EC9255

La Specialista
ARTE

MACCHINA DA CAFFÈ

COFFEE MAKER

MACHINE À CAFÉ

KAFFEEMASCHINE

KOFFIEZETAPPARAAT

CAFETERA

MÁQUINA DE CAFÉ

ΜΗΧΑΝΗ ΓΙΑ ΚΑΦΕ

KAFFEMASKIN

KAFFEMASKIN

KAFFEMASKINE

KAHVINKEITIN

КОФЕМАШИНА

КОФЕ ЖАСАҒЫШ

KÁVÉFŐZŐGÉP

KÁVOVAR

KÁVOVAR

EKSPRES DO KAWY

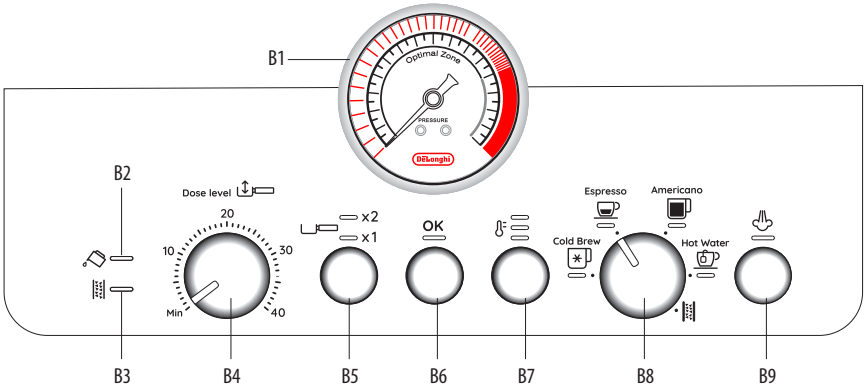
APARAT DE PREPARAT CAFEA

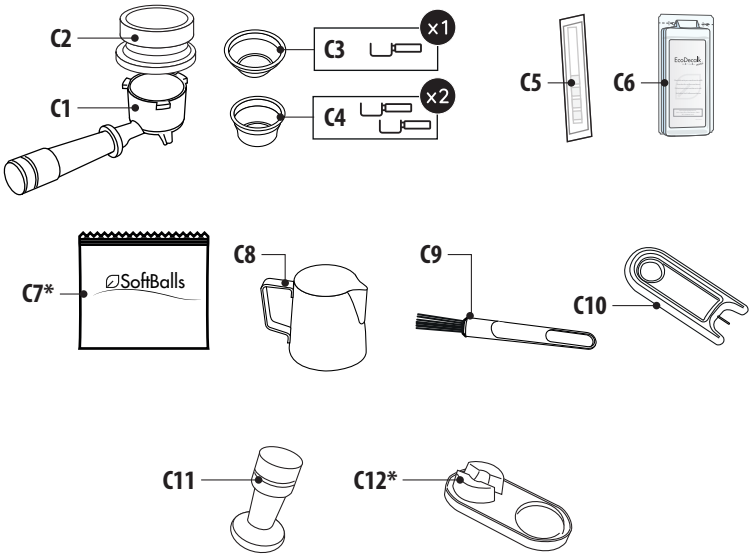
ماكينة قهوة

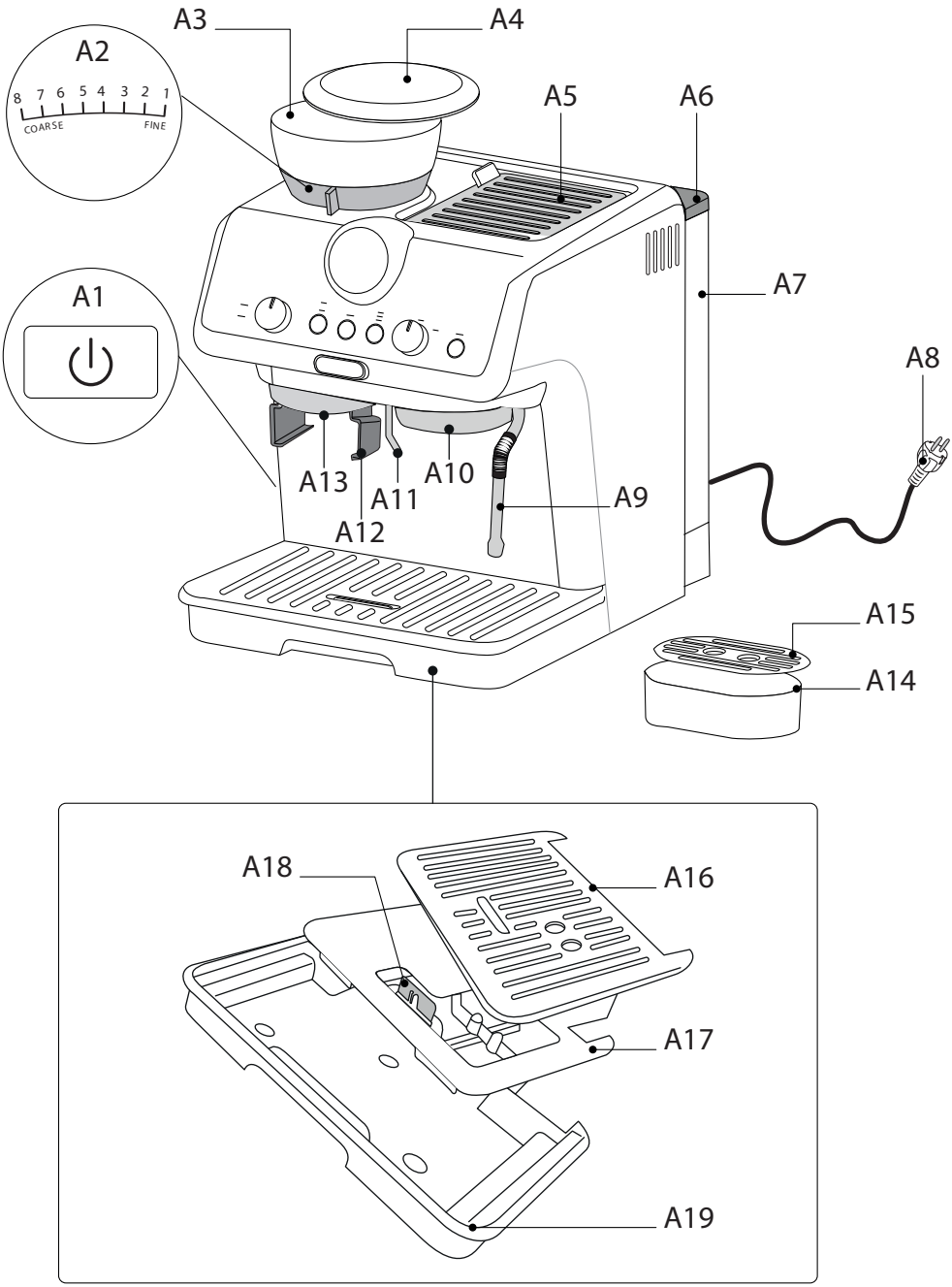


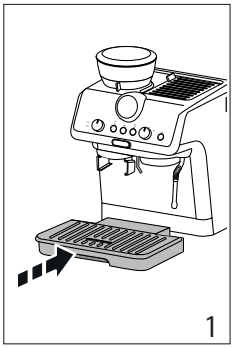
DēLonghi

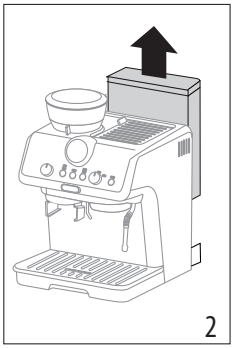
IT pag. 6	**EN** page 18	**FR** pag.29	**DE** S. 41	**NL** pag. 54	**ES** pág. 66	**PT** pág. 78	**EL** σελ 90
NO sid. 102	**SV** sid. 114	**DA** sid. 126	**FI** siv. 138	**RU** стр.150	**KZ** 162-бет	**HU** old. 176	**CS** str. 188
SK str. 199	**PL** str. 210	**RO** pag. 222	**AR** 2				

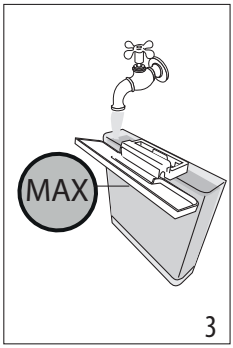


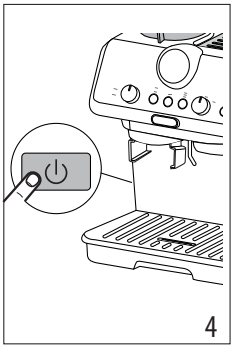


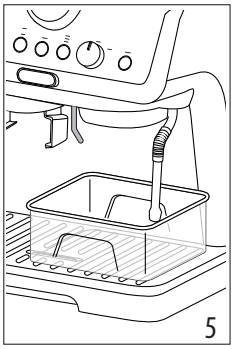

A1
A2
8 7 6 5 4 3 2 1
COARSE
FINE
A3
A4
A5
A6
A7
A8
A9
A10
A11
A12
A13
A14
A15
A16
A17
A18
A19

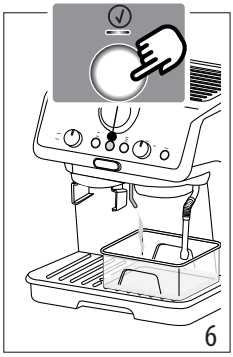

1

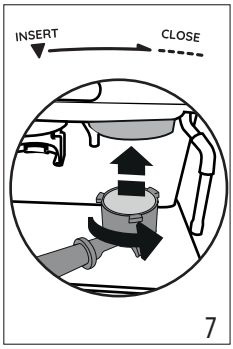

2

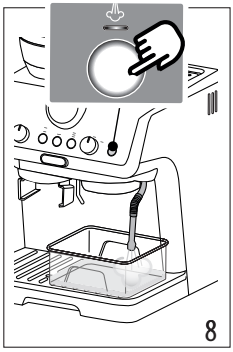

MAX
3

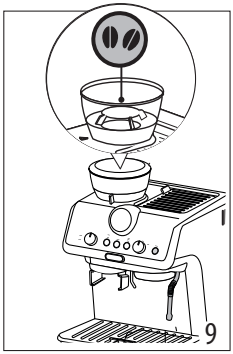

4

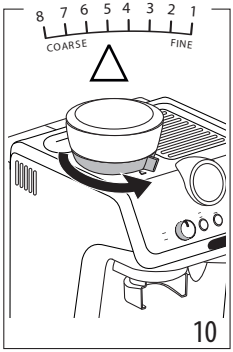

5

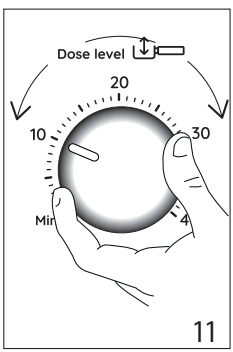

6

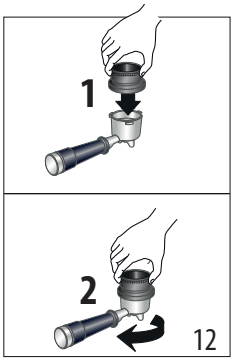

INSERT
CLOSE
7

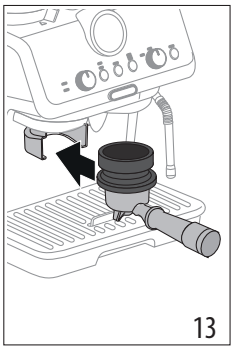

8

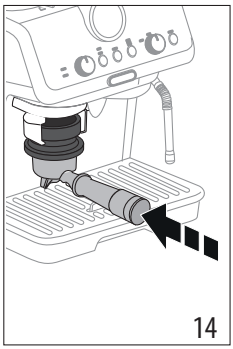

9

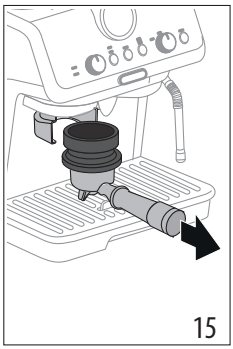

8 7 6 5 4 3 2 1
COARSE
FINE
10

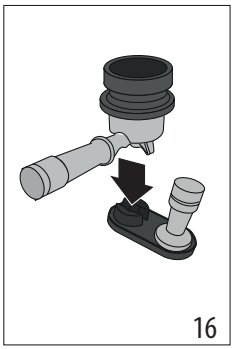

Dose level
20
10
30
11

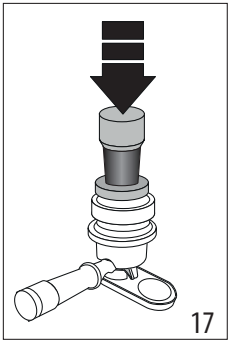

1
2
12

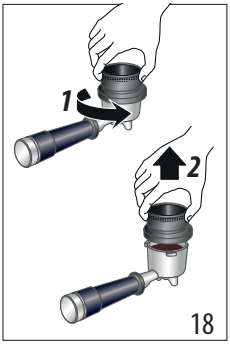

13


14

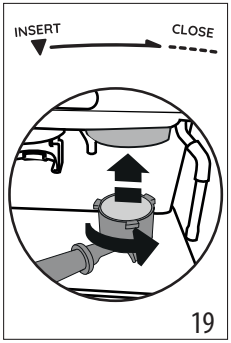

15


16

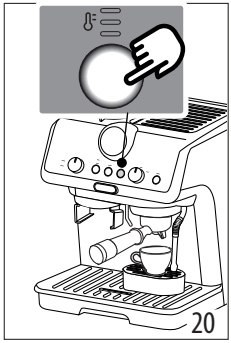

17

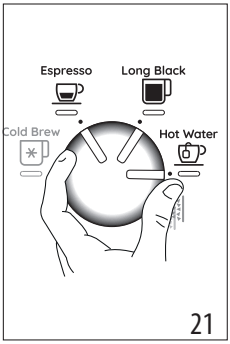


18



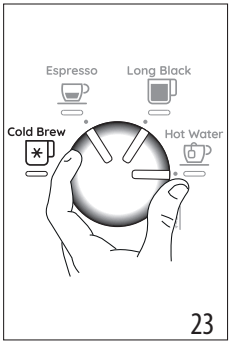
19


20

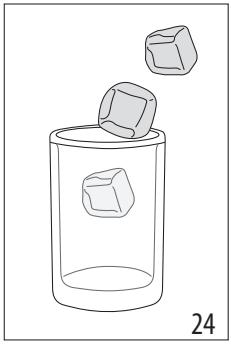


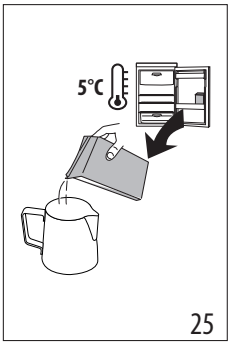
21


22

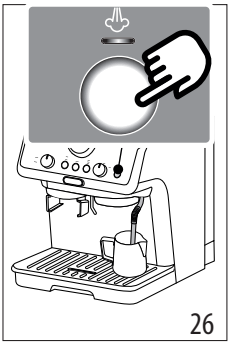


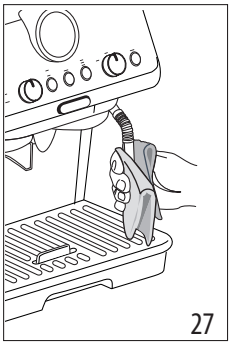
23

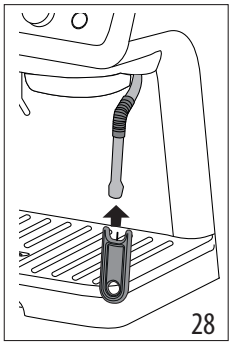

24

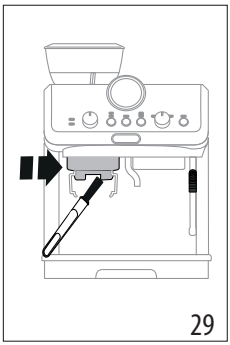


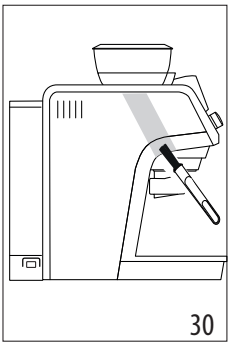
25

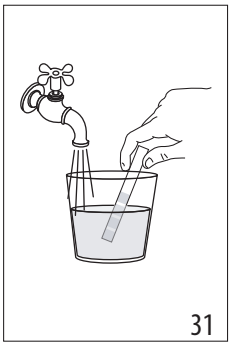

26

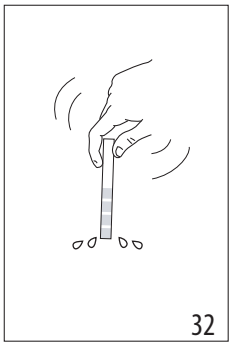

27


28


29


30


31


32

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

1. DESCRIZIONE

1.1 Descrizione dell'apparecchio - A

A1. Interruttore generale (ON/OFF)
A2. Selettore livello di macinatura
A3. Contenitore chicchi
A4. Coperchio contenitore chicchi
A5. Sportello portaccessori
A6. Coperchio serbatoio acqua
A7. Serbatoio acqua
A8. Cavo alimentazione
A9. Lancia vapore
A10. Erogatore caffè
A11. Ergoatore acqua calda
A12. Alloggio portafiltro per macinatura
A13. Uscita macinacaffè
A14. Supporto tazze piccole
A15. Griglia poggiatazze piccole
A16. Griglia poggiatazze/mug
A17. Supporto griglia poggiatazze/mug
A18. Indicatore di livello acqua nella vaschetta raccogligocce
A19. Vaschetta raccogligocce

1.2 Descrizione pannello di controllo - B

B1. Manometro
B2. Spia "mancanza acqua"
B3. Spia "decalcificazione"
B4. Manopola regolazione quantità caffè macinato
B5. Tasto selezione 1 o 2 tazze (per utilizzare il filtro caffè corrispondente)
B6. Tasto "OK": per erogare la bevanda/per confermare
B7. Tasto "temperatura caffè"
B8. Manopola selezione funzioni
- Cold Brew
- Espresso
- Americano
- Hot water (Acqua calda)
- Decalcificazione

B9. Tasto "vapore": per erogare vapore

1.3 Descrizione degli accessori - C

C1. Portafiltro
C2. Imbuto dosatore (Dosing&Tamping Guide)
C3. Filtro 1 tazza
C4. Filtro 2 tazze
C5. Striscia reattiva "Total Hardness Test"
C6. Decalcificante
C7. Softballs (*Solo in alcuni modelli)
C8. Bricco latte
C9. Pennello pulizia
C10. Ago di pulizia per lancia vapore
C11. Pressino
C12. Tappettino per pressatura (* solo in alcuni modelli)

1.4 Accessori pulizia non inclusi, raccomandati dal costruttore

Per maggiori informazioni, visita Delonghi.com.

EcoMultiClean **Detergente**
EAN: 8004399333307

2. PREPARAZIONE DELL'APPARECCHIO

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

1. Inserire la vaschetta raccogligocce (A19) completa di griglia poggiatazze (A16) e relativo supporto (A17) (fig. 1);
2. Estrarre il serbatoio acqua (A7) (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 "8. Menù impostazioni".*

3. PRIMA MESSA IN FUNZIONE DELL'APPARECCHIO

1. Inserire la spina nella presa. Premere l'interruttore generale (A1) (fig. 4).
2. Posizionare sotto l'erogatore acqua calda (A11) un contenitore con capienza minima di 100 ml (fig. 5).
3. Premere il tasto OK (B6) (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. Inserire il filtro caffè (C3) o (C4) nella coppetta portafiltro (C1).
5. 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".
6. Mettere un contenitore sotto la coppetta portafiltro e alla lancia vapore (A9).
7. Premere il tasto OK (B6): l'erogazione comincia.
8. Finita l'erogazione, premere il tasto vapore (B9) (fig. 8) 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. Questo permette di eliminare l'acqua nel tubo prima di erogare vapore.

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 ((C3) o (C4)) (vedi istruzioni al paragrafo "4.1 Fase 1 - Macinatura (grinding)"). Procedere come indicato al capitolo "La "dose perfetta"".

4. PREPARARE IL CAFFÈ

4.1 Fase 1 - Macinatura (grinding)

1. Versare i chicchi nel contenitore (A3) (fig. 9). È consigliabile versare solo i chicchi necessari alla preparazione: in questo modo si utilizzerà sempre caffè fresco.
2. L'impostazione di fabbrica del grado di macinatura è 5 (macinatura media). Se il risultato non fosse soddisfacente, regolare il livello in base al gusto personale e al tipo di caffè (la regolazione va effettuata durante il funzionamento del macinacaffè) (fig. 10).

Nota bene: *Il grado di macinatura tra 3 e 6 è consigliato per la maggior parte dei caffè. Il risultato della macinatura con selezione su 1 o 2, è molto fine, da utilizzare solo con caffè molto particolare (tostato leggero) o quando si nota una qualità del caffè non ottimale e dovuta all'usura delle macine (macinatura troppo grossa).*

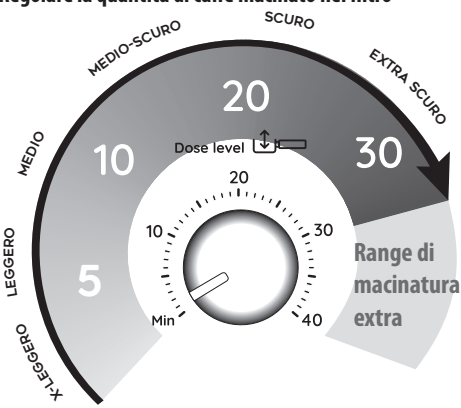
3. Inserire uno dei filtri caffè (C3) o (C4) nel portafiltro (C1). Premere il tasto ☕ (B5) per selezionare la preparazione di 1 o 2 tazze: con questa selezione raddoppia anche la quantità erogata di espresso.
4. Regolare la manopola quantità (B4) partendo dalla posizione minima (fig. 11).

Al primo utilizzo, lasciare la manopola in posizione Min. All'inizio, è normale fare alcuni tentativi prima di trovare la regolazione ottimale. Vi suggeriamo di iniziare con i valori di fabbrica, quindi se necessario modificare seguendo i suggerimenti riportati al paragrafo "Regolare la quantità di caffè macinato nel filtro".

5. Agganciare l'imbuto dosatore (C2) al portafiltro: 1 premere; 2 ruotare fino a bloccare (fig. 12).
6. Inserire il portafiltro all'uscita macinacaffè (A13) (fig. 13).
7. Premere il portafiltro fino a sentire un "Click" (fig. 14), quindi rilasciare: la macinatura inizia e si interrompe automaticamente.

Nota bene: *Se si desidera interrompere manualmente la macinatura, è sufficiente ripremere il portafiltro (fino a sentire un Click).*

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 (per arrivare alla marcatura in rilievo all'interno del filtro caffè) partendo dalla posizione minima. I numeri della manopola sono un pratico riferimento da annotare una volta ottenuta la dose perfetta nel filtro. I numeri non corrispondono a impostazioni del macinacaffè, a unità di misura (gr / oz) o a tempo di macinatura.
2. Facendo riferimento al colore di tostatura del vostro caffè, ruotare lentamente la manopola.

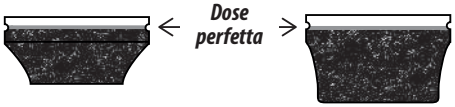
4.2 Fase 2 - Pressatura (tamping)

1. Dopo la macinatura, estrarre il portafiltro (fig. 15).
2. Picchiettare l'imbuto dosatore (C2) per livellare il caffè macinato.
3. (Solo alcuni modelli): appoggiare il portafiltro nella apposita sede sul tappettino per pressatura (C12) (fig. 16).
4. Pressare il caffè utilizzando l'apposito pressino (C11) (fig. 17).
5. Rimuovere l'imbuto dosatore ruotandolo in senso antiorario e tirandolo verso l'alto (fig. 18) e verificare che la dose sia corretta (vedi paragrafo "La "dose perfetta"").
6. Agganciare il portafiltro all'erogatore caffè (A10) (fig. 19).

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.*

La "dose perfetta"

- I filtri caffè, hanno all' interno una linea in rilievo: la dose perfetta corrisponde a questa linea in rilievo;



- Assicurarsi che il caffè sia a livello dopo la pressatura. Potrebbe essere necessario regolare più volte la manopola (B4) 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 "4.1 Fase 1 - Macinatura (grinding)"). 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.

4.3 Fase 3 - Erogazione (brewing)

1. Selezionare la temperatura (fig. 20) (vedi "La temperatura per preparare il caffè").
2. Selezionare la bevanda desiderata (fig. 21). Se la bevanda è stata programmata (vedi capitolo "7. Programmare la lunghezza delle bevande"), la spia della bevanda lampeggia brevemente.
3. Premere OK (B6) per iniziare l'erogazione (fig. 22) (pre-infusione ed infusione). L'erogazione caffè si interrompe automaticamente.

La temperatura per preparare il caffè

La temperatura dell'acqua è controllata durante l'intero processo di preparazione per garantirne la stabilità in fase di estrazione. La Specialista Arte 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.

5. PREPARAZIONE COLD BREW

COLD EXTRACTION TECHNOLOGY

Cold Extraction Technology è una preparazione del caffè utilizzando acqua fredda o a temperatura ambiente. Per estrarre le proprietà dei chicchi di caffè, al posto del calore, si utilizza un tempo di infusione più lungo.

Procedere come segue:

1. Selezionare Cold Brew (fig. 23). La spia relativa al tasto OK diventa blu;
2. È consigliabile, perchè il circuito caffè sia freddo, procedere con una erogazione a vuoto: mettere quindi un contenitore sotto l'erogatore caffè (A10) e premere OK: ripremere OK dopo qualche secondo per interrompere l'erogazione;
3. Rimuovere e svuotare il contenitore e agganciare il portafiltro, con la dose perfetta, all'erogatore caffè ;
4. Preparare il bicchiere con 2-3 cubetti di ghiaccio e metterlo sotto agli erogatori caffè (fig. 24);
5. Premere OK (la spia è blu): l'erogazione comincia.
6. L'erogazione si interrompe automaticamente.

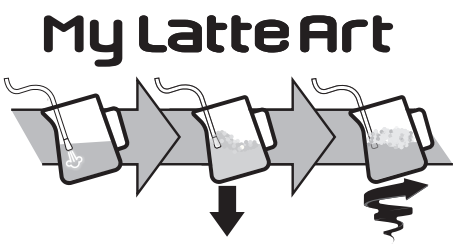
Nota bene:

- *Cold Extraction è una tecnologia di estrazione senza pressione: per questo, durante l'erogazione, il manometro non ruota.*
- *Per Cold Brew, si consiglia di selezionare il grado di macinatura tra 4 e 6.*
- *Assicurarsi che l'acqua nel serbatoio sia fresca. Se l'acqua è vecchia di un paio di giorni, svuotare e sciacquare accuratamente il serbatoio dell'acqua. Tenere sempre pulito il serbatoio dell'acqua.*

6. PREPARAZIONE BEVANDE LATTE

6.1 Schiumare il latte

1. Versare nel bricco (C8) la quantità di latte che si vuole scaldare/schiumare, tenendo conto che il volume del latte aumenterà di 2 o 3 volte (fig. 25). Per ottenere una schiuma più densa e omogenea, è consigliabile utilizzare latte vaccino intero ed a temperatura di frigorifero (circa 5° C).



2. Mettere il bricco sotto la lancia vapore e premere il tasto vapore (B9) (fig. 26).
3. Per schiumare il latte, appoggiare la lancia vapore (A9) sulla superficie del latte: così facendo l'aria si mescola al latte e al vapore.
4. Mantenere la lancia vapore sulla superficie, prestando attenzione a non catturare troppa aria creando bolle troppo grosse.
5. Immergere la lancia vapore sotto la superficie del latte: in questo modo si crea un vortice. Una volta raggiunta la temperatura desiderata, ripremere il tasto 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 brico 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 della lancia vapore

1. Dopo ogni uso, rimuovere con un panno i residui di latte dall'erogatore vapore (fig. 27). 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. 8).
3. Attendere che l'erogatore si raffreddi: per mantenere l'efficienza dell'erogatore nel tempo, utilizzare l'ago di pulizia (C10) per mantenere libero il foro (fig. 28).

7. 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 (C3) o (C4) e caffè macinato.
2. Ruotare la manopola (B8) per selezionare la bevanda da programmare.
3. Mantenere premuto il tasto OK (B6) per almeno 3 secondi, finchè la spia relativa alla bevanda selezionata inizia a lampeggiare per confermare che si è in modalità programmazione.
4. Al raggiungimento della quantità desiderata, ripremere il tasto OK: la quantità è programmata.

Nota bene:

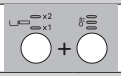
- *Si possono programmare le bevande, ma non l'erogazione di vapore.*
- *La programmazione modifica le quantità delle bevande, ma non del caffè macinato.*
- *Quando si seleziona una bevanda programmata, la spia corrispondente lampeggia brevemente.*
- *Le bevande "**X2**" possono essere programmate separatamente.*

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 ≃150 ml
Americano X2	≃240 ml	• espresso: da ≃30 a ≃180 ml • acqua: da ≃50 a ≃240 ml
Hot water	≃250 ml	da ≃65 a ≃300ml

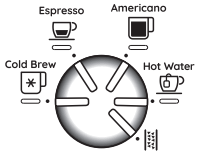
8. MENÙ IMPOSTAZIONI

1. Entrare nel menù:

Premere contemporaneamente per 3 secondi



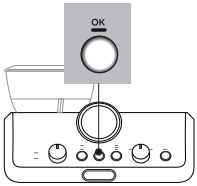
2. Selezionare l'impostazione da regolare



Impostazione corrispondente	Ruotare su	Premere	Premere ancora per cambiare impostazione
Statistica (info utili per l'assistenza)	Cold Brew	Vedi par. "15.1 Statistica"	
Pausa pre-infusione	Espresso	Si accende la spia relativa all'impostazione attualmente selezionata	➡ **No**
			➡ **1 sec**
			➡ **2 sec**
Regolazione extra della macinatura	Americano	Si accende la spia relativa all'impostazione attualmente selezionata	➡ **1st range**
			➡ **2nd range**
Auto-spegnimento	Hot water	Si accende la spia relativa all'impostazione attualmente selezionata	➡ **9 minuti**
			➡ **1,5 ore**
			➡ **3 ore**
			→

Durezza acqua		Si accende la spia relativa all'impostazione attualmente selezionata	➡ **dolce**
			➡ **media**
			➡ **dura /molto dura**

3. Salvare le nuove impostazioni premendo OK (B6)

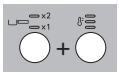


Nota bene: *L'apparecchio esce automaticamente dal menù impostazioni dopo 30 secondi di inattività.*

8.1 Reset alle impostazioni di fabbrica

1. Entrare nel menù:

Premere contemporaneamente per 3 secondi



2. Reset ai valori di vabbrica

Mantenere premuto il tasto vapore (B9) per 3 secondi.



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

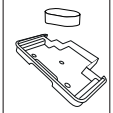
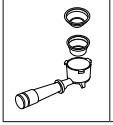
9. PULIZIA DELL'APPARECCHIO

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

10. 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).

Macintura 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 "8. Menù impostazioni" - "Range di macinatura extra").

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"").

11. DUREZZA ACQUA

La spia (B3) 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 (vedi capitolo "8. Menù impostazioni").

1. Togliere dalla sua confezione la striscia reattiva in dotazione "TOTAL HARDNESS TEST" (C5).
2. Immergere completamente la striscia in un bicchiere d'acqua per circa un secondo (fig.31).
3. Estrarre la striscia dall'acqua e scuoterla leggermente (fig. 32).

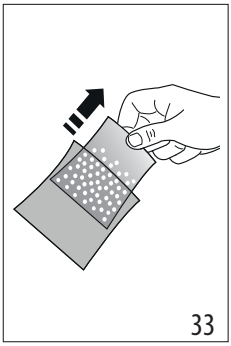
Risultato Test Durezza Acqua	Tasto (B7)	Livello
		**1** acqua dolce
		**2** acqua media
		**3** acqua dura o molto dura
		

4. Impostare l'apparecchio, come indicato nel capitolo "8. Menù impostazioni".

12. COME UTILIZZARE SOFTBALLS (SOLO IN ALCUNI MODELLI)

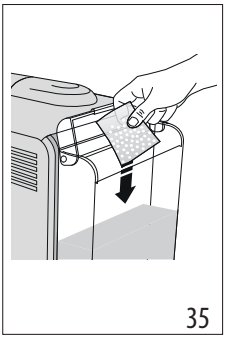
Softballs (C7) è un sistema innovativo che allunga la vita della macchina, senza alterare le qualità dell'acqua, garantendo l'erogazione di un caffè cremoso e aromatico. Per ottimizzare l'efficacia, lasciare Softballs nell'acqua per l'intera notte precedente all'uso.

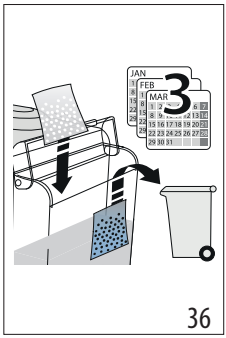
1. Estrarre il pacchetto di Softballs dall'imballo (fig.33).


33


34

2. Risciacquare con acqua corrente il pacchetto di Softballs (fig. 34).
3. Immergere il sacchetto nel serbatoio acqua (A7) (fig. 35).
4. Sostituire il sacchetto di Softballs ogni 3 mesi (fig. 36).


35



36

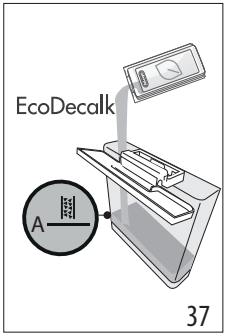
13. DECALCIFICAZIONE

Attenzione!

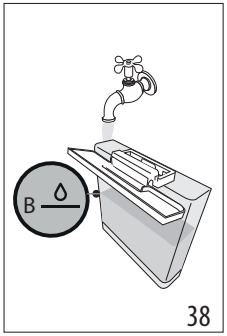
- Prima dell'uso, leggere le istruzioni e l'etichettatura del decalcificante (C6), riportate sulla confezione del decalcificante stesso.
- Si raccomanda di utilizzare esclusivamente decalcificante De'Longhi. L'utilizzo di decalcificanti non idonei, come pure la decalcificazione non regolarmente eseguita, può comportare l'insorgenza di difetti non coperti dalla garanzia del produttore.
- 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	~40min

1. È il momento di effettuare la decalcificazione quando si accende la spia (B3). È possibile avviare la decalcificazione in ogni momento.
2. Estrarre e svuotare la vaschetta raccogligocce (A19), quindi reinserirla.
3. Svuotare il serbatoio acqua (A7). (Se presenti, togliere le softballs e riporle in un bicchiere di acqua fino al momento di reinserirle al termine della decalcificazione)
4. Versare nel serbatoio acqua il decalcificante (C6) fino al livello **A** (corrispondente a una confezione da 100ml) impresso sul lato interno del serbatoio (fig. 37).
5. Aggiungere acqua (1 litro) fino a raggiungere il livello B (fig. 38). Reinserire quindi il serbatoio acqua in macchina.

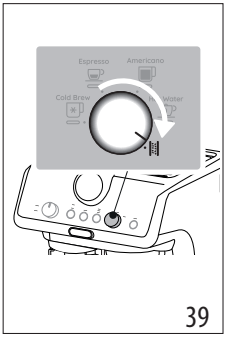


37

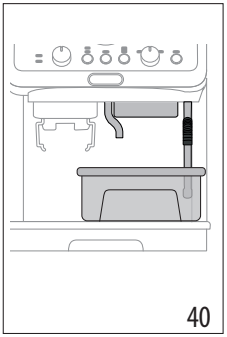


38

6. Ruotare la manopola (B8) su (fig. 39): la spia OK si accende e la spia lampeggia.



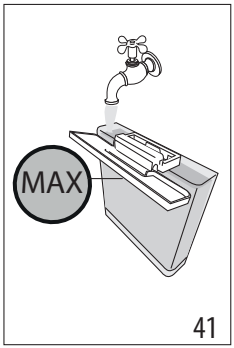
39


40

7. Assicurarsi che il portafiltro (C1) non sia agganciato e posizionare un recipiente sotto gli erogatori caffè (A10), acqua calda (A11) e sotto la lancia vapore (A9) (fig. 40).
8. Mantenere premuto per almeno 3 secondi il tasto OK (B6): la spia OK lampeggia.
9. 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:

10. Svuotare il recipiente utilizzato per la raccolta del liquido decalcificante e riporlo sotto gli erogatori.
11. 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. 41). Reinserire quindi il serbatoio nella sua sede.



12. Premere il tasto OK: il risciacquo si avvia.
13. Una volta completato il risciacquo, l'erogazione si interrompe: la spia lampeggia rossa e la spia OK si spegne.
14. Svuotare il recipiente di raccolta dell'acqua di risciacquo.
15. Estrarre e svuotare la vaschetta raccogligocce (A19), quindi reinserirla.
16. Estrarre e riempire il serbatoio con acqua fresca, quindi reinserirlo. (Se presenti, risciacquare con acqua corrente le softballs e reinserirle in serbatoio).
17. Ruotare la manopola selezione funzioni (B8) su una delle bevande.

Ora l'apparecchio è pronto all'uso.

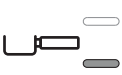
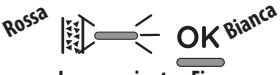
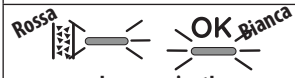
Nota bene:

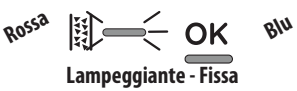
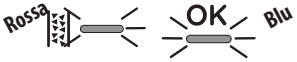
- Il ciclo di decalcificazione può essere avviato in ogni momento (anche se la relativa spia non è ancora accesa).
- Nel caso la decalcificazione sia stata avviata per sbaglio, premere il tasto OK per 10 secondi; il risciacquo non può essere interrotto.

14. SIGNIFICATO DELLE SPIE

SPIE	SIGNIFICATO DELLE SPIE	OPERAZIONE
Tutte le spie lampeggiano brevemente	Accensione dell'apparecchio	Autodiagnosi
OK **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 **Lampeggiante**	La macchina si sta riscaldando	Attendere fino al raggiungimento della temperatura ideale di erogazione
Bianca OK + Espresso Americano Cold Brew Hot Water **Fissa** (Le spie e mostrano le rispettive selezioni)	La macchina è pronta per l'erogazione	Preparare la macchina e procedere con la preparazione della bevanda
Blu OK + Espresso Americano Cold Brew Hot Water **Fissa** (La spia mostra la selezione in corso)	La macchina è pronta per l'erogazione	Preparare la macchina e procedere con la preparazione della bevanda
Fissa	L'acqua nel serbatoio (A7) non è sufficiente oppure il serbatoio acqua non è ben inserito	Riempire il serbatoio oppure estrarre e reinserire correttamente il serbatoio

→

SPIE	SIGNIFICATO DELLE SPIE	OPERAZIONE
 **Lampeggiante**	Si vuole procedere con l'erogazione di una bevanda, ma il serbatoio acqua (A7)è vuoto	Riempire il serbatoio acqua
	La macinatura è troppo fine e quindi il caffè fuoriesce troppo lentamente o non esce del tutto	Estrarre il portafiltro (C1), ripetere le operazioni per fare il caffè tenendo presente le indicazioni del par. "4.1 Fase 1 - Macinatura (grinding)"" e "4.2 Fase 2 - Pressatura (tamping)"
	Il filtro caffè (C3) o (C4) è otturato	Risciacquare i filtri sotto l'acqua corrente
	Il serbatoio (A7) 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. "13. Decalcificazione"
	È selezionata la preparazione per 1 tazza	Tutta la preparazione (dalla macinatura all'erogazione) è impostata per preparare 1 tazza
	È selezionata la preparazione per 2 tazze	Tutta la preparazione (dalla macinatura all'erogazione) è impostata per preparare 2 tazze
 MIN MED MAX **Fissa**	Selezionare una delle temperature disponibili	Vedi "La temperatura per preparare il caffè"
 **Lampeggiante**	Allarme generico	Spegnere la macchina, attendere 10 minuti prima di riaccenderla. Se il problema persiste, rivolgersi ad un centro assistenza.
 **Lampeggiante**	La funzione vapore è selezionata e in corso	Dopo alcuni secondi la macchina procede con l'erogazione vapore
 **Fissa - colore rosso**	È necessario procedere con la decalcificazione	Eseguire la decalcificazione come illustrato al cap. "13. Decalcificazione"
 **Lampeggiante - Fissa**	La decalcificazione è selezionata	Premere OK per iniziare la decalcificazione o ruotare la manopola su una bevanda
 **Lampeggiantl**	La decalcifica procede: la macchina eroga la soluzione decalcificante	Procedere completando il ciclo di decalcificazione (vedi "13. Decalcificazione")
		→

SPIE	SIGNIFICATO DELLE SPIE	OPERAZIONE
 **Lampeggiante - Fissa**	Ho ultimato la prima fase del ciclo di decalcificazione: adesso è necessario procedere con la fase di risciacquo	Premere OK per iniziare il risciacquo .
 **Lampeggianti**	La macchina procede con la fase di risciacquo a completamento del ciclo di decalcificazione	Procedere completando il ciclo di decalcificazione (vedi "13. Decalcificazione")

15. SE QUALCOSA NON FUNZIONA

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
C'è dell'acqua nella vaschetta raccogligocce (A19)	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 (A7)	Riempire il serbatoio
	La spia **OK** (B6) è accesa ad indicare che il circuito caffè o circuito vapore è vuoto	Premere il tasto corrispondente alla spia **OK** per riempire il circuito
	Il filtro (C3) o (C4) è otturato	Risciacquare i filtri sotto l'acqua corrente
	Macinatura troppo fine	Regolare la dose e la macinatura
	Il serbatoio (A7) 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. "13. Decalcificazione"
Il portafiltro (C1) non si aggancia all'apparecchio	Il caffè macinato non è stato pressato o è in quantità eccessiva	Ripetere la fase 1 (capitolo "4. Preparare il caffè") utilizzando una quantità minore di caffè. Se si utilizza il filtro 1 tazza, assicurarsi che sia accesa la spia 1X (B5).
Il caffè espresso gocciola dai bordi del portafiltro (C1) anzichè dai fori	Il portafiltro non è agganciato correttamente	Agganciare correttamente il portafiltro (fig. 19)
	La guarnizione dell'erogatore caffè ha perso elasticità o è sporca	Rivolgersi ad un centro assistenza per sostituirla
	Il filtro (C3) o (C4) è otturato	• Risciacquare i filtri sotto l'acqua corrente • Regolare le impostazioni di macinatura
		→

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
La crema del caffè è chiara (scende velocemente dal beccuccio)	È necessario rivedere le impostazioni dell'apparecchio	Vedi le indicazioni al paragrafo "La "dose perfetta""
La crema del caffè è scura (il caffè scende lentamente dal beccuccio)	È necessario rivedere le impostazioni dell'apparecchio	Vedi le indicazioni al paragrafo "La "dose perfetta""
Il caffè è freddo	È stato erogato un Cold Brew	Quando la spia OK è blu, Cold Brew Technology è selezionata
Il Cold Brew è caldo	Prima di erogare Cold Brew, è stata erogata una bevanda calda	Prima di preparare la bevanda, si consiglia di erogareo a vuoto un "Cold Brew" per qualche secondo per raffreddare il circuito caffè
	L'acqua in serbatoio non è fresca	Svuotare il serbatoio acqua e riempirlo con acqua fresca
	Nel bicchiere non c'è ghiaccio	Mettere 3-4 cubetti di ghiaccio come consigliato per la preparazione di Cold Brew
Al termine della decalcificazione, l'apparecchio richiede un altro risciacquo	Durante il ciclo di risciacquo, il serbatoio (A7) non è stato riempito fino al livello MAX	Ripetere il risciacquo (vedi cap. "13. Decalcificazione")
L'apparecchio non macina il caffè	All'interno del macinacaffè è presente un corpo estraneo	Ruotare il selettore (A2) in posizione 8 e rimuovere tutti i chicchi con un aspirapolvere fino a svuotare e pulire il contenitore chicchi (A3). Se il problema persiste, rivolgersi ad un centro assistenza
Se si desidera cambiare qualità di caffè		• È consigliabile versare nel contenitore chicchi (A3) 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
Dopo la macinatura, il filtro caffè (C3) o (C4) è vuoto	Lo scivolo caffè del macinacaffè è intasato	Procedere alla pulizia come indicato al cap. "10. Pulizia del macinacaffè"
Dopo la macinatura, la polvere caffè nel filtro (C3) o (C4) non raggiunge la "dose perfetta"	È necessario regolare la quantità di caffè macinato	Regolare la quantità con la manopola dedicata (B4) seguendo le indicazioni al par. "La "dose perfetta"". Se la manopola è già in posizione max, procedere come indicato nella sezione "8. Menù impostazioni" - "Regolazione extra della macinatura"
	È utilizzato il filtro 2 tazze (C4)	Verificare che la spia 2X sia accesa
	Con il tempo le macine si usurano	Rivolgersi ad un centro assistenza

15.1 Statistica

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

- Accedere al menù premendo contemporaneamente i tasti (B5) e (B7) per 3 secondi;
- Ruotare la manopola (B8) per selezionare "Cold Brew";
- Premere il tasto temperatura (B7);
- 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 bevande fredde
Espresso	Conteggio totale delle bevande calde
Long black	Conteggio totale delle erogazioni vapore
	Conteggio totale delle decalcificazioni

- Le spie relative ⌴, OK, indicano i numeri delle operazioni:

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

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

Before using the appliance, always read the safety warnings.

1. DESCRIPTION

1.1 Description of appliance - A

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

1.2 Description of control panel - B

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

B9. "Steam" button: to deliver steam

1.3 Description of accessories - C

C1. Filter holder
C2. Dosing and tamping guide
C3. 1 cup filter
C4. 2 cup filter
C5. "Total Hardness Test" paper
C6. Descaler
C7. Softballs (*certain models only)
C8. Milk carafe
C9. Cleaning brush
C10. Steam wand cleaning needle
C11. Presser
C12. Pressing mat (*certain models only)

1.4 Optional cleaning accessories recommended by the manufacturer

For more information, visit www.delonghi.com.

EcoMultiClean **Cleaner**
EAN: 8004399333307

2. PREPARING THE APPLIANCE

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

1. Insert the drip tray (A19) complete with cup grille (A16) and relative support (A17) (fig. 1);
2. Extract the water tank (A7) (fig. 2) and fill with fresh clean water, taking care not to exceed the MAX level (fig. 3).
3. Put the tank back in the appliance.

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

Please note: *You should customise water hardness as soon as possible following the instructions in section "8. Menù impostazioni".*

3. SETTING UP THE APPLIANCE

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

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

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

The appliance is ready for use.

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

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

particular attention to the quantity of ground coffee in the filter ((C3) or (C4)) (see instructions in section "4.1 Fase 1 - Macinatura (grinding)").
Proceed as described in section "La "dose perfetta"".

4. MAKING COFFEE

4.1 Step 1 - Grinding

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

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

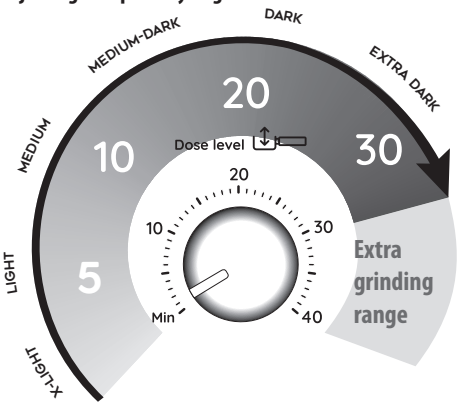
3. Place one of the coffee filters (C3) or (C4) in the filter holder (C1). Press ⌴ (B5) to select preparation of 1 or 2 cups. This also doubles the quantity of espresso delivered.
4. Set the quantity by adjusting the dial (B4), starting from the minimum position (fig. 11).

The first time you use it, leave the dial in the Min. position. In the beginning, it is normal to make a few attempts before finding the optimal setting. We suggest you start with the default values, then modify them if necessary following the suggestions in section "Regolare la quantità di caffè macinato nel filtro".

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

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

Adjusting the quantity of ground coffee in the filter



Different varieties of coffee bean give different results when ground: consequently, the initial adjustment of the dosage requires special care.
This illustration shows how to regulate the dosage, based on the roast colour: this should be taken as a general guide, given that in practice, the final adjustment can vary according to the composition of the beans.

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

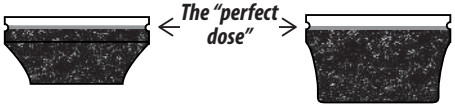
4.2 Step 2 - Tamping

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

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

The "perfect dose"

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



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

4.3 Step 3 - Brewing

1. Select the temperature (fig. 20) (see "La temperatura per preparare il caffè").
2. Select the desired drink (fig. 21). If the drink has been programmed (see section "7. Programmare la lunghezza delle bevande"), the drink light blinks briefly.
3. Press OK (B6) to start brewing (fig. 22) (pre-infusion and infusion). Delivery of the coffee will stop automatically.

Coffee preparation temperature

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

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

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

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

5. PREPARATION OF COLD BREW BEVERAGES

COLD EXTRACTION TECHNOLOGY

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

Proceed as follows:

1. Select Cold Brew (fig. 23). The indicator light of the OK button turns blue.
2. To ensure the coffee circuit is cold, it will be advisable to run a trial delivery first: accordingly, place a container under the coffee spout (A10) and press OK: press OK again after a few seconds to stop the delivery;
3. Remove and empty the container, then attach the filter holder, with the appropriate dose, to the coffee spout;
4. Prepare a glass with 2-3 ice-cubes and position it under the coffee spouts (fig. 24);
5. Press OK (indicator light blue): delivery will begin.
6. Delivery stops automatically.

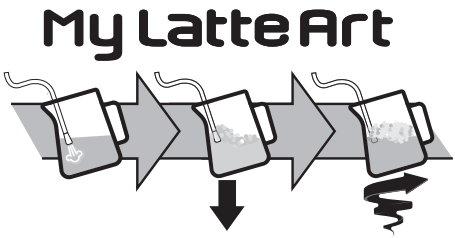
Please note:

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

6. MAKING MILK DRINKS

6.1 Frothing the milk

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



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

Barista tips:

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

Cleaning the steam wand

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

7. PROGRAMMING DRINK QUANTITIES

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

Please note:

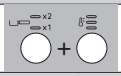
- *You can programme drinks, but not steam delivery.*
- *Programming changes the quantity of drink delivered, but not the quantity of ground coffee*
- *When a programmed drink is selected, the corresponding light blinks briefly.*
- *"**2x**" drinks can be programmed separately.*

Coffee recipe	Default quantity	Programmable quantity
Cold Brew	≃ 110 ml	≃ 90 to ≃130 ml
Cold Brew 2x	≃ 180 ml	≃ 160 to ≃ 220 ml
Espresso	≃ 35 ml	≃15 to ≃90 ml
Espresso 2x	≃ 70 ml	≃30 to ≃180 ml
Americano	≃ 120 ml	• espresso: ≃20 to ≃90 ml • water: ≃25 to ≃150 ml
Americano 2x	≃ 240 ml	• espresso: ≃30 to ≃180 ml • water: ≃50 to ≃240 ml
Hot water	≃ 250 ml	from ≃65 to ≃300ml

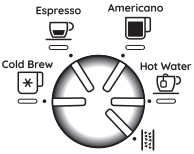
8. SETTINGS MENU

1. Access the menu:

Press together and hold for 3 seconds



2. Select the setting to be adjusted

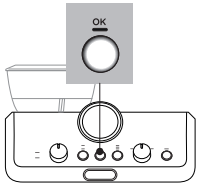


Corresponding setting	Turn to	Press	Press again to change the setting
Statistics (info useful for assistance purposes)	Cold Brew	See section "15.1 Statistica"	

→

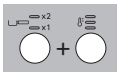
Pre-infusion pause	Espresso	The indicator light corresponding to the setting currently selected comes on	➡ No ➡ 1 sec ➡ 2 sec
Extra grinding adjustment	Americano	The indicator light corresponding to the setting currently selected comes on	➡ 1st range ➡ 2nd range
Auto-off	Hot water	The indicator light corresponding to the setting currently selected comes on	➡ 9 minutes ➡ 1.5 hours ➡ 3 hours
Water hardness		The indicator light corresponding to the setting currently selected comes on	➡ soft ➡ medium ➡ water /very hard

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



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

8.1 Reset default settings

1. Access the menu:	
Press together and hold for 3 seconds	

2. Reset to default values	
Press and hold the steam button (B9) for 3 seconds.	

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

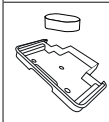
9. CLEANING THE APPLIANCE

Important!

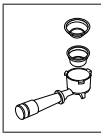
- Do not use solvents, abrasive detergents or alcohol to clean the coffee machine.
- Do not use metal objects to remove encrustations or coffee deposits as they could scratch metal or plastic surfaces.
- Should the machine remain idle for more than a week, it is advisable to carry out a rinse cycle before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

Danger!

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

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

→

	DISHWASHER SAFE	Eco MultiClean			
	×	×	×	✓	✓

10. CLEANING THE COFFEE MILL

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

Efficient grinding

The burrs are subject to wear over time. As time goes by, to achieve the perfect quantity, you need to turn the dial (B4) towards the highest numbers. When you reach a setting of between 30 and 40, you need to set the extra grinding range (see section "8. Menù impostazioni" - "Range di macinatura extra"). When the quantity of ground coffee becomes less than expected, contact a service centre to have the burrs replaced. With the new burrs fitted, adjust the coffee mill by accessing the settings menu and selecting the first range of the "extra grinding adjustment" setting. Next, turn the ground coffee quantity dial (B4) to the Min position and set the quantity as for first-time use (see "La "dose perfetta"").

11. WATER HARDNESS

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

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

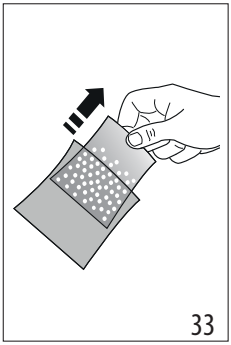
Water Hardness Test Result	(B7) button	Level
		**1** soft water
		**2** medium water
		**3** hard or very hard water
		

4. Set the machine accordingly, as indicated in the section "8. Menù impostazioni".

12. HOW TO USE SOFTBALLS (CERTAIN MODELS ONLY)

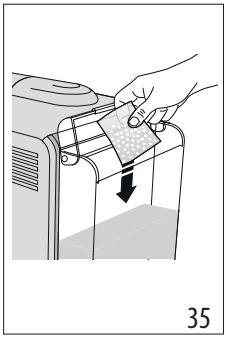
Softballs (C7) are an innovative treatment system able to prolong the life of the machine, without altering the properties of the water, while ensuring consistently creamy and aromatic coffee. To optimize the effectiveness of the treatment, leave Softballs in water overnight before use.

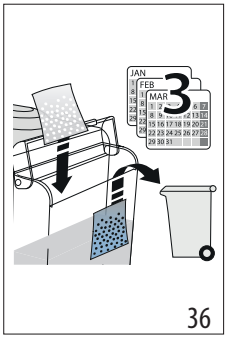
1. Take the sachet of Softballs from the wrapper (fig. 33).


33


34

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


35



36

13. DESCALING

Important!

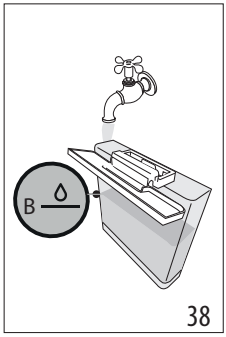
- Before using the descaler, (C6)read the instructions and the labelling on the pack.
- Use De'Longhi descaler only. Using unsuitable descaler and/or performing descaling incorrectly may result in faults not covered by the manufacturer's guarantee.
- Descaler can cause damage to delicate surfaces. If the product is accidentally spilt, dry immediately.

To descale	
Descaler	De'Longhi descaler
Container	Capacity 2 litres
Time	~40min

1. When the indicator light (B3) comes on, you need to descale the appliance. You can start descaling at any time.
2. Remove and empty the drip tray (A19), then reposition it in the machine.
3. Empty the water tank (A7). (If present, remove the softballs and place in a glass of water until they can be re-inserted at the end of the descaling process.)
4. Pour the descaler into the water tank (C6) up to the level **A** marked on the inside of the tank (corresponding to the contents of one 100ml pack) (fig. 37).
5. Add water (1 litre) up to level B (fig. 38). Now reposition the water tank in the machine.

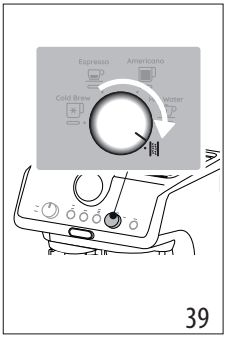


37

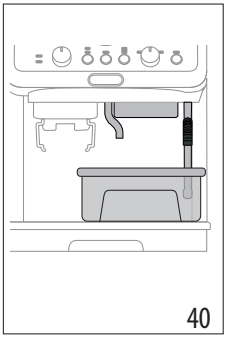


38

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



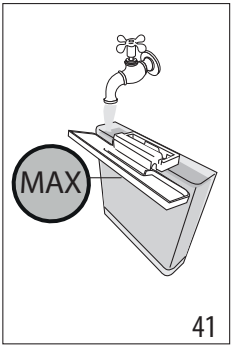
39


40

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

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

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



41

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

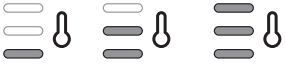
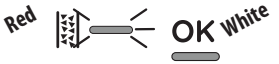
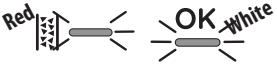
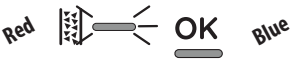
The machine is now ready for use.

Please note:

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

14. EXPLANATION OF INDICATOR LIGHTS

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

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

15. TROUBLESHOOTING

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

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

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

15.1 Statistics

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

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

Positioning of dial	Counter
Cold Brew	Total count of cold drinks
Espresso	Total count of hot drinks
Long black	Total count of steam deliveries
	Total count of descale cycles

- The numbers are shown alongside the relative indicators ⌴, OK, 🌡 :

Control panel indicators	Drinks count	Descale count
⌴ ×2 ×1 OK 🌡	up to 100	up to 1
⌴ ×2 ×1 OK 🌡	between 100 and 1000	between 2 and 10
⌴ ×2 ×1 OK 🌡	between 1000 and 3000	between 10 and 30
⌴ ×2 ×1 OK 🌡	between 3000 and 6000	between 30 and 60
⌴ ×2 ×1 OK 🌡	between 6000 and 11000	between 60 and 110
⌴ ×2 ×1 OK 🌡	more than 11000	more than 110

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

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

1. DESCRIPTION

1.1 Description de l'appareil - A

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

1.2 Description panneau de contrôle - B

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

B9. Touche « vapeur » : pour distribuer de la vapeur

1.3 Description des accessoires - C

C1. Porte-filtre
C2. Entonnoir de dosage (Dosing&Tamping Guide)
C3. Filtre 1 tasse
C4. Filtre 2 tasses
C5. Bande réactive « Total Hardness Test »
C6. Détartrant
C7. Softballs (*Seulement sur certains modèles)
C8. Pot à lait
C9. Pinceau de nettoyage
C10. Aiguille de nettoyage pour lance à vapeur
C11. Tasse-mouture
C12. Tapis de tassage (* seulement sur certains modèles)

1.4 Accessoires de nettoyage non inclus, recommandés par le constructeur

Pour de plus amples informations, visitez Delonghi.com.

EcoMultiClean **Nettoyant**
EAN : 8004399333307

2. PRÉPARATION DE L'APPAREIL

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

1. Insérer l'égouttoir (A19) muni de grille d'appui pour les tasses (A16) et de support relatif (A17) (fig. 1) ;
2. Extraire le réservoir d'eau (A7) (fig. 2) et le remplir d'eau fraîche et propre en veillant à ne pas dépasser l'inscription MAX (fig. 3).
3. Puis réinsérer le réservoir.

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

Nota Bene : *Il est conseillé de personnaliser le plus rapidement possible la dureté de l'eau en suivant la procédure décrite dans le chapitre « 8. Menu paramètres ».*

3. PREMIÈRE MISE EN MARCHE DE LA MACHINE

1. Insérer la fiche dans la prise. Appuyer sur l'interrupteur général (A1) (fig. 4).
2. Mettre un récipient ayant une capacité minimale de 100 ml (fig. 5) sous la buse à eau chaude(A11)**.**
3. Appuyer sur la touche OK (B6) (fig. 6) : la distribution commence et s'interrompt automatiquement. Vider le récipient.

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

4. Insérer le filtre à café (C3) ou (C4) dans la coupelle porte-filtre (C1).
5. Accrocher la coupelle porte-filtre (C1) munie du filtre à la machine : pour un accrochage correct, aligner la poignée de la coupelle porte-filtre à « INSERT » (fig. 7) et tourner la poignée vers la droite, jusqu'à l'aligner à la position « CLOSE ».
6. Mettre un récipient sous la coupelle porte-filtre et la lance à vapeur (A9).
7. Appuyer sur la touche OK (B6) : la distribution commence.
8. Une fois la distribution finie, appuyer sur la touche vapeur (B9) (fig. 8) et débiter de la vapeur pendant quelques secondes de manière à rincer le circuit vapeur : pour une distribution optimale de vapeur, on conseille de répéter cette opération 3 ou 4 fois. Ceci permet d'éliminer l'eau dans le tube avant de distribuer de la vapeur.

L'appareil est donc prêt à l'usage.

Nota Bene : *Le rinçage des circuits internes est conseillé même en cas d'inutilisation prolongée de l'appareil.*

À la première utilisation il faut faire 4-5 cafés avant que la machine ne commence à donner un résultat satisfaisant : prêter une attention particulière à la dose de café moulu dans le filtre ((C3) ou (C4)) (voir instructions du paragraphe « 4.1 Phase 1 - Mouture (grinding) »).

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

4. PRÉPARER LE CAFÉ

4.1 Phase 1 - Mouture (grinding)

1. Verser les grains dans le réservoir (A3) (fig. 9). Il est recommandé de ne verser que les grains nécessaires à la préparation : de cette manière on utilisera toujours du café frais.
2. La programmation en usine du degré de mouture est 5 (mouture moyenne). Si le résultat n'est pas satisfaisant, régler le niveau en fonction du goût personnel et du type de café (le réglage doit être effectué durant le fonctionnement du moulin à café) (fig. 10).

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

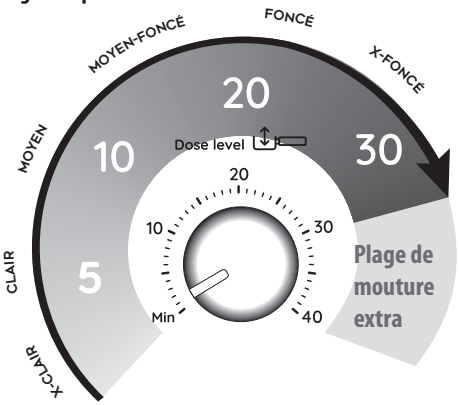
3. Insérer l'un des filtres à café (C3) ou (C4) dans le porte-filtre (C1). Appuyer sur la touche ☕ (B5) pour sélectionner la préparation de 1 ou 2 tasses : en effectuant cette sélection la quantité d'espresso préparée double elle aussi.
4. Régler le bouton quantité (B4) en partant de la position minimale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

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

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

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

Régler la quantité de café moulu dans le filtre



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

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

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

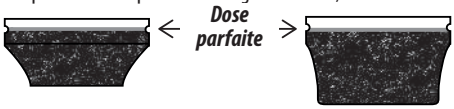
4.2 Phase 2 - Tassage (tamping)

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

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

La « dose parfaite »

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



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

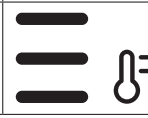
4.3 Phase 3 - Distribution (brewing)

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

La température pour préparer le café

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

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

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

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

5. PRÉPARATION COLD BREW

COLD EXTRACTION TECHNOLOGY

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

Procéder de la manière suivante :

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

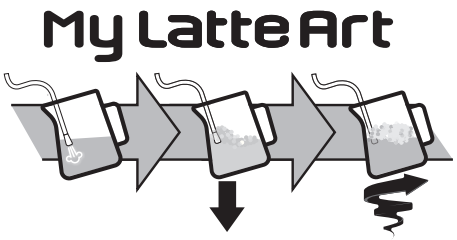
Nota bene :

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

6. PRÉPARATION DE BOISSONS À BASE DE LAIT

6.1 Émulsionner le lait

1. Verser dans le pot (C8) la quantité de lait que l'on souhaite chauffer/émulsionner, en tenant compte du fait que le volume du lait augmentera de 2 à 3 fois (fig. 25). Pour obtenir une mousse plus dense et homogène, il est recommandé d'utiliser du lait de vache entier et à la température du réfrigérateur (environ 5° C).



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

Le barista conseille :

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

Nettoyage de la lance à vapeur

1. Après chaque utilisation, éliminer les résidus de lait de la buse vapeur à l'aide d'un chiffon (fig. 27). Pour un nettoyage profond, il est recommandé d'utiliser Eco MultiClean : il assure l'hygiène en éliminant les protéines et les graisses du lait et peut être utilisé pour nettoyer toute la machine.
2. Distribuer de la vapeur pendant quelques secondes pour bien nettoyer la buse (fig. 8).
3. Attendre que la buse refroidisse : pour maintenir l'efficacité de la buse dans le temps, utiliser l'aiguille de nettoyage (C10) pour maintenir libre le trou (fig. 28).

7. PROGRAMMER LA QUANTITÉ DES BOISSONS

1. Préparer la machine pour distribuer 1 ou 2 tasses de la boisson que l'on souhaite préparer, jusqu'à accrocher le porte-filtre (C1) doté de filtre (C3) ou (C4) et rempli de café moulu.
2. Tourner le bouton (B8) pour sélectionner la boisson à programmer.
3. Maintenir enfoncée la touche OK (B6) pendant au moins 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant correspondant à la boisson sélectionnée commence à clignoter pour confirmer que l'on est en mode programmation.
4. Après avoir atteint la quantité souhaitée, presser à nouveau la touche OK : la quantité est programmée.

Nota bene :

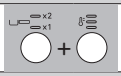
- *Il est possible de programmer les boissons, mais non la distribution de vapeur.*
- *La programmation modifie les quantités des boissons, mais non du café moulu.*
- *Quand on sélectionne une boisson programmée, le voyant correspondant clignote brièvement.*
- *Les boissons « **X2** » peuvent être programmées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

Recette café	Quantité d'usine	Quantité programmable
Cold Brew	≃110 ml	de ≃ 90 à ≃130 ml
Cold Brew X2	≃180 ml	de ≃ 160 à ≃ 220 ml
Espresso	≃35 ml	de ≃15 à ≃90 ml
Espresso X2	≃70 ml	de ≃30 à ≃180 ml
Americano	≃120 ml	• espresso : de ≃15 à ≃90 ml • eau : de ≃25 à ≃150 ml
Americano X2	≃240 ml	• espresso : de ≃30 à ≃180 ml • eau : de ≃50 à ≃240 ml
Hot water	≃250 ml	de ≃65 à ≃300ml

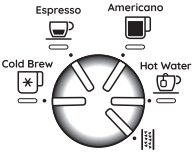
8. MENU PARAMÈTRES

1. Entrer dans le menu :

Presser simultanément pendant 3 secondes



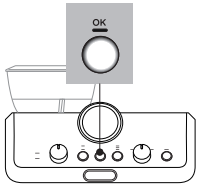
2. Sélectionner le paramètre à régler



→

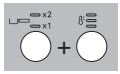
Paramètre correspondant	Tourner sur	Presser	Presser encore pour changer de paramètre
Statistiques (infos utiles pour l'assistance)	Cold Brew	Voir par. « 15.1 Statistiques »	
Pause pré-infusion	Espresso	Le voyant relatif au paramètre actuellement sélectionné s'allume	➡ Non
			➡ 1 sec
			➡ 2 sec
Réglage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

3. Enregistrer les nouveaux paramètres en appuyant sur OK (B6)



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

8.1 Réinitialisation aux paramètres d'usine

1. Entrer dans le menu :	
Presser simultanément pendant 3 secondes	
2. Réinitialisation aux valeurs d'usine	
Maintenir enfoncée la touche vapeur (B9) pendant 3 secondes.	

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

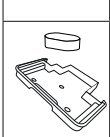
9. NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Attention !

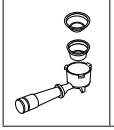
- Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants, de nettoyants abrasifs ou de l'alcool.
- Ne pas utiliser d'objets métalliques pour retirer les incrustations ou les dépôts de café car ils pourraient rayer les surfaces en métal ou en plastique.
- Pour des périodes d'inutilisation supérieures à 1 semaine il est recommandé, avant d'utiliser la machine, de procéder à un rinçage.

Danger !

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

					
	✗	✓	✓	✗	✗
	✓	✗	✗	✓	✓
	✗	✓	✓	✓	✓

→

		Eco MultiClean			
	×	×	×	✓	✓
	×	×	✓	×	×
	×	×	×	✓	✓

10. NETTOYAGE DU MOULIN À CAFÉ

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

Mouture efficace

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

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

11. DURETÉ DE L'EAU

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

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

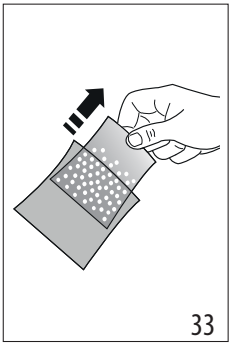
Résultat Test Dureté De l'Eau	Touche (B7)	Niveau
		**1** eau douce
		**2** eau moyenne
 		**3** Eau dure ou très dure

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

12. COMMENT UTILISER SOFTBALLS (SEULEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

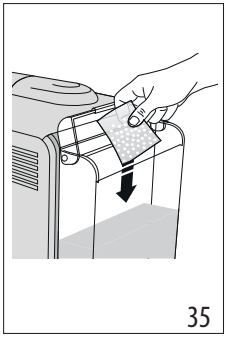
Softballs (C7) est un système innovant qui prolonge la durée de vie de la machine, sans altérer la qualité de l'eau, en garantissant la préparation d'un café crémeux et aromatique. Pour optimiser l'efficacité, laisser Softballs dans l'eau pendant toute la nuit précédant l'utilisation.

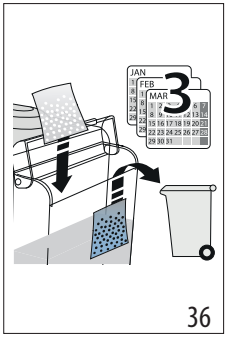
1. Retirer le paquet de Softballs de son emballage (fig.33).


33


34

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


35



36

13. DÉTARTRAGE

Attention !

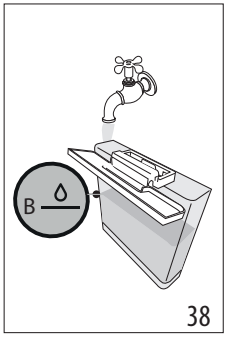
- Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquette du détartrant (C6), reportées sur l'emballage du détartrant.
- Il est recommandé d'utiliser exclusivement du détartrant De'Longhi. L'utilisation de détartrants non appropriés, ainsi que le détartrage non régulièrement effectué, peut entraîner l'apparition de défauts non couverts par la garantie du producteur.
- Le détartrant peut abîmer les surfaces délicates. Si le produit est renversé accidentellement, essuyer immédiatement.

Pour effectuer le détartrage	
Détartrant	Détartrant De'Longhi
Récipient	Capacité 2 litres
Temps	~40min

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

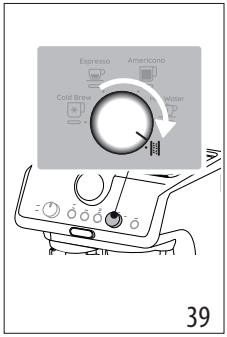


37

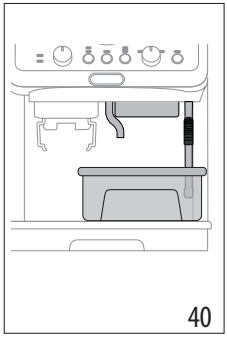


38

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



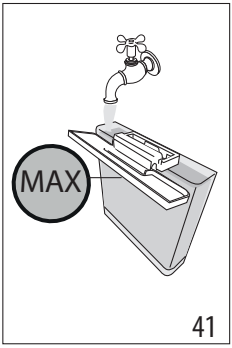
39


40

7. S'assurer que le porte-filtre (C1) n'est pas accroché et positionner un récipient sous les buses à café (A10), à eau chaude (A11) et sous la lance à vapeur (A9) (fig. 40).
8. Maintenir enfoncée pendant au moins 3 secondes la touche OK (B6) : le voyant OK clignote.
9. Le programme de détartrage démarre et le liquide détartrant s'écoule des buses. Le programme de détartrage effectue automatiquement et par intervalles toute une série de rinçages pour enlever les résidus de calcaire qui se trouvent à l'intérieur de la machine à café jusqu'à vider le réservoir.

La distribution s'interrompt et le voyant OK devient bleu. Il est donc nécessaire de procéder au cycle de rinçage :

10. Vider le récipient utilisé pour la récupération du liquide détartrant et le remettre sous les buses.
11. Extraire le réservoir d'eau, le vider d'éventuels résidus de solution détartrante, le rincer à l'eau courante et le remplir d'eau fraîche jusqu'au niveau MAX (fig. 41). Réinsérer donc le réservoir dans son logement.



41

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

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

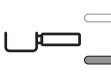
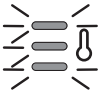
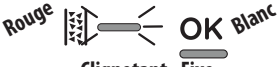
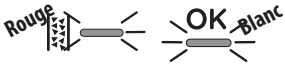
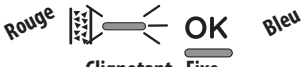
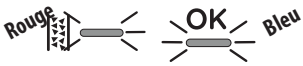
L'appareil est maintenant prêt à l'usage.

Nota Bene :

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

14. SIGNIFICATION DES VOYANTS

VOYANTS	SIGNIFICATION DES VOYANTS	OPÉRATION
Tous les voyants clignotent brièvement	Allumage de l'appareil	Autodiagnostic
OK **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 **Clignotant**	La machine est en train de chauffer	Attendre que la température idéale de distribution soit atteinte
Blanc OK + Espresso Americano Cold Brew Hot Water **Fixe** (Les voyants et montrent les sélections respectives)	La machine est prête pour la distribution	Préparer la machine et procéder à la préparation de la boisson
Bleu OK + Espresso Americano Cold Brew Hot Water **Fixe** (Le voyant montre la sélection en cours)	La machine est prête pour la distribution	Préparer la machine et procéder à la préparation de la boisson
Fixe	L'eau dans le réservoir (A7) n'est pas suffisante ou le réservoir d'eau n'est pas bien inséré	Remplir le réservoir ou extraire et réinsérer correctement le réservoir
Clignotant	On souhaite procéder à la distribution d'une boisson, mais le réservoir d'eau (A7) est vide	Remplir le réservoir d'eau
	La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout	Extraire le porte-filtre (C1), répéter les opérations pour faire le café en tenant compte des indications du par. « 4.1 Phase 1 - Mouture (grinding) » et « 4.2 Phase 2 - Tassage (tamping) »
	Le filtre café (C3) ou (C4) est bouché	Rincer les filtres à l'eau courante
	Le réservoir (A7) est mal inséré et les clapets correspondants ne sont pas ouverts	Presser légèrement le réservoir de manière à en ouvrir les clapets
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au chap. « 13. Détartrage »
→		

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

15. SI QUELQUE CHOSE NE FONCTIONNE PAS

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

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

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

15.1 Statistiques

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

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

Positionner bouton	Compteur
Cold Brew	Compte total des boissons froides
Espresso	Compte total des boissons chaudes
	···→

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

- Les voyants relatifs ⌴, ok, indiquent les chiffres des opérations :

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

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

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

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

1. BESCHREIBUNG

1.1 Beschreibung des Gerätes - A

A1. Hauptschalter (ON/OFF)
A2. Wahlschalter für Mahlgrad
A3. Kaffeebohnenbehälter
A4. Deckel des Kaffeebohnenbehälters
A5. Zubehörklappe
A6. Deckel des Wassertanks
A7. Wassertank
A8. Netzkabel
A9. Dampflanze
A10. Kaffeeauslauf
A11. Heißwasserauslauf
A12. Aufnahme für Siebträger beim Mahlvorgang
A13. Ausgang Mahlwerk
A14. Abstellfläche für kleine Tassen
A15. Rost für kleine Tassen
A16. Rost für Tassen/Mug
A17. Ablagefläche für Rost Tassen/Mug
A18. Wasserstandsanzeige in der Abtropfschale
A19. Abtropfschale

1.2 Beschreibung der Bedienblende - B

B1. Manometer
B2. Kontrolllampe „Wasser fehlt"
B3. Kontrolllampe „Entkalkung"
B4. Mengenregler für Kaffeepulver
B5. Taste zur Auswahl 1 oder 2 Tassen (um das entsprechende Kaffeesieb zu verwenden)
B6. Taste „OK": zur Ausgabe des Getränks/Bestätigung
B7. Taste „Kaffeetemperatur"
B8. Funktionswahlschalter
- Cold Brew
- Espresso
- Americano
- Hot water (Heißwasser)
- Entkalkung

B9. Taste „Dampf": für die Dampfausgabe

1.3 Beschreibung der Zubehörteile - C

C1. Siebträger
C2. Dosiertrichter (Dosing&Tamping Guide)
C3. 1-Tassen-Sieb
C4. 2-Tassen-Sieb
C5. Reaktionsstreifen „Total Hardness Test"
C6. Entkalker
C7. Softballs (*nur bei einigen Modellen)
C8. Milchkännchen
C9. Reinigungspinsel
C10. Reinigungsnadel für Dampflanze
C11. Tamper
C12. Tampermatte (* nur bei einigen Modellen)

1.4 Vom Hersteller empfohlenes, nicht im Lieferumfang enthaltenes Reinigungszubehör

Für weitere Informationen besuchen Sie bitte Delonghi.com.

Eco MultiClean **Reinigungsmittel**
EAN: 8004399333307

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 (A19) zusammen mit dem Tassenrost (A16) und der entsprechenden Ablagefläche (A17) ein (Abb. 1);
2. Nehmen Sie den Wassertank heraus (A7) (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 „8. Menü Einstellungen" beschrieben, vorgehen.*

3. ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTES

1. Den Stecker in die Steckdose stecken. Drücken Sie den Hauptschalter (A1) (Abb. 4).
2. Stellen Sie unter den Heißwasserauslauf (A11) einen Behälter mit einem Mindestfassungsvermögen von 100 ml (Abb. 5).
3. Drücken Sie die Taste OK (B6) (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. Setzen Sie das Kaffeesieb (C3) oder (C4) in den Siebträger (C1) ein.
5. 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.
6. Stellen Sie einen Behälter unter den Siebträger und die Dampflanze (A9).

7. Drücken Sie die Taste OK (B6): die Zubereitung beginnt.
8. Drücken Sie nach Beendigung der Zubereitung die Dampftaste (B9) (Abb. 8) 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. Dadurch wird vor der Dampfausgabe das Wasser im Rohr beseitigt.

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 in das Sieb ((C3) oder (C4)) gemahlene Kaffeemenge (siehe Anleitung im Abschnitt „4.1 Schritt 1 - Mahlvorgang (grinding)").

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

4. ZUBEREITUNG VON KAFFEE

4.1 Schritt 1 - Mahlvorgang (grinding)

1. Füllen Sie die Bohnen in den Behälter (A3) (Abb. 9). Es ist empfehlenswert, nur die für die Zubereitung benötigten Bohnen einzufüllen: auf diese Weise ist der Kaffee bei der Verwendung immer frisch.
2. Der Mahlgrad ist werksseitig auf 5 eingestellt (mittlerer Mahlgrad). Sollte das Resultat nicht zufriedenstellend sein, kann die Stufe anhand des eigenen Geschmacks und der Kaffeesorte eingestellt werden (Einstellung muss bei laufendem Mahlwerk erfolgen) (Abb. 10).

Hinweis: *Der Mahlgrad zwischen 3 und 6 wird für die meisten Kaffees empfohlen. Das Resultat beim Mahlgrad 1 oder 2 ist sehr fein, er sollte daher nur bei speziellem Kaffee (leicht geröstet) verwendet werden oder wenn aufgrund des Verschleißes der Mahlwerkzeuge die Kaffeequalität nicht optimal ist (zu grober Mahlgrad).*

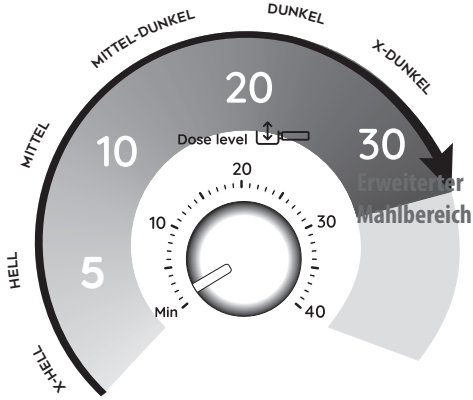
3. Setzen Sie eines der Kaffeesiebe (C3) oder (C4) in den Siebträger (C1) ein. Drücken Sie die Taste ⌴ (B5), um die Zubereitung von 1 oder 2 Tassen auszuwählen: bei dieser Auswahl wird auch die doppelte Menge Espresso ausgegeben.
4. Regeln Sie den Drehknopf zur Auswahl der Menge (B4), indem Sie auf kleinster Stufe beginnen (Abb. 11).

Lassen Sie beim ersten Gebrauch den Drehknopf auf der Position Min. Zu Beginn müssen Sie durch Ausprobieren den optimalen Mahlgrad herausfinden. Wir empfehlen, mit den Werkseinstellungen zu beginnen und sie dann, erforderlichenfalls, gemäß den Empfehlungen im Abschnitt „Die in das Sieb gemahlene Kaffeemenge einstellen" zu ändern.

5. Rasten Sie den Dosiertrichter (C2) am Siebträger ein: 1 drücken; 2 drehen, bis er fest sitzt (Abb. 12).
6. Setzen Sie den Siebträger am Ausgang des Mahlwerks (A13) ein (Abb. 13).
7. Drücken Sie den Siebträger, bis ein „Klicken" zu hören ist (Abb. 14), lassen Sie dann los: der Mahlvorgang beginnt und wird automatisch abgebrochen.

Hinweis: *Wenn der Mahlvorgang manuell unterbrochen werden soll, muss einfach nur der Siebträger erneut gedrückt werden (bis ein Klicken zu hören ist).*

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 ein (um die erhabene Markierung im Kaffeesieb zu erreichen), indem Sie auf kleinster Stufe beginnen. Die Zahlen des Drehknopfs sind ein praktischer Bezugswert, den Sie sich notieren sollten, sobald die perfekte Menge im Sieb erreicht ist. Die Zahlen entsprechen nicht den Einstellungen des Mahlwerks, den Maßeinheiten (gr/oz) oder der Mahldauer.
2. Drehen Sie den Drehknopf langsam unter Berücksichtigung der Röstfarbe Ihres Kaffees.

4.2 Schritt 2 - Anpressen (Tamping)

1. Ziehen Sie nach dem Mahlvorgang den Siebträger heraus (Abb. 15).
2. Klopfen Sie leicht gegen den Dosiertrichter (C2), damit sich der gemahlene Kaffee gleichmäßig verteilt.
3. (Nur einige Modelle): legen Sie den Siebträger zum Anpressen in seine Aufnahme an der Tampermatte (C12) (Abb. 16).
4. Pressen Sie den Kaffee mit dem Tamper (C11) an (Abb. 17).

5. Entfernen Sie den Dosiertrichter, indem Sie ihn nach links drehen und nach oben ziehen (Abb. 18), und überprüfen Sie, dass die Menge korrekt ist (siehe Abschnitt „Die „perfekte Menge““).
6. Rasten Sie den Siebträger am Kaffeeauslauf (A10) ein (Abb. 19).

Hinweis: *Wenn nach dem Anpressen Kaffeerückstände an den Rändern des Siebs verbleiben, beeinträchtigt dies in keiner Weise die Qualität der Extraktion und des Endresultats.*

Die „perfekte Menge"

- Die Kaffeesiebe haben innen eine erhabene Linie: die perfekte Menge entspricht dieser erhabenen Linie;



- Vergewissern Sie sich, dass sich der Kaffee nach dem Anpressen in diesem Bereich befindet. Es könnte notwendig sein, den Drehknopf (B4) 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 „4.1 Schritt 1 - Mahlvorgang (grinding)"). 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.

4.3 Schritt 3 - Ausgabe (brewing)

1. Wählen Sie die Temperatur (Abb. 20) (siehe „Temperatur für die Kaffeezubereitung").
2. Wählen Sie das gewünschte Getränk (Abb. 21). Wenn das Getränk programmiert ist (siehe Kapitel „7. Programmierung der Menge der Getränke"), blinkt die Kontrolllampe des Getränks kurz.
3. Drücken Sie OK (B6), um mit der Ausgabe zu beginnen (Abb. 22) (Vorbrühen und Brühen). Die Kaffeeausgabe wird automatisch abgebrochen.

Temperatur für die Kaffeezubereitung

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

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.

5. ZUBEREITUNG COLD BREW

COLD EXTRACTION TECHNOLOGY

Cold Extraction Technology ist eine Kaffeezubereitung mit kaltem Wasser oder mit Wasser mit Zimmertemperatur. Um die Eigenschaften der Kaffeebohnen zu extrahieren, wird anstelle von Wärme eine längere Brühzeit verwendet.

Dazu wie folgt vorgehen:

1. Cold Brew wählen (Abb. 23). Die Kontrolllampe der Taste OK wird blau;
2. Da der Kaffeekreislauf kalt ist, wird empfohlen, eine Zubereitung ohne Kaffee durchzuführen: Stellen Sie also den Behälter unter den Kaffeeauslauf (A10) und drücken Sie OK: Drücken Sie nach einigen Sekunden erneut OK, um die Zubereitung abzubrechen;
3. Entfernen und leeren Sie den Behälter und rasten Sie den Siebträger mit der perfekten Menge am Kaffeeauslauf ein;
4. Geben Sie 2-3 Eiswürfel in das Glas und stellen Sie es unter die Kaffeeausläufe (Abb. 24);
5. Drücken Sie OK (die Kontrolllampe ist blau): die Zubereitung beginnt.
6. Die Zubereitung wird automatisch abgebrochen.

Hinweis:

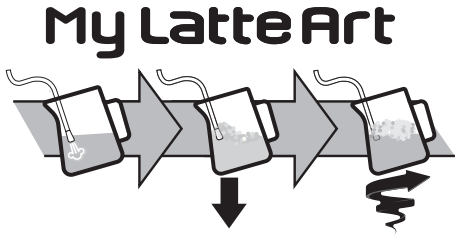
- *Cold Extraction ist ein Extraktionsverfahren ohne Druck: deshalb bewegt sich der Zeiger des Manometers während der Zubereitung nicht.*
- *Für Cold Brew wird die Einstellung des Mahlgrads zwischen 4 und 6 empfohlen.*

- *Vergewissern Sie sich, dass das Wasser im Wassertank frisch ist. Wenn das Wasser ein paar Tage alt ist, muss der Wassertank geleert und sorgfältig ausgespült werden. Halten Sie den Wassertank immer sauber.*

6. ZUBEREITUNG VON MILCHGETRÄNKEN

6.1 Milch aufschäumen

1. Füllen Sie das Kännchen (C8) mit der Milchmenge, die erhitzt/aufgeschäumt werden soll; beachten Sie dabei, dass sich das Milchvolumen verdoppelt bis verdreifacht (Abb. 25). Um einen üppigeren und gleichmäßigeren Schaum zu erhalten, verwenden Sie Kuhvollmilch mit Kühlschranktemperatur (etwa 5°C).



2. Stellen Sie das Kännchen unter die Dampflanze und drücken Sie die Dampftaste (B9) (Abb. 26).
3. Um die Milch aufzuschäumen, legen Sie die Dampflanze (A9) auf die Milchoberfläche: so vermischt sich die Luft mit der Milch und dem Dampf.
4. Halten Sie die Dampflanze auf der Oberfläche und achten Sie darauf, dass nicht zu viel Luft aufgenommen wird und sich nicht zu große Blasen bilden.
5. Tauchen Sie die Dampflanze unter die Milchoberfläche: auf diese Weise entsteht ein Wirbel. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, drücken Sie die Dampftaste erneut 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 der Dampflanze

1. Entfernen Sie nach jedem Gebrauch die Milchrückstände mit einem weichen Tuch vom Dampfausgaberohr (Abb. 27). 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. 8).
3. Warten Sie, bis der Auslauf abgekühlt ist: verwenden Sie die Reinigungsnadel (C10), um das Loch frei zu halten (Abb. 28), damit das Ausgaberohr langfristig funktionstüchtig bleibt.

7. PROGRAMMIERUNG DER MENGE DER GETRÄNKE

1. Bereiten Sie die Kaffeemaschine vor, um 1 oder 2 Tassen des gewünschten Getränks auszugeben, und rasten Sie den Siebträger (C1) mit Sieb (C3) oder (C4) und mit Kaffeepulver ein.
2. Drehen Sie den Drehknopf (B8), um das Getränk auszuwählen, das programmiert werden soll.
3. Halten Sie die Taste OK (B6) für mindestens 3 Sekunden gedrückt, bis die Kontrolllampe des gewählten Getränks zu blinken beginnt, um zu bestätigen, dass Sie sich im Programmiermodus befinden.
4. Drücken Sie bei Erreichen der gewünschten Menge die Taste OK erneut: die Menge ist programmiert.

Hinweis:

- *Getränke können programmiert werden, nicht aber die Dampfausgabe.*
- *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 Getränke „**X2**" können separat programmiert werden.*

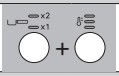
Kaffeerezept	Werkseinstellung	Programmierbare Menge
Cold Brew	≃110 ml	von ≃ 90 bis ≃130 ml
Cold Brew X2	≃180 ml	von ≃ 160 bis ≃ 220 ml
Espresso	≃35 ml	von ≃15 bis ≃90 ml
Espresso X2	≃70 ml	von ≃30 bis ≃180 ml
Americano	≃120 ml	• Espresso: von ≃15 bis ≃90 ml • Wasser: von ≃25 bis ≃150 ml

Kaffeerezept	Werkseinstellung	Programmierbare Menge
Americano X2	≃240 ml	• Espresso: von ≃30 bis ≃180 ml • Wasser: von ≃50 bis ≃240 ml
Hot water	≃250 ml	von ≃65 bis ≃300ml

8. MENÜ EINSTELLUNGEN

1. Das Menü aufrufen:

Drücken Sie gleichzeitig für 3 Sekunden

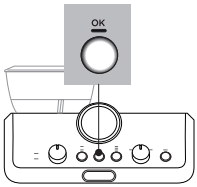


2. Die Einstellung wählen, die geregelt werden soll:



Entsprechende Einstellung	Drehen auf	drücken	Noch einmal drücken, um die Einstellung zu ändern
Statistik (nützliche Info für den Kundendienst)	Cold Brew	Siehe Abschnitt „Statistik"	
Pause Vorbrühen	Espresso	Die Kontrolllampe der aktuell gewählten Einstellung schaltet sich ein	➡ Nein
			➡ 1 Sek.
			➡ 2 Sek.
Erweiterte Einstellung des Mahlgrads	Americano	Die Kontrolllampe der aktuell gewählten Einstellung schaltet sich ein	➡ 1. Bereich
			➡ 2. Bereich
			→
Auto-Abschaltung	Hot water	Die Kontrolllampe der aktuell gewählten Einstellung schaltet sich ein	➡ 9 Minuten
			➡ 1,5 Stunden
			➡ 3 Stunden
Wasserhärte		Die Kontrolllampe der aktuell gewählten Einstellung schaltet sich ein	➡ Süß
			➡ mittel
			➡ Wasser /sehr hart

3. Speichern Sie die neuen Einstellungen durch Drücken von OK (B6)

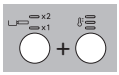


Hinweis: *Das Gerät verlässt das Menü Einstellungen automatisch nach 30 Sekunden Nichtgebrauch.*

8.1 Rücksetzung auf die Werkseinstellungen

1. Das Menü aufrufen:

Drücken Sie gleichzeitig für 3 Sekunden



2. Rücksetzung auf die Werkseinstellungen

Halten Sie die Dampftaste (B9) für 3 Sekunden gedrückt.



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

9. REINIGUNG DES GERÄTES

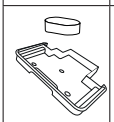
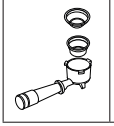
Vorsicht!

- 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	Ecco MultiClean			
	×	✓	✓	×	×
	✓	×	×	✓	✓
	×	✓	✓	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
	×	×	✓	×	×
	×	×	×	✓	✓

10. 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 „8. Menü Einstellungen“ -„Erweiterter Mahlbereich“).

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““).

11. WASSERHÄRTE

Die Kontrolllampe (B3) 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 (siehe Kapitel „8. Menü Einstellungen“).

1. Nehmen Sie den mitgelieferten Reaktionsstreifen „TOTAL HARDNESS TEST” (C5)aus seiner Packung;
2. Den Streifen etwa eine Sekunde lang vollständig in ein Glas Wasser eintauchen (Abb. 31).
3. Den Streifen aus dem Wasser nehmen und leicht schütteln (Abb. 32).

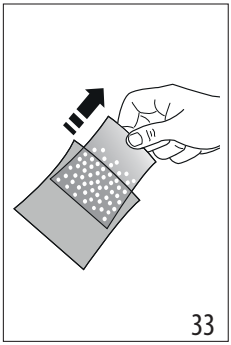
Ergebnis Wasserhärtetest	Taste (B7)	Stufe
		1 weiches Wasser
		2 normales Wasser
		3 hartes oder sehr hartes Wasser

4. Stellen Sie das Gerät gemäß den Angaben im Kapitel „8. Menü Einstellungen“ ein.

12. VERWENDUNG VON SOFTBALLS (NUR BEI EINIGEN MODELLEN)

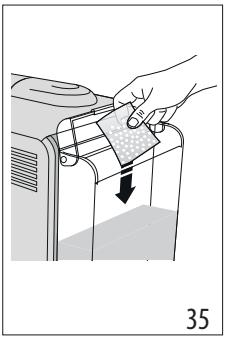
Softballs (C7) ist ein innovatives System, das die Lebensdauer der Kaffeemaschine verlängert, ohne die Wasserqualität zu beeinflussen, und so die Ausgabe eines cremigen und aromatischen Kaffees garantiert. Um die Wirksamkeit zu optimieren, sollte Softballs vor dem Gebrauch über Nacht im Wasser gelassen werden.

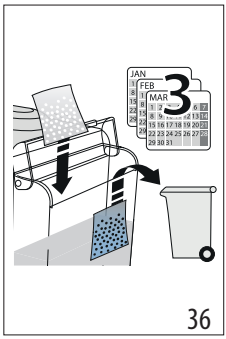
1. Nehmen Sie das Softballs-Paket aus der Verpackung (Abb. 33).


33


34

2. Spülen Sie das Softballs-Paket unter fließendem Wasser ab (Abb. 34).
3. Tauchen Sie den Beutel in den Wassertank (A7) (Abb. 35).
4. Tauschen Sie den Softballs-Beutel alle 3 Monate aus (Abb. 36).


35



36

13. ENTKALKUNG

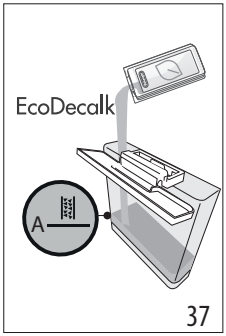
Vorsicht!

- Vor dem Gebrauch lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung und die Angaben auf dem Etikett des Entkalkers (C6) durch, die sich auf der Packung des Entkalkers befinden.
- 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.
- Der Entkalker kann empfindliche Oberflächen beschädigen. Sollte das Produkt versehentlich verschüttet werden, bitte sofort wegwischen.

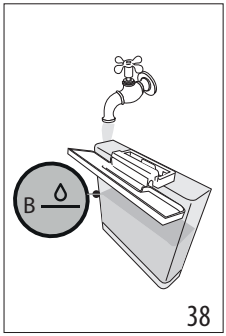
Zur Durchführung der Entkalkung	
Entkalker	Entkalker De'Longhi
Behälter	Fassungsvermögen 2 Liter

Zur Durchführung der Entkalkung	
Zeit	~40min

1. Die Entkalkung muss durchgeführt werden, wenn sich die Kontrolllampe einschaltet (B3). Die Entkalkung kann jederzeit gestartet werden.
2. Ziehen Sie die Abtropfschale (A19) heraus, leeren Sie sie und setzen Sie sie dann wieder ein.
3. Leeren Sie den Wassertank (A7). (Falls vorhanden, entfernen Sie die Softballs und legen Sie sie in ein Glas Wasser, bis sie nach Beendigung der Entkalkung wieder in den Wassertank gegeben werden)
4. Geben Sie den Entkalker (C6) bis zum auf der Innenseite des Tanks aufgedruckten Füllstand **A** in den Wassertank (entspricht einer 100ml Packung) (Abb. 37).
5. Füllen Sie bis zum Füllstand B mit Wasser auf (1 Liter) (Abb. 38). Setzen Sie dann den Wassertank wieder in die Kaffeemaschine ein.

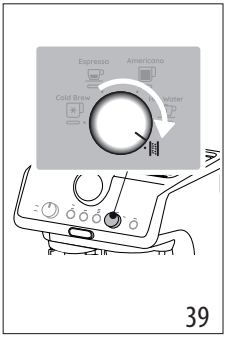


37

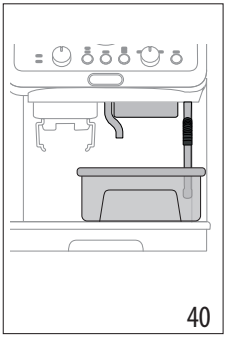


38

6. Drehen Sie den Drehknopf (B8) auf (Abb. 39): Die Kontrolllampe OK schaltet sich ein und die Kontrolllampe blinkt.



39

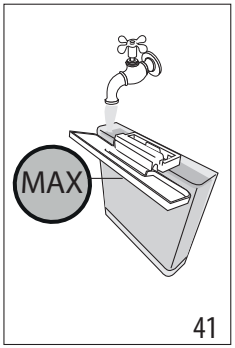

40

7. Stellen Sie sicher, dass der Siebträger (C1) nicht eingerastet ist, und stellen Sie ein Gefäß unter den Kaffeeauslauf (A10), den Heißwasserauslauf (A11) und unter die Dampflanze (A9) (Abb. 40).

8. Halten Sie die Taste OK (B6) für mindestens 3 Sekunden gedrückt: die Kontrolllampe OK blinkt.
9. 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:

10. Leeren Sie das zum Auffangen der Entkalkungslösung verwendete Gefäß und stellen Sie es erneut unter die Ausläufe.
11. 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. 41). Setzen Sie dann den Wassertank wieder in seine Aufnahme.



41

12. Drücken Sie die Taste OK: der Spülvorgang beginnt.
13. Nach Beendigung des Spülvorgangs wird die Ausgabe abgebrochen: die Kontrolllampe blinkt rot und die Kontrolllampe OK schaltet sich aus.
14. Leeren Sie das zum Auffangen des Spülwassers verwendete Gefäß.
15. Ziehen Sie die Abtropfschale (A19) heraus, leeren Sie sie und setzen Sie sie dann wieder ein.
16. Ziehen Sie den Wassertank heraus, füllen Sie ihn mit frischem Wasser und setzen Sie ihn dann wieder ein. (Falls vorhanden, spülen Sie die Softballs unter fließendem Wasser ab und geben Sie sie wieder in den Wassertank).
17. Drehen Sie den Funktionswahlschalter (B8) auf eines der Getränke.

Nun ist das Gerät betriebsbereit.

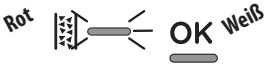
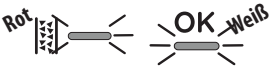
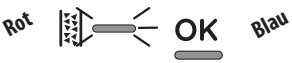
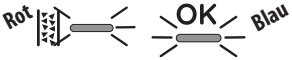
Hinweis:

- 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 OK für 10 Sekunden; der Spülvorgang kann nicht abgebrochen werden.

14. BEDEUTUNG DER KONTROLLLAMPEN

KONTROLLLAMPEN	BEDEUTUNG DER KONTROLLLAMPEN	VORGANG
Alle Kontrolllampen blinken kurz auf	Einschalten des Gerätes	Eigendiagnose
OK **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 **Blinkt**	Die Kaffeemaschine heizt sich auf	Warten Sie, bis die ideale Ausgabetemperatur erreicht ist
Weiß OK + Espresso Americano Cold Brew Hot Water **Leuchtet permanent** (Die Kontrolllampen und zeigen die entsprechende Auswahl)	Die Kaffeemaschine ist für die Ausgabe bereit	Bereiten Sie die Kaffeemaschine vor und bereiten Sie das Getränk zu
		→

KONTROLLLAMPEN	BEDEUTUNG DER KONTROLLLAMPEN	VORGANG
 **Leuchtet permanent** (Die Kontrolllampe zeigt die aktuelle Auswahl an)	Die Kaffeemaschine ist für die Ausgabe bereit	Bereiten Sie die Kaffeemaschine vor und bereiten Sie das Getränk zu
Leuchtet permanent	Das Wasser im Wassertank (A7) ist nicht ausreichend oder der Wassertank ist nicht richtig eingesetzt	Den Wassertank füllen oder den Wassertank entnehmen und wieder korrekt einsetzen
Blinkt	Ein Getränk soll zubereitet werden, aber der Wassertank (A7) 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 in den Abschnitten und „4.1 Schritt 1 - Mahlvorgang (grinding)“ und „4.2 Schritt 2 - Anpressen (Tamping)“ beachten
	Das Kaffeesieb (C3) oder (C4) ist verstopft	Die Filter unter fließendem Wasser abspülen
	Der Wassertank (A7) 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 “13. Entkalkung”durchführen
**Leuchtet permanent**	Es ist die Zubereitung für 1 Tasse gewählt	Die gesamte Zubereitung (vom Mahlvorgang bis zur Ausgabe) ist eingestellt, um 1 Tasse zuzubereiten
**Leuchtet permanent**	Es ist die Zubereitung für 2 Tassen gewählt	Die gesamte Zubereitung (vom Mahlvorgang bis zur Ausgabe) ist eingestellt, um 2 Tassen zuzubereiten
**Leuchtet permanent**	Wählen Sie eine der verfügbaren Temperaturen	Siehe“Temperatur für die Kaffeezubereitung”
 **Blinkt**	Allgemeine Störung	Die Kaffeemaschine ausschalten und vor dem erneuten Einschalten 10 Minuten warten. Bei Fortbestehen des Problems eine Kundendienststelle aufsuchen.
		→

KONTROLLLAMPEN	BEDEUTUNG DER KONTROLLLAMPEN	VORGANG
 **Blinkt**	Die Dampffunktion ist gewählt und läuft	Nach einigen Sekunden beginnt die Kaffeemaschine mit der Dampfausgabe
 **Leuchtet permanent - rot**	Die Entkalkung muss durchgeführt werden	Die Entkalkung durchführen, wie im Kapitel erläutert "13. Entkalkung"
 **Blinkt - Leuchtet permanent**	Die Entkalkung ist gewählt	OK drücken, um mit der Entkalkung zu beginnen, oder den Drehknopf auf ein Getränk drehen
 **Blinken**	Die Entkalkung läuft: die Kaffeemaschine gibt die Entkalkungslösung aus	Den Entkalkungszyklus zu Ende führen (siehe "13. Entkalkung")
 **Blinkt - Leuchtet permanent**	Die erste Phase des Entkalkungszyklus ist beendet: jetzt muss ein Spülvorgang durchgeführt werden	Ok drücken, um den Spülvorgang zu starten.
 **Blinken**	Die Kaffeemaschine führt den Spülvorgang durch, um den Entkalkungszyklus zu beenden	Den Entkalkungszyklus zu Ende führen (siehe "13. Entkalkung")

15. BETRIEBSSTÖRUNGEN

PROBLEM	URSACHE	ABHILFE
In der Abtropfschale (A19) 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 (A7)	Den Wassertank füllen
	Die Kontrolllampe **OK** (B6) ist eingeschaltet, um anzuzeigen, dass der Kaffeekreislauf oder der Dampfkreislauf leer ist	Die Taste für die Kontrolllampe **OK** drücken, um den Kreislauf zu füllen
	Das Sieb (C3) oder (C4) ist verstopft	Die Filter unter fließendem Wasser abspülen
	Mahlgrad zu fein	Menge und Mahlgrad regeln
	Der Wassertank (A7) 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 "13. Entkalkung"durchführen
→		

PROBLEM	URSACHE	ABHILFE
Der Siebträger (C1) rastet nicht am Gerät ein	Das Kaffeepulver wurde nicht gepresst oder die Menge ist zu groß	Schritt 1 wiederholen (Kapitel „4. Zubereitung von Kaffee“) und dabei eine geringere Menge Kaffee verwenden. Wenn das 1-Tassen-Sieb verwendet wird, sicherstellen, dass die Kontrolllampe 1X (B5) eingeschaltet ist.
Der Espresso tropft über die Ränder des Siebträgers (C1) anstatt aus den Löchern	Der Siebträger ist nicht korrekt eingerastet	Den Siebträger korrekt einrasten (Abb. 19)
	Die Dichtung des Kaffeeauslaufs hat an Elastizität verloren oder ist verschmutzt	Wenden Sie sich an eine Kundendienststelle, um sie auszutauschen
	Das Sieb (C3) oder (C4) ist verstopft	• Die Filter unter fließendem Wasser abspülen • Die Mahlgradeinstellungen regeln
Die Crema des Kaffees ist hell (der Kaffee läuft zu schnell aus dem Ausguss)	Die Einstellungen des Gerätes müssen überprüft werden	Siehe Angaben im Abschnitt “Die „perfekte Menge””
Die Crema des Kaffees ist dunkel (der Kaffee läuft zu langsam aus dem Ausguss)	Die Einstellungen des Gerätes müssen überprüft werden	Siehe Angaben im Abschnitt “Die „perfekte Menge””
Der Kaffee ist kalt	Es wurde ein Cold Brew zubereitet	Wenn die Kontrolllampe OK blau ist, ist die Cold Brew Technology gewählt
Der Cold Brew ist heiß	Vor der Zubereitung von Cold Brew wurde ein heißes Getränk zubereitet	Vor der Zubereitung des Getränks wird empfohlen, für einige Sekunden einen „Cold Brew” ohne Kaffee auszugeben, um den Kaffeekreislauf abzukühlen
	Das Wasser im Wassertank ist nicht frisch	Den Wassertank leeren, ausspülen und mit frischem Wasser füllen
	Im Glas ist kein Eis	Wie für die Zubereitung von Cold Brew empfohlen, 3-4 Eiswürfel in das Glas geben
Nach Beendigung der Entkalkung fordert das Gerät einen weiteren Spülvorgang an	Während des Spülvorgangs wurde der Wassertank (A7) nicht bis zum Füllstand MAX gefüllt	Den Spülvorgang wiederholen (siehe Kapitel “13. Entkalkung”)
Das Gerät mahlt den Kaffee nicht	Im Mahlwerk befindet sich ein Fremdkörper	Den Wahlschalter (A2) auf Position 8 drehen und alle Bohnen mit einem Staubsauger entfernen, bis der Kaffeebohnenbehälter (A3) leer und sauber ist. Bei Fortbestehen des Problems eine Kundendienststelle aufsuchen.
		→

PROBLEM	URSACHE	ABHILFE
Wenn die Kaffeesorte gewechselt werden soll		• Es ist empfehlenswert, nur die Menge Bohnen in den Kaffeebohnenbehälter (A3) 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 (C3) oder (C4) leer	Die Kaffeerutsche des Mahlwerks ist verstopft	Wie im Kapitel „10. Reinigung des Mahlwerks“ beschrieben, die Reinigung durchführen.
Nach dem Mahlvorgang erreicht das Kaffeepulver im Sieb (C3) oder (C4) nicht die „perfekte Menge"	Die Kaffeepulvermenge muss eingestellt werden	Die Menge mit dem entsprechenden Drehknopf (B4) einstellen, indem die Angaben im Abschnitt „Die „perfekte Menge”" befolgt werden. Wenn der Drehknopf bereits auf höchster Stufe steht, gemäß den Angaben im Abschnitt „8. Menü Einstellungen“ - „Erweiterte Einstellung des Mahlgrads“ vorgehen
	Das 2-Tassen-Sieb (C4) wird verwendet	Überprüfen, dass die Kontrolllampe 2X eingeschaltet ist
	Mit der Zeit nutzen sich die Mahlwerkzeuge ab	Wenden Sie sich an eine Kundendienststelle

15.1 Statistik

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

- Das Menü aufrufen, indem die Tasten (B5) und (B7) für 3 Sekunden gleichzeitig gedrückt werden;
- Den Drehknopf (B8) drehen, um „Cold Brew” zu wählen;
- Die Temperaturtaste (B7) 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 kalten Getränke
	···→

Position des Drehknopfs	Zähler
Espresso	Gesamtzahl der heißen Getränke
Long black	Gesamtzahl der Dampfausgaben
	Gesamtzahl der Entkalkungen

- Die Kontrolllampen für ⌴, ok, 🌡 zeigen die Anzahl der Vorgänge an:

Kontrolllampen an der Bedienblende	Anzahl Getränke	Anzahl Entkalkungen
⌴ ×2 ×1 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.

Lees altijd het boekje met de veiligheidsvoorschriften voordat u het apparaat gebruikt.

1. BESCHRIJVING

1.1 Beschrijving van het apparaat - A

A1. Hoofdschakelaar (ON/OFF)
A2. Keuzeknop maalgraad
A3. Koffiebonenreservoir
A4. Deksel koffiebonenreservoir
A5. Luikje accessoirevak
A6. Deksel waterreservoir
A7. Waterreservoir
A8. Voedingskabel
A9. Stoompijpje
A10. Koffieuitloop
A11. Afgiftepijpje heet water
A12. Zitting filterhouder voor malen
A13. Uitgang koffiemolen
A14. Verhoging kleine kopjes
A15. Rooster verhoging kleine kopjes
A16. Rooster kopjesblad/mug
A17. Kopjesblad/mug
A18. Indicator waterniveau van het drupbakje
A19. Lekbakje

1.2 Beschrijving bedieningspaneel - B

B1. Manometer
B2. Lampje "geen water"
B3. Lampje "ontkalking"
B4. Regelknop hoeveelheid gemalen koffie
B5. Keuzeknop 1 of 2 kopjes (voor gebruik van de overeenstemmende filterzeef)
B6. Toets "OK": voor afgifte drank / voor bevestiging
B7. Toets "koffietemperatuur"
B8. Selectieknop functies
- Cold Brew
- Espresso
- Americano
- Hot water (Heet water)
- Ontkalken

B9. Toets "stoom": voor de afgifte van stoom

1.3 Beschrijving van de accessoires - C

C1. Filterhouder
C2. Doseertrechter (Dosing&Tamping Guide)
C3. Filter 1 kopje
C4. Filter 2 kopjes
C5. Teststrookje "Total Hardness Test"
C6. Ontkalker
C7. Softballs (*Alleen voor bepaalde modellen)
C8. Melkkan
C9. Reinigingskwast
C10. Naald reiniging stoomsproeier
C11. Koffiestamper
C12. Aanstampmat (* Alleen voor bepaalde modellen)

1.4 Niet inbegrepen accessoires reiniging, aanbevolen door de fabrikant

Ga voor meer informatie naar de website Delonghi.com.

EcoMultiClean **Reinigingsmiddel**
EAN: 8004399333307

2. HET APPARAAT VOORBEREIDEN

Was alle accessoires met lauwwarm water en afwasmiddel en ga dan als volgt verder:

1. Breng het drupbakje (A19) aan, compleet met kopjesrooster (A16) en de betreffende drager (A17) (afb. 1);
2. Verwijder het waterreservoir (A7) (afb. 2) en vult het tot aan de aanduiding MAX met vers en schoon water (afb. 3).
3. Plaats het waterreservoir dan terug.

Opgelet: *Stel het apparaat nooit in werking zonder water in het reservoir of zonder het reservoir.*
Opgelet: *Wij raden u aan de waterhardheid zo spoedig mogelijk in te stellen, volgens de procedure beschreven in hoofdstuk "8. Menu instellingen".*

3. EERSTE INWERKINGSTELLING VAN HET APPARAAT

1. Steek de stekker in het stopcontact. Druk op de hoofdschakelaar (A1) (afb. 4).
2. Plaats onder het afgiftepijpje heet water (A11) een bakje met een minimuminhoud van 100 ml (afb. 5).
3. Druk op de toets OK (B6) (afb. 6): de afgifte start en wordt automatisch onderbroken. Maak het bakje leeg.

Voorafgaand aan het eerste gebruik van de machine moeten haar interne circuits gespoeld worden. Ga als volgt te werk:

4. Plaats de filterzeef (C3) of (C4) in de filterhouder (C1).
5. Breng de filterhouder (C1), compleet met filterzeef, aan op de machine: voor een correcte bevestiging moet de greep van de filterhouder uitgelijnd worden met "INSERT" (afb. 7) en vervolgens naar rechts worden gedraaid tot hij is uitgelijnd met de stand "CLOSE".
6. Plaats een bakje onder de filterhouder en het stoompijpje (A9).
7. Druk op de toets OK (B6): de afgifte start.
8. Druk, na de voltooiing van de afgifte, op de stoomknop (B9) (afb. 8) en laat gedurende enkele seconden stoom afgeven om het stoomcircuit te spoelen: voor een optimale stoomafgifte wordt aangeraden deze handeling 3 of 4 keer te herhalen. Op deze manier wordt het water uit het pijpje verwijderd alvorens stoom af te geven.

Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

Opgelet: *de spoeling van de interne circuits wordt ook aangeraden in geval van een langdurig niet-gebruik van het apparaat.*

Bij het eerste gebruik moeten er 4-5 kopjes koffie worden gezet voordat de machine een bevredigend resultaat begint te geven: besteed bijzondere aandacht aan de hoeveelheid gemalen koffie in het filter ((C3) of (C4)) (zie de aanwijzingen van paragraaf "4.1 Fase 1 - Malen (grinding)").

Ga verder zoals aangegeven in hoofdstuk "De "perfecte dosis"".

4. KOFFIE ZETTEN

4.1 Fase 1 - Malen (grinding)

1. Voeg de koffiebonen toe aan het reservoir (A3) (afb. 9). Aangeraden wordt om slechts de hoeveelheid koffiebonen toe te voegen die noodzakelijk is voor de bereiding: op deze manier gebruikt u altijd verse koffie.
2. In de fabriek is de maalgraad ingesteld op 5 (gemiddelde maalgraad). Als het resultaat niet bevredigend is, pas het niveau dan aan op basis van uw persoonlijke smaak en het type koffie (de regeling moet gebeuren tijdens de werking van de koffiemolen) (afb. 10).

Opgelet: *Voor de meeste soorten koffie wordt een maalgraad tussen 3 en 6 aanbevolen. De selectie van de maalgraad op 1 of 2 geeft een zeer fijn gemalen koffie, die alleen gebruikt moet worden voor speciale soorten koffie (licht gebrand) of wanneer er een niet-optimale kwaliteit van de koffie, te wijten aan de slijtage van het maalmechanisme, wordt waargenomen (te grove maling).*

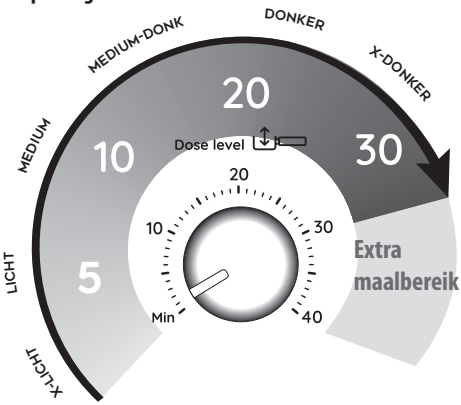
3. Plaats een van de filterzeven (C3) of (C4) in de filterhouder (C1). Druk op de toets ☕ (B5) om de bereiding van 1 of 2 kopjes te selecteren: met deze selectie verdubbelt ook de afgegeven hoeveelheid espresso.
4. Stel de regelknop hoeveelheid (B4) in; begin bij de minimale stand (afb. 11).

Laat de regelknop bij het eerste gebruik op de stand Min. Aan het begin zijn meerdere pogingen voor het vinden van de optimale afstelling normaal. Wij raden u aan te beginnen met de fabrieksinstelling en om, indien noodzakelijk, te wijzigen volgens de aanwijzingen van paragraaf "Aanpassing van de hoeveelheid koffie in de filterzeef".

5. Bevestig de doseertrechter (C2) op de filterhouder: 1 druk; 2 draai tot aan de blokkering (afb. 12).
6. Breng de filterhouder aan op de uitgang van de koffiemolen (A13) (afb. 13).
7. Druk de filterhouder aan tot u een "Klik" hoort (afb. 14), en laat dan los: de machine begint te malen en stopt automatisch.

Opgelet: *Als u het malen handmatig wenste te onderbreken, volstaat het de filterhouder opnieuw aan te drukken (tot u een "Klik" hoort).*

Aanpassing van de hoeveelheid koffie in de filterzeef



De verschillende soorten koffiebonen geven tijdens de maling verschillende resultaten; om deze reden is er aan het begin van de regeling van de dosering uiterste aandacht nodig.

Deze afbeelding geeft aan hoe de dosis moet worden aangepast op basis van de kleur van de gebrande koffie: neem deze aanwijzingen als uitgangspunt, maar het resultaat kan variëren op basis van de samenstelling van de koffiebonen.

1. Stel de dosis in (tot aan de reliëfgedrukte lijn in de filterzeef), te beginnen bij de minimale stand. De cijfers van de knop zijn een handige verwijzing die na het bereiken van de perfecte dosis in de filterzeef moet worden aangetekend. De cijfers komen niet overeen met de instellingen van de koffiemolen, een meeteenheid (gr / oz) of met de maaltijd.
2. Verwijs naar de kleur van de gebrande koffiebonen en draai de knop langzaam.

4.2 Fase 2 - Aanstampen (tamping)

1. Neem de filterhouder na het malen weg (afb. 15).
2. Tik op de doseertrechter (C2) om de gemalen koffie te nivelleren.
3. (Alleen voor bepaalde modellen): plaats de filterhouder op de daarvoor bestemde plek op de aanstampmat (C12) (afb. 16).
4. Stamp de koffie aan met de daarvoor bestemde stamper (C11) (afb. 17).
5. Verwijder de doseertrechter door hem linksom te draaien en naar boven weg te trekken (afb. 18) en controleer of de dosis correct is (zie paragraaf "De "perfecte dosis"").
6. Bevestig de filterhouder op de koffieuitloop (A10) (afb. 19).

Opgelet: *Als er na het aanstampen koffie achterblijft op de randen van het filter, zal dit geen gevolgen hebben voor de kwaliteit van de extractie en dus het eindresultaat.*

De "perfecte dosis"

- De filterzeven hebben aan de binnenkant een reliëfgedrukte lijn die de perfecte dosis aangeeft;



- Controleer of de koffie na het aanstampen het correcte niveau heeft. Mogelijk moet de knop (B4) meerdere malen versteld worden voordat de perfecte dosis wordt gevonden.
- Als de afgegeven koffie te sterk of te slap is en de dosis in de filterzeef is perfect, stel dan een fijnere of grovere maalgraad in (zie "4.1 Fase 1 - Malen (grinding)"). Als de koffie te sterk is (te langzame afgifte), dan moet de maalgraad grover zijn. Als de koffie te slap is (te snelle afgifte), dan moet de maalgraad fijner zijn.

4.3 Fase 3 - Afgifte (brewing)

1. Selecteer de temperatuur (afb. 20) (zie "De temperatuur het de koffieafgifte").
2. Selecteer de gewenste drank (afb. 21). Als de drank geprogrammeerd is (zie hoofdstuk "7. De hoeveelheid van de dranken programmeren"), zal het lampje van de drank kort knipperen.
3. Druk op OK (B6) om de afgifte te starten (afb. 22) (voorinfusie en infusie). De koffieafgifte wordt automatisch onderbroken.

De temperatuur het de koffieafgifte

De temperatuur van het water wordt gedurende het gehele bereidingsproces gecontroleerd om stabiliteit ervan tijdens de extractiefase te garanderen. De Specialista Arte biedt 3 infusietemperaturen* die overeenkomen met een bereik tussen 92°C en 96°C.

Afhankelijk van het soort en het brandingsniveau van de koffiebonen worden verschillende temperaturen aanbevolen: Robusta-bonen vereisen een lage temperatuur, terwijl Arabica-bonen een hoge temperatuur behoeven. Hetzelfde geldt voor donker gebrande koffiebonen of voor pas gebrande bonen.

Temperatuurniveau	Overeenkomstig lampje	Brandingsniveau
MIN		**Donker**
MED		**Medium-donker**
MAX		**Licht - medium**

* Deze temperatuur verwijst naar het water in het thermoblock. Het betreft dus niet de temperatuur van de drank in het kopje of de temperatuur gemeten bij de afgifte van de drank uit de tuitjes van de filterhouder.

5. BEREIDING COLD BREW

COLD EXTRACTION TECHNOLOGY

De Cold Extraction Technology is een bereiding van koffie die gebruik maakt van koud water of water op omgevingstemperatuur. Om de eigenschappen van de koffiebonen te extraheren, wordt er in plaats van warmte gebruik gemaakt van een langere infusietijd.

Ga als volgt te werk:

1. Selecteer Cold Brew (afb. 23). Het lampje van de toets OK wordt blauw;
2. Om ervoor te zorgen dat het koffiecircuit koud is, wordt aangeraden een afgifte zonder koffie uit te voeren: plaats dus een bakje onder de koffieuitloop (A10) en druk op OK; druk na enkele seconden nogmaals op OK om de afgifte te onderbreken;
3. Verwijder en ledig het bakje en breng de filterhouder met daarin de perfecte dosis aan op de koffieuitloop;
4. Bereid de beker/het glas met 2-3 ijsblokjes voor en plaats hem onder de koffieuitloop (afb. 24);
5. Druk op OK (het lampje is blauw): de afgifte start.
6. De afgifte wordt automatisch onderbroken.

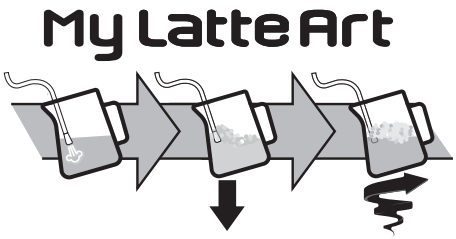
Opgelet:

- *Cold Extraction is een extractietechnologie zonder druk: om deze reden zal de manometer tijdens de afgifte niet draaien.*
- *Voor Cold Brew wordt aangeraden een maalgraad tussen 4 en 6 te selecteren.*
- *Zorg ervoor dat het water in het reservoir fris is. Als het water enkele dagen oud is, maak het waterreservoir dan leeg en spoel het goed af. Houd het waterreservoir altijd schoon.*

6. BEREIDING MELKDRANKEN

6.1 Melk opschuimen

1. Vul de melkkan (C8) met de te verwarmen/op te schuimen hoeveelheid melk; houd er rekening mee dat het volume van de melk 2 of 3 keer zal toenemen (afb. 25). Voor rijker en gladder schuim wordt aangeraden om volle koemelk op koelkasttemperatuur te gebruiken (ongeveer 5°C).



2. Plaats de melkkan onder het stoompijpje en druk op de stoomknop (B9) (afb. 26).
3. Plaats het stoompijpje (A9) voor het opschuimen van de melk op het oppervlak van de melk: op deze manier wordt de lucht vermengd met de melk en de stoom.
4. Houd het stoompijpje op het oppervlak en zorg ervoor dat er niet ze veel lucht wordt vermengd om te grote luchtbellen te voorkomen.
5. Dompel het stoompijpje onder het oppervlak van de melk: op deze manier ontstaat er een draaikolk. Druk, na het bereiken van de gewenste temperatuur, nogmaals op de stoomknop en wacht tot de stoomafgifte geheel stopt alvorens de melkkan weg te nemen.

De barista adviseert:

- **Geef de voorkeur aan verse melk**. Gebruik altijd verse melk op koelkasttemperatuur.
- Voor optimale resultaten wordt aangeraden om de melkkan altijd in de koelkast te bewaren.
- Volle melk geeft de beste resultaten. Het resultaat en de textuur van het schuim variëren afhankelijk van de gebruikte koemelk of plantaardige drank.
- Verwijder, na het opschuimen van de melk, de luchtbellen door de melkkan een draaiende beweging te laten maken.

Reiniging van het stoompijpje

1. Na elk gebruik moeten de melkresten met een doek van het stoompijpje verwijderd worden (afb. 27). Voor een grondige reiniging wordt aangeraden het product Eco MultiClean te gebruiken: op deze manier wordt de hygiëne gewaarborgd door de melkeiwitten en -vetten te verwijderen. Het product kan voor de reiniging van de gehele machine gebruikt worden.
2. Laat gedurende enkele seconden stoom afgeven om het stoompijpje goed schoon te maken (afb. 8).
3. Wacht tot het stoompijpje is afgekoeld: om de efficiëntie van het pijpje constant te handhaven, moet de naald voor de reiniging (C10) worden gebruikt om het gaatje vrij te houden (afb. 28).

7. DE HOEVEELHEID VAN DE DRANKEN PROGRAMMEREN

1. Bereid de machine voor, voor het zetten van 1 of 2 kopjes van de gewenste drank, tot aan het aanbrengen van de filterhouder (C1), compleet met filterzeef (C3) of (C4) en gemalen koffie.
2. Draai de knop (B8) om de te programmeren drank te selecteren.
3. Houd de toets OK (B6) gedurende ten minste 3 seconden ingedrukt, tot het betreffende lampje van de geselecteerde drank begint te knipperen om te bevestigen dat de modus programmering actief is.
4. Druk bij het bereiken van de gewenste hoeveelheid nogmaals op de toets OK: de hoeveelheid is geprogrammeerd.

Opgelet:

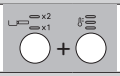
- *Het is mogelijk om de dranken te programmeren, maar niet de afgifte van stoom.*
- *De programmering wijzigt de hoeveelheden van de dranken, maar niet van de gemalen koffie.*
- *Wanneer een van de geprogrammeerde dranken wordt geselecteerd, zal het overeenstemmende lampje kort knipperen.*
- *De dranken "**X2**" kunnen apart geprogrammeerd worden.*

Recept koffie	Hoeveelheid fabrieksinstelling	Programmeerbare hoeveelheid
Cold Brew	≃110 ml	van ≃ 90 tot ≃130 ml
Cold Brew X2	≃180 ml	van ≃ 160 tot ≃ 220 ml
Espresso	≃35 ml	van ≃15 tot ≃90 ml
Espresso X2	≃70 ml	van ≃30 tot ≃180 ml
Americano	≃120 ml	• espresso: van ≃15 tot ≃90 ml • water: van ≃25 tot ≃150 ml
Americano X2	≃240 ml	• espresso: van ≃30 tot ≃180 ml • water: van ≃50 tot ≃240 ml
Hot water	≃250 ml	van ≃65 tot ≃300ml

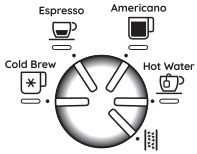
8. MENU INSTELLINGEN

1. Open het menu:

Druk gedurende 3 seconden gelijktijdig op

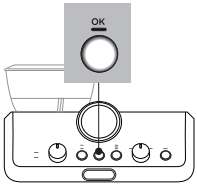


2. Selecteer de aan te passen instelling



Overeenkomstige instelling	Draai naar	Druk op	Druk nogmaals op om de instelling te wijzigen
Statistiek (nuttige informatie voor de service)	Cold Brew	Zie par. "15.1 Statistiek"	
Pauze voor-infusie	Espresso	Het lampje van de momenteel geselecteerde instelling gaat branden	➡ Nee
			➡ 1 sec
			➡ 2 sec
Extra instelling van de maalgraad	Americano	Het lampje van de momenteel geselecteerde instelling gaat branden	➡ 1e bereik
			➡ 2e bereik
Automatische uitschakeling	Hot water	Het lampje van de momenteel geselecteerde instelling gaat branden	➡ 9 minuten
			➡ 1,5 uur
			➡ 3 uur
			→
Waterhardheid		Het lampje van de momenteel geselecteerde instelling gaat branden	➡ zacht
			➡ middelhard
			➡ hard /zeer hard

3. Sla de nieuwe instellingen op door te drukken op OK (B6)

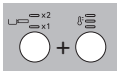


Opgelet: *Het apparaat sluit het menu instellingen na 30 seconden van inactiviteit automatisch af.*

8.1 Reset naar de fabrieksinstellingen

1. Open het menu:

Druk gedurende 3 seconden gelijktijdig op



2. Reset naar de fabrieksinstellingen

Houd de stoomknop (B9) gedurende 3 seconden ingedrukt.



Het lampje OK (B6) knippert kort om de reset te bevestigen.

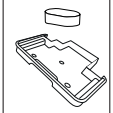
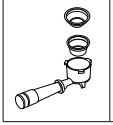
9. REINIGING VAN HET APPARAAT

Let op!

- Gebruik voor de reiniging van de machine geen oplosmiddelen, schurende reinigingsmiddelen of alcohol.
- Gebruik geen metalen voorwerpen om aanslag of koffieresten te verwijderen omdat ze de metalen of plastic oppervlakken kunnen beschadigen.
- Als de machine langer dan één week niet wordt gebruikt, wordt aangeraden een spoeling uit te voeren alvorens de ze weer te gebruiken.

Gevaar!

- Dompel het apparaat tijdens de reiniging nooit onder in water: het is een elektrisch apparaat.
- Voordat de buitenkant van het apparaat wordt gereinigd, moet het uitgeschakeld worden en moet de stekker uit het stopcontact verwijderd worden. Laat de machine vervolgens afkoelen.

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

10. REINIGING VAN DE KOFFIEMOLEN

1. Reinig het koppelingsgebied met de kwast (C9) (afb. 29).
2. Reinig de koffiegoot met gebruik van de kwast (afb. 30).

Efficiënt malen

De maalmechanismen zijn na verloop van tijd onderhevig aan slijtage. Om deze reden moet de knop (B4) na verloop van tijd naar de hogere cijfers worden gedraaid om de perfecte dosis te bereiken. Als het regelbereik tussen 30 en 40 wordt bereikt, is de tijd gekomen om het extra maalbereik in te stellen (zie hoofdstuk "8. Menu instellingen" - "Extra maalbereik").

Neem, als de hoeveelheid gemalen koffie verder afneemt, contact op met een servicecentrum om het maalmechanisme te laten vervangen. Stel de koffiemolen opnieuw af: open menu instellingen en selecteer het eerste extra regelbereik van de maalgraad. Draai vervolgens de regelknop van de hoeveelheid (B4) naar stand MIN en pas de dosis aan zoals voor het eerste gebruik (zie "De "perfecte dosis"").

11. WATERHARDHEID

Het lampje ontkalken (B3) gaat branden na een vooraf ingestelde periode van werking, die afhankelijk is van de waterhardheid. Het is mogelijk om de machine te programmeren op basis van de werkelijke plaatselijke waterhardheid opdat de handeling voor ontkalking minder vaak uitgevoerd hoeft te worden (zie hoofdstuk "8. Menu instellingen").

1. Verwijder het meegeleverde reactiestrookje "TOTAL HARDNESS TEST" (C5)uit zijn verpakking.
2. Dompel het reactiestrookje ongeveer één seconde volledig onder in een glas water (afb.31).
3. Neem het strookje uit het water en schud het zachtjes (afb. 32).

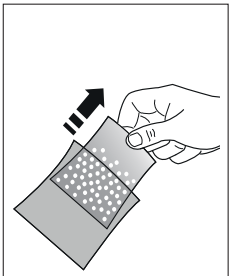
Resultaat test waterhardheid	Toets (B7)	Niveau
		**1** zacht water
		**2** middelhard water
		**3** hard of zeer hard water
		

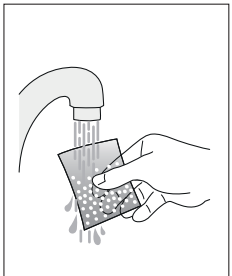
4. Stel het apparaat in zoals beschreven in hoofdstuk "8. Menu instellingen".

12. HET GEBRUIK VAN SOFTBALLS (ALLEEN VOOR BEPAALDE MODELLEN)

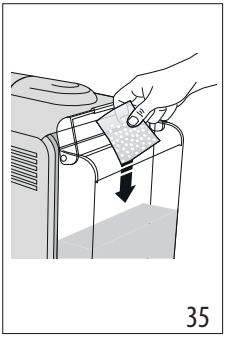
Softballs (C7) is een innovatief systeem dat de levensduur van de machine verlengt, zonder de kwaliteit van het water te wijzigen, en de afgifte van romige en geurende koffie garandeert. Om de doeltreffendheid ervan te verbeteren, moet Softballs voorafgaand aan het gebruik een hele nacht in het water gelaten worden.

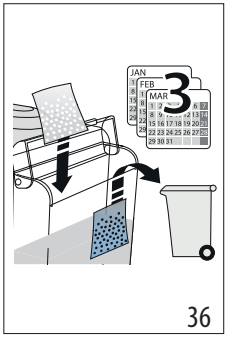
1. Neem het zakje Softballs uit de verpakking (afb. 33).


33


34

2. Spoel het zakje Softballs onder stromend water (afb. 34).
3. Dompel het zakje onder in het waterreservoir (A7) (afb. 35).
4. Vervang het zakje Softballs om de 3 maanden (afb. 36).


35



36

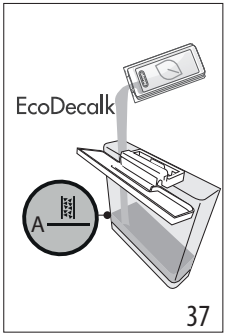
13. ONTKALKING

Opgelet!

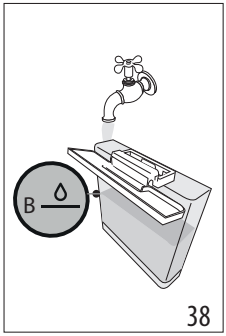
- Lees voorafgaand aan het gebruik de aanwijzingen en het etiket van de ontkalker (C6), zoals aangegeven op de verpakking van het product.
- Wij raden aan uitsluitend ontkalkingsmiddel van De'Longhi te gebruiken. Het gebruik van ongeschikte ontkalkingsmiddellen, evenals het niet regelmatig ontkalken, kan leiden tot het optreden van gebreken die niet gedekt worden door de garantie van de fabrikant.
- De ontkalker kan kwetsbare oppervlakken beschadigen. Bij per ongeluk morsen van het product onmiddellijk opnemen en drogen.

Om de ontkalking uit te voeren	
Ontkalker	Ontkalker De'Longhi
Bak	Inhoud 2 liter
Tijd	~40min

1. Als het lampje (B3) gaat branden, moet de ontkalking worden uitgevoerd. De ontkalking kan op elk gewenst moment worden gestart.
2. Verwijder en ledig het drupbakje (A19), en plaats het dan terug.
3. Ledig het waterreservoir (A7). (Indien aanwezig, verwijder de softballs en bewaar ze in een glas water tot ze aan het einde van de ontkalking worden teruggeplaatst)
4. Giet de ontkalker (C6) in het waterreservoir, tot aan niveau **A** (komt overeen met een verpakking van 100ml), aangegeven op de binnenkant van het reservoir (afb. 37).
5. Voeg water toe (1 liter) tot aan niveau B (afb. 38). Plaats het waterreservoir terug in de machine.

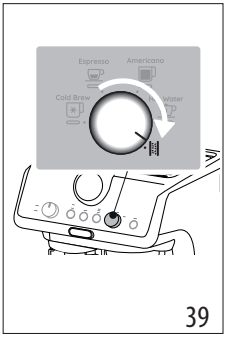


37

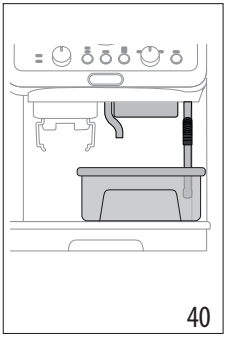


38

6. Draai de knop (B8) naar (afb. 39): het lampje OK gaat branden en het lampje knippert.



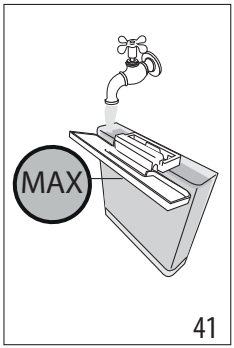
39


40

7. Zorg ervoor dat de filterhouder (C1) niet is aangebracht en plaats een bakje onder de koffieuitloop (A10), onder het afgiftepijpje heet water (A11) en onder het stoompijpje (A9) (afb. 40).
8. Houd de toets OK (B6) ten minste 3 seconden ingedrukt: het lampje OK knippert.
9. Het ontkalkingsprogramma wordt gestart en de ontkalkingsvloeistof stroomt uit de uitlopen. Het ontkalkingsprogramma voert automatisch, met tussenpozen, een reeks spoelingen uit om de kalkresten uit het koffiezetapparaat te verwijderen , tot het reservoir leeg is.

De afgifte stopt en het lampje OK wordt blauw. Vervolgens moet er een spoelcyclus worden uitgevoerd:

10. Maak de voor het opvangen van de ontkalkingsoplossing gebruikte bak leeg en plaats hem terug onder de uitlopen.
11. Verwijder het waterreservoir, verwijder de eventuele resten van ontkalkingsoplossing, spoel het reservoir af onder stromend water en vul het met vers water tot aan niveau MAX (afb. 41). Plaats het reservoir dan terug in zijn zitting.



12. Druk op de toets OK: de spoeling wordt gestart.
13. Na de voltooiing van de spoeling wordt de afgifte onderbroken: het lampje knippert rood en het lampje OK gaat uit.
14. Ledig de voor het opvangen van het spoelwater gebruikte bak.
15. Verwijder en ledig het drupbakje (A19), en plaats het dan terug.
16. Verwijder het waterreservoir, vul het met vers water en plaats het terug. (Indien aanwezig: spoel de softballs af onder stromend water en plaats ze terug in het reservoir).
17. Draai de keuzeknop functies (B8) naar een van de standen voor dranken.

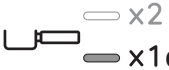
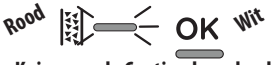
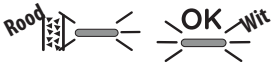
Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

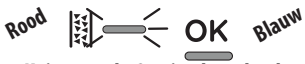
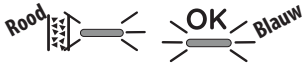
Opgelet:

- De cyclus voor ontkalking kan op elk gewenst moment gestart worden (ook als het betreffende lampje niet brandt).
- Mocht de ontkalking per ongeluk zijn gestart, houd de toets OK dan 10 seconden ingedrukt; de spoeling kan niet onderbroken worden.

14. BETEKENIS VAN DE LAMPJES

LAMPJES	BETEKENIS VAN DE LAMPJES	HANDELING
Alle lampjes knipperen kort	Inschakeling van het apparaat	Zelfdiagnose
OK **Continu brandend**	Het betreft de eerste inschakeling van de machine en het watercircuit moet gevuld worden	Ga te werk zoals beschreven in hfdst. "3. Eerste inwerkingstelling van het apparaat"
Wit OK **Knipperend**	De machine is aan het opwarmen	Wacht tot de ideale temperatuur voor afgifte wordt bereikt
OK + Espresso Americano Cold Brew Hot Water **Continu brandend** Blauw (De lampjes en tonen de betreffende selecties)	De machine is klaar voor de afgifte	Bereid de machine voor en ga verder met het zetten van de drank
OK + Espresso Americano Cold Brew Hot Water **Continu brandend** (Het lampje toont de lopende selectie)	De machine is klaar voor de afgifte	Bereid de machine voor en ga verder met het zetten van de drank
Continu brandend	Het water in het reservoir (A7) is niet voldoende of het waterreservoir is niet goed geplaatst	Vul het reservoir of verwijder het en plaats het correct terug
		→

LAMPJES	BETEKENIS VAN DE LAMPJES	HANDELING
 **Knipperend**	U wilt een drank laten afgeven, maar het waterreservoir (A7)is leeg	Vul het waterreservoir
	De maalgraad is te fijn en de koffie loopt daardoor te langzaam of hele-maal niet	Verwijder de filterhouder (C1), herhaal de handelingen voor het zetten van koffie en verwijs naar de aanwijzingen van par. “4.1 Fase 1 - Malen (grinding)”” en “4.2 Fase 2 - Aanstampen (tamping)”
	De filterzeef (C3) of (C4) is verstopt	Spoel de filterzeven af onder stromend water
	Het reservoir (A7) is niet goed geplaatst of de ventielen ervan zijn niet geopend	Druk het reservoir licht aan om de ventielen ervan te openen
	Kalk in het hydraulische circuit	Voer de ontkalking uit zoals beschreven in hfdst. “13. Ontkalking”
 **Continu brandend**	De bereiding van 1 kopje is geselecteerd	De gehele bereiding (van malen tot afgifte) is ingesteld voor de bereiding van 1 kopje
 **Continu brandend**	De bereiding van 2 kopjes is geselecteerd	De gehele bereiding (van malen tot afgifte) is ingesteld voor de bereiding van 2 kopjes
 MIN MED MAX **Continu brandend**	Selecteer een van de beschikbare temperaturen	Zie “De temperatuur het de koffieafgifte”
 **Knipperend**	Algemeen alarm	Schakel de machine uit, wacht 10 minuten alvorens haar weer in te schakelen. Neem contact op met een servicecentrum als het probleem aanhoudt.
 **Knipperend**	De functie stoom is geselecteerd en in uitvoering	Na enkele seconden gaat de machine verder met de stoomafgifte
 **Continu brandend - rood**	De ontkalking moet worden uitgevoerd	Voer de ontkalking uit zoals aangegeven in hfdst. “13. Ontkalking”
 Rood OK Wit **Knipperend - Continu brandend**	De ontkalking is geselecteerd	Druk op OK om de ontkalking te starten of draai de regelknop naar een drank
 Rood OK Wit **Knipperend**	De ontkalking wordt uitgevoerd: de machine geeft de ontkalkoplossing af	Ga verder om de ontkalkcyclus te voltooien (zie “13. Ontkalking”)
		→

LAMPJES	BETEKENIS VAN DE LAMPJES	HANDELING
 **Knipperend - Continu brandend**	De eerste fase van de ontkalkcyclus is voltooid: nu moet de fase voor spoelen worden uitgevoerd	Druk op OK om de spoeling te starten.
 **Knipperend**	De machine gaat verder met de fase spoeling om de ontkalking af te sluiten	Ga verder om de ontkalkcyclus te voltooien (zie "13. Ontkalking")

15. ALS ER IETS NIET WERKT

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
Er is water aanwezig in het drupbakje (A19)	Dit maakt deel uit van de normale werking van de interne circuit van de machine	Ledig en reinig het drupbakje regelmatig
Er wordt geen espresso afgegeven	Geen water in het reservoir (A7)	Vul het waterreservoir
	Het lampje **OK** (B6) brandt om aan te geven dat het koffiecircuit of het stoomcircuit leeg is	Druk op de toets van het lampje **OK** om het circuit te vullen
	De filterzeef (C3) of (C4) is verstopt	Spoel de filterzeven af onder stromend water
	Te fijne maalgraad	Regel de dosis en de maalgraad
	Het reservoir (A7) is niet goed geplaatst en de ventielen op de bodem ervan zijn niet geopend	Druk het reservoir licht aan om de ventielen op de bodem te openen
	Kalk in het hydraulische circuit	Voer de ontkalking uit zoals beschreven in hfdst. "13. Ontkalking"
De filterhouder (C1) kan niet op het apparaat bevestigd worden	De gemalen koffie is niet aangestampt of de filterhouder bevat te veel koffie	Herhaal de fase 1 (hoofdstuk "4. Koffie zetten") en gebruik een kleinere hoeveelheid koffie. Controleer bij het gebruik van de filterzeef 1 kopje of het lampje 1X (B5) brandt.
De espressokoffie druppelt over de rand van de filterhouder (C1) in plaats van door de gaatjes	De filterhouder is niet correct bevestigd	Bevestig de filterhouder op correcte manier (afb. 19)
	De pakking van de koffieuitloop is niet langer elastisch of is vuil	Neem voor de vervanging contact op met een servicecentrum
	De filterzeef (C3) of (C4) is verstopt	• Spoel de filterzeven af onder stromend water • Regel de instellingen van de maalgraad
De crème van de koffie is licht van kleur (de koffie stroomt snel uit de tuitjes)	De instellingen van het apparaat moeten gecontroleerd worden	Verwijs naar de aanwijzingen van paragraaf "De "perfecte dosis""
De crème van de koffie is donker (de koffie stroomt langzaam uit de tuitjes)	De instellingen van het apparaat moeten gecontroleerd worden	Verwijs naar de aanwijzingen van paragraaf "De "perfecte dosis""
		→

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
De koffie is koud	Er is een Cold Brew afgegeven	Als het lampje OK blauw is, is de Cold Brew Technology geselecteerd
De Cold Brew is warm	Voorafgaand aan de Cold Brew-afgifte, is er een warme drank gezet	Voorafgaand aan de bereiding van de drank wordt aangeraden om gedurende enkele seconden een "Cold Brew" zonder gebruik van koffie af te laten geven om het koffiecircuit af te koelen
	Het water is het reservoir is niet fris	Ledig het waterreservoir en vul het met fris water
	Er is geen ijs in het glas	Voeg aan het glas 3-4 ijsblokjes toe, zoals aanbevolen voor de bereiding Cold Brew
Na het voltooien van de ontkalking vereist het apparaat nog een spoeling	Tijdens de cyclus voor spoeling is het reservoir (A7) niet tot aan niveau MAX gevuld	Herhaal de spoeling (zie hfdst. "13. Ontkalking")
Het apparaat maalt de koffie niet	Een vreemd voorwerp in de koffiemolen	Draai de keuzeknop (A2) naar stand 8 en verwijder alle koffiebonen met een stofzuiger, tot het reservoir leeg is; reinig het koffiebonenreservoir (A3). Neem contact op met een servicecentrum als het probleem aanhoudt
Als u het type koffie wenst te wijzigen		• Aangeraden wordt om aan het koffiebonenreservoir (A3) alleen de te gebruiken hoeveelheid koffiebonen toe te voegen • Om het reservoir te reinigen moet de inhoud met een stofzuiger worden opgezogen of moeten alle bonen gemalen worden, tot het reservoir leeg is. • Voeg de nieuwe soort koffiebonen toe • Als met de maling niet de "perfecte dosis" wordt verkregen, ga dan te werk zoals voor het eerste gebruik
Na het malen is de filterzeef (C3) of (C4) leeg	De koffiegoot van de koffiemolen is verstopt	Ga verder met de reiniging zoals aangegeven in hfdst. "10. Reiniging van de koffiemolen"
		→

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
Na de maling bereikt de gemalen koffie in de filterzeef (C3) of (C4) niet de "perfecte dosis"	De hoeveelheid gemalen koffie moet worden aangepast	Regel de hoeveelheid met de daarvoor bestemde knop (B4) en volgens de aanwijzingen van par. "De "perfecte dosis"". Als de knop al op stand max staat, ga dan te werk zoals aangegeven onder paragraaf "8. Menu instellingen" - "Extra instelling van de maalgraad"
	De filterzeef 2 kopjes (C4) is gebruikt	Controleer of het lampje 2X brandt
	Het maalmechanisme zal na verloop van tijd verslijten	Neem contact op met een servicecentrum

15.1 Statistiek

De statistieken van de machine zijn nuttig in geval van serviceingrepen. Ga als volgt te werk:

- Open het menu door gedurende 3 seconden de toetsen (B5) en (B7) gelijktijdig ingedrukt te houden;
- Draai de knop (B8) naar de selectie "Cold Brew";
- Druk op de toets temperatuur (B7);
- Selecteer, nadat het menu instellingen wordt geopend, de gewenste gegevens door de selectieknop te draaien volgens de aanduidingen van de onderstaande tabel:

Stand knop	Teller
Cold Brew	Teller totaal aantal koude dranken
Espresso	Teller totaal aantal warme dranken
Long black	Teller totaal aantal afgiftes stoom
	Teller totaal aantal ontkalkingen

- De betreffende lampjes ⌴, OK, geven op het aantal handelingen aan:

Lampjes op het bedieningspaneel	Telling dranken	Telling ontkalkingen
×2 ×1 OK	tot 100	Tot 1
×2 ×1 OK	tussen 100 en 1000	Tussen 2 en 10
×2 ×1 OK	Tussen 1000 en 3000	Tussen 10 en 30

···→

Lampjes op het bedieningspaneel	Telling dranken	Telling ontkalkingen
×2 ×1 OK	Tussen 3000 en 6000	Tussen 30 en 60
×2 ×1 OK	Tussen 6000 en 11000	Tussen 60 en 110
×2 ×1 OK	Meer dan 11000	Meer dan 110

- Het apparaat sluit het menu instellingen na 30 seconden van inactiviteit automatisch af.

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. Interruptor general (ON/OFF)
A2. Selector de nivel de molienda
A3. Recipiente del café en granos
A4. Tapa del recipiente para el café en granos
A5. Puerta portaccesorios
A6. Tapa del depósito de agua
A7. Depósito de agua
A8. Cable de alimentación
A9. Varilla de vapor
A10. Salida café
A11. Salida agua caliente
A12. Lugar del portafiltro para la molienda
A13. Salida molinillo
A14. Soporte tazas pequeñas
A15. Rejilla apoyatazas pequeñas
A16. Rejilla apoyatazas/mug
A17. Soporte rejilla apoyatazas/mug
A18. Indicador del nivel del agua de la bandeja recogegotas
A19. Bandeja de goteo

1.2 Descripción del panel de control - B

B1. Manómetro
B2. Indicador "falta agua"
B3. Indicador "descalcificación"
B4. Botón regulación cantidad de café molido
B5. Botón selección 1 o 2 tazas (para utilizar el filtro de café correspondiente)
B6. Botón "OK": para que salga la bebida/para confirmar
B7. Botón "temperatura café"
B8. Botón selección funciones
- Cold Brew
- Espresso
- Americano
- Hot water (Agua caliente)
- Descalcificación

B9. Botón "vapor": para suministrar vapor

1.3 Descripción de los accesorios - C

C1. Portafiltro
C2. Embudo dosificador (Dosing&Tamping Guide)
C3. Filtro 1 taza
C4. Filtro 2 tazas
C5. Tira reactiva "Prueba dureza total"
C6. Descalcificador
C7. Softballs (*Solo en algunos modelos)
C8. Jarra de leche
C9. Pincel de limpieza
C10. Aguja de limpieza para varilla de vapor
C11. Prensador
C12. Alfrombrilla para prensado (* solo en algunos modelos)

1.4 Accesorios de limpieza no incluidos, recomendados por el fabricante

Para más información, visita Delonghi.com.

EcoMultiClean **Detergente**
EAN: 8004399333307

2. PREPARACIÓN DEL APARATO

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

1. Introduzca la bandeja de goteo (A19) con la rejilla apoyatazas y (A16) el relativo soporte (A17) (fig. 1);
2. Saque el depósito de agua (A7) (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 "8. Menú configuraciones".*

3. PRIMERA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

1. Inserte el enchufe en la toma de corriente. Apriete el interruptor general (A1) (fig. 4).
2. Coloque debajo del surtidor de agua caliente (A11) un recipiente con capacidad mínima de 100 ml (fig. 5).
3. Pulse el botón OK (B6) (fig. 6): el suministro inicia 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. Introduzca el filtro de café (C3) o (C4) en la copa portafiltro (C1).
5. Enganche la copa portafiltro (C1) con el filtro a la máquina: para un enganche correcto, alinee el asa de la copta portafiltro a "INSERT" (fig. 7) y gire el asa hacia la derecha, hasta alinearla a la posición "CLOSE".
6. Coloque un recipiente bajo la copa portafiltro y de la varilla de vapor (A9).
7. Pulse el botón OK (B6): el suministro comienza.
8. Finalizado el suministro pulse el botón vapor (B9) (fig. 8) y suministre vapor durante algunos segundos de modo de enjuagar el circuito vapor: para un suministro óptimo de vapor, se recomienda repetir esta operación 3 o 4 veces. Esto permite eliminar el agua en el tubo antes de que salga vapor.

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 ((C3) o (C4)) (véanse las instrucciones en el apartado "4.1 Fase 1 - Molienda (grinding)").

Proceda tal y como indicado en el capítulo "La "dosis perfecta"".

4. PREPARE EL CAFÉ

4.1 Fase 1 - Molienda (grinding)

1. Vierta los granos de café en el recipiente (A3) (fig. 9). Se recomienda verter solo los granos necesarios para la preparación: de este modo se utilizará siempre café fresco.
2. La configuración de fábrica del grado de molienda es 5 (molienda media). Si el resultado no fuera satisfactorio, regule el nivel en base al gusto personal y al tipo de café (la regulación debe realizarse durante el funcionamiento del molinillo) (fig. 10).

Nota bene: *El grado de molienda entre 3 y 6 es recomendado para la mayoría de los cafés. El resultado de la molienda con selección en 1 o 2, es muy fina, a utilizar solo con café muy particular (tostado ligero) o cuando se nota una calidad del café no óptima y debida al desgaste de las muelas (molienda demasiado gruesa).*

3. Introduzca uno de los filtros de café (C3) o (C4) en el portafiltro (C1). Presione el botón ☕ (B5) para seleccionar la preparación de 1 o 2 tazas: con esta selección se dobla también la cantidad suministrada de espresso.
4. Regule el botón cantidad (B4) partiendo de la posición mínima (fig. 11).

En el primer uso, deje el botón en posición Mín. Al principio, es normal hacer algunos intentos antes de encontrar la regulación óptima. Le sugerimos comenzar con los valores de fábrica, luego, si es necesario modificarlos siguiendo las sugerencias indicadas en el apartado "Regule la cantidad de café molido en el filtro".

5. Enganche el embudo dosificador (C2) al portafiltro: 1 pulse; 2 gire hasta bloquear (fig. 12).
6. Introduzca el portafiltro en la salida del molinillo (A13) (fig. 13).
7. Presione el portafiltro hasta escuchar un "Clic" (fig. 14), luego suéltelo: la molienda comienza y se interrumpe automáticamente.

Nota bene: *Si se desea interrumpir manualmente la molienda, es suficiente presionar de nuevo el portafiltro (hasta escuchar un Clic).*

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.

Esta ilustración da las indicaciones sobre cómo regular la dosis, basadas en el color del tostado: se deben considerar un punto de partida, pero pueden variar en base a la composición de los granos de café.

1. Configure la dosis (para llegar a la marca en relieve dentro del filtro café) partiendo desde la posición mínima. Los números del botón son una práctica referencia a anotar una vez obtenida la dosis perfecta en el filtro. Los números no corresponden a configuraciones del molinillo, a unidades de medida (gr / oz) o a tiempo de molienda.
2. Haciendo referencia al color del tostado de su café, gire lentamente el botón.

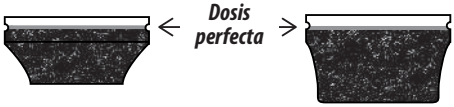
4.2 Fase 2 - Prensado (tamping)

1. Después de la molienda, extraiga el portafiltro (fig. 15).
2. Golpee el embudo dosificador (C2) para nivelar el café molido.
3. (Solo algunos modelos): apoye el portafiltro en la respectiva sede de la alfombrilla para prensado (C12) (fig. 16).
4. Prense el café utilizando el respectivo prensador (C11) (fig. 17).
5. Retire el embudo dosificador girándolo en sentido antihorario y halándolo hacia arriba (fig. 18) y verifique que la dosis sea correcta (véase apartado "La "dosis perfecta"").
6. Enganche el portafiltro al surtidor de café (A10) (fig. 19).

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.*

La "dosis perfecta"

- Los filtros de café, tienen una línea en relieve en el interior: la dosis perfecta corresponde a esta línea en relieve;



- Asegúrese de que el café esté al nivel después del prensado. Podría ser necesario regular el botón más veces (B4) 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 "4.1 Fase 1 - Molienda (grinding)"). 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.

4.3 Fase 3 - Suministro (brewing)

1. Seleccione la temperatura (fig. 20) (véase "La temperatura para preparar el café").
2. Seleccione la bebida deseada (fig. 21). Si la bebida ha sido programada (véase capítulo "7. Programar la longitud de las bebidas"), el indicador de la bebida parpadea brevemente.
3. Pulse OK (B6) para iniciar el suministro (fig. 22) (pre-infusión e infusión). El suministro del café se interrumpe automáticamente.

La temperatura para preparar el café

La temperatura del agua es controlada durante todo el proceso de preparación para garantizar la estabilidad en fase de extracción. La Specialista Arte 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.

5. PREPARACIÓN COLD BREW



Cold Extraction Technology es una preparación del café utilizando agua fría o a temperatura ambiente. Para extraer las propiedades de los granos de café, en lugar del calor, se utiliza un tiempo de infusión más largo.

Proceda de la siguiente manera:

1. Seleccione Cold Brew (fig. 23). La indicador relativo al botón OK se pone azul;
2. Se recomienda, para que el circuito de café esté frío, proceder a un suministro vacío: por lo tanto, coloque un recipiente debajo de la salida de café (A10) y pulse OK: pulse de nuevo OK después de algunos segundos para detener el suministro;
3. Retire y vacíe el recipiente y enganche el portafiltro, con la dosis perfecta, al surtidor de café;
4. Prepare el vaso con 2-3 cubos de hielo y colóquelo debajo de la salida de café (fig. 24);
5. Pulse OK (el indicador está azul): el suministro comienza.
6. El suministro se interrumpe automáticamente.

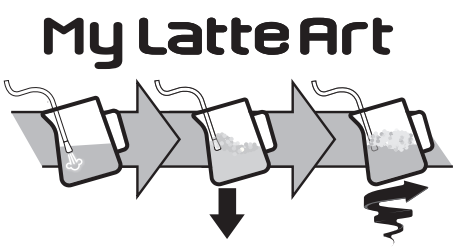
Nota bene:

- *Cold Extraction es una tecnología de extracción sin presión: por esto, durante el suministro, el manómetro no gira.*
- *Para Cold Brew, se recomienda seleccionar el grado de molienda entre 4 y 6.*
- *Asegúrese de que el agua en el depósito esté fresca. Si el agua tiene un par de días, vacíe y enjuague bien el depósito de agua. Tenga siempre limpio el depósito del agua.*

6. PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE LECHE

6.1 Espumar la leche

1. Vierta en la jarra (C8) la cantidad de leche que se desea calentar/espumar, teniendo en cuenta que el volumen de la leche aumentará 2 o 3 veces (fig. 25). 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. Coloque la jarra bajo la varilla de vapor y pulse el botón vapor (B9) (fig. 26).
3. Para espumar la leche, apoye la varilla de vapor (A9) en la superficie de la leche: haciendo esto el aire se mezcla con la leche y con el vapor.
4. Mantenga la varilla de vapor en la superficie, prestando atención a no capturar demasiado aire creando burbujas demasiado grandes.
5. Sumerja la lanza de vapor bajo la superficie de la leche: de este modo se crea un vórtice. Una vez alcanzada la temperatura deseada, pulse de nuevo el botón vapor y espere hasta que el suministro de vapor se interrumpa completamente antes de retirar la jarra de la 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 de la varilla de vapor

1. Después de cada uso, remueva con un paño los residuos de leche del surtidor de vapor (fig. 27). 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. 8).
3. Espere a que el surtidor se enfríe: para mantener la eficiencia del surtidor en el tiempo, utilice la aguja de limpieza (C10) para mantener libre el agujero (fig. 28).

7. PROGRAMAR LA LONGITUD DE LAS BEBIDAS

1. Prepare la cafetera para hacer 1 o 2 tazas de la bebida que desee, hasta enganchar el portafiltro (C1) con el filtro (C3) o (C4) el café molido.
2. Gire el botón (B8) para seleccionar la bebida a programar.
3. Mantenga pulsado el botón OK (B6) durante al menos 3 segundos, hasta que el indicador relativo a la bebida seleccionada comienza a parpadear para confirmar que se está en modo programación.
4. Al alcanzar la cantidad deseada, vuelva a pulsar el botón OK: la cantidad está programada.

Nota bene:

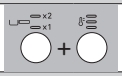
- *Se pueden programar las bebidas, pero no el suministro de vapor.*
- *La programación modifica las cantidades de las bebidas, pero no del café molido.*
- *Cuando se selecciona una bebida programada, el indicador correspondiente parpadea brevemente.*
- *Las bebidas "**X2**" pueden programarse por separado.*

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 • agua: de ≃25 a ≃150 ml
Americano X2	≃240 ml	• espresso: de ≃30 a ≃180 ml • agua: de ≃50 a ≃240 ml
Hot water	≃250 ml	de ≃65 a ≃300 ml

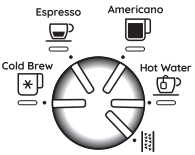
8. MENÚ CONFIGURACIONES

1. Entre en el menú:

Pulse contemporáneamente por 3 segundos

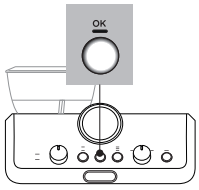


2. Seleccione la configuración a regular



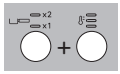
→

Configuración correspondiente	Gire a	Pulse	Pulse una vez más para cambiar la configuración
Estadística (informaciones útiles para la asistencia)	Cold Brew	Véase apdo. "15.1 Estadísticas"	
Pausa pre-infusión	Espresso	Se enciende el indicador relativo a la configuración actualmente seleccionada	➡ No
			➡ 1 seg
			➡ 2 seg
Regulación extra el grado de molienda	Americano	Se enciende el indicador relativo a la configuración actualmente seleccionada	➡ 1er rango
			➡ 2do rango
Autoapagado	Hot water	Se enciende el indicador relativo a la configuración actualmente seleccionada	➡ 9 minutos
			➡ 1,5 horas
			➡ 3 horas
Dureza del agua		Se enciende el indicador relativo a la configuración actualmente seleccionada	➡ suave
			➡ media
			➡ dura /muy dura
3. Guarde las nuevas configuraciones pulsando OK (B6)			



Nota bene: *El aparato sale automáticamente del menú de configuraciones después de 30 segundos de inactividad.*

8.1 Reset a las configuraciones de fábrica

1. Entre en el menú:	
Pulse contemporáneamente por 3 segundos	
2. Reset a los valores de fábrica	
Mantenga pulsado el botón (B9) durante 3 segundos.	

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

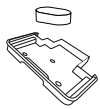
9. LIMPIEZA DEL APARATO

¡Atención!

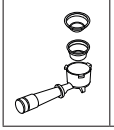
- Para limpiar la cafetera no use disolventes, detergentes abrasivos ni alcohol.
- No utilice objetos metálicos para eliminar las incrustaciones o los depósitos de café porque podrían rayar las superficies metálicas o plásticas.
- Para periodos de inutilización superiores a una semana se recomienda,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

10. LIMPIEZA DEL MOLINILLO

1. Limpie la zona de enganche con el pincel (C9) (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 "8. Menú configuraciones" - "Rango de molienda extra"). 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 "La "dosis perfecta"").

11. DUREZA AGUA

El indicador (B3) descalcificación se enciende después de un período de funcionamiento predeterminado que depende de la dureza del agua. Es posible programar la máquina en base a la dureza real del agua de uso en las diferentes regiones, haciendo así menos frecuente la operación de descalcificación (véase capítulo "8. Menú configuraciones").

1. Saque de su envase la tira suministrada «TOTAL HARDNESS TEST» (C5).
2. Sumerja completamente la tira en un vaso de agua durante un segundo aproximadamente (fig.31).
3. Saque la tira del agua y sacúdala ligeramente. (fig. 32).

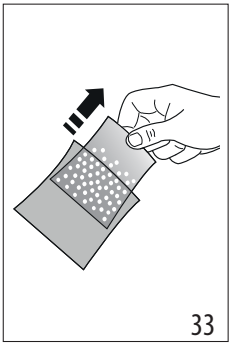
Resultado Prueba Dureza del Agua	Botón (B7)	Nivel
		**1** agua dulce
		**2** agua media
		**3** agua dura o muy dura
		

4. Configure el aparato, como se indica en el capítulo "8. Menú configuraciones".

12. CÓMO UTILIZAR SOFTBALLS (SOLO EN ALGUNOS MODELOS)

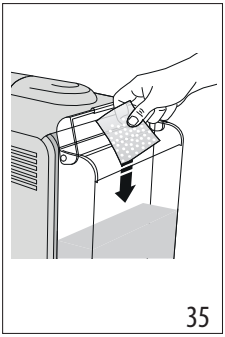
Softballs (C7) es un sistema innovador que prolonga la vida de la máquina, sin alterar las cualidades del agua, garantizando el suministro de un café cremoso y aromático. Para optimizar la eficacia, deje Softballs en el agua toda la noche antes del uso.

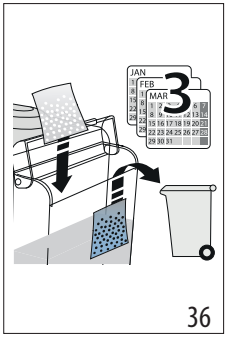
1. Saque el paquete de Softballs del empaque (fig.33).


33


34

2. Enjuague con agua corriente el paquete de Softballs (fig. 34).
3. Sumerja la bolsa en el depósito de agua (A7) (fig. 35).
4. Sustituya la bolsa de Softballs cada 3 meses (fig. 36).


35



36

13. DESCALCIFICACIÓN

¡Atención!

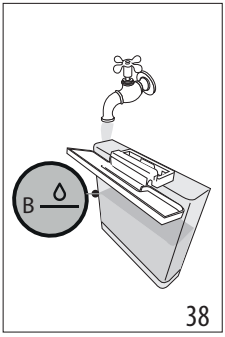
- Antes del uso, lea las instrucciones y las etiquetas del descalcificador (C6), que figuran en su embalaje.
- Se recomienda usar solo descalcificador De'Longhi. El uso de descalcificadores no idóneos, como también la descalcificación no realizada regularmente, puede comportar la aparición de defectos no cubiertos por la garantía.
- 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	~40min

1. Es el momento de realizar la descalcificación cuando se enciende el indicador (B3). Es posible iniciar la descalcificación en cualquier momento.
2. Retire y vacíe la bandeja de goteo (A19), luego colóquela nuevamente.
3. Vacíe el depósito de agua (A7). (Si las hay, retire las softballs y colóquelas en un vaso de agua hasta que llegue el momento de volver a introducirlas al final de la descalcificación.)
4. Vierta en el depósito de agua el descalcificador (C6) hasta el nivel **A** (correspondiente a un embalaje de 100ml) impreso del lado interno del depósito (fig. 37).
5. Añada agua (1 litro) hasta alcanzar el nivel B (fig. 38). Vuelva a meter el depósito de agua en la máquina.

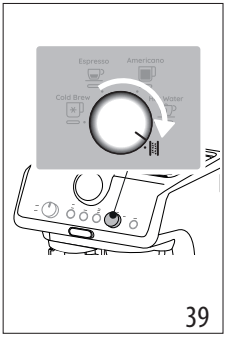


37

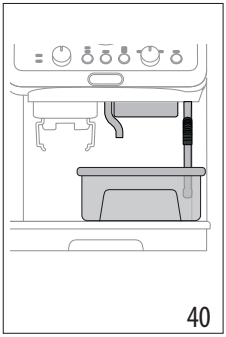


38

6. Gire el botón (B8) a (fig. 39): el indicador OK se enciende y el indicador parpadea.



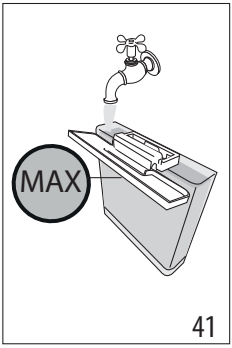
39


40

7. Asegúrese de que el portafiltro (C1) no esté enganchado y coloque un recipiente debajo de los surtidores de café (A10), agua caliente (A11) y debajo de la varilla de vapor (A9) (fig. 40).
8. Mantenga pulsado por al menos 3 segundos el botón OK (B6): el indicador OK parpadea.
9. 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:

10. Vacíe el recipiente utilizado para recoger el líquido descalcificador y póngalo bajo los surtidores.
11. 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. 41). Vuelva a meter el depósito en su soporte.



41

12. Pulse el botón OK: comienza el enjuague.
13. Una vez completado el enjuague, el suministro se interrumpe: el indicador parpadea roja y el indicador OK se apaga.
14. Vacíe el recipiente de recogida del agua del enjuague.

15. Retire y vacíe la bandeja de goteo (A19), luego colóquela nuevamente.
16. Saque y llene el depósito con agua fresca, vuelva a meterlo después. (Si las hay, enjuague con agua corriente las softballs y colóquelas de nuevo en el depósito).
17. Gire el botón selección funciones (B8) a una de las bebidas.

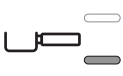
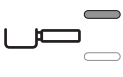
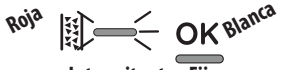
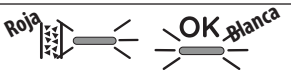
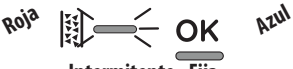
El aparato está listo para el uso.

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 OK por 10 segundos; el enjuague no puede interrumpirse.

14. SIGNIFICADO DE LOS INDICADORES

INDICADORES	SIGNIFICADO DE LOS INDICADORES	OPERACIÓN
Todos los indicadores luminosos parpadean brevemente	Encendido del aparato	Autodiagnóstico
OK **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 funcionamiento del aparato"
OK **Intermitente**	La máquina se está calentando	Espera hasta alcanzar la temperatura de suministro ideal
 **Fija** (Los indicadores y muestran las respectivas selecciones)	La máquina está lista para el suministro	Prepare la máquina y proceda con la preparación de la bebida
 **Fija** (El indicador muestra la selección en curso)	La máquina está lista para el suministro	Prepare la máquina y proceda con la preparación de la bebida
Fija	El agua del depósito (A7) 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 el suministro de una bebida, pero el depósito de agua (A7) 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.	Retire el portafiltro (C1), repita las operaciones para preparar el café teniendo presente las indicaciones del apar. "4.1 Fase 1 - Molienda (grinding)"" y "4.2 Fase 2 - Prensado (tamping)"
	El filtro de café (C3) o (C4) está obstruido	Enjuague los filtros bajo agua corriente
	El depósito (A7) 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. "13. Descalcificación"
		→

INDICADORES	SIGNIFICADO DE LOS INDICADORES	OPERACIÓN
	Está seleccionada la preparación para 1 taza	Toda la preparación (desde la molienda hasta el suministro) está configurada para preparar 1 taza
	Está seleccionada la preparación para 2 tazas	Toda la preparación (desde la molienda hasta el suministro) está configurada para preparar 2 tazas
 **Fija**	Seleccione una de las temperaturas disponibles	Véase "La temperatura para preparar el café"
 **Intermitente**	Alarma general	Apague la máquina, espere 10 minutos antes de volver a encenderla. Si el problema persiste, diríjase a un centro de asistencia.
 **Intermitente**	La función vapor está seleccionada y en curso	Después de algunos segundos la máquina procede con el suministro de vapor
 **Fija - color rojo**	Es necesario efectuar la descalcificación	Efectúe la descalcificación como se explica en el cap. "13. Descalcificación"
 **Intermitente - Fija**	La descalcificación está seleccionada	Pulse OK para iniciar la descalcificación o gire el botón a una bebida
 **Intermitente**	La descalcificación procede: la máquina suministra la solución descalcificadora	Proceda completando el ciclo de descalcificación (véase "13. Descalcificación")
 **Intermitente - Fija**	He finalizado la primera fase de descalcificación: ahora es necesario continuar con la fase de enjuague	Pulse OK para iniciar el enjuague.
 **Intermitentes**	La máquina continúa con la fase de enjuague al completar la fase de descalcificación	Proceda completando el ciclo de descalcificación (véase "13. Descalcificación")

15. SI ALGO NO FUNCIONA

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Hay agua en la bandeja recogegotas (A19)	Forma parte del funcionamiento normal de los circuitos internos de la máquina	Vacíe y limpie regularmente la bandeja recogegotas
		→

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El café espresso no sale	Falta de agua en el depósito (A7)	Llene el depósito
	El indicador **OK** (B6) está encendido para indicar que el circuito de café o vapor está vacío	Pulse el botón correspondiente al indicador **OK** para llenar el circuito
	El filtro (C3) o (C4) está obstruido	Enjuague los filtros bajo agua corriente
	Molienda demasiado fina	Regule la dosis y la molienda
	El depósito (A7) 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. "13. Descalcificación"
El portafiltro (C1) no se engancha en el aparato	El café molido no ha sido prensado o hay excesiva cantidad	Repita la fase 1 (capítulo "4. Prepare el café") utilizando una cantidad menor de café. Si se utiliza el filtro 1 taza, asegúrese de que esté encendido el indicador 1X (B5).
El café espresso gotea por los bordes del portafiltro (C1) en lugar de por los orificios	El portafiltro no está enganchado correctamente	Enganche correctamente el portafiltro (fig. 19)
	La junta del surtidor de café ha perdido elasticidad o está sucia	Diríjase a un centro de asistencia para sustituirla
	El filtro (C3) o (C4) está obstruido	• Enjuague los filtros bajo agua corriente • Regule las configuraciones de la molienda
La crema del café es clara (cae rápidamente por la boquilla)	Es necesario ver de nuevo las configuraciones del aparato	Véanse las indicaciones en el apartado "La "dosis perfecta""
La crema del café es oscura (el café sale lentamente por la boquilla)	Es necesario ver de nuevo las configuraciones del aparato	Véanse las indicaciones en el apartado "La "dosis perfecta""
El café está frío	Se ha suministrado un Cold Brew	Cuando el indicador OK está azul, Cold Brew Technology está seleccionada
El Cold Brew está caliente	Antes de suministrar Cold Brew, se suministró una bebida caliente	Antes de preparar la bebida, se recomienda suministrar un "Cold Brew" vacío durante unos segundos para enfriar el circuito de café
	El agua en el depósito no está fresca	Vacíe el depósito de agua y llénelo con agua fresca
	En el vaso no hay hielo	Coloque 3-4 cubos de hielo como se recomienda para la preparación de Cold Brew
Al finalizar la descalcificación, el aparato requiere un nuevo enjuague	Durante el enjuague, el depósito (A7) no se ha llenado hasta el nivel MÁX	Repita el enjuague (véase apdo. "13. Descalcificación")

→

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El aparato no muele el café	Dentro de la molienda hay un cuerpo extraño	Gire el selector (A2) a posición 8 y retire todos los granos con una aspiradora hasta vaciar el recipiente del café en granos (A3). 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 (A3) 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
Después de la molienda, el filtro de café (C3) o (C4) está vacío	La rampa del café del molinillo está obstruido	Proceda a la limpieza como se indica en el cap. "10. Limpieza del molinillo"
Después de la molienda, el polvo de café en el filtro (C3) o (C4) no alcanza la "dosis perfecta"	Es necesario regular la cantidad de café molido	Regule la cantidad con el botón correspondiente (B4) siguiendo las indicaciones en el apdo. "La "dosis perfecta"". Si el botón está ya en posición máx, proceda como se indica en la sección "8. Menú configuraciones" - "Regulación extra el grado de molienda"
	Está utilizado el filtro 2 tazas (C4)	Controle que el indicador 2X esté encendido
	Con el tiempo las muelas se desgastan	Diríjase a un centro de asistencia

15.1 Estadísticas

La estadística de la máquina es útil en caso de intervención de la asistencia. Proceda de la siguiente manera:

- Acceda al menú pulsando contemporáneamente los botones (B5) y (B7) durante 3 segundos;
- Gire el botón (B8) para seleccionar "Cold Brew";
- Pulse el botón temperatura (B7);
- 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 bebidas frías
	···→

Posición del mando	Contador
Espresso	Conteo total de las bebidas calientes
Long black	Conteo total de los suministros de vapor
	Conteo total de las descalcificaciones

- Los indicadores relativos ×2 ×1, OK, señalan los números de las operaciones:

Indicadores en el panel de control	Conteo bebidas	Conteo descalcificaciones
×2 ×1 OK	hasta 100	Hasta 1
		···→

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

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

Antes de utilizar o aparelho leia sempre o folheto dos avisos de segurança.

1. DESCRIÇÃO

1.1 Descrição do aparelho - A

A1. Interruptor geral (ON/OFF)
A2. Seletor do nível de moagem
A3. Depósito café em grãos
A4. Tampa depósito de café em grãos
A5. Portinhola porta-acessórios
A6. Tampa do reservatório de água
A7. Reservatório de água
A8. Cabo de alimentação
A9. Lança de vapor
A10. Dispensador de café
A11. Dispensador de água quente
A12. Alojamento porta-filtro para moagem
A13. Saída do moinho de café
A14. Suporte chávenas pequenas
A15. Grelha de apoio das chávenas pequenas
A16. Grelha de apoio das chávenas/canecas
A17. Suporte da grelha de apoio das chávenas/canecas
A18. Indicador de nível da água no recipiente de recolha de pingos
A19. Tabuleiro de recolha de pingos

1.2 Descrição do painel de comando - B

B1. Manómetro
B2. Indicador luminoso "falta água"
B3. Indicador luminoso de "descalcificação"
B4. Manípulo de regulação quantidade café moído
B5. Botão de seleção 1 ou 2 chávenas (para utilizar o filtro de café correspondente)
B6. Tecla "OK": para dispensar a bebida/para confirmar
B7. Botão "temperatura do café"
B8. Botão de seleção de funções
- Cold Brew
- Espresso
- Americano
- Hot water (Água quente)
- Descalcificação

B9. Botão "vapor": para dispensar vapor

1.3 Descrição dos acessórios - C

C1. Porta-filtro
C2. Funil doseador (Dosing&Tamping Guide)
C3. Filtro 1 chávena
C4. Filtro 2 chávenas
C5. Tira-teste "Total Hardness Test"
C6. Descalcificante
C7. Softballs (*Só nalguns modelos)
C8. Jarro de leite
C9. Pincel de limpeza
C10. Agulha de limpeza para lança vapor
C11. Prensa
C12. Tapete para prensagem (* só nalguns modelos)

1.4 Acessórios limpeza não incluídos, recomendados pelo fabricante

Para mais informações, consulte a Delonghi.com.

EcoMultiClean **Detergente**
EAN: 8004399333307

2. PREPARAÇÃO DO APARELHO

Lavar com água morna e detergente da louça todos os acessórios e, em seguida, proceder conforme se segue:

1. Insira o tabuleiro de recolha dos pingos (A19) completo com grelha de apoio das chávenas (A16) e correspondente suporte (A17) (fig. 1);
2. Extrair o reservatório de água (A7) (fig. 2) e enchê-lo com água fresca e limpa, tendo o cuidado para não ultrapassar a inscrição MAX (fig. 3).
3. Em seguida, reinserir o depósito.

Atenção: *Jamais ligar a máquina sem água no reservatório ou sem este último.*
Nota Importante: *Aconselha-se personalizar o quanto antes o grau de dureza da água seguindo o procedimento descrito no capítulo "8. Menu de configurações".*

3. PRIMEIRA COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO DO APARELHO

1. Introduza a ficha na tomada de corrente. Prima o interruptor geral (A1) (fig. 4).
2. Coloque sob o dispensador de água quente (A11) um recipiente com capacidade mínima de 100 ml (fig. 5).
3. Prima o botão OK (B6) (fig. 6): a dispensação inicia e interrompe-se automaticamente. Esvaziar o depósito.

Antes de começar a utilizar a máquina, é necessário enxaguar os circuitos internos da mesma. Proceda conforme se segue:

4. Insira o filtro de café (C3) ou (C4) no copo porta-filtro (C1).
5. Encaixar o compartimento porta-filtro (C1) completo com filtro na máquina: para um encaixe correto, alinhar a pega do compartimento porta-filtro com "INSERT" (fig. 7) e rodar o manípulo para a direita, até o alinhar com a posição "CLOSE".
6. Coloque um recipiente sob o copo porta-filtro e na lança de vapor (A9).
7. Prima o botão OK (B6): a dispensação é iniciada.
8. Uma vez terminada a dispensação, prima o botão do vapor (B9) (fig. 8) e dispense vapor durante alguns segundos, de forma a enxaguar o circuito de vapor: para uma dispensação ótima do vapor, aconselha-se a repetir esta operação 3 ou 4 vezes. Isto permite eliminar a água no tubo antes de dispensar o vapor.

O aparelho fica assim pronto para o uso.

Nota Importante: *o enxaguamento dos circuitos internos é recomendado também em caso de inutilização prolongada do aparelho.*

Na primeira utilização, é necessário fazer 4-5 cafés antes de a máquina começar a dar um resultado satisfatório: dedique particular atenção à dose de café moído no filtro ((C3) ou (C4)) (ver instruções na secção "4.1 Fase 1 - Moagem (grinding)").

Proceder conforme o indicado no capítulo "A "dose perfeita"".

4. PREPARAR O CAFÉ

4.1 Fase 1 - Moagem (grinding)

1. Verta os grãos para o depósito (A3) (fig. 9). É aconselhável verter apenas os grãos necessários para a preparação: desta forma, será sempre usado café fresco.
2. A configuração de fábrica do grau de moagem é 5 (moagem média). Se o resultado não for satisfatório, regule o nível com base no sabor pessoal e no tipo de café (a regulação deve ser efetuada durante o funcionamento do moinho de café) (fig. 10).

Nota Importante: *O grau de moagem entre 3 e 6 é aconselhado para a maior parte dos cafés. O resultado da moagem com a seleção em 1 ou 2 é muito fina, devendo apenas ser utilizada com café muito específico (tostagem leve) ou quando se nota uma qualidade do café não ótima e decorrente do desgaste dos moinhos (moagem demasiado grossa).*

3. Insira um dos filtros de café (C3) ou (C4) no porta-filtro (C1). Prima o botão (B5) para selecionar a preparação de 1 ou 2 chávenas: com esta seleção duplica também a quantidade extraída de expresso.
4. Regule o manípulo da quantidade (B4) partindo da posição mínima (fig. 11).

Na primeira utilização, deixe o manípulo na posição Mín. No início, é normal fazer algumas tentativas antes de encontrar a regulação ótima. Sugerimos-lhe de iniciar com os valores de fábrica; em seguida, se necessário, modifique seguindo as sugestões fornecidas no parágrafo "Regular a quantidade de café moído no filtro".

5. Engate o funil doseador (C2) no porta-filtro: 1 prima; 2 rode até bloquear (fig. 12).
6. Insira o porta-filtro à saída do moedor de café (A13) (fig. 13).
7. Prima o porta-filtro até sentir um estalido (fig. 14) e, em seguida, solte: a moagem inicia e interrompe-se automaticamente.

Nota Importante: *Caso deseje interromper manualmente a moagem, basta premir novamente o porta-filtro (até sentir um estalido).*

Regular a quantidade de café moído no filtro



Cada variedade de grão dá um resultado diferente durante a moagem e para tal, no início da regulação da dose, é necessário um extremo cuidado.

Esta ilustração dá indicações sobre como regular a dose, com base na cor de tostagem: devem ser consideradas como um ponto de partida, mas podem variar em função da composição do café em grão.

1. Configure a dose (para chegar à marca em relevo dentro do filtro de café), começando pela posição mínima. Os números do manípulo são uma referência prática a anotar uma vez obtida a dose perfeita no filtro. Os números não correspondem às configurações do moinho de café, à unidade de medida (gr / oz) ou ao tempo de moagem.
2. Verificando a cor de tostagem do seu café, rode lentamente o manípulo.

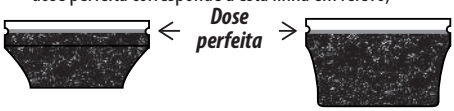
4.2 Fase 2 - Prensagem (tamping)

1. Após a moagem extraia o porta-filtro (fig. 15).
2. Dê pancadinhas no funil doseador (C2) para nivelar o café moído.
3. (Só alguns modelos): apoie o porta-filtro na correspondente sede no tapete para prensagem (C12) (fig. 16).
4. Prense o café utilizando a prensa para o efeito (C11) (fig. 17).
5. Retire o funil doseador rodando-o em sentido anti-horário e puxando-o para cima (fig. 18) e verifique se a dose está correta (ver parágrafo "A "dose perfeita"").
6. Engate o porta-filtro no dispensador de café (A10) (fig. 19).

Nota Importante: *Se depois da prensagem permanecerem resíduos de café ao longo das bordas do filtro, isto não prejudica de forma alguma a qualidade da extração e, por conseguinte, o resultado final.*

A "dose perfeita"

- Os filtros de café têm no interior uma linha em relevo: a dose perfeita corresponde a esta linha em relevo;



- Certifique-se de que o café esteja no nível após a prensagem. Poderá ser necessário regular mais vezes o manípulo (B4) antes de se chegar à dose perfeita.
- Se o café for sobre ou subextraído e a dose estiver dentro da dose perfeita, regule o grau de moagem para mais fino ou mais grosso (ver "4.1 Fase 1 - Moagem (grinding)"). Se o café estiver sobreextraído (dispensação demasiado lenta), a moagem deverá ser mais grossa. Se o café estiver subextraído (dispensação demasiado rápida), a moagem deverá ser mais fina.

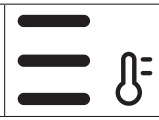
4.3 Fase 3 - Dispensação (brewing)

1. Selecione a temperatura (fig. 20) (ver "A temperatura para preparar o café").
2. Selecione a bebida desejada (fig. 21). Se a bebida tiver sido programada (ver capítulo "7. Programe o comprimento das bebidas"), o indicador luminoso da bebida pisca curtamente.
3. Prima OK (B6) para iniciar a preparação (fig. 22) (pré-infusão e infusão). A preparação do café interrompe-se automaticamente.

A temperatura para preparar o café

A temperatura da água é controlada durante todo o processo de preparação, para garantir a estabilidade na fase de extração. A Specialista Arte oferece 3 temperaturas de infusão* que correspondem a um intervalo entre 92°C e 96°C.

Consoante a variedade e a tostagem do café em grão, aconselha-se uma temperatura diferente: o café em grão Robusta exige uma temperatura baixa, o café em grão Arabica uma temperatura alta. O mesmo é válido para o café em grão com tostagem escura ou para o café em grão acabado de tostar.

Nível de temperatura	Indicador luminoso correspondente	Nível de tostagem
MÍN		**Escuro**
MÉD		**Médio-escuro**
MÁX.		**Claro - médio**

* Esta temperatura diz respeito à água no thermoblock. É por isso diferente da temperatura da bebida na chávena ou da temperatura medida quando a bebida sai pelos bicos de café do porta-filtro.

5. PREPARAÇÃO COLD BREW

COLD EXTRACTION TECHNOLOGY

A Cold Extraction Technology é uma preparação de café que utiliza água fresca ou à temperatura ambiente. Para extrair as propriedades do café em grão, em vez de calor, é utilizado um tempo de infusão mais longo.

Proceda conforme se segue:

1. Selecione Cold Brew (fig. 23). O indicador luminoso relativo ao botão OK passa a azul;
2. É aconselhável, para que o circuito do café esteja frio, proceder a uma extração em vazio: coloque um recipiente sob o dispensador de café (A10) e prima OK: volte a premir OK após alguns segundos para interromper a extração;
3. Remova e esvazie o recipiente e engate o porta-filtro, com a dose perfeita, ao dispensador do café;
4. Prepare o copo com 2-3 cubos de gelo e coloque-o sob os dispensadores de café (fig. 24);
5. Prima OK (o indicador luminoso está a azul): a dispensação é iniciada.
6. A extração interrompe-se automaticamente.

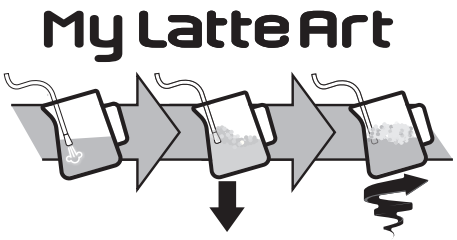
Nota Importante:

- *Cold Extraction é uma tecnologia de extração sem pressão: para isto, durante a dispensação, o manómetro não roda.*
- *Para Cold Brew, aconselha-se a selecionar o grau de moagem entre 4 e 6.*
- *Certifique-se de que a água no reservatório está fresca. Se a água tiver mais de alguns dias, esvazie e lave bem o reservatório da água. Mantenha sempre limpo o reservatório de água.*

6. PREPARAÇÃO DE BEBIDAS À BASE DE LEITE

6.1 Espume o leite

1. Verta para o jarro (C8) a quantidade de leite que pretende aquecer/espumar, tendo em conta que o volume do leite irá aumentar para o dobro ou o triplo (fig. 25). Para obter uma espuma mais densa e homogénea, é aconselhável utilizar leite de vaca gordo à temperatura de frigorífico (cerca de 5° C).



2. Coloque o jarro sob a lança de vapor e prima o botão do vapor (B9) (fig. 26).
3. Para espumar o leite, apoie a lança de vapor (A9) na superfície do leite: ao proceder assim, o ar mistura o leite com o vapor.
4. Mantenha a lança de vapor na superfície, prestando atenção para não captar demasiado ar, criando bolhas demasiado grossas.
5. Submerja a lança de vapor sob a superfície do leite: desta forma, cria-se um vórtice. Uma vez atingida a temperatura desejada, volte a fechar o botão de vapor e aguarde que a dispensação de vapor se interrompa completamente, antes de remover o jarro de leite.

O barista aconselha:

- **O leite fresco é melhor**. Utilizar sempre leite fresco à temperatura do frigorífico.
- Para um resultado melhor, é aconselhável voltar a colocar sempre o jarro do leite no frigorífico.
- O leite gordo assegura resultados ótimos. O resultado e as texturas da espuma variam consoante seja leite de vaca ou bebidas vegetais.
- Depois de ter espumado o leite, elimine as bolhas rodando ligeiramente o jarro do leite.

Limpeza da lança de vapor

1. Após cada utilização, remova com um pano os resíduos de leite do dispensador de vapor (fig. 27). Para uma limpeza profunda, é aconselhável utilizar o Eco MultiClean: assegura a higiene removendo as proteínas e gorduras do leite, e pode ser usado para limpar a máquina inteira.
2. Dispense vapor durante alguns segundos para limpar bem o dispensador (fig. 8).
3. Aguarde que o dispensador arrefeça: para manter a eficiência do dispensador ao longo do tempo, utilize a agulha de limpeza (C10) para manter o orifício desobstruído (fig. 28).

7. PROGRAME O COMPRIMENTO DAS BEBIDAS

1. Prepare a máquina para dispensar 1 ou 2 chávenas da bebida que deseja dispensar, até engatar o porta-filtro (C1) completo com filtro (C3) ou (C4) e café moído.
2. Rode o manípulo (B8) para selecionar a bebida a programar.
3. Mantenha premido o botão OK (B6) durante pelo menos 3 segundos; até que o indicador luminoso relativo à bebida selecionada comece a piscar para confirmar que se encontra no modo de programação.
4. Quanto atingir a quantidade desejada, volte a premir o botão OK: a quantidade é programada.

Nota Importante:

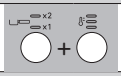
- *É possível programar as bebidas, mas não a dispensação de vapor.*
- *A programação modifica as quantidades das bebidas, mas não do café moído.*
- *Quando se selecionar uma bebida programada, o indicador luminoso correspondente pisca brevemente.*
- *As bebidas "**X2**" podem ser programadas separadamente.*

Receita de café	Quantidade de fábrica	Quantidade programável
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	• expresso: de ≃15 a ≃90 ml • água: de ≃25 a ≃150 ml
Americano X2	≃ 240 ml	• expresso: de ≃30 a ≃180 ml • água: de ≃50 a ≃240 ml
Hot water	≃ 250 ml	de ≃65 a ≃300 ml

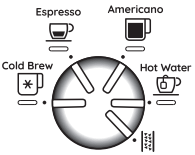
8. MENU DE CONFIGURAÇÕES

1. Entre no menu:

Prima em simultâneo durante 3 segundos



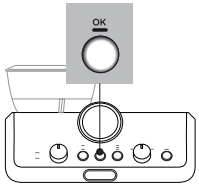
2. Selecione a configuração a regular



→

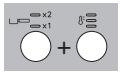
Configuração correspondente	Rode para	Prima	Prima ainda para mudar a configuração
Estatísticas (informações úteis para a assistência)	Cold Brew	Ver par. "15.1 Estatística"	
Pausa pré-infusão	Espresso	Acende-se o indicador luminoso relativo à configuração atualmente selecionada	➡ Não
			➡ 1 seg
			➡ 2 seg
Regulação extra da moagem	Americano	Acende-se o indicador luminoso relativo à configuração atualmente selecionada	➡ 1st range
			➡ 2nd range
Desligar automático	Hot water	Acende-se o indicador luminoso relativo à configuração atualmente selecionada	➡ 9 minutos
			➡ 1,5 horas
			➡ 3 horas
Dureza da água		Acende-se o indicador luminoso relativo à configuração atualmente selecionada	➡ macia
			➡ média
			➡ dura /muito dura

3. Guarde as novas configurações premindo OK (B6)



Nota Importante: *O aparelho sai automaticamente do menu de configurações após 30 segundos de inatividade.*

8.1 Reposição das definições de fábrica

1. Entre no menu:	
Prima em simultâneo durante 3 segundos	
2. Redefinição para os valores de fábrica	
Mantenha premido o botão de vapor (B9) durante 3 segundos.	

O indicador luminoso OK (B6) pisca brevemente para confirmar a reposição.

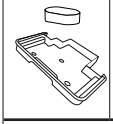
9. LIMPEZA DO APARELHO

Atenção!

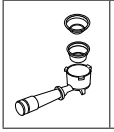
- Para a limpeza da máquina, não utilize solventes, detergentes abrasivos ou álcool.
- Não utilize objetos metálicos para retirar incrustações ou depósitos de café, porque podem riscar as superfícies metálicas ou plásticas.
- Para períodos de inutilização superiores à semana é aconselhado, antes de utilizar a máquina, proceder a um enxaguamento.

Perigo!

- Durante a limpeza, jamais mergulhar a máquina na água: é um aparelho elétrico.
- Antes de qualquer operação de limpeza das partes externas do aparelho, desligar a máquina, tirar o plugue da tomada e esperar até que a máquina esfrie.

	DISHWASHER SAFE	Eco MultiClean			
	✗	✓	✓	✗	✗
	✓	✗	✗	✓	✓
	✗	✓	✓	✓	✓

→

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

10. LIMPEZA DO MOINHO DE CAFÉ

1. Limpe a zona de engate com o pincel (C9) (fig. 29).
2. Utilizando o pincel, limpe a rampa de café (fig. 30).

Moagem eficiente

Ao longo do tempo, os moinhos ficam sujeitos ao desgaste. Por conseguinte, à medida que o tempo passa, para se obter a dose perfeita, é necessário rodar o manípulo (B4) para os números mais altos. Quando se encontra na regulação entre 30 e 40, chegou o momento de configurar o extra range de moagem (ver o capítulo "8. Menu de configurações" - "Intervalo de moagem extra").

Quando a quantidade de café moído diminuir ainda mais, dirija-se a um centro de assistência para substituir os moinhos: regule de novo o moinho de café entrando no menu de configurações e selecionando o primeiro range de regulação adicional da moagem. Em seguida, rode o manípulo de regulação da quantidade (B4) para a posição Mín e regule a dose tal como para a primeira utilização (ver "A "dose perfeita"").

11. DUREZA DA ÁGUA

O indicador luminoso (B3) de descalcificação acende-se depois de um período de funcionamento pré-determinado, que depende do grau de dureza da água. É possível programar a máquina com base na verdadeira dureza da água fornecida pela rede nas diversas regiões, tornando, assim, menos frequente a operação de descalcificação (ver capítulo "8. Menu de configurações").

1. Retirar da embalagem a tira reativa a fornecida "TOTAL HARDNESS TEST" (C5).
2. Mergulhar completamente a tira em um copo com água por cerca um segundo (fig.31).
3. Extraia a tira da água e sacuda-a ligeiramente (fig. 32).

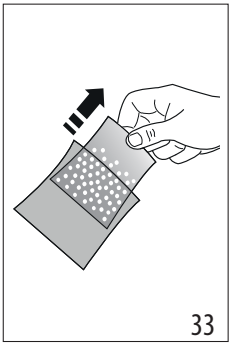
Resultado do teste de dureza da água	Botão (B7)	Nível
		**1** água doce
		**2** água média
		**3** água dura ou muito dura
		

4. Configure o aparelho, conforme indicado no capítulo "8. Menu de configurações".

12. COMO UTILIZAR SOFTBALLS (SÓ NALGUNS MODELOS)

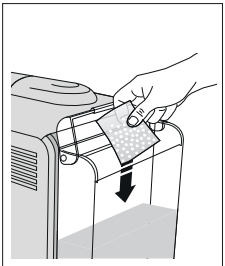
Softballs (C7) consiste num sistema inovador que prolonga a vida útil da máquina sem alterar as qualidades da água, garantindo a extração de um café cremoso e aromático. Para otimizar a eficácia, deixe Softballs na água durante a noite anterior à utilização.

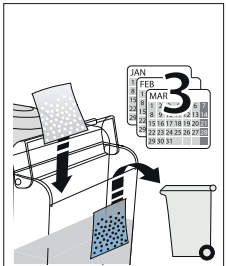
1. Extraia o pacote de Softballs da embalagem (fig.33).


33


34

2. Enxague com água corrente o pacote de Softballs (fig. 34).
3. Submerja a saqueta no reservatório de água (A7) (fig. 35).
4. Substitua a saqueta de Softballs a cada 3 meses (fig. 36).


35



36

13. DESCALCIFICAÇÃO

Atenção!

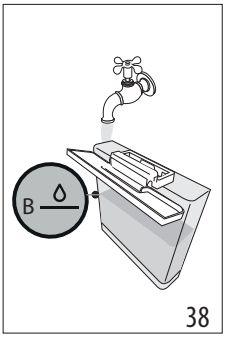
- Antes de utilizar, leia as instruções e a etiqueta do descalcificante (C6), indicadas na embalagem do próprio descalcificante.
- Recomenda-se utilizar exclusivamente o descalcificante De'Longhi. O uso de descalcificantes inadequados, assim como a descalcificação não realizada regulamente, pode comportar o surgimento de defeitos não cobertos pela garantia do fabricante.
- O descalcificante pode danificar as superfícies delicadas. Se o produto for acidentalmente derramado, seque-o de imediato.

Para efetuar a descalcificação	
Descalcificador	Descalcificador De'Longhi
Depósito	Capacidade de 2 litros
Tempo	~40min

1. Chegou a hora de efetuar a descalcificação, quando se acende o indicador luminoso (B3). É possível iniciar a descalcificação a qualquer momento.
2. Extraia e esvazie o tabuleiro de recolha dos pingos (A19) e, em seguida, volte a inseri-lo.
3. Esvazie o reservatório de água (A7). (Se presentes, retire as softballs e reponha-as num copo de água até ao momento de as voltar a inserir, no fim da descalcificação)
4. Verta o descalcificante no depósito de água (C6) até ao nível **A** (correspondente a uma embalagem de 100 ml) impresso no lado interno do depósito) (fig. 37).
5. Adicione água (1 litro) até atingir o nível B (fig. 38). Em seguida, reintroduza o reservatório de água na máquina.

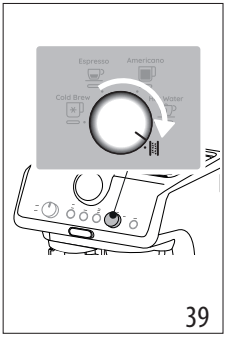


37

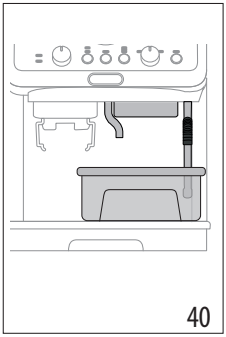


38

6. Rode o manípulo (B8) para (fig. 39): o indicador luminoso OK acende-se e o indicador luminoso pisca.



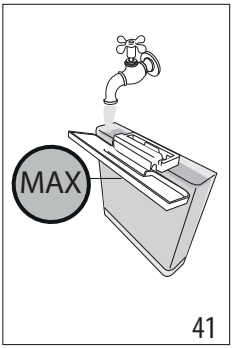
39


40

7. Certifique-se de que o porta-filtro (C1) não esteja engatado e coloque um recipiente sob os dispensadores de café (A10), de água quente (A11) e sob a lança de vapor (A9) (fig. 40).
8. Mantenha premido durante pelo menos 3 segundos o botão OK (B6): o indicador luminoso OK pisca.
9. O programa de descalcificação inicia e o líquido descalcificante sai pelos dispensadores. O programa de descalcificação executa automaticamente toda uma série de enxaguamentos a intervalos regulares para remover os resíduos de calcário do interior da máquina de café até esvaziar o reservatório.

A dispensação é interrompida e o indicador luminoso OK passa a azul. É então necessário proceder a um ciclo de enxaguamento:

10. Esvaziar o depósito usado para a recolha do líquido descalcificante e voltar a colocá-lo sob os dispensadores.
11. Extrair o reservatório de água, esvaziá-lo de eventuais resíduos de solução descalcificador, enxaguá-lo com água corrente e enchê-lo com água fresca até ao nível MAX (fig. 41). Reinserir depois o depósito no seu alojamento.



41

12. Prima o botão OK: o enxaguamento começa.
13. Uma vez concluído o enxaguamento, a dispensação interrompe-se: o indicador luminoso pisca a vermelho e o indicador OK apaga-se.
14. Esvaziar o depósito de recolha da água de enxaguamento.

15. Extraia e esvazie o tabuleiro de recolha dos pingos (A19) e, em seguida, volte a inseri-lo.
16. Extrair e encher o reservatório de água com água fresca e, em seguida, voltar a inseri-lo. (Se presentes, enxague com água corrente as softballs e volte a inseri-las no reservatório).
17. Rode o manípulo de seleção de funções (B8) para uma das bebidas.

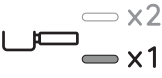
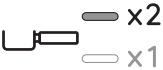
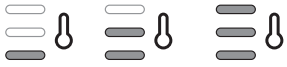
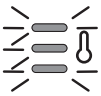
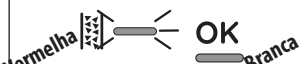
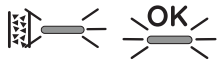
O aparelho assim está pronta ao uso.

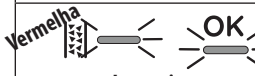
Nota Importante:

- O ciclo de descalcificação pode ser iniciado a qualquer momento (mesmo se o respetivo indicador luminoso ainda não se tiver acendido).
- Caso a descalcificação tenha sido acionada por engano, prima o botão OK durante 10 segundos; o enxaguamento não pode ser interrompido.

14. SIGNIFICADO DOS INDICADORES LUMINOSOS

INDICADORES LUMINOSOS	SIGNIFICADO INDICADORES LUMINOSOS	OPERAÇÃO
Todos os indicadores luminosos piscam curtamente	Ligação do aparelho	Auto-diagnóstico
 **Fixa**	É a primeira ativação da máquina e é necessário proceder ao enchimento do circuito da água	Proceda conforme o indicado no cap. "3. Primeira colocação em funcionamento do aparelho"
 **Luz intermitente**	A máquina está a aquecer	Aguarde até atingir a temperatura ideal de extração
 **Fixa** (Os indicadores luminosos e mostram as respetivas seleções)	A máquina está pronta para a extração	Prepare a máquina e proceda à preparação da bebida
 **Fixa** (O indicador luminoso mostra a seleção em curso)	A máquina está pronta para a extração	Prepare a máquina e proceda à preparação da bebida
 **Fixa**	A água no depósito (A7) não é suficiente ou o reservatório de água não se encontra bem inserido	Encher o depósito ou extrair e voltar a inserir corretamente o depósito
		→

INDICADORES LUMINOSOS	SIGNIFICADO INDICADORES LUMINOSOS	OPERAÇÃO
 **Luz intermitente**	Caso deseje proceder à dispensação de uma bebida, mas o reservatório de água (A7) esteja vazio	Encher o reservatório de água
	A moagem é muito fina e, portanto, o café sai muito lentamente ou não sai de todo	Extraia o porta-filtro (C1), repita as operações para fazer o café, tendo em mente as indicações constantes do par. "4.1 Fase 1 - Moagem (grinding)" e "4.2 Fase 2 - Prensagem (tamping)"
	O filtro de café (C3) ou (C4) está obturado	Enxague os filtros sob água corrente
	O depósito (A7) está mal inserido e as respetivas válvulas não estão abertas	Prima levemente o reservatório de forma a abrir as válvulas
	Há calcário no circuito hidráulico	Efetuar a descalcificação conforme indicado no cap. "13. Descalcificação"
	É selecionada a preparação para 1 chávena	Toda a preparação (desde a moagem à extração) é configurada para preparar 1 chávena
	É selecionada a preparação para 2 chávenas	Toda a preparação (desde a moagem à extração) é configurada para preparar 2 chávenas
 **Fixa**	Selecione uma das temperaturas disponíveis	Ver "A temperatura para preparar o café"
 **Luz intermitente**	Alarme genérico	Desligue a máquina, aguarde 10 minutos antes de a voltar a ligar. Se o problema persistir, dirija-se a um Centro de Assistência.
 **Luz intermitente**	A função de vapor está selecionada e em curso	Após alguns segundos, a máquina procede à dispensação de vapor
 **Fixa - vermelho**	É necessário proceder à descalcificação	Efetuar a descalcificação conforme o ilustrado na sec. "13. Descalcificação"
 **Intermitente - Fixa**	A descalcificação encontra-se selecionada	Prima OK para iniciar a descalcificação ou rode o manípulo para uma bebida
 **Intermitentes**	A descalcificação continua: a máquina dispensa a solução descalcificante	Avance concluindo o ciclo de descalcificação (ver "13. Descalcificação")
		→

INDICADORES LUMINOSOS	SIGNIFICADO INDICADORES LUMINOSOS	OPERAÇÃO
 **Intermitente - Fixa**	Terminei a primeira fase do ciclo de descalcificação: agora é necessário proceder à fase de enxaguamento	Prima OK para iniciar o enxaguamento.
 **Intermitentes**	A máquina procede à fase de enxaguamento, quando o ciclo de descalcificação	Proceda concluindo o ciclo de descalcificação (ver "13. Descalcificação")

15. SE ALGO NÃO FUNCIONAR

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
Está presente água no tabuleiro de recolha dos pingos (A19)	Faz parte do funcionamento normal dos circuitos internos da máquina	Esvazie e limpe regularmente o tabuleiro de recolha de pingos
Não sai mais café expresso	Falta de água no reservatório (A7)	Encher o reservatório
	O indicador luminoso **OK** (B6) acende-se para indicar que o circuito de café ou circuito de vapor está vazio	Prima o botão correspondente ao indicador luminoso **OK** para encher o circuito
	O filtro (C3) ou (C4) está obturado	Enxague os filtros sob água corrente
	Moagem demasiado fina	Regule a dose e a moagem
	O depósito (A7) está mal inserido e ad válvula no fundo não estão abertas	Pressionar levemente o depósito de modo a abir as válvulas em seu fundo
	Há calcário no circuito hidráulico	Efetuar a descalcificação conforme indicado no cap. "13. Descalcificação"
O porta-filtro (C1) não se encaixa ao aparelho	O café moído não foi prensado ou está em quantidade excessiva	Repita a fase 1 (capítulo "4. Preparar o café") utilizando uma quantidade de café menor. Se utilizar o filtro 1 chávena, certifique-se de que se acendeu o indicador luminoso 1X (B5).
O café expresso pinga das bordas do porta-filtro (C1) e não através dos furos	O porta-filtro não está encaixado corretamente	Encaixe corretamente o porta-filtro (fig. 19)
	O vedante do dispensador do café perdeu elasticidade ou está suja	Dirija-se a um centro de assistência para a substituir
	O filtro (C3) ou (C4) está obturado	• Enxague os filtros sob água corrente • Regule as configurações de moagem
O creme do café é claro (desce rapidamente do bico)	É necessário rever as configurações do aparelho	Ver as indicações no parágrafo "A "dose perfeita""
O creme do café é escuro (o café desce lentamente do bico)	É necessário rever as configurações do aparelho	Ver as indicações no parágrafo "A "dose perfeita""
O café está frio	Foi extraída uma Cold Brew	Quando o indicador luminoso OK está azul, a Cold Brew Technology está selecionada
		→

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
A Cold Brew está quente	Antes de extrair Cold Brew, foi extraída uma bebida quente	Antes de preparar a bebida, é aconselhável extrair em vazio uma "Cold Brew" durante alguns segundos para arrefecer o circuito do café
	A água no reservatório não está fresca	Esvazie o reservatório da água e encha-o com água fresca
	No copo não há gelo	Coloque 3 a 4 cubos de gelo conforme aconselhado para a preparação de Cold Brew
No término da descalcificação, o aparelho precisa de outro enxaguamento	Durante o ciclo de enxaguamento, o reservatório (A7) não foi enchido até ao nível MÁX	Repita o enxaguamento (ver cap. "13. Descalcificação")
O aparelho não mói o café	No interior do moinho de café está presente um corpo estranho	Rode o seletor (A2) para a posição 8 e remova todo o café em grão com um aspirador do pó até esvaziar e limpe o depósito de café em grão (A3). Se o problema persistir, dirija-se a um Centro de Assistência
Se se desejar alterar a qualidade do café		• É aconselhável verter no depósito de café em grão (A3) apenas a quantidade de café em grão certa a utilizar • Para esvaziar o depósito, aspire os conteúdos com um aspirador do pó ou efetue a moagem dos grãos de café restantes até o esvaziar completamente. • Insira a nova qualidade de café em grão • Se a moagem não atingir a "dose perfeita", proceda conforme na primeira utilização
Após a moagem, o filtro de café (C3) ou (C4) está vazio	A tremonha do café do moinho de café está entupida	Proceda à limpeza conforme indicado no cap. "10. Limpeza do moinho de café"
Após a moagem, o café em pó no filtro (C3) ou (C4) não atinge a "dose perfeita"	É necessário regular a quantidade de café moído	Regular a quantidade com o manípulo correspondente, (B4) seguindo as indicações na secç. "A "dose perfeita"". Se o manípulo já estiver na posição máx., proceda conforme indicado na secção "8. Menu de configurações" - "Regulação extra da moagem"
	É utilizado o filtro de 2 chávenas (C4)	Verifique se o indicador luminoso 2X está aceso
	Com o tempo os moinhos desgastam-se	Dirija-se a um centro de assistência

15.1 Estatística

As estatísticas da máquina são úteis em caso de intervenção da assistência. Proceda conforme se segue:

- Aceda ao menu premindo em simultâneo os botões (B5) e (B7) durante 3 segundos;
- Rode o manípulo (B8) para selecionar "Cold Brew";
- Prima o botão da temperatura (B7);
- Uma vez dentro do menu de definições, selecione os dados desejados rodando o manípulo de seleção segundo o ilustrado na tabela a seguir:

Posição do manípulo	**Contador**
Cold Brew	Contagem total das bebidas frias
Espresso	Contagem total das bebidas quentes
Long black	Contagem total das extrações de vapor
	Contagem total das descalcificações

- Os indicadores luminosos relativos ⌴, OK, indicam os números das operações:

Indicadores luminosos no painel de controlo	**Contagem de bebidas**	**Contagem de descalcificações**
×2 ×1 OK	até 100	Até 1
×2 ×1 OK	entre 100 e 1000	Entre 2 e 10
×2 ×1 OK	Entre 1000 e 3000	Entre 10 e 30
×2 ×1 OK	Entre 3000 e 6000	Entre 30 e 60
×2 ×1 OK	Entre 6000 e 11000	Entre 60 e 110
×2 ×1 OK	Mais de 11000	Mais de 110

- O aparelho sai automaticamente do menu de configurações após 30 segundos de inatividade.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάζετε πάντα το φύλλο των προειδοποιήσεων ασφαλείας.

1. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

1.1 Περιγραφή της συσκευής - A

A1. Γενικός διακόπτης (ON/OFF)
A2. Διακόπτης βαθμού άλεσης
A3. Δοχείο για κόκκους
A4. Καπάκι δοχείου κόκκων
A5. Θήκη για αξεσουάρ
A6. Καπάκι δοχείου νερού
A7. Δοχείο νερού
A8. Καλώδιο τροφοδοσίας
A9. Ακροφύσιο ατμού
A10. Στόμιο παροχής καφέ
A11. Στόμιο παροχής ζεστού νερού
A12. Υποδοχή κυπέλλου φίλτρου για άλεση
A13. Έξοδος μύλου άλεσης καφέ
A14. Βάση μικρών φλιτζανιών
A15. Σχάρα στήριξης μικρών φλιτζανιών
A16. Σχάρα στήριξης φλιτζανιών/mug
A17. Βάση σχάρας στήριξης φλιτζανιών/mug
A18. Δείκτης στάθμης νερού στο δίσκο συλλογής σταγόνων
A19. Δίσκος συλλογής σταγόνων

1.2 Περιγραφή πίνακα ελέγχου - B

B1. Μανόμετρο
B2. Λυχνία «απουσία νερού»
B3. Λυχνία «αφαλάτωση»
B4. Κουμπί ρύθμισης ποσότητα αλεσμένου καφέ
B5. Κουμπί επιλογής 1 ή 2 φλιτζανιών (με χρήση του αντίστοιχου φίλτρου καφέ)
B6. Κουμπί «OK»: για την παροχή ροφήματος/για επιβεβαίωση
B7. Κουμπί «θερμοκρασία καφέ»
B8. Διακόπτης επιλογής λειτουργιών
- Cold Brew
- Espresso
- Americano
- Hot water (Ζεστό νερό)
- Αφαλάτωση

B9. Κουμπί «ατμός»: για την παροχή ατμού

1.3 Περιγραφή των εξαρτημάτων - C

C1. Κύπελλο υποδοχής φίλτρου
C2. Χωνί δοσομέτρησης (Dosing&Tamping Guide)
C3. Φίλτρο 1 φλιτζανιού
C4. Φίλτρο 2 φλιτζανιών
C5. Δοκιμαστική ταινία «Total Hardness Test»
C6. Αφαλατικό
C7. Softballs (*Μόνο σε ορισμένα μοντέλα)
C8. Μπρίκι γάλακτος
C9. Πινέλο καθαρισμού
C10. Βελόνα καθαρισμού για ακροφύσιο ατμού
C11. Πατητήρι
C12. Βάση πατητηριού (* μόνο σε ορισμένα μοντέλα)

1.4 Τα εξαρτήματα καθαρισμού δεν περιλαμβάνονται, συνιστώνται από τον κατασκευαστή

Για περισσότερες πληροφορίες, επισκεφθείτε το Delonghi.com.

Eco MultiClean **Απορρυπαντικό**
EAN: 8004399333307

2. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Πλύνετε όλα τα εξαρτήματα με χλιαρό νερό και απορρυπαντικό πιάτων, στη συνέχεια, προχωρήστε με τον ακόλουθο τρόπο:

1. Τοποθετήστε τον δίσκο συλλογής σταγόνων (A19) μαζί με τη σχάρα στήριξης φλιτζανιών (A16) και την αντίστοιχη βάση (A17) (εικ. 1).
2. Αφαιρέστε το δοχείο νερού (A7) (εικ. 2) και γεμίστε το με φρέσκο και καθαρό νερό με προσοχή ώστε να μην ξεπεράσετε την επιγραφή MAX (εικ. 3).
3. Στη συνέχεια εισάγετε το δοχείο.

Προσοχή: *Μη θέτετε ποτέ σε λειτουργία τη συσκευή χωρίς νερό στο δοχείο ή χωρίς δοχείο.*

Προσοχή: *Συνιστάται να ρυθμίσετε το ταχύτερο δυνατόν τη σκληρότητα του νερού σύμφωνα με τη διαδικασία που περιγράφει το κεφάλαιο «8. ΜΕΝΟΥ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ».*

3. ΑΡΧΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

1. Εισάγετε το φις στην πρίζα. Πατήστε το γενικό διακόπτη (A1) (εικ. 4).
2. Τοποθετήστε κάτω από το στόμιο παροχής ζεστού νερού (A11) ένα δοχείο ελάχιστης χωρητικότητας 100 ml (εικ. 5).
3. Πατήστε το κουμπί OK (B6) (εικ. 6): η παροχή ξεκινά και σταματά αυτόματα. Αδειάστε το δοχείο.

Πριν ξεκινήσετε τη χρήση της μηχανής πρέπει να ξεπλύνετε τα εσωτερικά κυκλώματά της. Ακολουθήστε τον παρακάτω τρόπο:

4. Εισάγετε το φίλτρο καφέ (C3) ή (C4) στο κύπελλο υποδοχής φίλτρου (C1).
5. Συνδέστε το κύπελλο υποδοχής φίλτρου (C1) μαζί με το φίλτρο στη μηχανή: για τη σωστή σύνδεση, ευθυγραμμίστε τη λαβή του κυπέλλου του φίλτρου στη θέση «INSERT» (εικ. 7) και στρέψτε τη λαβή προς τα δεξιά, μέχρι να ευθυγραμμιστεί με τη θέση «CLOSE».
6. Τοποθετήστε ένα δοχείο κάτω από το κύπελλο υποδοχής φίλτρου και από το ακροφύσιο ατμού (A9).
7. Πατήστε το κουμπί OK (B6): η παροχή ξεκινά.
8. Μόλις ολοκληρωθεί η παροχή, πατήστε το κουμπί ατμού (B9) (εικ. 8) και αφήστε να βγει ατμός για μερικά δευτερόλεπτα έτσι ώστε να ξεπλυθεί το κύκλωμα του ατμού: για τη

βέλτιστη παροχή ατμού, συνιστάται να επαναλαμβάνετε την ενέργεια αυτή 3 ή 4 φορές. Αυτό επιτρέπει την απομάκρυνση του νερού του σωλήνα πριν την παροχή ατμού.

Η μηχανή είναι τώρα έτοιμη για χρήση.

Προσοχή: *το ξέβγαλμα των εσωτερικών κυκλωμάτων συνιστάται και σε περίπτωση παρατεταμένης περιόδου αχρησίας της μηχανής.*

Κατά την πρώτη χρήση, θα πρέπει πρώτα να παρασκευάσετε 4-5 καφέδες προκειμένου το μηχάνημα να αρχίσει να δίνει ικανοποιητικό αποτέλεσμα: δώστε ιδιαίτερη προσοχή στη δόση του αλεσμένου καφέ στο φίλτρο ((C3) ή (C4)) (δείτε οδηγίες στην παράγραφο «4.1 Στάδιο 1 - Άλεση (grinding)»).

προχωρήστε όπως υποδεικνύεται στο κεφάλαιο «Η «τέλεια δόση»».

4. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΚΑΦΕ

4.1 Στάδιο 1 - Άλεση (grinding)

1. Ρίξτε τους κόκκους μέσα στο δοχείο (A3) (εικ. 9). Συνιστάται να ρίχνετε μόνο τους κόκκους που απαιτούνται για την συγκεκριμένη παρασκευή: με αυτόν τον τρόπο ο καφές που χρησιμοποιείται είναι πάντα φρέσκος.
2. Η εργοστασιακή ρύθμιση του βαθμού άλεσης είναι στο 5 (μεσαία άλεση). Αν το αποτέλεσμα δεν είναι ικανοποιητικό, ρυθμίστε το επίπεδο με βάση την προσωπική σας προτίμηση και τον τύπο του καφέ (η ρύθμιση πρέπει να πραγματοποιείται κατά τη διάρκεια λειτουργίας του μύλου άλεσης καφέ) (εικ. 10).

Προσοχή: *Ο βαθμός άλεσης μεταξύ 3 και 6 ενδείκνυται για την πλειοψηφία των καφέδων. Επιλέγοντας βαθμό άλεσης 1 ή 2, το αποτέλεσμα της άλεσης είναι πολύ λεπτό και χρησιμοποιείται μόνο για πολύ συγκεκριμένους καφέδες (ελαφρύ καβούρδισμα) ή όταν παρατηρείτε ότι η ποιότητα του καφέ δεν είναι η βέλτιστη, γεγονός που οφείλεται στη φθορά των μύλων (πολύ χοντρή άλεση).*

3. Τοποθετήστε ένα από τα φίλτρα καφέ (C3) ή (C4) στο κύπελλο υποδοχής φίλτρου (C1). Πατήστε το κουμπί ⌴ (B5) για να επιλέξετε την παρασκευή 1 ή 2 φλιτζανιών: με αυτή την επιλογή διπλασιάζεται και η παρεχόμενη ποσότητα εσπρέσο.
4. Ρυθμίστε τον διακόπτη της ποσότητας (B4) ξεκινώντας από την ελάχιστη θέση (εικ. 11).

Κατά την πρώτη χρήση, αφήστε τον διακόπτη στη θέση Min. (Ελάχ.) Στην αρχή, είναι φυσιολογικό να κάνετε μερικές απόπειρες προτού εντοπίσετε τη βέλτιστη ρύθμιση. Συνιστάται να ξεκινάτε με τις εργοστασιακές τιμές και έπειτα, εάν χρειάζεται, να κάνετε τροποποιήσεις ακολουθώντας τις οδηγίες που περιέχονται στην παράγραφο «Ρυθμίστε την ποσότητα του αλεσμένου καφέ στο φίλτρο».

5. Τοποθετήστε το χωνί δοσομέτρησης (C2) στο κύπελλο υποδοχής φίλτρου: 1 πατήστε, 2 περιστρέψτε μέχρι να ασφαλίσει (εικ. 12).
6. Τοποθετήστε το κύπελλο υποδοχής φίλτρου στην έξοδο του μύλου άλεσης καφέ (A13) (εικ. 13).
7. Πατήστε το κύπελλο υποδοχής φίλτρου μέχρι να ακουστεί ένα «Κλικ» (εικ. 14), και έπειτα αφήστε το: η άλεση ξεκινά και σταματά αυτόματα.

Προσοχή: *Εάν επιθυμείτε να διακόψετε χειροκίνητα την άλεση, αρκεί να ξαναπατήσετε το κύπελλο υποδοχής φίλτρου (μέχρι να ακουστεί ένα Κλικ).*

Ρυθμίστε την ποσότητα του αλεσμένου καφέ στο φίλτρο



Κάθε ποικιλία κόκκου δίνει διαφορετικό αποτέλεσμα κατά τη διάρκεια της άλεσης και γι' αυτό στην αρχή η ρύθμιση της δόσης απαιτεί εξαιρετική προσοχή.

Η εικόνα αυτή δίνει οδηγίες ως προς τη ρύθμιση της δόσης, με βάση το χρώμα του ψησίματος: πρέπει να θεωρούνται σημείο εκκίνησης, ωστόσο ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με τη σύνθεση των κόκκων του καφέ.

1. Ρυθμίστε τη δόση (για να φτάσετε στην ανάγλυφη ένδειξη στο εσωτερικό του φίλτρου καφέ) ξεκινώντας από την ελάχιστη θέση. Οι αριθμοί του διακόπτη χρησιμεύουν ως αναφορά ώστε να γνωρίζετε ποια είναι η ιδανική δόση στο φίλτρο. Οι αριθμοί δεν αντιστοιχούν σε ρυθμίσεις του μύλου άλεσης, σε μονάδες μέτρησης (gr / oz) ή στον χρόνο άλεσης.
2. Έχοντας ως αναφορά το χρώμα ψησίματος του καφέ σας, περιστρέψτε αργά το κουμπί.

4.2 Στάδιο 2 - Πάτημα (tamping)

1. Μετά την άλεση, αποσυνδέστε το κύπελλο του φίλτρου (εικ. 15).
2. Χτυπήστε ελαφρώς το χωνί δοσομέτρησης (C2) ώστε να γίνει επίπεδος ο αλεσμένος καφές.
3. (Μόνο σε ορισμένα μοντέλα): στηρίξτε το κύπελλο με το φίλτρο στην κατάλληλη θήκη επάνω στη βάση πατητηριού (C12) (εικ. 16).
4. Πατήστε τον καφέ χρησιμοποιώντας το ειδικό πατητήρι (C11) (εικ. 17).

5. Αφαιρέστε το χωνί δοσομέτρησης στρέφοντάς το αριστερόστροφα και τραβώντας το προς τα επάνω (εικ. 18) και επαληθεύστε ότι η δόση είναι σωστή (δείτε παράγραφο «Η «τέλεια δόση»»).
6. Ασφαλίστε το κύπελλο με το φίλτρο στο στόμιο παροχής καφέ (A10) (εικ. 19).

Προσοχή: *Εάν μετά το πάτημα του καφέ παραμένουν υπολείμματα καφέ κατά μήκος του χείλους του φίλτρου, αυτό δεν επηρεάζει καθόλου την ποιότητα της εκχύλισης και ως εκ τούτου και το τελικό αποτέλεσμα.*

Η «τέλεια δόση»

- Τα φίλτρα καφέ διαθέτουν στο εσωτερικό μια ανάγλυφη γραμμή: η τέλεια δόση αντιστοιχεί σε αυτή την ανάγλυφη γραμμή.



- Βεβαιωθείτε ότι ο καφές είναι σε αυτό το επίπεδο μετά το πάτημα. Μπορεί να χρειαστεί να ρυθμίσετε περισσότερες φορές το κουμπί (B4) προτού φτάσετε στην τέλεια δόση.
- Αν ο καφές υπερ- ή υπο-εκχυλίζεται και η δόση βρίσκεται εντός της τέλειας δόσης, ρυθμίστε τον βαθμό άλεσης σε πιο λεπτό ή πιο χοντρό (δείτε «4.1 Στάδιο 1 - Άλεση (grinding)»). Αν ο καφές υπερ-εκχυλίζεται (πολύ αργή παροχή) η άλεση πρέπει να είναι πιο χοντρή. Αν ο καφές υπο-εκχυλίζεται (πολύ γρήγορη παροχή) η άλεση πρέπει να είναι πιο λεπτή.

4.3 Στάδιο 3 - Εκχύλιση (brewing)

1. Επιλέξτε τη θερμοκρασία (εικ. 20) (δείτε «Η θερμοκρασία για την προετοιμασία του καφέ»).
2. Επιλέξτε το επιθυμητό ρόφημα (εικ. 21). Εάν το ρόφημα έχει προγραμματιστεί (δείτε κεφάλαιο «7. Προγραμματισμός της ποσότητας των ροφημάτων»), η λυχνία του ροφήματος αναβοσβήνει με συντομία.
3. Πατήστε OK (B6) για να ξεκινήσει η παροχή (εικ. 22) (προ-έγχυση και έγχυση). Η παροχή του καφέ διακόπτεται αυτόματα.

Η θερμοκρασία για την προετοιμασία του καφέ

Η θερμοκρασία του νερού ελέγχεται καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας προετοιμασίας προκειμένου να εξασφαλίζεται η σταθεροποίησή της στο στάδιο της εκχύλισης. Η μηχανή La Specialista Prestigio προσφέρει 3 θερμοκρασίες έγχυσης* που αντιστοιχούν σε εύρος μεταξύ 92°C και 96°C.

Ανάλογα με την ποικιλία και το ψήσιμο των κόκκων, συνιστάται διαφορετική θερμοκρασία: οι κόκκοι Robusta απαιτούν χαμηλή θερμοκρασία, ενώ οι κόκκοι Arabica απαιτούν υψηλή θερμοκρασία. Το ίδιο ισχύει για τους κόκκους με σκούρο ψήσιμο ή για τους ελαφρώς ψημένους κόκκους.

Επίπεδο θερμοκρασίας	Αντίστοιχη λυχνία	Βαθμός ψησίματος
ΕΛΑΧΙΣΤΟ		**Σκούρος**
ΜΕΤΡΙΟ		**Μέτριος-σκούρος**
ΜΕΓΙΣΤΟ		**Ανοιχτός-μέτριος**

* Αυτή η θερμοκρασία αναφέρεται στο νερό μέσα στο θερμομπλόκ. Επομένως διαφέρει από τη θερμοκρασία του ροφήματος στο φλιτζάνι ή από τη θερμοκρασία που μετριέται όταν το ρόφημα βγαίνει από τα ακροφύσια του κυπέλλου με την υποδοχή του φίλτρου.

5. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ COLD BREW

COLD EXTRACTION TECHNOLOGY

Η Cold Extraction Technology είναι μια προετοιμασία του καφέ που χρησιμοποιεί νερό που είναι κρύο ή σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Για την εκχύλιση των κόκκων του καφέ, αντί για θερμότητα, χρησιμοποιείται μεγαλύτερος χρόνος έγχυσης.

Ακολουθήστε τον παρακάτω τρόπο:

1. Επιλέξτε Cold Brew (εικ. 23). Η λυχνία που αντιστοιχεί στο κουμπί OK γίνεται μπλε.
2. Συνιστάται η εκτέλεση μιας κενής παροχής προκειμένου να κρυώσει το κύκλωμα του καφέ: στη συνέχεια τοποθετήστε ένα δοχείο κάτω από το στόμιο παροχής καφέ (A10) και πατήστε OK: ξαναπατήστε OK μετά από μερικά δευτερόλεπτα για να διακόψετε την παροχή.
3. Αφαιρέστε και αδειάστε το δοχείο και συνδέστε το κύπελλο του φίλτρου στο στόμιο παροχής καφέ, έχοντας βάλει την τέλεια δόση.
4. Ετοιμάστε ένα ποτήρι με 2-3 παγάκια και τοποθετήστε το κάτω από τα στόμια παροχής καφέ (εικ. 24).
5. Πατήστε OK (η λυχνία είναι μπλε): η παροχή ξεκινά.
6. Η παροχή διακόπτεται αυτόματα.

Προσοχή:

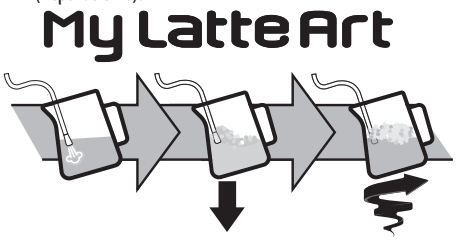
- *Το Cold Extraction είναι μια τεχνολογία εκχύλισης δίχως πίεση: γι' αυτό, κατά τη διάρκεια της παροχής, το μανόμετρο δεν δείχνει κάποια ένδειξη.*
- *Για το Cold Brew, συνιστάται να επιλέγετε βαθμό άλεσης μεταξύ 4 και 6.*

- *Βεβαιωθείτε ότι το νερό μέσα στο δοχείο είναι φρέσκο. Εάν το νερό είναι λίγων ημερών, αδειάστε και ξεπλύνετε καλά το δοχείο του νερού. Διατηρείτε πάντα καθαρό το δοχείο του νερού.*

6. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΡΟΦΗΜΑΤΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

6.1 Προετοιμασία του αφρόγαλου

1. Ρίξτε στο μπρίκι (C8) την ποσότητα γάλακτος που θέλετε να ζεστάνετε/να αφρίσετε, λαμβάνοντας υπόψη ότι ο όγκος του γάλακτος θα αυξηθεί κατά 2 ή 3 φορές (εικ. 25). Για να έχετε πιο πυκνό και ομοιογενή αφρό, συνιστάται η χρήση πλήρους αγελαδινού γάλακτος σε θερμοκρασία ψυγείου (περίπου 5° C).



2. Τοποθετήστε το μπρίκι κάτω από το ακροφύσιο ατμού και πατήστε το κουμπί ατμού (B9) (εικ. 26).
3. Για να φτιάξετε αφρόγαλα, ακουμπήστε το ακροφύσιο ατμού (A9) στην επιφάνεια του γάλακτος: με αυτόν τον τρόπο ο αέρας ανακατεύεται με το γάλα και τον ατμό.
4. Διατηρήστε το ακροφύσιο ατμού στην επιφάνεια, φροντίζοντας να μην αιχμαλωτίζεται πάρα πολύς αέρας που δημιουργεί πολύ μεγάλες φουσκάλες.
5. Βυθίστε το ακροφύσιο ατμού κάτω από την επιφάνεια του γάλακτος: με αυτόν τον τρόπο δημιουργείται μια δίνη. Μόλις επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, ξαναπατήστε το κουμπί ατμού και περιμένετε έως ότου η παροχή ατμού σταματήσει εντελώς προτού αφαιρέσετε το μπρίκι με το γάλα.

Ο μπαρίστα συνιστά:

- **Το φρέσκο γάλα είναι καλύτερο**. Χρησιμοποιείτε πάντα φρέσκο γάλα σε θερμοκρασία ψυγείου.
- Για ένα καλύτερο αποτέλεσμα, συνιστάται να ξαναβάζετε πάντα το μπρίκι του γάλακτος μέσα στο ψυγείο.
- Το πλήρες γάλα δίνει άριστα αποτελέσματα. Το αποτέλεσμα και η υφή του αφρού διαφέρουν ανάλογα με το αγελαδινό γάλα ή με τα φυτικά ροφήματα που χρησιμοποιούνται.
- Αφού φτιάξετε το αφρόγαλα, εξαφανίστε τις φουσκάλες ανακινώντας κυκλικά με ελαφρές κινήσεις το μπρίκι με το γάλα.

Καθαρισμός του ακροφυσίου ατμού

1. Μετά από κάθε χρήση, αφαιρείτε με ένα πανί τα υπολείμματα του γάλακτος από το ακροφύσιο του ατμού (εικ. 27). Για ένα βαθύ καθάρισμα, συνιστάται η χρήση του Eco MultiClean: εξασφαλίζει την υγιεινή αφαιρώντας τις πρωτεΐνες και τα λίπη του γάλακτος και μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τον καθαρισμό ολόκληρης της μηχανής.
2. Αφήστε να βγει ατμός για μερικά δευτερόλεπτα ώστε να καθαριστεί καλά το ακροφύσιο (εικ. 8).
3. Περιμένετε έως ότου το ακροφύσιο κρυώσει: για να διατηρήσετε την αποτελεσματικότητα του ακροφυσίου με το πέρασμα του χρόνου, χρησιμοποιήστε τη βελόνα καθαρισμού (C10) ώστε να διατηρείται ανοιχτή η οπή (εικ. 28).

7. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΠΟΣΟΤΗΤΑΣ ΤΩΝ ΡΟΦΗΜΑΤΩΝ

1. Προετοιμάστε τη μηχανή για την παρασκευή 1 ή 2 φλιτζανιών του ροφήματος καφέ που επιθυμείτε, μέχρι να συνδέσετε το κύπελλο υποδοχής φίλτρου (C1) μαζί με το φίλτρο (C3) ή (C4) και τον αλεσμένο καφέ.
2. Περιστρέψτε τον διακόπτη (B8) για να επιλέξετε το ρόφημα που θα προγραμματίσετε.
3. Κρατήστε πατημένο το κουμπί OK (B6) για τουλάχιστον 3 δευτερόλεπτα, έως ότου η λυχνία που αντιστοιχεί στο επιλεγμένο ρόφημα αρχίσει να αναβοσβήνει επιβεβαιώνοντας ότι βρίσκεται σε λειτουργία προγραμματισμού.
4. Μόλις επιτευχθεί η επιθυμητή ποσότητα, ξαναπατήστε το κουμπί OK: η ποσότητα έχει πλέον ρυθμιστεί.

Προσοχή:

- *Μπορούν να προγραμματιστούν τα ροφήματα, αλλά όχι η παροχή του ατμού.*
- *Ο προγραμματισμός αλλάζει τις ποσότητες των ροφημάτων, αλλά όχι του αλεσμένου καφέ.*
- *Όταν επιλέγεται κάποιο προγραμματισμένο ρόφημα, η αντίστοιχη λυχνία αναβοσβήνει με συντομία.*
- *Τα ροφήματα «**X2**» μπορούν να προγραμματιστούν ξεχωριστά.*

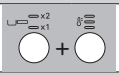
Συνταγή καφέ	Εργοστασιακή ποσότητα	Προγραμματιζόμενη ποσότητα
Cold Brew	≃110 ml	από ≃ 90 έως ≃130 ml
Cold Brew X2	≃180 ml	από ≃ 160 έως ≃ 220 ml
Espresso	≃35 ml	από ≃15 έως ≃90 ml
Espresso X2	≃70 ml	από ≃30 έως ≃180 ml
Americano	≃120 ml	• espresso: από ≃15 έως ≃90 ml • νερό: από ≃25 έως ≃150 ml

Συνταγή καφέ	Εργοστασιακή ποσότητα	Προγραμματιζόμενη ποσότητα
Americano X2	≃240 ml	• espresso: από ≃30 έως ≃180 ml • νερό: από ≃50 έως ≃240 ml
Hot water	≃250 ml	από ≃65 έως ≃300ml

8. ΜΕΝΟΥ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ

1. Μπείτε στο μενού:

Πατήστε ταυτόχρονα για 3 δευτερόλεπτα

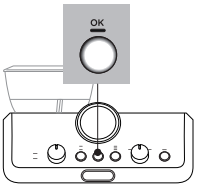


2. Επιλέξτε τη ρύθμιση που θέλετε να κάνετε



Αντίστοιχη ρύθμιση	Περιστρέψτε στο	Πατήστε	Ξαναπατήστε για να αλλάξετε ρύθμιση
Στατιστικά (χρήσιμες πληροφορίες για την τεχνική υποστήριξη)	Cold Brew	Δείτε παρ. «15.1 Statistics («στατιστικά»)»	
Παύση προ-έγχυσης	Espresso	Ανάβει η λυχνία που αντιστοιχεί στη ρύθμιση που είναι επιλεγμένη την τρέχουσα στιγμή	➡ **Όχι**
			➡ **1 δευτ.**
			➡ **2 δευτ.**
Έξτρα ρύθμιση της άλεσης	Americano	Ανάβει η λυχνία που αντιστοιχεί στη ρύθμιση που είναι επιλεγμένη την τρέχουσα στιγμή	➡ **1ο πεδίο**
			➡ **2ο πεδίο**
Αυτόματο σβήσιμο	Hot water	Ανάβει η λυχνία που αντιστοιχεί στη ρύθμιση που είναι επιλεγμένη την τρέχουσα στιγμή	➡ **9 λεπτά**
			➡ **1,5 ώρες**
			➡ **3 ώρες**
Σκληρότητα νερού		Ανάβει η λυχνία που αντιστοιχεί στη ρύθμιση που είναι επιλεγμένη την τρέχουσα στιγμή	➡ **μαλακό**
			➡ **μέτριο**
			➡ **σκληρό /πολύ σκληρό**

3. Αποθηκεύστε τις νέες ρυθμίσεις πατώντας OK (B6)

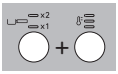


Προσοχή: *Η συσκευή εξέρχεται αυτόματα από το μενού των ρυθμίσεων ύστερα από 30 δευτερόλεπτα αδράνειας.*

8.1 Επαναφορά στις εργοστασιακές ρυθμίσεις

1. Μπείτε στο μενού:

Πατήστε ταυτόχρονα για 3 δευτερόλεπτα



2. Επαναφορά στις εργοστασιακές ρυθμίσεις

Κρατήστε πατημένο το κουμπί ατμού (B9) για 3 δευτερόλεπτα.



Η λυχνία OK (B6) αναβοσβήνει με συντομία για να επιβεβαιώσει την επαναφορά.

9. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

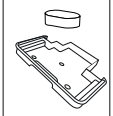
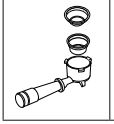
Προσοχή!

- Για τον καθαρισμό της μηχανής, μη χρησιμοποιείτε διαλύτες ή διαβρωτικά απορρυπαντικά ή αλκοόλ.

- Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα για να αφαιρέσετε τα άλατα ή τα κατακάθια καφέ γιατί μπορεί να γρατζουνιστούν οι μεταλλικές ή πλαστικές επιφάνειες.
- Σε περίπτωση που δεν έχετε χρησιμοποιήσει τη μηχανή για πάνω από μία εβδομάδα συνιστάται, προτού την επαναχρησιμοποιήσετε, να εκτελέσετε ένα ξέβγαλμα.

Κίνδυνος!

- Κατά τον καθαρισμό, μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό: είναι ηλεκτρική συσκευή.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού των εξωτερικών μερών της συσκευής, σβήστε τη μηχανή, αποσυνδέστε το φις από την πρίζα του ρεύματος και αφήστε τη μηχανή να κρυώσει.

	DISHWASHER SAFE	Ecco MultiClean			
	×	✓	✓	×	×
	✓	×	×	✓	✓
	×	✓	✓	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
	×	×	✓	×	×
	×	×	×	✓	✓

10. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΜΥΛΟΥ ΑΛΕΣΗΣ ΚΑΦΕ

1. Καθαρίστε την περιοχή σύνδεσης με το πινέλο (C9) (εικ. 29).
2. Χρησιμοποιώντας το πινέλο, καθαρίστε τον σωλήνα εξαγωγής καφέ (εικ. 30).

Αποτελεσματική άλεση

Με τον καιρό τα μαχαίρια άλεσης υπόκεινται σε φθορά. Γι' αυτό, όσο περνά ο χρόνος, για να επιτευχθεί η τέλεια δόση, χρειάζεται να περιστρέφετε τον διακόπτη (B4) προς τα υψηλότερα νούμερα. Όταν βρίσκεστε στη ρύθμιση μεταξύ 30 και 40, έχει φτάσει η στιγμή για τη ρύθμιση του πρόσθετου πεδίου άλεσης (extra range) (δείτε κεφάλαιο «8. ΜΕΝΟΥ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ» - «Πρόσθετο πεδίο άλεσης»).

Όταν η ποσότητα του αλεσμένου καφέ μειωθεί κι άλλο, απευθυνθείτε σε ένα κέντρο υποστήριξης για να αντικαταστήσετε τα μαχαίρια άλεσης: ρυθμίστε εκ νέου τον μύλο άλεσης καφέ μπαίνοντας στο μενού των ρυθμίσεων και επιλέγοντας το πρώτο πεδίο της πρόσθετης ρύθμισης της άλεσης. Έπειτα, περιστρέψτε τον διακόπτη ρύθμισης ποσότητας (B4) στη θέση Min (Ελάχ.) και ρυθμίστε τη δόση όπως κατά την πρώτη χρήση (δείτε «Η «τέλεια δόση»»).

11. ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ΝΕΡΟΥ

Η λυχνία (B3) αφαλάτωσης ανάβει μετά από ένα προκαθορισμένο διάστημα λειτουργίας που εξαρτάται από την σκληρότητα του νερού. Μπορείτε να προγραμματίσετε τη μηχανή με βάση την πραγματική σκληρότητα του νερού δικτύου στις διάφορες περιοχές, καθιστώντας έτσι λιγότερο συχνή την ενέργεια της αφαλάτωσης (δείτε κεφάλαιο «8. ΜΕΝΟΥ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ»).

1. Βγάλτε από τη συσκευασία της την ταινία αντίδρασης «TOTAL HARDNESS TEST» (C5).
2. Βυθίστε πλήρως την ταινία μέσα σε ένα ποτήρι με νερό για περίπου ένα δευτερόλεπτο (εικ.31).
3. Αφαιρέστε την ταινία από το νερό και ελαφρώς τινάξτε την (εικ. 32).

Αποτέλεσμα Δοκιμής Σκληρότητας Νερού	**Κουμπί (B7)**	**Επίπεδο**
		**1** μαλακό νερό
		**2** μέτριο νερό
		**3** σκληρό ή πολύ σκληρό νερό
		

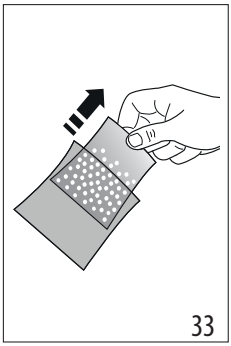
4. Ρυθμίστε τη συσκευή όπως υποδεικνύεται στο κεφάλαιο «8. ΜΕΝΟΥ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ».

12. ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΩΝ SOFTBALLS (ΜΟΝΟ ΣΕ ΟΡΙΣΜΕΝΑ ΜΟΝΤΕΛΑ)

Τα Softballs (C7) είναι ένα καινοτόμο σύστημα που επιμηκύνει τη διάρκεια ζωής της μηχανής, χωρίς να αλλοιώνει την ποιότητα του νερού, εξασφαλίζοντας έναν κρεμώδη και αρωματικό καφέ.

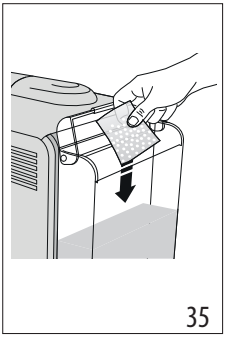
Για να βελτιστοποιήσετε την αποτελεσματικότητα, αφήστε τα Softballs στο νερό για μια ολόκληρη νύχτα πριν από τη χρήση.

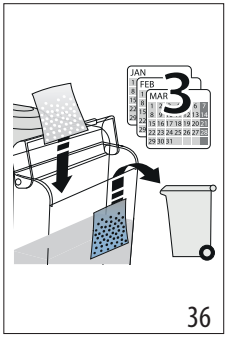
1. Αφαιρέστε το πακέτο των Softballs από τη συσκευασία (εικ.33).





2. Ξεπλύνετε με τρεχούμενο νερό το πακέτο των Softballs (εικ. 34).
3. Βυθίστε το σακουλάκι μέσα στο δοχείο νερού (A7) (εικ. 35).
4. Αντικαθιστάτε το σακουλάκι με τα Softballs κάθε 3 μήνες (εικ. 36).





13. ΑΦΑΛΑΤΩΣΗ

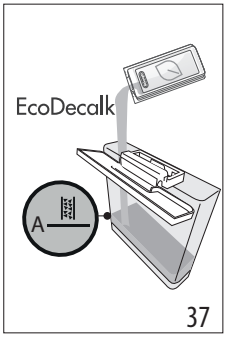
Προσοχή!

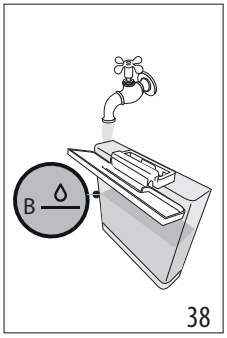
- Πριν από τη χρήση, διαβάστε τις οδηγίες και την ετικέτα του αφαλατικού (C6) που αναγράφονται στη συσκευασία του.
- Συνιστάται η αποκλειστική χρήση υγρών καθαρισμού αλάτων De'Longhi. Η χρήση των ακατάλληλων προϊόντων αφαλάτωσης, όπως και η ίδια η αφαλάτωση που δεν εκτελείται τακτικά, μπορεί να δημιουργήσει βλάβες που δεν καλύπτει η εγγύηση του κατασκευαστή.
- Το αφαλατικό υγρό ενδέχεται να προκαλέσει ζημιά στις ευαίσθητες επιφάνειες. Αν το προϊόν αναποδογυρίσει κατά λάθος, στεγνώστε αμέσως.

Για εκτέλεση αφαλάτωσης	
Αφαλατικό	Αφαλατικό De'Longhi

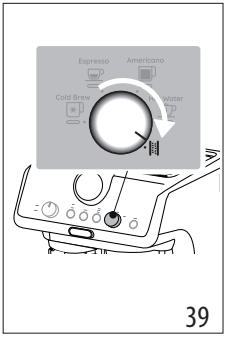
Για εκτέλεση αφαλάτωσης	
Δοχείο	Χωρητικότητα 2 λίτρα
Χρόνος	~40 λεπ.

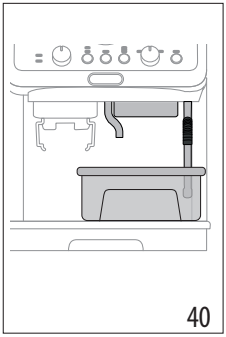
1. Η στιγμή για την εκτέλεση της αφαλάτωσης έρχεται όταν ανάβει η λυχνία (B3). Μπορείτε να ξεκινήσετε την αφαλάτωση οποιαδήποτε στιγμή.
2. Αφαιρέστε και αδειάστε τον δίσκο συλλογής σταγόνων (A19) και έπειτα ξαναβάλτε τον στη θέση του.
3. Αδειάστε το δοχείο νερού (A7). (Εάν υπάρχουν softballs,αφαιρέστε τα και ξαναβάλτε τα μέσα σε ένα ποτήρι με νερό μέχρι να έρθει η ώρα να τα εισάγετε εκ νέου στο τέλος της αφαλάτωσης)
4. Ρίξτε στο δοχείο νερού το αφαλατικό (C6) μέχρι το επίπεδο **A** (αντιστοιχεί σε μια συσκευασία των 100ml), το οποίο αναγράφεται στην εσωτερική πλευρά του δοχείου (εικ. 37).
5. Προσθέστε νερό (1 λίτρο) μέχρι να φτάσει στο επίπεδο B (εικ. 38). Στη συνέχεια ξαναβάλτε το δοχείο νερού στη μηχανή.





6. Περιστρέψτε τον διακόπτη (B8) στη θέση (εικ. 39): η λυχνία OK ανάβει και η λυχνία αναβοσβήνει.





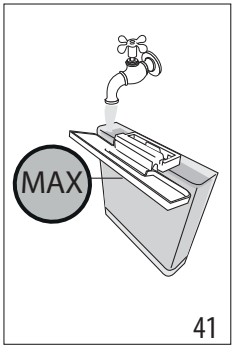
7. Βεβαιωθείτε ότι το κύπελλο του φίλτρου (C1) δεν είναι συνδεδεμένο και τοποθετήστε ένα δοχείο κάτω από τα στόμια

παροχής καφέ (A10), ζεστού νερού (A11) και κάτω από το ακροφύσιο ατμού (A9) (εικ. 40).

8. Κρατήστε πατημένο για τουλάχιστον 3 δευτερόλεπτα το κουμπί OK (B6): η λυχνία OK αναβοσβήνει.
9. Το πρόγραμμα αφαλάτωσης ξεκινά και το αφαλατικό υγρό βγαίνει από τα ακροφύσια. Το πρόγραμμα αφαλάτωσης εκτελεί αυτόματα μια σειρά από ξεβγάλματα ανά διαστήματα, για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα αλάτων από το εσωτερικό της μηχανής του καφέ μέχρι να αδειάσει το δοχείο.

Η παροχή διακόπτεται και η λυχνία OK γίνεται μπλε. Στη συνέχεια είναι απαραίτητο να προχωρήσετε στον κύκλο ξεβγάλματος:

10. Αδειάστε το δοχείο που χρησιμοποιείται για τη συλλογή του υγρού αφαλάτωσης και τοποθετήστε το ξανά κάτω από τα ακροφύσια.
11. Αφαιρέστε το δοχείο νερού, αδειάστε το από τυχόν υπολείμματα αφαλατικού διαλύματος, ξεπλύνετέ το με νερό βρύσης και γεμίστε το με φρέσκο νερό μέχρι το επίπεδο MAX (εικ. 41). Τοποθετήστε ξανά το δοχείο στη θέση του.



12. Πατήστε το κουμπί OK: το ξέβγαλμα ξεκινά.
13. Μόλις ολοκληρωθεί το ξέβγαλμα, η παροχή σταματάει: η λυχνία αναβοσβήνει με κόκκινο χρώμα και η λυχνία OK σβήνει.
14. Αδειάστε το δοχείο συλλογής του νερού ξεβγάλματος.
15. Αφαιρέστε και αδειάστε τον δίσκο συλλογής σταγόνων (A19) και έπειτα ξαναβάλτε τον στη θέση του.
16. Αφαιρέστε και γεμίστε το δοχείο με φρέσκο νερό, και στη συνέχεια τοποθετήστε το ξανά. (Εάν υπάρχουν, ξεβγάλετε με τρεχούμενο νερό τα softballs και ξαναβάλτε τα μέσα στο δοχείο).
17. Περιστρέψτε τον διακόπτη επιλογής λειτουργιών (B8) σε ένα από τα ροφήματα.

Η μηχανή τώρα είναι έτοιμη για χρήση.

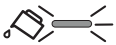
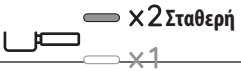
Προσοχή:

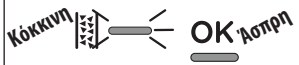
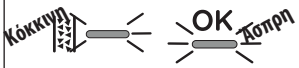
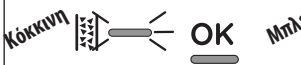
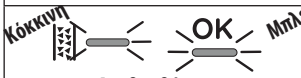
- Μπορείτε να ξεκινήσετε τον κύκλο αφαλάτωσης οποιαδήποτε στιγμή (ακόμη και αν η σχετική λυχνία δεν έχει ακόμα ανάψει).
- Σε περίπτωση που η αφαλάτωση έχει ξεκινήσει κατά λάθος, πατήστε το κουμπί OK για 10 δευτερόλεπτα. Το ξέβγαλμα δεν μπορεί να διακοπεί.

14. ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΤΩΝ ΛΥΧΝΙΩΝ

ΛΥΧΝΊΕΣ	ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΤΩΝ ΛΥΧΝΙΩΝ	ΕΝΈΡΓΕΙΑ
Όλες οι λυχνίες αναβοσβήνουν σύντομα	Ενεργοποιηση τησ μηχανησ	Αυτοδιάγνωση
OK **Σταθερή**	Είναι η πρώτη εκκίνηση λειτουργίας της μηχανής και πρέπει να γεμίσετε το κύκλωμα νερού	Προχωρήστε σύμφωνα με τις υποδείξεις του κεφ. «3. ΑΡΧΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ»
OK **Αναβοσβήνει**	Η μηχανή ζεσταίνεται	Περιμένετε μέχρι να επιτευχθεί η ιδανική θερμοκρασία παροχής
Άσπρη OK + Espresso Americano Cold Brew Hot Water **Σταθερή** (Οι λυχνίες και δείχνουν τις αντίστοιχες επιλογές)	Η μηχανή είναι έτοιμη για την παροχή	Ετοιμάστε τη μηχανή και προχωρήστε στην παρασκευή του ροφήματος

→

ΛΥΧΝΊΕΣ	ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΤΩΝ ΛΥΧΝΙΩΝ	ΕΝΈΡΓΕΙΑ
 **Σταθερή** (Η λυχνία δείχνει την επιλογή που είναι σε εξέλιξη)	Η μηχανή είναι έτοιμη για την παροχή	Ετοιμάστε τη μηχανή και προχωρήστε στην παρασκευή του ροφήματος
 **Σταθερή**	Το νερό στο δοχείο (A7) δεν είναι αρκετό ή το δοχείο νερού δεν έχει τοποθετηθεί σωστά	Γεμίστε το δοχείο ή αφαιρέστε και τοποθετήστε ξανά και σωστά το δοχείο
 **Αναβοσβήνει**	θέλετε να προχωρήσετε στην παρασκευή ενός ροφήματος, αλλά το δοχείο του νερού (A7)είναι άδειο	Γεμίστε το δοχείο νερού
	Η άλεση είναι πολύ λεπτή και επομένως ο καφές βγαίνει πολύ αργά ή δεν βγαίνει καθόλου.	Αφαιρέστε το κύπελλο με το φίλτρο (C1) και επαναλάβετε τις ενέργειες για να φτιάξετε τον καφέ λαμβάνοντας υπόψη τις οδηγίες της παρ. «4.1 Στάδιο 1 - Άλεση (grinding)» και «4.2 Στάδιο 2 - Πάτημα (tamping)»
	Το φίλτρο καφέ (C3) ή (C4) έχει βουλώσει	Ξεβγάλτε τα φίλτρα με νερό βρύσης
	Το δοχείο (A7) δεν έχει τοποθετηθεί σωστά και οι αντίστοιχες βαλβίδες δεν έχουν ανοίξει	Πιέστε ελαφρώς το δοχείο έτσι ώστε να ανοίξουν οι βαλβίδες του
	Άλατα μέσα στο υδραυλικό κύκλωμα	Προχωρήστε σε αφαλάτωση όπως αναφέρει το κεφ. «13. ΑΦΑΛΑΤΩΣΗ»
	Είναι επιλεγμένη η παρασκευή για 1 φλιτζάνι	Όλη η προετοιμασία (από την άλεση ως την παροχή) είναι ρυθμισμένη για 1 φλιτζάνι
	Είναι επιλεγμένη η παρασκευή για 2 φλιτζάνια	Όλη η προετοιμασία (από την άλεση ως την παροχή) είναι ρυθμισμένη για 2 φλιτζάνια
 **Σταθερή**	Επιλέξτε μία από τις διαθέσιμες θερμοκρασίες	Δείτε «Η θερμοκρασία για την προετοιμασία του καφέ»
 **Αναβοσβήνει**	Γενικός συναγερμός	Σβήστε τη μηχανή και περιμένετε 10 λεπτά προτού την επανενεργοποιήσετε. Εάν το πρόβλημα παραμένει, απευθυνθείτε σε ένα κέντρο υποστήριξης.
		→

ΛΥΧΝΊΕΣ	ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΤΩΝ ΛΥΧΝΙΩΝ	ΕΝΈΡΓΕΙΑ
 **Αναβοσβήνει**	Έχει επιλεγεί η λειτουργία ατμού και είναι σε εξέλιξη	Μετά από μερικά δευτερόλεπτα η μηχανή προχωρά στην παροχή ατμού
 **Σταθερή - κόκκινο χρώμα**	Θα πρέπει να προχωρήσετε σε καθαρισμό των αλάτων	Προχωρήστε σε αφαλάτωση σύμφωνα με τις υποδείξεις του κεφ. «13. ΑΦΑΛΑΤΩΣΗ»
 **Αναβοσβήνει - Σταθερή**	Έχει επιλεγεί η αφαλάτωση	Πατήστε OK για να ξεκινήσει η αφαλάτωση ή περιστρέψτε τον διακόπτη σε κάποιο ρόφημα
 **Αναβοσβήνουν**	Η αφαλάτωση είναι σε εξέλιξη: η μηχανή βγάζει το αφαλατικό διάλυμα	Προχωρήστε ολοκληρώνοντας τον κύκλο αφαλάτωσης (δείτε «13. ΑΦΑΛΑΤΩΣΗ»)
 **Αναβοσβήνει - Σταθερή**	Ολοκλήρωση το πρώτο στάδιο του κύκλου αφαλάτωσης: τώρα πρέπει να προχωρήσω στο στάδιο του ξεβγάλματος	Πατήστε OK για να ξεκινήσει το ξέβγαλμα.
 **Αναβοσβήνουν**	Η μηχανή προχωρά στο στάδιο του ξεβγάλματος μετά την ολοκλήρωση του κύκλου αφαλάτωσης	Προχωρήστε ολοκληρώνοντας τον κύκλο αφαλάτωσης (δείτε «13. ΑΦΑΛΑΤΩΣΗ»)

15. ΑΝ ΚΑΤΙ ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΑΙΤΙΑ	ΕΠΙΛΥΣΗ
Υπάρχει νερό μέσα στον δίσκο συλλογής σταγόνων (A19)	Οφείλεται σε φυσιολογική λειτουργία των εσωτερικών κυκλωμάτων της μηχανής	Αδειάζετε και πλένετε τακτικά τον δίσκο συλλογής σταγόνων
Δε βγαίνει πλέον ο καφές εσπρέσο	Έλλειψη νερού στο δοχείο (A7)	Γεμίστε το δοχείο
	Η λυχνία **OK** (B6) είναι αναμμένη επισημαίνοντας ότι το κύκλωμα του καφέ ή το κύκλωμα του ατμού είναι άδειο	Πατήστε το κουμπί που αντιστοιχεί στη λυχνία **OK** για να γεμίσει το κύκλωμα
	Το φίλτρο (C3) ή (C4) είναι βουλωμένο	Ξεβγάλτε τα φίλτρα με νερό βρύσης
	Πολύ λεπτή άλεση	Ρυθμίστε τη δόση και την άλεση
	Το δοχείο (A7) δεν έχει τοποθετηθεί σωστά και οι βαλβίδες στη βάση του δεν είναι ανοιχτές	Πιέστε ελαφρά το δοχείο έτσι ώστε να ανοίξει τις βαλβίδες στη βάση του
	Άλατα μέσα στο υδραυλικό κύκλωμα	Προχωρήστε σε αφαλάτωση όπως αναφέρει το κεφ. «13. ΑΦΑΛΑΤΩΣΗ»
Το κύπελλο του φίλτρου (C1) δεν συνδέεται στη συσκευή	Ο αλεσμένος καφές δεν έχει πατηθεί ή είναι σε υπερβολική ποσότητα	Επαναλάβετε το στάδιο 1 (κεφάλαιο «4. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΚΑΦΕ») χρησιμοποιώντας μικρότερη ποσότητα καφέ. Εάν χρησιμοποιείται το φίλτρο για 1 φλιτζάνι, βεβαιωθείτε ότι είναι αναμμένη η λυχνία 1X (B5).
		→

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΑΙΤΙΑ	ΕΠΙΛΥΣΗ
Ο καφές espresso στάζει από το χείλος της θήκης του φίλτρου (C1) και όχι από τις οπές	Το κύπελλο υποδοχής φίλτρου δεν έχει συνδεθεί σωστά	Συνδέστε σωστά το κύπελλο υποδοχής φίλτρου (εικ. 19)
	Το στεγανοποιητικό παρέμβυσμα του στομίου παροχής καφέ έχασε την ελαστικότητά του ή είναι βρώμικο	Απευθυνθείτε σε ένα κέντρο υποστήριξης για την αντικατάστασή του
	Το φίλτρο (C3) ή (C4) είναι βουλωμένο	• Ξεβγάλτε τα φίλτρα με νερό βρύσης • Εκτελέστε τις ρυθμίσεις άλεσης
Ο αφρός του καφέ είναι ανοιχτόχρωμος (κατεβαίνει γρήγορα από το στόμιο)	Είναι απαραίτητο να ελέγξετε εκ νέου τις ρυθμίσεις της συσκευής	Δείτε τις οδηγίες στην παράγραφο «Η «τέλεια δόση»»
Ο αφρός του καφέ είναι σκουρόχρωμος (ο καφές βγαίνει αργά από το στόμιο)	Είναι απαραίτητο να ελέγξετε εκ νέου τις ρυθμίσεις της συσκευής	Δείτε τις οδηγίες στην παράγραφο «Η «τέλεια δόση»»
Ο καφές είναι κρύος	Η μηχανή έφτιαξε έναν καφέ Cold Brew	Όταν η λυχνία OK είναι μπλε, σημαίνει πως έχει επιλεγεί το Cold Brew Technology
Ο Cold Brew είναι ζεστός	Πριν την παρασκευή του Cold Brew, η μηχανή έφτιαξε ένα ζεστό ρόφημα	Προτού φτιάξετε το ρόφημα Cold Brew, συνιστάται η εκτέλεση μιας κενής παροχής για μερικά δευτερόλεπτα προκειμένου να κρυώσει το κύκλωμα του καφέ
	Το νερό μέσα στο δοχείο δεν είναι φρέσκο	Αδειάστε το δοχείο του νερού και γεμίστε το με φρέσκο νερό
	Δεν υπάρχει πάγος μέσα στο ποτήρι	Βάλτε 3-4 παγάκια σύμφωνα με τις οδηγίες για την παρασκευή του Cold Brew
Στο τέλος της αφαλάτωσης, η συσκευή χρειάζεται κι άλλο ξέβγαλμα	Κατά τη διάρκεια του κύκλου ξεβγάλματος, το δοχείο (A7) δεν έχει γεμίσει μέχρι το επίπεδο MAX	Επαναλάβετε το ξέβγαλμα (δείτε κεφ. «13. ΑΦΑΛΑΤΩΣΗ»)
Η συσκευή δεν αλέθει τον καφέ	Στο εσωτερικό του μύλου του καφέ υπάρχει κάποιο ξένο σώμα	Περιστρέψτε τον διακόπτη (A2) στη θέση 8 και αφαιρέστε όλους τους κόκκους με ένα ηλεκτρικό σκουπάκι μέχρι να αδειάσει και καθαρίστε το δοχείο κόκκων (A3). Εάν το πρόβλημα παραμένει, απευθυνθείτε σε ένα κέντρο υποστήριξης
Αν εάν επιθυμείτε να αλλάξετε ποιότητα καφέ		• Συνιστάται να ρίχνετε στο δοχείο των κόκκων (A3) μόνο την ποσότητα των κόκκων που πρόκειται να χρησιμοποιηθεί • Για να αδειάσετε το δοχείο, αφαιρέστε το περιεχόμενο με ένα ηλεκτρικό σκουπάκι ή αλέστε όλους τους κόκκους που περιέχονται μέχρι να αδειάσει εντελώς. • Εισάγετε τη νέα ποιότητα κόκκων • Αν κατά την άλεση δεν επιτυγχάνεται η «τέλεια δόση», προχωρήστε ακριβώς όπως στην πρώτη χρήση
		→

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΑΙΤΙΑ	ΕΠΙΛΥΣΗ
Μετά την άλεση, το φίλτρο του καφέ (C3) ή (C4) είναι άδειο	Ο σωλήνας εξαγωγής καφέ του μύλου άλεσης έχει βουλώσει	Προχωρήστε στον καθαρισμό σύμφωνα με την περιγραφή του κεφ. «10. Καθαρισμός του μύλου άλεσης καφέ»
Μετά την άλεση, η σκόνη του καφέ στο φίλτρο (C3) ή (C4) δεν φτάνει για την «τέλεια δόση»	Πρέπει να προσαρμόσετε την ποσότητα του αλεσμένου καφέ	Ρυθμίστε την ποσότητα με το ειδικό κουμπί (B4) ακολουθώντας τις ενδείξεις της παρ. «Η «τέλεια δόση»». Αν ο διακόπτης είναι ήδη στη θέση max, προχωρήστε σύμφωνα με τις οδηγίες στην ενότητα «8. ΜΕΝΟΥ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ» - «Έξτρα ρύθμιση της άλεσης»
	Χρησιμοποιείται το φίλτρο για 2 φλιτζάνια (C4)	Επαληθεύστε ότι η λυχνία 2X είναι αναμμένη
	Με το χρόνο οι μύλοι φθείρονται	Απευθυνθείτε σε κέντρο τεχνικής υποστήριξης

15.1 Statistics («στατιστικά»)

Τα στατιστικά στοιχεία της μηχανής είναι χρήσιμα σε περίπτωση παρέμβασης της τεχνικής υποστήριξης. Ακολουθήστε τον παρακάτω τρόπο:

- Μπείτε στο μενού πατώντας ταυτόχρονα τα κουμπιά (B5) και (B7) για 3 δευτερόλεπτα.
- Περιστρέψτε τον διακόπτη (B8) για να επιλέξετε «Cold Brew».
- Πατήστε το κουμπί θερμοκρασίας (B7).
- Αφού μπείτε στο μενού των ρυθμίσεων, επιλέξτε τα στοιχεία που επιθυμείτε περιστρέφοντας τον διακόπτη επιλογής με βάση τα στοιχεία που απεικονίζονται στον ακόλουθο πίνακα:

Θέση διακόπτη	Μετρητής
Cold Brew	Συνολικός αριθμός κρύων ροφημάτων
Espresso	Συνολικός αριθμός ζεστών ροφημάτων
Long black	Συνολικός αριθμός παροχών ατμού
	Συνολικός αριθμός αφαλατώσεων

- Οι αντίστοιχες λυχνίες ⌴, OK, 🫘 δείχνουν τον αριθμό των ενεργειών:

Λυχνίες στον πίνακα ελέγχου	Αριθμός ροφημάτων	Αριθμός αφαλατώσεων
⌴ ×2 ×1 OK 🫘	Έως 100	Έως 1
⌴ ×2 ×1 OK 🫘	Μεταξύ 100 και 1000	Μεταξύ 2 και 10
⌴ ×2 ×1 OK 🫘	Μεταξύ 1000 και 3000	Μεταξύ 10 και 30
⌴ ×2 ×1 OK 🫘	Μεταξύ 3000 και 6000	Μεταξύ 30 και 60
⌴ ×2 ×1 OK 🫘	Μεταξύ 6000 και 11000	Μεταξύ 60 και 110
⌴ ×2 ×1 OK 🫘	Πάνω από 11000	Πάνω από 110

- Η συσκευή εξέρχεται αυτόματα από το μενού των ρυθμίσεων ύστερα από 30 δευτερόλεπτα αδράνειας.

Før apparatet tas i bruk, les alltid heftet med sikkerhetsadvarsler.

1. BESKRIVELSE

1.1 Beskrivelse av apparatet - A

A1. Hovedbryter (ON/OFF)
A2. Velger for malegrad
A3. Bønnebeholder
A4. Lokk på bønnebeholder
A5. Utstyrsluke
A6. Lokk vannbeholder
A7. Vannbeholder
A8. Strømledning
A9. Dampdyse
A10. Kaffeuttak
A11. Varmtvannsuttak
A12. Filterholderavlukke for oppmaling
A13. Utløp på kaffekvern
A14. Koppestøtte små kopper
A15. Kopperist små kopper
A16. Kopperist/mug
A17. Støtte for kopperist/mug
A18. Vannivåindikator for dryppeskål
A19. Dryppeskål

1.2 Beskrivelse av kontrollpanel - B

B1. Manometer
B2. Lampe "mangler vann"
B3. Lampe "avkalking"
B4. Bryter for regulering av mengde kvernet kaffe
B5. Valgtast for 1 eller 2 kopper (for å bruke tilhørende kaffefilter)
B6. "OK"-tast: for å skille ut drikken / bekrefte valg
B7. Kaffetemperaturtast
B8. Funksjonsvalgbryter
- Cold Brew
- Espresso
- Americano
- Hot water (Varmt vann)
- Avkalking

B9. Damptast: for å skille ut damp

1.3 Beskrivelse av tilbehør - C

C1. Filterholder
C2. Doseringstrakt (Dosing&Tamping Guide)
C3. 1-koppfilter
C4. 2-koppfilter
C5. Reagensstrimmel "Total Hardness Test"
C6. Avkalkingsmiddel
C7. Softballs (*Kun på utvalgte modeller)
C8. Melkekanne
C9. Rengjøringsbørste
C10. Rengjøringsnål for dampdyse
C11. Stamper
C12. Pressematte (* kun på utvalgte modeller)

1.4 Rengjøringstilbehør medfølger ikke, anbefalt av produsenten

For ytterligere informasjon henvises det til Delonghi.com.

EcoMultiClean **Rengjøringsmidler**
EAN: 8004399333307

2. KLARGJØRING AV APPARAT

Rengjør i lunkent vann og skånsomt vaskemiddel, og gjør deretter som følger:

1. Sett inn dryppeskålen (A19) komplett med kopperist (A16) og tilhørende støtte (A17) (fig. 1).
2. Trekk ut vannbeholderen (A7) (fig. 2) og fyll den med ferskt og rent vann, og se til at nivåmerkingen med teksten MAX ikke overskrides (fig. 3).
3. Sett deretter inn beholderen igjen.

OBS! *Apparatet må aldri startes opp uten beholder eller uten at det er vann i beholderen.*

NB! *Vi anbefaler at vannhardheten stilles inn ved å følge prosedyren i kapittel "8. Programmeringsmeny".*

3. FØRSTE GANGS OPPSTART AV APPARATET

1. Sett støpslet inn i kontakten. Trykk på hovedbryteren (A1) (fig. 4).
2. Sett en beholder med kapasitet på minst 100 ml under varmtvannsuttaket (A11) (fig. 5).
3. Trykk på tasten OK (B6) (fig. 6). Tilberedelsen starter opp og avbrytes automatisk. Tøm beholderen.

Før man tar maskinen i bruk må de innvendige rørkretsene på maskinen skylles. Gjør som følger:

4. Sett inn kaffefilter (C3) eller (C4) i filterkoppen (C1).
5. Hekt filterkoppen (C1) komplett med filter på maskinen. For en korrekt fasthekting, hold håndtaket til filterkoppen på linje med symbolet "INSERT" (fig. 7), og drei deretter håndtaket mot høyre, til den står på høyde med posisjonen "CLOSE".
6. Sett en beholder under filterkoppen og dampdysen (A9).
7. Trykk på tasten OK (B6). Tilberedelsen starter.
8. Når tilberedelsen er ferdig trykker man på dampbryteren (B9) (fig. 8) og slipper ut damp noen sekunder slik at dampkretsen skylles. For en optimal tilberedelse anbefales det å gjenta denne operasjonen 3 eller 4 ganger. Dette vil gjøre det mulig å fjerne vannet i røret før det slippes ut damp.

Apparatet er nå klart til bruk.

NB! *Skyllingen av de innvendige kretsene burde utføres også når apparatet ikke har vært i bruk over en lengre periode.*

Første gang apparatet brukes må man tilberede 4-5 kaffedrikker før resultatet begynner å bli tilfredsstillende. Vær særlig oppmerksom på kaffemengden som kvernes i filteret ((C3) o (C4)) (se instruksjoner i paragrafen "4.1 Fase 1 - Maling (grinding)"). Gjør som vist i kapittel ""Perfekt dose"".

4. TILBEREDELSE AV KAFFE

4.1 Fase 1 - Maling (grinding)

1. Hell bønner i beholderen (A3) (fig. 9). Det anbefales å kun bruke den mengden bønner som er nødvendig for tilberedelsen. På denne måten vil man alltid bruke fersk kaffe.
2. Fabrikkinnstillingen for malegraden er 5 (middels malegrad). Hvis resultatet ikke er tilfredsstillende kan man regulere nivået i henhold til ens egen smak og kaffetypen (regulering må utføres mens kaffekvernen er i funksjon) (fig. 10).

NB! *En malegrad på mellom 3 og 6 anbefales for de fleste kaffetyper. Resultatet av oppmalingen med valg på 1 eller 2 vil være svært finmalt og må kun brukes med svært spesielle kaffetyper (lettbrent kaffe) eller når man oppdager at kaffekvaliteten ikke er optimal som følge av slitasje i kvernen (for grovmalt).*

3. Sett inn en av kaffefiltrene (C3) eller (C4) i filterholderen (C1). Trykk på tasten ⌴ (B5) for å velge tilberedelse av 1 eller 2 kopper. Med dette valget dobles også mengde tilberedt espresso.
4. Mengdebryteren (B4) reguleres med utgangspunkt i minste posisjon (fig. 11).

Første gang den brukes bør den settes i posisjon Min. I starten er det vanlig at man må foreta noen forsøk før reguleringen blir optimal. Det anbefales å starte med fabrikkverdier og deretter hvis nødvendig foreta endringer ved å følge anbefalingene gjengitt i paragrafen "Reguler mengden malt kaffe i filteret.".

5. Fest doseringstrakten (C2) til filterholderen: 1 trykk, 2 vri inntil den låses (fig. 12).
6. Før inn filterholderen i utløpet på kaffekvernen (A13) (fig. 13).
7. Skyv inn filterholderen inntil det høres et "Klikk" (fig. 14) og slipp den deretter. Malingen starter og stopper automatisk.

NB! *Hvis det er ønskelig å avbryte malingen for hånd trykker man inn filterholderen nok engang (inntil det høres en klikkelyd).*

Reguler mengden malt kaffe i filteret.



Hver type kaffebønne gir et forskjellig resultat når det males, og reguleringen vil derfor kreve stor presisjon i begynnelsen.
Denne illustrasjonen gir anvisninger om hvordan dosen reguleres, basert på brenningsgraden til kaffen. De må anses som et utgangspunkt, men kan variere avhengig av typen kaffebønner.

1. Still inn dose (for å komme til merkingen på innsiden av kaffefilteret) ved å starte fra minimum posisjon. Numrene på betjeningsbryteren er en praktisk referanse når man har oppnådd en perfekt filterdose. Numrene samsvarer ikke med innstillingene til kaffekvernen, med måleenheten (gr / oz) eller maletiden.
2. Man må basere seg på brenningsgraden til kaffen som brukes og vri langsomt på bryteren.

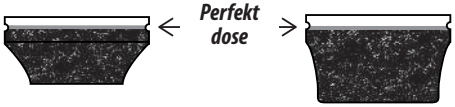
4.2 Fase 2 - Pressing (tamping)

1. Etter malingen tar man ut filterholderen (fig. 15).
2. Tapp på doseringstrakten (C2) for å jevne ut den malte kaffen.
3. (Kun på utvalgte modeller): Sett filterholderen på plass i pressematten (C12) (fig. 16).
4. Bruk den medfølgende pressen (C11) (fig. 17) til å presse sammen kaffen.
5. Fjern doseringstrakten ved å vri den mot klokkeretningen (fig. 18) og kontroller at dosen er korrekt (se avsnitt ""Perfekt dose"").
6. Fest filterholderen til kaffeuttaket (A10) (fig. 19).

NB! *Hvis det blir værende rester av kaffe langs borden på filteret, vil ikke dette påvirke kvaliteten eller det endelige resultatet på noen måte.*

"Perfekt dose"

- Kaffefiltrene har en avmerket linje på innsiden. Den perfekte dose tilsvarer denne avmerkede linjen.



- Se til at kaffen befinner seg på nivå etter pressing. Det kan være nødvendig å regulere bryteren (B4) flere ganger før man oppnår en perfekt dose.
- Hvis den malte kaffen er for fin eller grov, men dosen befinner seg innenfor perfekt dose, kan man prøve å regulere malegraden slik at den blir enten grovere eller finere (se "4.1 Fase 1 - Maling (grinding)"). Hvis kaffen er for finmalt (langsom flyt) må den gjøres grovere. Hvis kaffen er for grovmalt (hurtig flyt) må den gjøres finere.

4.3 Fase 3 - Brygging (brewing)

1. Velg temperatur (fig. 20) (se "Temperatur for tilberedelse av kaffe").
2. Velg ønsket drikk (fig. 21). Hvis drikken er blitt programmert (se kapittel "7. Programmering av kaffestyrke") vil lampen til den aktuelle drikken blinke kort.
3. Trykk på OK (B6) for å starte tilberedelsen (fig. 22) (forhåndsbrygging og brygging). Tilberedelsen starter opp og avbrytes automatisk.

Temperatur for tilberedelse av kaffe

Vanntemperaturen er kontrollert under hele tilberedelsen for å garantere stabilitet i ekstraksjonsfasen. Specialista Arte tilbyr 3 bryggetemperaturer * som tilsvarer et temperaturområde på mellom 92°C og 96°C.

Det anbefales å tilpasse temperaturen til den enkelte kaffebønnens brenningsgrad. Robusta-bønner har behov for en lavere temperatur, mens Arabica-bønner har behov for en høyere temperatur. Det samme gjelder for bønner med en mørk brenningsgrad eller for lettbrente bønner.

Temperaturnivå	Tilknyttet lampe	Brenningsgrad
MIN		**Mørk**
MED		**Middels-mørk**
MAX		**Klar - Middels**

* Denne temperaturen viser til vannet i thermoblock. Denne avviker fra temperaturen til drikken i koppen eller temperaturen som måles når drikken kommer ut fra uttaket i filterholderen.

5. TILBEREDELSE AV COLD BREW

COLD EXTRACTION TECHNOLOGY

Cold Extraction Technology er en kaffetilberedelse som bruker vann som er kaldt eller holder romtemperatur. For å få ut alle smaksnyansene i kaffen bruker man en lengre infusjonstid i stedet for varme.

Gjør som følger:

1. Velg Cold Brew (fig. 23). Lampen til tasten OK blir blå.
2. Siden kaffekretsen er kald anbefales det å foreta en tom tilberedelse ved å sette en tom beholder under kaffeuttaket (A10) og trykke på OK. Trykk på OK igjen etter noen sekunder for å avbryte tilberedelsen.
3. Ta ut og tøm beholder og fest filterholderen, med perfekt dose, til kaffeuttaket.
4. Gjør klar glasset med 2-3 isbiter og sett det under kaffeuttaket (fig. 24).
5. Trykk på OK (lampen er blå): Tilberedelsen starter.
6. Uttaket avbrytes automatisk.

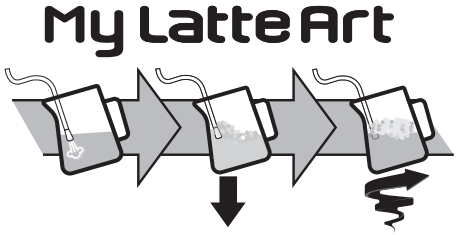
NB!

- *Cold Extraction er en ekstraksjonsteknologi uten trykk. Av denne grunn vil ikke trykkmåleren rotere under tilberedelsen.*
- *For Cold Brew anbefales det å velge malegrad mellom 4 og 6.*
- *Se til at vannet i tanken er friskt. Hvis vannet er to dager gammelt må man tømme og skylle vanntanken nøye. Hold alltid vanntanken ren.*

6. TILBEREDELSE AV MELKEDRIKK

6.1 Skumme melken

1. Hell mengden melk som ønskes å skummes ned i kannen (C8) og husk at melkevolumet vil øke 2-3 ganger (fig. 25). For et tykkere og mer homogent melkeskum anbefales det å bruke helmelk fra ku som holder kjøleskapstemperatur (cirka 5° C).



2. Sett kannen under dampdysen og trykk på damptasten (B9) (fig. 26).
3. For å skumme melken setter man dampdysen (A9) i kontakt med melkens overflate slik at luften blandes sammen med melken og dampen.
4. Hold dampdysen på overflaten og vær særlig oppmerksom slik at det ikke kommer inn for mye luft som igjen skaper store bobler.
5. Dypp dampdysen ned i melken slik at det skapes en virvel. Når ønsket temperatur er nådd trykker man igjen på damptasten og venter til damptilberedelsen avbrytes fullstendig før melkekannen tas ut av maskinen.

Vår barista anbefaler:

- **Fersk melk er å foretrekke**. Bruk alltid melk som holder kjøleskapstemperatur.
- For et bedre resultat anbefales det å oppbevare melkekannen i kjøleskap.
- Helmelk garanterer optimale resultater. Resultatet og skummets tekstur varierer avhengig av om det brukes kumelk eller vegetalske melketyper.
- Etter å ha skummet melken må man fjerne boblene ved å riste litt på melkekannen.

Rengjøring av dampdysen

1. Etter hver bruk bør man fjerne melkerester fra damputtaket med en klut (fig. 27). For en mer nøyaktig rengjøring anbefales det å bruke Eco MultiClean. Dette sikrer god hygiene ved å fjerne protein og fett fra melken, og kan brukes til å rengjøre hele maskinen.
2. La det skilles ut damp noen sekunder slik at uttaket rengjøres (fig. 8).
3. Vent til uttaket kjøles ned. For å bevare uttakets effektivitet over tid burde det anvendes en rengjøringsnål (C10) slik at åpningene ikke tetter seg (fig. 28).

7. PROGRAMMERING AV KAFFESTYRKE

1. Klargjør maskinen slik at den tilbereder 1 eller 2 kopper av ønsket kaffedrikk. Fest deretter filterholderen (C1) komplett med filter (C3) eller (C4) og malt kaffe.
2. Vri på bryteren (B8) for å velge drikken som skal programmeres.
3. Hold inne tasten OK (B6) i minst 3 sekunder inntil lampen for valgt drikk begynner å blinke for å bekrefte at man befinner seg i programmeringsmodus.
4. Når ønsket mengde er nådd trykker man igjen på tasten OK. Mengden er nå programmert.

NB!

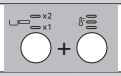
- *Det er mulig å programmere drikkene, men ikke dampmengden.*
- *Programmeringen endrer mengden til drikkene, men ikke til den malte kaffen,*
- *Når man velger en programmert drikk vil den tilhørende lampen blinke en kort stund.*
- *Drikkene "**X2**" kan programmeres separat.*

Kaffeoppskrift	Standardmengde	Programmerbar mengde
Cold Brew	≃110 ml	Fra ≃ 90 til ≃130 ml
Cold Brew X2	≃180 ml	Fra ≃ 160 til ≃220 ml
Espresso	≃35 ml	Fra ≃15 til ≃90 ml
Espresso X2	≃70 ml	fra ≃30 til ≃180 ml
Americano	≃120 ml	• Espresso: fra ≃15 til ≃90 ml • vann: fra ≃25 til ≃150 ml
Americano X2	≃240 ml	• Espresso: fra ≃30 til ≃180 ml • Vann: fra ≃50 til ≃240 ml
Hot water	≃250 ml	Fra ≃65 til ≃300 ml

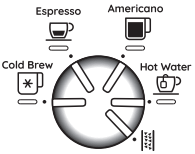
8. PROGRAMMERINGSMENY

1. Åpne menyen:

Hold inne samtidig i 3 sekunder



2. Velg innstillingen som skal reguleres

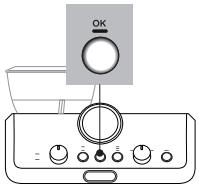


Tilknyttet innstilling	Vri til	Trykk på	Trykk igjen på for å endre innstillingen
Statistikk (nyttig info om kundeservice)	Cold Brew	Se par. "15.1 Statistikk"	

→

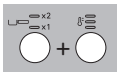
Pause forhånd-brygging	Espresso	Lampen til innstillingen som er blitt valgt vil tennes	➡ **Nei** ➡ **1 sek** ➡ **2 sek**
Ekstra regulering av kaffekvern	Americano	Lampen til innstillingen som er blitt valgt vil tennes	➡ **1. område** ➡ **2. område**
Autostopp	Hot water	Lampen til innstillingen som er blitt valgt vil tennes	➡ **9 minutter** ➡ **1,5 timer** ➡ **3 timer**
Vannhardhet		Lampen til innstillingen som er blitt valgt vil tennes	➡ **bløtt** ➡ **middels** ➡ **hardt /svært hardt**

3. Lagre de nye innstillingene ved å trykke på OK (B6)



NB! *Apparatet vil automatisk forlate innstillingsmenyen etter 30 sekunder inaktivitet.*

8.1 Tilbakestille til fabrikkinnstillinger

1. Åpne menyen:	
Hold inne samtidig i 3 sekunder	

2. Tilbakestille til fabrikkverdier	
Hold inne damptasten (B9) i 3 sekunder.	

Lampen OK (B6) blinker kort for å bekrefte tilbakestillingen.

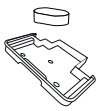
9. RENGJØRING AV APPARATET

OBS!

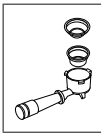
- Ved rengjøring av maskinen må man ikke bruke løsemidler, skuremidler eller sprit.
- Ikke bruk metallgjenstander til å skrape løs avleiringer eller kafferester, da dette kan lage riper i overflaten til deler av metall eller plast.
- For oppholdsperioder som overgår en uke, anbefales det å foreta en skyllesyklus før maskinen igjen tas i bruk.

Fare!

- Under rengjøringen må man ikke dyppe maskinen i vann. Det er et elektrisk apparat.
- Før man tar til med rengjøring av eksterne deler på apparatet, må man slå av maskinen og trekke ut støpselet, slik at maskinen kan avkjøles.

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

→

	DISHWASHER SAFE	Eco MultiClean			
	×	×	×	✓	✓

10. RENGJØRING AV KAFFEKVERN

1. Rengjør festesonen med børsten (C9) (fig. 29).
2. Bruk børsten til å rengjøre kafferennen (fig. 30).

Effektiv maling

Med tiden er kvernene gjenstand for slitasje. Av denne grunn må man etter hvert som tiden går vri betjeningsbryteren (B4) mot de høyere tallene for å oppnå den perfekte dose. Når man befinner seg mellom tallene 30 og 40 er tiden kommer for å stille inn en verdi innenfor ekstra malingsområde (se kapittel "8. Programmeringsmeny" - "Ekstra malingsområde").

Når den oppmalte kaffemengden reduseres ytterligere bes man henvende seg til et servicesenter for å bytte ut kvernene. Etterpå må man regulere kaffekvernen ved å gå til innstillingsmenyen og velge første reguleringsområde. Vri deretter mengdereguleringsbryteren (B4) til posisjon Min og regulere dosen som ved første gangs bruk (se ""Perfekt dose"").

11. VANNHARDHET

Lampen (B3) for avkalking vil vises etter et forhåndsbestemt bruksintervall som er avhengig av vannets hardhetsgrad. Det er mulig å programmere maskinen i forhold til den faktiske hardheten til vannet på stedet der maskinen brukes. På denne måten vil behovet for avkalking være mindre (se kapittel "8. Programmeringsmeny").

1. Ta den medfølgende teststrimmelen "TOTAL HARDNESS TEST" ut av forpakningen (C5).
2. Dypp strimmelen helt ned i et glass med vann i ca. et sekund (fig.31).
3. Ta ut strimmelen fra vannet og rist litt på den (fig. 32).

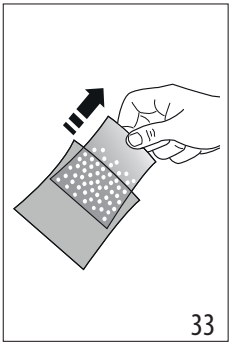
Resultat vannhardhetstest	Tast (B7)	Nivå
		**1** bløtt vann
		**2** middels hardt vann
		**3** hardt eller svært hardt vann
		

4. Still inn apparatet som vist i kapittel "8. Programmeringsmeny".

12. HVORDAN BRUKE SOFTBALLS (KUN PÅ UTALGTE MODELLER)

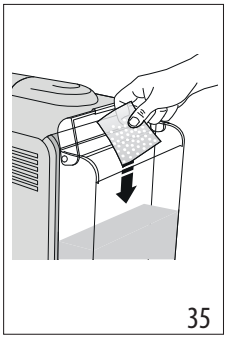
Softballs (C7) er et innovativt system som forlenger maskinens levetid uten at det påvirker vannkvaliteten, noe som gir en kaffe som er kremete og aromatisk. For en bedre ytelse anbefales det å legge Softballs i bløtt gjennom natten før de skal brukes.

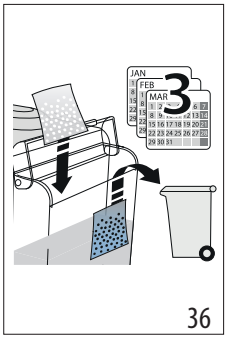
1. Ta ut pakken med Softballs fra emballasjen (fig. 33).


33


34

2. Skyll pakken med Softballs i rennende vann (fig. 34).
3. Legg posen ned i vannbeholderen (A7) (fig. 35).
4. Skift ut pakken med Softballs hver 3. måned (fig. 36).


35



36

13. AVKALKING

OBS!

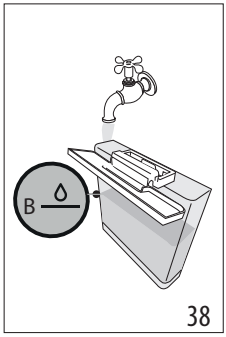
- Før bruk må man lese instruksjonene og merkingen som mer oppgitt på pakken med avkalkningsmiddel (C6).
- Det anbefales å bruke avkalkingsmiddel utelukkende produsert av De'Longhi. Hvis det anvendes upassende avkalkningsmidler, eller hvis avkalkningen utføres feil, kan dette føre til skader som ikke dekkes av produsentens garanti.
- Avkalkningsmiddelet kan skade ømfintlige overflater. Hvis produktet velter ved et uhell må man tørke opp umiddelbart.

For å utføre avkalkning	
Avkalking-smiddel	De'Longhi avkalkningsmiddel
Beholder	Kapasitet 2 liter
Tid	~40min

1. Det er nå tid for å utføre avkalking med en gang lampen (B3) tennes. Det er mulig å starte opp avkalking når som helst.
2. Ta ut og tøm dryppeskålen (A19) og sett den tilbake på plass.
3. Tøm ut vannbeholderen (A7). (Hvis tilstede tas Softballs ut og legges i et glass med vann inntil de settes tilbake etter at avkalkingen er fullført)
4. Hell avkalkingsmiddel i vannbeholderen (C6) opp til nivå **A** (tilsvarer en pakke på 100ml) avmerket på innsiden av tanken (fig. 37).
5. Tilsett vann (1 liter) inntil man når nivået B (fig. 38). Sett deretter beholderen inn i maskinen igjen.

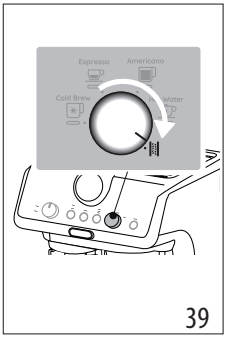


37

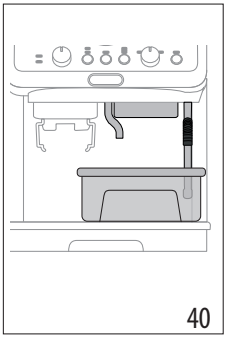


38

6. Vri bryteren (B8) til (fig. 39): Lampen OK tennes og lampene blinker.



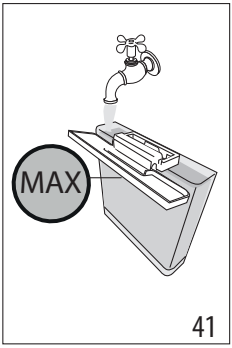
39


40

7. Se til at filterholderen (C1) ikke er hektet på og sett en beholder under kaffeuttakene (A10), varmtvannsuttaket (A11) og under dampdysen (A9) (fig. 40).
8. Hold inne tasten OK (B6) i minst 3 sekunder. Lampen OK vil blinke.
9. Avkalkingsprogrammet starter opp og avkalkingsmiddel kommer ut fra uttakene. Avkalkningsprogrammet utfører automatisk en serie skyllesykluser for å fjerne restene av kalk som befinner seg inne i kaffemaskinen inntil beholderen er helt tom.

Tilberedelsen avbrytes og lampen OK blir blå. Det er nå nødvendig å foreta en skyllesyklus.

10. Tøm ut den anvendte beholderen og sett den deretter under uttakene.
11. Trekk ut vannbeholderen, tøm den for eventuelle rester etter avkalkingsmiddel, skyll den med vann, og fyll den deretter med friskt vann opp til MAX-nivå (fig. 41). Sett inn beholderen i holderen igjen.



41

12. Trykk på tasten OK. Skyllingen starter opp.
13. Når skyllingen er ferdig vil tilberedelsen avbrytes. Lampen vil blinke rødt og lampen OK vil slukke.
14. Tøm beholderen som ble brukt til å samle opp skyllevann.
15. Ta ut og tøm dryppeskålen (A19) og sett den tilbake på plass.
16. Trekk ut og fyll beholderen med friskt vann før den settes inn igjen. (Hvis tilstede skyller man Softballs i rennende vann og setter beholderen tilbake på plass).
17. Vri funksjonsvalgbryteren (B8) til en av drikkene.

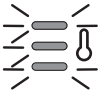
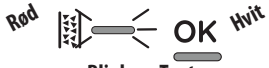
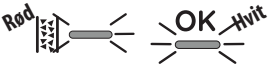
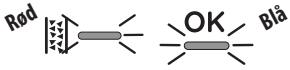
Apparatet er nå klart til bruk.

NB!

- Avkalkingssyklusen kan startes når som helst (selv om den tilhørende lampen ennå ikke er tent).
- Hvis avkalkingen er blitt startet opp ved et uhell må man holde inne OK-tasten i 10 sekunder. Skyllesyklusen kan ikke avbrytes.

14. BESKRIVELSE AV KONTROLLAMPER

VARSELLAMPER	BESKRIVELSE AV KONTROLLAMPENE	OPERASJON
Alle lampene blinker kort	Slå på apparatet	Selvdiagnose
OK Tent	Det er første gang maskinen slås på, og man må la vannkretsene i maskinen fylle seg opp	Man må gjøre som vist i kap. "3. Første gangs oppstart av apparatet"
OK Blinker	Maskinen er under oppvarming	Vent til ideell temperatur for tilberedelse av drikken nås
 Tent (Lampene og viser de respektive valgene)	Apparatet er klart til bruk	Gjør klar maskinen og ta til med tilberedelse av drikken
 Tent (Lampen viser det pågående valget)	Apparatet er klart til bruk	Gjør klar maskinen og ta til med tilberedelse av drikken
Tent	Det er ikke nok vann i beholderen (A7), eller vannbeholderen er ikke korrekt satt i	Fyll beholderen eller trekk ut og sett inn igjen beholderen
Blinker	Hvis man ønsker å fortsette med tilberedelsen av end rikke, men vanntanken (A7) er tom	Fyll opp vannbeholderen
	Kaffen er for finmalt og renner ut for langsomt eller ikke i det hele tatt.	Trekk ut filterholderen (C1) og gjenta operasjonene for å tilberede kaffe i henhold til anvisningene i par. "4.1 Fase 1 - Maling (grinding)" og "4.2 Fase 2 - Pressing (tamping)"
	Kaffefilteret (C3) eller (C4) er tilstoppet	Skyll filtrene i rennende vann
	Beholderen (A7) er satt inn feil og ventilene nederst er ikke åpne	Press beholderen forsiktig inn slik at ventilene åpner seg
	Kalk innvendig i den hydrauliske kretsene	Utfør avkalking slik som vist i kap. "13. Avkalking"
×2 ×1 Tent	Tilberedelse av 1 kopp er valgt	Hele tilberedelsen (fra oppmaling til uttak) er innstilt for 1 kopp
×2 Tent ×1	Tilberedelse av 2 kopper er valgt	Hele tilberedelsen (fra oppmaling til uttak) er innstilt for 2 kopper
		→

VARSELLAMPER	BESKRIVELSE AV KONTROLLAMPENE	OPERASJON
 **Tent**	Velg en av de tilgjengelige temperaturene	Se "Temperatur for tilberedelse av kaffe"
 **Blinker**	Generell alarm	Slå av maskinen, vent 10 minutter før den slås på igjen. Hvis problemet vedvarer bes man henvende seg til et servicesenter.
 **Blinker**	Dampfunksjonen er valgt og pågår	Etter noen sekunder vil maskinen fortsette med uttak av damp
 **Tant - rød farge**	Det må utføres avkalking	Utfør avkalking som illustrert i kap. "13. Avkalking"
 **Blinker - Tent**	Avkalking er blitt valgt	Trykk på OK for å starte avkalking eller vri bryteren til en av drikkene
 **Blinker**	Avkalkingen fortsetter. Maskinen skiller ut avkalkingsløsningen	Fortsett med å fullføre avkalkingssyklusen (se "13. Avkalking")
 **Blinker - Tent**	Første fase av avkalkingssyklusen er ferdigstilt. Det er nå nødvendig å gå videre til skyllesyklusen.	Trykk på OK for å starte skyllingen.
 **Blinker**	Maskinen fortsetter med skyllefasen når avkalkingssyklusen er ferdig	Fortsett med å fullføre avkalkingssyklusen (se "13. Avkalking")

15. HVIS NOE IKKE FUNGERER

PROBLEM	ÅRSAK	LØSNING
Det er vann i dryppeskålen (A19)	Dette er en normal del av funksjonen til maskinens innvendige kretser	Tøm og rengjør dryppeskålen regelmessig
Det skilles ikke ut espresso	Mangler vann i beholderen (A7)	Fyll beholderen
	Lampen **OK** (B6) er tent for å vise at kaffekretsen og dampkretsen er tom	Trykk på tasten ved lampen **OK** for å fylle kretsen
	Filteret (C3) eller (C4) er tilstoppet	Skyll filtrene i rennende vann
	For finmalt	Dosen og malegraden må reguleres
	Beholderen (A7) er ikke satt inn korrekt og ventilene nederst er ikke åpne	Press beholderen inn slik at ventilene åpner seg
	Kalk innvendig i den hydrauliske kretsene	Utfør avkalking slik som vist i kap. "13. Avkalking"
Filterholderen (C1) fester seg ikke til apparatet	Den malte kaffen er ikke blitt presset, eller det er for mye malt kaffe	Gjenta fase 1 (kapittel "4. Tilberedelse av kaffe") men bruk en mindre mengde kaffe. Hvis det brukes filter for 1 kopp må man se til at lampen 1X (B5) er tent.
Det drypper espresso over kanten på filterholderen (C1) men ikke fra åpningene	Filterholderen er ikke korrekt hektet på	Fest filterholderen korrekt (fig. 19)
	Pakningen på kaffeuttaket er blitt løs eller er skitten	Man bes henvende seg til et servicesenter for utskifting
	Filteret (C3) eller (C4) er tilstoppet	• Skyll filtrene i rennende vann • Foreta regulering av maleinnstillingene
Kaffekremen er klar i fargen (renner hurtig fra tuten)	Man må gå over innstillingene til apparatet	Se anvisningene i paragraf ""Perfekt dose""
Kaffekremen er mørk i fargen (renner langsomt fra tuten)	Man må gå over innstillingene til apparatet	Se anvisningene i paragraf ""Perfekt dose""
Kaffen er kald	Cold Brew er blitt tilberedt	Når lampen OK er blå er Cold Brew blitt valgt
Cold Brew er varm	Før tilberedelse av Cold Brew er det blitt laget en varm drikk	Før drikken tilberedes anbefales det å tilberede en tom "Cold Brew" i noen sekunder for å kjøle ned kaffekretsen
	Det er ikke friskt vann i tanken	Tøm vanntanken og fyll den med friskt vann
	Det er ikke is i glasset	Legg 3-4 isbiter i glasset som anbefalt for tilberedelse av Cold Brew
Når avkalkningen er blitt utført vil apparatet ha behov for en ekstra skyllesyklus	Under denne skyllesyklusen er ikke beholderen (A7) fylt opp til MAX-nivå	Gjenta skylling (se kap. "13. Avkalking")
		→

PROBLEM	ÅRSAK	LØSNING
Apparatet maler ikke opp ikke kaffe	Det finnes fremmedlegemer inne i kaffekvernen	Vri velgeren (A2) til posisjon 8 og fjern alle bønner med en støvsuger. Tøm ut og rengjør bønnebeholderen (A3). Hvis problemet vedvarer bes man henvende seg til et servicesenter
Hvis man ønsker kan kaffetypen byttes.		• Det er anbefalt å kun helle den mengde kaffebønner som skal brukes ned i bønnebeholderen (A3) • For å tømme beholderen må man suge opp restene med en støvsuger, eller eventuelt male opp de gjenværende bønnene slik at den tømmes helt. • Hell i den nye type bønner • Hvis malegraden ikke når "perfekt dose" gjør man som forklart for første gangs bruk
Etter maling er kaffefiltrene (C3) eller (C4) tomme	Kaffetrakten i kvernen er tilstoppet.	Fortsett med rengjøring som forklart i kap. "10. Rengjøring av kaffekvern"
Etter kverningen når ikke kaffepulveret i filtrene (C3) eller (C4) "perfekt dose"	Mengden kvernet kaffe må reguleres	Foreta regulering med den anviste betjeningsbryteren (B4) og følg anvisningene i par. ""Perfekt dose"". Hvis bryteren allerede er i max-posisjon gjør man som forklart i delen "8. Programmeringsmeny" - "Ekstra regulering av kaffekvern"
	Det brukes filter for 2 kopper (C4)	Kontroller at lampen 2X er tent
	Med tiden vil kvernene slites ned	Man bes henvende seg til De'Longhi servicesenter

15.1 Statistikk

Maskinstatistikk er nyttig når man kontakter kundeservice. Gjør som følger:

- Åpne menyen ved å trykke samtidig på tastene (B5) og (B7) i 3 sekunder.
- Vri på bryteren (B8) for å velge "Cold Brew".
- Trykk på temperaturtasten (B7).
- Når man befinner seg i innstillingsmenyen velger man ønsket data ved å vri valgbryteren i henhold til illustrasjonene i følgende tabell:

Bryterposisjon	Teller
Cold Brew	Totale antall kalde drikker
Espresso	Totale antall varme drikker
	···→

Bryterposisjon	Teller
Long black	Totale antall damputtak
	Totale antall avkalkinger

- Lampene ⌴, OK, viser operasjonsnummer:

Lamper på kontrollpanel	Drikke-teller	Avkal-kingsteller
×2 ×1 OK	inntil 100	Inntil 1
×2 ×1 OK	mellom 100 og 1000	Mellom 2 og 10
		···→

Lamper på kontrollpanel	Drikke-teller	Avkal-kingsteller
	Mellom 1000 og 3000	Mellom 10 og 30
	Mellom 3000 og 6000	Mellom 30 og 60
	Mellom 6000 og 11000	Mellom 60 og 110
	Mer enn 11000	Mer enn 110

- Apparatet vil automatisk forlate innstillingsmenyen etter 30 sekunder inaktivitet.

Innan du använder apparaten, läs alltid broschyren med säkerhetsvarningarna.

1. BESKRIVNING

1.1 Beskrivning av apparaten - A

A1. Huvudströmbrytare (PÅ/AV)
A2. Väljare av malningsgrad
A3. Behållare för kaffebönor
A4. Lock för behållaren för kaffebönor
A5. Tillbehörsfack
A6. Lock vattentank
A7. Vattentank
A8. Matningskabel
A9. Ångrör
A10. Kaffedispenser
A11. Dispenser för varmt vatten
A12. Filterhållarutrymme för malning
A13. Utgång kaffekvarn
A14. Stöd små koppar
A15. Koppställ för små koppar
A16. Kopp/muggställ
A17. Stöd för kopp/muggställ
A18. Vattennivåvisare för droppkaret
A19. Droppkar

1.2 Beskrivning av manöverpanelen - B

B1. Manometer
B2. Varningslampa ”vatten saknas”
B3. Varningslampa för ”avkalkning”
B4. Vred för justering av mängd malet kaffe
B5. Knapp för val av 1 eller 2 koppar (för att använda motsvarande kaffefilter)
B6. Knapp ”OK”: för att dispensera dryck/för att bekräfta
B7. Knapp ”kaffetemperatur”
B8. Valratt funktioner
- Cold Brew
- Espresso
- Americano
- Hot water (Varmt vatten)
- Avkalkning

B9. Knapp ”ånga”: för att dispensera ånga

1.3 Beskrivning av tillbehören - C

C1. Filterhållare
C2. Doseringstratt (Dosing&Tamping Guide)
C3. Filter 1 kopp
C4. Filter 2 koppar
C5. Reaktionssticka "Total Hardness Test"
C6. Avkalkningsmedel
C7. Softballs (*Endast på vissa modeller)
C8. Mjölkkanna
C9. Rengöringspenser
C10. Rengöringsnål för ångrör
C11. Press
C12. Pressdyna (* endast på vissa modeller)

1.4 Rengöringstillbehör ingår inte, rekommenderas av tillverkaren

För ytterligare informationer, besök Delonghi.com.

EcoMultiClean **Rengöringsmedel**
EAN: 8004399333307

2. FÖRBEREDELSE AV APPARATEN

Diska samtliga tillbehör, med ljummet vatten och diskmedel för tallrikar och fortsätt sedan så här:

1. För in droppkaret (A19) komplett med koppställ (A16) och det relativa stödet (A17) (fig. 1);
2. Dra ur vattentanken (A7) (fig. 2) och fyll med färskt och rent vatten, se till att texten MAX inte övertäcks (fig. 3) .
3. För sedan in tanken.

Varning: *Sätt aldrig apparaten i drift utan vatten i behållaren eller om behållare saknas.*

Observera: *Vi rekommenderar dig att snarast anpassa vattnets hårdhet enligt proceduren som beskrivs i kapitel ”8. Inställningsmeny”.*

3. FÖRSTA IBRUKTAGANDET AV MASKINEN

1. För in kontakten i uttaget. Tryck in huvudströmbrytaren (A1) (fig. 4).
2. Placera en behållare med minimum kapacitet på (A11) 100 ml (fig. 5) under varmvattendispensern.
3. Tryck in knappen OK (B6) (fig. 6): dispenseringen startar och avbryts automatiskt. Töm behållaren.

Innan du börjar använda maskinen, är det nödvändigt att skölja maskinens interna kretsar. Gör så här:

4. För in kaffefiltret (C3) eller (C4) i filterhållaren (C1).
5. Haka fast filterhållarenheten (C1) komplett med filter vid maskinen: för korrekt fasthakning, rikta in handtaget på filterhållaren med ”INSERT” (fig. 7) och vrid greppet mot höger, tills det är inriktat med läget ”CLOSE.
6. Placera en behållare under filterhållaren och ångröret (A9).
7. Tryck in knappen OK (B6): dispenseringen startar.
8. Vid avslutad dispensering, vrid ångvredet (B9) (fig. 8) och dispensera ånga i några sekunder för att skölja ångkretsen: för en optimal dispensering, rekommenderas det att upprepa denna procedur 3 eller 4 gånger. Detta tillåter att eliminera vattnet i röret före dispensering av ånga.

Maskinen är nu klar för användning.

Observera: *sköljningen av de interna kretsarna rekommenderas även om apparaten inte används under en längre tid.*

Vid den första användningen är det nödvändigt att bereda 4-5 kaffe innan maskinen börjar ge ett tillfredsställande resultat:

var särskilt uppmärksam på mängden malet kaffe i filtret ((C3) eller (C4)) (se instruktionerna i avsnitt "4.1 Fas 1 - Malning (grinding)").
Fortsätt enligt beskrivningen i kapitel "Den "perfekta dosen"".

4. BEREDNING AV KAFFE

4.1 Fas 1 - Malning (grinding)

1. Häll bönorna i behållaren (A3) (fig. 9). Det rekommenderas att hälla i endast bönorna som krävs för beredningen: på detta sättet använder du alltid färskt kaffe.
2. Fabriksinställningen av malningsgraden är 5 (medium malning). Om resultatet inte är tillfredsställande, justera malningsgraden beroende på personlig smak och typen av kaffe (justeringen ska utföras när kaffekvarnen är igång) (fig. 10).

Observera: *Malningsgraden mellan 3 och 6 rekommenderas för största delen av kaffe. Resultatet av malningen med val på 1 eller 2, är mycket fin, att använda endast med mycket speciellt kaffe (lättrostat) eller när du märker en ej optimal kaffe kvalitet, orsakade av förslitning av kvarnen (alltför grov malning).*

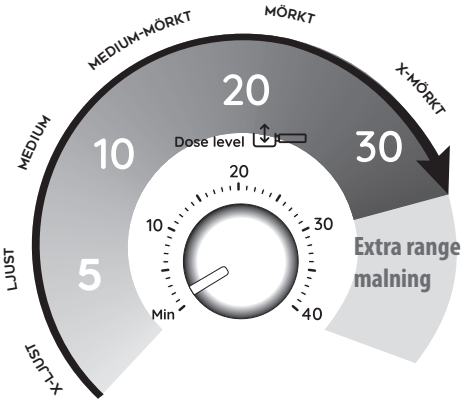
3. För in ett av kaffefiltren (C3) eller (C4) i filterhållaren (C1). Tryck in knappen (B5) för att välja beredning av 1 eller 2 koppar: med detta valet fördubblas även mängden dispenserad espresso.
4. Justera vredet för mängden (B4) med utgång från minimumläget (fig. 11).

Lämna vid den första användningen, vredet in läge Min. Till en början är det normalt att göra några försök innan du finner den optimala justeringen. Vi rekommenderar att börja med fabriksvärdena och sedan, om nödvändigt ändra genom att följa råden som återges i avsnitt "Justera dosen malet kaffe i filtret".

5. Haka fast doseringstratten (C2) vid filterhållaren: 1 tryck in 2; vrid tills den låses (fig. 12).
6. För in filterhållaren vid kaffekvarnens utgång (A13) (fig. 13).
7. Tryck in filterhållaren tills du hör ett "Klick" (fig. 14), släpp sedan: malningen startar och avbryts automatiskt.

Observera: *Om du vill avbryta malningen manuellt, räcker det att trycka på filterhållaren igen (tills du hör ett Klick).*

Justera dosen malet kaffe i filtret



Varje typ av böna ger ett annorlunda resultat vid malningen och därför kräver justeringen av dosen i början av malningen stor omsorg.
Denna illustration ger indikationer om hur man justerar dosen, på grundval av färgen på rostningen: de ska anses vara en utgångspunkt men kan skifta beroende på sammansättningen av kaffebönorna.

1. Ställ in dosen (för att nå den upphöjda märkningen inuti kaffefiltret) genom att starta från minimum dosen. Numren på vredet är en praktisk referens att anteckna när den perfekta dosen uppnåtts i filtret. Numren motsvarar inte kaffekvarnens inställningar, mätenhet (gr / oz) eller malningstid.
2. Med referens till rostningsfärgen på ditt kaffe, vrid vredet långsamt.

4.2 Fas 2 - Pressning (tamping)

1. Dra efter malningen ut filterhållaren (fig. 15).
2. Slå på doseringstratten (C2) för att nivellera det malna kaffet.
3. (Endast på vissa modeller): placera filterhållaren i det därför avsedda utrymmet på pressdynan (C12) (fig. 16).
4. Pressa kaffet med användning av den därför avsedda pressen (C11) (fig. 17).
5. Avlägsna doseringstratten genom att vrida den moturs och dra den uppåt (fig. 18) och kontrollera att dosen är korrekt (se avsnitt "Den "perfekta dosen"").
6. Haka fast filterhållaren vid kaffedispensern (A10) (fig. 19).

Observera: *Om efter pressningen, kaffe finns kvar längs filtrets kanter, påverkar detta absolut inte kvaliteten av extraktionen och således slutresultatet.*

Den "perfekta dosen"

- På insidan av kaffefiltret finns en upphöjd linje: den perfekta dosen motsvarar denna upphöjda linje;



- Försäkra dig att kaffet är vid nivå efter pressningen. Set kan vara nödvändigt att justera vredet (B4) flera gånger innan du uppnår den perfekta dosen.
- Om kaffet är över-eller underutvunnet och den interna dosen är perfekt, justera malningsgraden till mera finmalet eller grovmalet (se "4.1 Fas 1 - Malning (grinding)"). Om kaffet är överutvunnet (alltför långsam dispensering), måste malningsgraden vara grövre. Om kaffet är underutvunnet (alltför snabb dispensering) måste malningsgraden vara finare.

4.3 Fas 3 - Dispensering (brewing)

1. Välj temperaturen (fig. 20) (se "Temperaturen för beredning av kaffe").
2. Välj önskad dryck (fig. 21). Om drycken har programmerats (se kapitel "7. Programmera dryckernas mängd"), blinkar indikationslampan för drycken kort.
3. Tryck in OK (B6) för att starta dispenseringen (fig. 22) (för-bryggning och bryggning). Kaffedispenseringen avbryts automatiskt.

Temperaturen för beredning av kaffe

Vattentemperaturen kontrolleras under hela tillagningsprocessen för att garantera stabiliteten i extraheringsfasen. Specialista Prestigio erbjuder 3 bryggningstemperaturer* som motsvarar ett område mellan 92°C och 96°C.

Beroende på bönornas typ och rostning, rekommenderar vi olika temperatur: Robusta bönor kräver en låg temperatur; Arabica bönor en hög temperatur. Detsamma gäller för bönor med mörkrostning eller för just malna bönor.

Temperaturnivå	Motsvarande indikationslampa	Rostningsnivå
MIN		**Mörkt**
MED		**Medium-mörkt**
MAX		**Ljus - medium**

* Denna temperaturen hänvisar till vattnet i thermoblock. Den är således annorlunda än temperaturen i koppen eller temperaturen som uppmäts när drycken kommer ut från filterhållarens dispensrar.

5. BEREDNING AV COLD BREW

COLD EXTRACTION TECHNOLOGY

Cold Extraction Technology är en beredning av kaffe med användning av kallt vatten eller vid rumstemperatur. För att utvinna kaffebönornas egenskaper, använder man, istället för värmen, en längre bryggningstid.

Gör så här:

1. Välj Cold Brew (fig. 23). Indikationslampan för knappen OK blir blå;
2. Det rekommenderas för att kaffekretsen ska vara kall, att utföra en dispensering utan kaffe: placera således en behållare under kaffedispensern: (A10) och tryck in OK: tryck på nytt in OK efter några sekunder för att avbryta dispenseringen;
3. Ta bort och töm behållaren och haka fast filterhållaren, med den perfekta dosen på kaffedispensern;
4. Förbered ett glas med 2-3 iskuber och placera det under kaffedispensrarna (fig. 24);
5. Tryck in OK (indikationslampan är blå): dispenseringen startar.
6. Dispenseringen avbryts automatiskt.

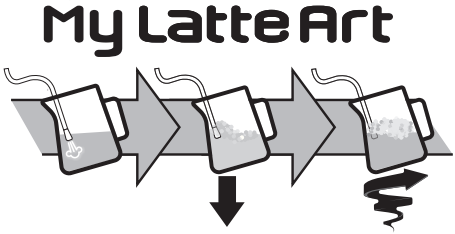
Observera:

- *Cold Extraction är en teknik för utvinning utan tryck:av denna anledning roterat inte manometern under dispenseringen.*
- *För Cold Brew rekommenderas det att välja malningsgrad mellan 4 och 6.*
- *Försäkra dig att vattnet i tanken är färskt. Om vattnet är några dagar gammalt, töm och skölj noggrant vattentanken. Håll alltid vattentanken ren.*

6. FÖRBEREDELSE AV MJÖLKDRYCKER

6.1 Skumma mjölken

1. Häll mängden mjölk, i kannan, (C8) som du önskar värma/skumma, med hänsyn till att mjölkvolymen kommer att öka 2 eller 3 gånger (fig. 25). För att få ett tjockare och jämnare skum, rekommenderas det att använda helmjölk vid kylskåpstemperatur (ungefär 5° C).



2. Placera kannan under ångröret och tryck in ångknappen (B9) (fig. 26).
3. För att skumma mjölken, placera ångröret (A9) på mjölkytan: på så sätt blandas luften med mjölken och ångan.
4. Håll ångröret på ytan, med uppmärksamhet att inte fånga upp för mycket luft och skapa alltför stora bubblor.
5. Sänk ner ångröret under mjölkytan: på detta sättet skapas en virvel. När önskad temperatur uppnåtts, tryck på nytt på ångknappen och vänta tills ångdispenseringen avbryts helt innan du avlägsnar mjölkkannan.

Bartendern rekommenderar:

- **Färsk mjölk är bäst**. Använd alltid färsk mjölk vid kylskåpstemperatur.
- För ett bättre resultat, rekommenderar vi att alltid förvara mjölkkannan i kylskåp.
- Helmjölk garanterar utmärkta resultat. Resultatet och skummets kvalitet skiftar beroende på om du använder komjölk eller vegetabiliska drycker.
- Efter att ha skummat mjölken, eliminera bubblorna genom att rotera mjölkkannan lätt.

Rengöring av ångröret

1. Efter varje användning, avlägsna mjölkrester från ångröret med en duk (fig. 27). För en djup rengöring, rekommenderas det att använda Eco MultiClean: säkerställer hygienen genom att avlägsna proteiner och fetter från mjölken och kan användas för att rengöra hela maskinen.
2. Dispensera ånga några sekunder för att rengöra dispensern ordentligt (fig. 8).
3. Vänta tills dispensern svalnar för att bibehålla dispenserns prestanda i tiden, använd rengöringsnålen (C10) för att hålla hålet fritt (fig. 28).

7. PROGRAMMERA DRYCKERNAS MÄNGD

1. Förbered maskinen för att dispensera 1 eller 2 koppar av drycken som du önskar dispensera, innan du hakar fast filterhållaren (C1) komplett med filter (C3) eller (C4) och malet kaffe.
2. Vrid vredet (B8) för att välja drycken att programmera.
3. Håll knappen OK intryckt (B6) i minst 3 sekunder tills indikationslampan för den valda drycken börjar blinka för att bekräfta att du är i programmeringsläge.
4. När du uppnått önskad mängd, tryck på nytt in OK knappen: mängden är programmerad.

Observera:

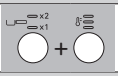
- *Det är möjligt att programmera dryckerna, men inte dispenseringen av ånga.*
- *Programmeringen ändrar mängden av dryckerna, men inte av det malna kaffet.*
- *När du väljer en programmerad dryck, blinkar den motsvarande indikationslampan kort.*
- *Dryckerna "**X2**" kan programmeras separat.*

Kafferecept	Fabriksinställd mängd	Programmerbar mängd
Cold Brew	≃110 ml	från ≃ 90 till ≃130 ml
Cold Brew X2	≃180 ml	från ≃ 160 till ≃ 220 ml
Espresso	≃35 ml	från ≃15 till ≃90 ml
Espresso X2	≃70 ml	från ≃30 till ≃180 ml
Americano	≃120 ml	• espresso: från ≃15 till ≃90 ml • vatten: från ≃25 till ≃150 ml
Americano X2	≃240 ml	• espresso: från ≃30 till ≃180 ml • vatten: från ≃50 till ≃240 ml
Hot water	≃250 ml	från ≃65 till ≃300ml

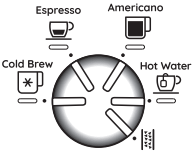
8. INSTÄLLNINGSMENY

1. Gå in i menyn:

Tryck in samtidigt i 3 sekunder



2. Välj inställning att justera

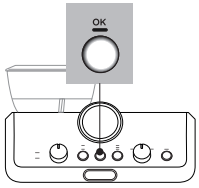


Motsvarande inställning	Vrid till	Tryck in	Tryck på nytt in för att ändra inställning
Statistik (användbar info för assistans)	Cold Brew	Se par. "15.1 Statistics (Statistik)"	

→

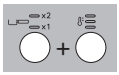
Paus före bryggning	Espresso	Indikations-lampan för den aktuella inställningen tänds	➡ Nej
			➡ 1 sek
			➡ 2 sek
Extra justering av malningen	Americano	Indikations-lampan för den aktuella inställningen tänds	➡ 1st range
			➡ 2nd range
Automatisk avstängning	Hot water	Indikations-lampan för den aktuella inställningen tänds	➡ 9 minuter
			➡ 1,5 timmar
			➡ 3 timmar
Vatt. hårdh		Indikations-lampan för den aktuella inställningen tänds	➡ mjukt
			➡ medium
			➡ hårt /mycket hårt

3. Spara de nya inställningarna genom att trycka in OK (B6)



Observera: *Apparaten lämnar automatiskt inställningsmenyn efter 30 sekunders overksamhet.*

8.1 Återställning till fabriksinställningarna

1. Gå in i menyn:	
Tryck in samtidigt i 3 sekunder	

2. Återställning till fabriksvärden	
Håll ångknappen intryckt (B9) i 3 sekunder.	

Indikationslampan OK (B6) blinkar kort för att bekräfta återställningen.

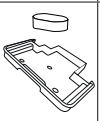
9. RENGÖRING AV APPARATEN

Varning!

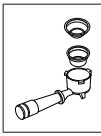
- Använd inte lösningsmedel, abrasiva rengöringsmedel eller alkohol för rengöring av maskinen.
- Använd inte metallföremål för att avlägsna kalkavlagringar och kaffeavlagringar, eftersom dessa skulle kunna repa metall-och plastytorna.
- För perioder av stillastående över en vecka, rekommenderas det, före användning av maskinen, att utföra en sköljning.

Fara!

- Sänk aldrig ned maskinen i vatten, under rengöringen: det rör sig om en elektrisk apparat.
- Före varje rengöring av apparatens ytterdelar ska du stänga av maskinen, ta ut stickkontakten ur vägguttaget och låta maskinen svalna.

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

→

	DISHWASHER SAFE	Eco MultiClean			
	×	×	×	✓	✓

10. RENGÖRING AV KAFFEKVARNEN

1. Rengör fasthakningsområdet med penseln (C9) (fig. 29).
2. Rengör kaffekvarnens glidbana med penseln (fig. 30).

Effektiv malning

Kvarnarna är föremål för förslitning i tiden. Av denna anledning är det, med tiden, nödvändigt att vrida vredet (B4) mot högre nummer för att erhålla en perfekt dos. När du befinner dig vid justering mellan 30 och 40, är det dags att ställa in extra område av malning (se kapitel "8. Inställningsmeny" - "Extra range malning").

När mängden malet kaffe minskar ytterligare, kontakta ett service center för att byta ut kvarnarna och justera sedan kaffekvarnen igen genom att gå in i inställningsmenyn och välja det första området för extra justering av malningen. Vrid sedan ratten för justering av mängden (B4) till läge MIN och justera dosen som vid första användningen (se "Den "perfekta dosen"").

11. VATTNETS HÅRDHET

Indikationslampan (B3) avkalkning, tänds efter en förhandsbestämd funktionstid, som beror på vattnets hårdhet. Det är möjligt att programmera maskinen på grundval av vattnets verkliga hårdhet, i de olika regionerna och på så sätt göra avkalkningsproceduren mindre frekvent (se kapitel "8. Inställningsmeny").

1. Ta ut den medföljande reaktionsstickan"TOTAL HARDNESS TEST" ur förpackningen (C5).
2. Sänk ner stickan helt i ett glas vatten i ungefär en sekund (fig.31).
3. Dra ut stickan från vattnet och skaka den lätt (fig. 32).

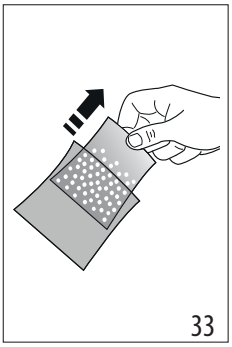
Testresultat Vattnets Hårdhet	Knapp (B7)	Nivå
		**1** mjukt vatten
		**2** medelhårt vatten
		**3** hårt eller mycket hårt vatten
		

4. Ställ in apparaten , som anges i kaptilet "8. Inställningsmeny".

12. HUR MAN ANVÄNDER SOFTBALLS (ENDAST PÅ VISSA MODELLER)

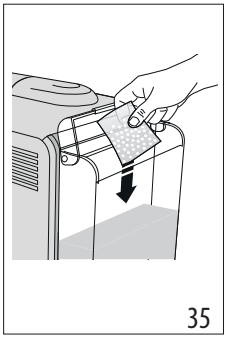
Softballs (C7) är ett innovativt system som förlänger maskinens livstid, utan att förändra vattnets kvalitet och garanterar en dispensering av krämigt och aromatiskt kaffe. För att optimera effektiviteten, lämna Softballs i vattnet hela natten före användningen.

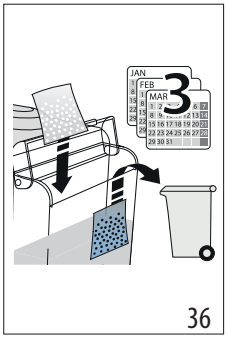
1. Dra ut Softballs-paketet från förpackningen (fig. 33).


33


34

2. Skölj Softballs-paketet med rinnande vatten (fig. 34).
3. Sänk ner påsen i vattentanken (A7) (fig. 35).
4. Byt ut Softballs-påsen var 3:e månad (fig. 36).


35



36

13. AVKALKNING

Varning!

- Före användningen läs instruktionerna och etiketterna på avkalkningsmedlet (C6), som återges på själva avkalkningsmedlets behållare.
- Vi rekommenderar att använda uteslutande avkalkningsmedel från De'Longhi. Användning av ej lämpliga avkalkningsmedel, liksom ej regelmässigt utförd avkalkning, kan medföra uppkomst av defekter, som inte täcks av tillverkarens garanti.

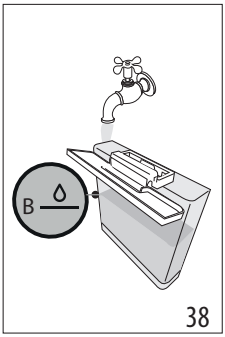
- Avkalkningsmedlet kan skada de ömtåliga ytorna. Om produkten hälls ut oavsiktligt, torka upp omedelbart.

För att utföra avkalkningen	
Avkalknings-medel	Avkalkningsmedel De'Longhi
Behållare	Kapacitet 2 liter
Tid	~40min

1. Det är dags att utföra avkalkningen när signallampan (B3)tänds. Det är möjligt att starta avkalkningen när som helst.
2. Dra ut och töm droppkaret (A19), och sätt sedan tillbaka det.
3. Töm vattentanken (A7). (Om närvarande avlägsna softballs och placera dem i ett glas vatten tills de ska läggas tillbaka efter avkalkningen)
4. Häll avkalkningsmedlet i vattentanken (C6) till nivån **A** (motsvarande en förpackning på 100ml) som är tryckt på tankens insida (fig. 37).
5. Tillsätt vatten (1 liter) tills nivå B uppnås (fig. 38). För sedan in vattentanken i maskinen igen.

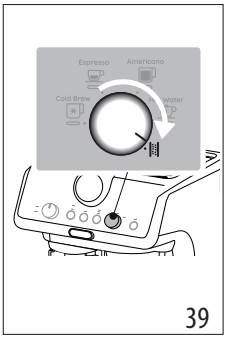


37

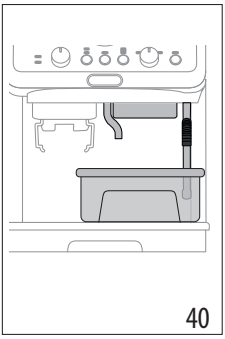


38

6. Vrid vredet (B8) till (fig. 39): indikationslampan OK tänds och indikationslampan blinkar.



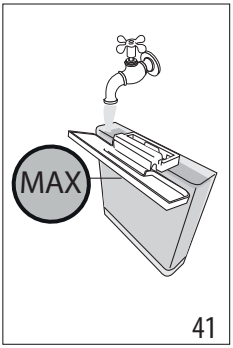
39


40

7. Försäkra dig att filterhållaren (C1) inte är fasthakad och placera en behållare under kaffedispensrarna (A10), varmt vatten (A11) och under ångröret (A9) (fig. 40).
8. Håll knappen OK (B6)intryckt i minst 3 sekunder: indikationslampan OK blinkar.
9. Avkalkningsprogrammet startar och avkalkningsmedlet kommer ut från dispensrarna. Avkalkningsprogrammet utför automatiskt en rad sköljningar med intervaller, för att avlägsna kalkavlagringarna från kaffemaskinens innandöme tills behållaren töms.

Dispenseringen avbryts och indikationslampan OK blir blå. Det är således nödvändigt att utföra sköljningscykeln:

10. Töm behållaren som använts för att samla upp avkalkningsvätskan och sätt tillbaka den under dispensrarna.
11. Dra ut vattentanken, töm den från eventuella rester av avkalkningsmedel, skölj den med rinnande vatten och fyll den med färskt vatten upp till MAX nivån (fig. 41). För sedan in tanken i dess utrymme.



41

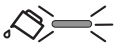
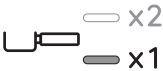
12. Tryck in knappen OK: sköljningen startar.
13. När sköljningen fullbordats, avbryts dispenseringen: indikationslampan blinkar i rött och indikationslampan OK släcks.
14. Töm behållaren för uppsamling av sköljvattnet.
15. Dra ut och töm droppkaret (A19), och sätt sedan tillbaka det.
16. Dra ut och fyll tanken med färskt vatten och sätt sedan tillbaka den. (Om närvarande, skölj softballs med rinnande vatten och för in dem i tanken).
17. Vrid vredet för val av funktioner (B8) på en av dryckerna.

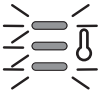
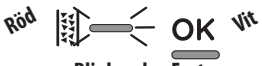
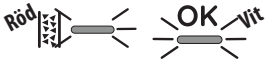
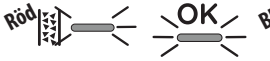
Maskinen är nu redo för användning.

Observera:

- Avkalkningscykeln kan startas när som helst (även om den relativa varningslampan ännu inte är tänd).
- Om avkalkningen skulle ha startats av misstag, tryck in knappen OK i 10 sekunder, sköljningen kan inte avbrytas.

14. INDIKATIONSLAMPORNAS BETYDELSE

INDIKATIONSLAMPOR	INDIKATIONSLAMPORNAS BETYDELSE	ÅTGÄRD
Alla indikationslamporna blinkar samtidigt	Påslagning av maskinen	Självdiagnos
 Fast	Det är den första påslagningen av maskinen och det är nödvändigt att utföra påfyllningen av vattenkretsen	Utför vad som anges i kap. "3. Första ibruktagandet av maskinen"
 Blinkande	Maskinen värms upp	Invänta uppnåendet av idealisk temperatur för dispensering
 Fast (Indikationslamporna och visar respektive val)	Maskinen är klar för dispensering	Förbered maskinen och fortsätt med beredningen av drycken
 Fast (Indikationslampan visar det aktuella valet)	Maskinen är klar för dispensering	Förbered maskinen och fortsätt med beredningen av drycken
 Fast	Vattnet i tanken (A7) är inte tillräckligt eller så är inte kaffetanken ordentligt införd	Fyll på tanken eller dra ut och sätt tillbaka tanken korrekt
 Blinkande	Om du vill fortsätta dispenseringen av en dryck, men vattentanken (A7)är tom	Fyll vattenbehållaren
	Malningen är för fin och kaffet kommer därför ut för långsamt eller inte alls	Dra ut filterhållaren (C1), upprepa procedurerna för att laga kaffe med iakttagelse av indikationerna i avs. "4.1 Fas 1 - Malning (grinding)"" och "4.2 Fas 2 - Pressning (tamping)"
	Kaffefiltret (C3) eller (C4) är igensatt	Skölj filtret under rinnande vatten
	Tanken (A7) är felaktigt införd och de relativa ventilerna är öppna	Tryck lätt på tanken så att ventilerna öppnas
	Kalk på hydraulkretsens insida	Utför avkalkning som i kap. "13. Avkalkning"
	Beredningen av 1 kopp har valts	Hela beredningen (från malning till dispensering) är inställd för beredning av 1 kopp
	Beredningen av 2 koppar har valts	Hela beredningen (från malning till dispensering) är inställd för beredning av 2 koppar
		→

INDIKATIONSLAMPOR	INDIKATIONSLAMPORNAS BETYDELSE	ÅTGÄRD
 **Fast**	Välj en av de tillgängliga temperaturerna	Se "Temperaturen för beredning av kaffe"
 **Blinkande**	Allmänt larm	Stäng av maskinen, vänta 10 minuter innan du slår på den igen. Om felet kvarstår, kontakta ett service center.
 **Blinkande**	Ångfunktionen har valts och pågår	Efter några sekunder går maskinen vidare med dispensering av ånga
 **Fast - röd färg**	Det är nödvändigt att utföra avkalkningen	Utför avkalkningen som illustreras i kap. "13. Avkalkning"
 **Blinkande - Fast**	Avkalkning har valts	Tryck i OK för att starta avkalkningen eller vrid vredet på en dryck
 **Blinkande**	Avkalkningen fortskrider: maskinen dispenserar avkalkningsmedlet	Fortsätt genom att fullborda avkalkningscykeln (se "13. Avkalkning")
 **Blinkande - Fast**	Jag har avslutat den första delen av avkalkningscykeln: nu är det nödvändigt att fortsätta med sköljningsfasen	Tryck in OK för att starta sköljningen.
 **Blinkande**	Maskinen fortsätter med sköljningsfasen för att fullborda avkalkningscykeln	Fortsätt genom att fullborda avkalkningscykeln (se "13. Avkalkning")

15. OM NÅGOT INTE FUNGERAR

FEL	ORSAK	LÖSNING
Det finns vatten i droppkaret (A19)	Det är en del av den normala funktionen av maskinens interna kretsar	Töm och rengör regelbundet droppkaret
Det kommer inget mer espressokaffe	För lite vatten i behållaren (A7)	Fyll behållaren
	Indikationslampan **OK** (B6) är tänd för att ange att kaffekretsen eller ångkretsen är tom	Tryck in knappen som motsvarar varningslampan **OK** för att fylla kretsen
	Filtret (C3) eller (C4) är igentäppt	Skölj filtret under rinnande vatten
	Alltför finmalet	Justera dosen och malningen
	Behållaren (A7) är felaktigt isatt och ventilerna i botten är inte öppna	Tryck lätt på behållaren för att öppna ventilerna i botten
	Kalk på hydraulkretsens insida	Utför avkalkning som i kap. "13. Avkalkning"
Filterhållaren (C1) hakar inte fast på apparaten	Det malna kaffet har inte pressats eller är överdrivet	Upprepa fas 1 (kapitel "4. Beredning av kaffe") med användning av en mindre mängd kaffe. Om du använder filtret 1 kopp, försäkra dig att indikationslampan 1X är tänd (B5).
Espressokaffet droppar från filterhållarens (C1) kanter istället för från hålen	Filterhållaren är inte korrekt fasthakad	Haka fast filterhållaren korrekt (fig. 19)
	Kaffedispenserns packning har förlorat elasticitet eller är smutsig	Kontakta ett service center för att byta ut den
	Filtret (C3) eller (C4) är igentäppt	• Skölj filtret under rinnande vatten • Justera malningsinställningarna
Krämen på kaffet är ljus (kaffet rinner snabbt från munstycket)	Det är nödvändigt att se över apparatens inställningar	Se indikationerna i avsnitt "Den "perfekta dosen""
Krämen på kaffet är mörk (kaffet rinner långsamt från pipen)	Det är nödvändigt att se över apparatens inställningar	Se indikationerna i avsnitt "Den "perfekta dosen""
Kaffet är kallt	En Cold Brew har dispenserats	När indikationslampan OK är blå, har Cold Brew Technology valts
Cold Brew drycken är varm	En varm dryck har dispenserats före dispenseringen av Cold Brew	Innan du bereder drycken, rekommenderar vi att dispensera en "Cold Brew" utan kaffe i några sekunder för att kyla kaffekretsen
	Vattnet i tanken är inte färskt	Töm vattentanken och fyll den med färskt vatten
	Det finns ingen is i glaset	Lägg i 3-4 iskuber, som rekommenderas för beredningen av Cold Brew
Vid avslutad avkalkning kräver apparaten ytterligare en sköljning	Behållaren (A7) har inte fyllts till MAX-nivå under sköljningen	Upprepa sköljningen (se kap. "13. Avkalkning")

→

FEL	ORSAK	LÖSNING
Apparaten maler inte kaffe	Det finns ett främmande föremål inuti kaffekvarnen	Vrid väljaren (A2) till läge 8 och avlägsna alla bönorna med en dammsugare, tills den är tom och rengör behållaren för kaffebönor (A3). Om felet kvarstår, kontakta ett service center
Om du önskar byta kaffesort		• Det rekommenderas att hälla endast mängden bönor som ska användas i behållaren för kaffebönor (A3) • För att tömma behållaren, sug upp innehållet tills det är helt tomt. • Häll i den nya mängden bönor • Om den ”perfekta dosen” inte uppnås vid malningen, upprepa proceduren för första användningen
Kaffefiltret (C3) eller (C4) är tomt efter malningen	Kaffekvarnens glidbana är igentäppt	Fortsätt med rengöringen enligt anvisningarna i kap. ”10. Rengöring av kaffekvarnen”
Efter malningen uppnår inte kaffet i filtret (C3) eller (C4) den ”perfekta dosen”	Det är nödvändigt att justera mängden malet kaffe	Justera mängden med det avsedda vredet (B4) genom att följa indikationerna i avs. ”Den “perfekta dosen””. Om vredet redan är i läge max, fortsätt som anges i avsnitt ”8. Inställningsmeny” - ”Extra justering av malningen”
	Ett filter för 2 koppar används (C4)	Kontrollera att indikationslampan 2X är tänd
	Kvarnarna slits med tiden	Kontakta ett servis center

15.1 Statistics (Statistik)

Maskinens statistik är användbar i händelse av ingrepp från teknisk assistans. Gör så här:

- Gå till menyn genom att samtidigt trycka in knapparna (B5) och (B7) i 3 sekunder;
- Vrid vredet (B8) för att välja “Cold Brew”;
- Tryck in temperaturknappen (B7);
- När du kommit in i inställningsmenyn, välj önskade data genom att vrida valratten som visas i följande tabell:

Positionera ratten	Räknare
Cold Brew	Total räkning av kalla drycker
Espresso	Total räkning av varma drycker
	···→

Positionera ratten	Räknare
Long black	Total räkning av ångdispensering
	Total räkning av avkalkningarna

- De relativa indikationslamporna ⌴, OK, 🌡 anger antalet procedurer:

Indikationslampor på manöverpanelen	Räkning av drycker	Räkning av avkalkningar
×2 ×1 OK	upp till 100	Upp till 1
×2 ×1 OK	mellan 100 och 1000	Mellan 2 och 10
	···→	

Indikationslampor på manöverpanelen	Räkning av drycker	Räkning av avkalkningar
	Mellan 1000 och 3000	Mellan 10 och 30
	Mellan 3000 och 6000	Mellan 30 och 60
	Mellan 6000 och 11000	Mellan 60 och 110
	Över 11000	Över 110

- Apparaten lämnar automatiskt inställningsmenyn efter 30 sekunders overksamhet.

Læs altid sikkerhedsadvarslerne inden du bruger maskinen.

1. BESKRIVELSE

1.1 Beskrivelse af maskinen - A

A1. Hovedafbryder (ON/OFF)
A2. Vælger til malingsgrad
A3. Kaffebønnebeholder
A4. Låg til kaffebønnebeholder
A5. Låge til tilbehørsholder
A6. Låg til vandbeholder
A7. Vandbeholder
A8. El-ledning
A9. Dampdyse
A10. Kaffeudløb
A11. Varmtvandsudløb
A12. Filterholderrum til formaling
A13. Kaffekværn udgang
A14. Kopholder små kopper
A15. Kopbakkerist små kopper
A16. Kopbakkerist/mug
A17. Holder til kopbakkerist/mug
A18. Vandniveaumåler i drypbakke
A19. Drypbakke

1.2 Beskrivelse af kontrolpanelet - B

B1. Manometer
B2. Kontrollampe "vandmangel"
B3. Kontrollampe for anmodning om "afkalkning"
B4. Knap til regulering af mængde formalet kaffe
B5. Vælgertast 1 eller 2 kopper (for at bruge det tilsvarende kaffefilter)
B6. "OK" knap: til udledning af drik/bekræftelse af drik
B7. "Kaffe-temperatur"-knap
B8. Knap til funktionsvalg
- Koldbryg
- Espresso
- Americano
- Hot water (Varmt vand)
- Afkalkning

B9. "Damp"-knap: til dampudledning

1.3 Beskrivelse af tilbehøret - C

C1. Filterholder
C2. Doseringstragt (Dosing&Tamping Guide)
C3. Filter til 1 kop
C4. Filter til 2 kopper
C5. Målestrimmel "Total Hardness Test"
C6. Afkalkningsmiddel
C7. Softballs (*Kun på nogle modeller)
C8. Mælkekande
C9. Rengøringspensel
C10. Rengøringsnål til dampdyse
C11. Stempel
C12. Stampningsmåtte (*kun på nogle modeller)

1.4 Rengøringstilbehør ikke inkluderet, anbefalet af producenten

For mere information, besøg Delonghi.com.

EcoMultiClean **Vaskemiddel**
EAN: 8004399333307

2. TÆNDING AF MASKINEN

Vask tilbehøret med lunkent vand og opvaskemiddel og fortsæt som følger:

1. Indsæt drypnakken (A19) inklusive kopbakkeristen (A16) og den tilhørende holder (A17) (fig. 1).
2. Tag vandbeholderen ud (A7) (fig 2) og fyld den op med frisk, rent vand. Pas på, at vandet ikke overstiger MAX-stregen (fig. 3).
3. Genindsæt beholderen.

Advarsel: *Tænd aldrig for maskinen, hvis der ikke er vand i beholderen, eller hvis beholderen er blevet fjernet.*
Bemærk venligst: *Det anbefales at tilpasse vandhårdhedsgraden snarest muligt ved at følge proceduren, beskrevet i kapitel "8. Menu indstillinger".*

3. FØRSTE ANVENDELSE AF MASKINEN

1. Sæt stikket i stikkontakten. Tryk på hovedafbryderen (A1) (fig. 4).
2. Placer under varmtvandsudløbet (A11) en beholder med en min. kapacitet på 100 ml (fig. 5).
3. Tryk på knappen OK (B6) (fig. 6): brygningen begynder og afbrydes automatisk. Tøm beholderen.

Inden maskinen tages i brug er det nødvendigt at skylle alle interne kredsløb igennem. Gå frem som følger:

4. Sæt kaffefilteret (C3) eller (C4) i filterholderen (C1).
5. Isæt filterholderen (C1) på maskinen:for at sætte den rigtigt i skal håndtaget på filterholderen være lige ud for symbolet "INSERT" (fig. 7) og drej håndtaget mod højre indtil det er lige ud for "CLOSE".
6. Sæt en beholder under filterholderkoppen og til dampdysen (A9).
7. Tryk på knappen OK (B6): brygningen begynder.
8. Efter brygningen trykkes på dampknappen (B9) (fig. 8) og damp udledes i et par sekunder for at skylle dampkredsløbet: For optimal dampudløb anbefales det at gentage denne handling 3 eller 4 gange. Dette tillader, at vandet i røret elimineres, før der laves damp.

Nu er maskinen klar til brug.
Bemærk venligst: *hvis maskinen ikke har været i brug i længere tid anbefales det at skylle det interne kredsløb.*

Første gang du bruger maskinen, skal der laves 4-5 kopper kaffe, inden kaffemaskinen begynder at give et tilfredsstillende resultat: vær særligt opmærksom på den doserede mængde formalet kaffe i filtret ((C3) eller (C4)) (se vejledningen i afsnit "4.1 Fase 1 - Formaling").
Fortsæt som angivet i kapitel "Den "perfekte dosis"".

4. KAFFETILBEREDNING

4.1 Fase 1 - Formaling

1. Hæld bønnerne i beholderen (A3) (fig. 9). Det tilrådes kun at bruge de nødvendige bønner til tilberedning: på denne måde bruger du altid frisk kaffe.
2. Fabriksindstillingen for malegraden er 5 (medium maling). Hvis resultatet ikke er tilfredsstillende, skal niveauet justeres efter personlig smag og typen af kaffe (justeringen skal foretages, mens kaffekværnen kører) (fig. 10).

Bemærk venligst: *Der anbefales en malegrad på mellem 3 og 6 til de fleste slags kaffe. Malingsresultatet ved valg af 1 eller 2 er meget fint og bruges kun til en meget særlig slags kaffe (let ristet), eller når man bemærker en ikke-optimal kaffekvalitet, som skyldes slid af kværnene (for groft malet kaffe).*

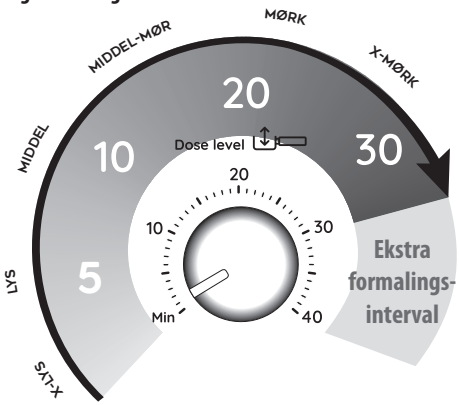
3. Indsæt et af kaffefiltrene (C3) eller (C4) i filterholderen (C1). Tryk på knappen ⌴ (B5) for at vælge tilberedning af 1 eller 2 kopper: med dette valg fordobles også den leverede mængde espresso.
4. Juster kvantitetsknappen (B4) startende fra minimumspositionen (fig. 11).

Lad knappen stå på Min.-positionen første gang du bruger maskinen. I starten er det normalt at prøve nogle gange, før man finder den optimale indstilling. Vi anbefaler at starte med standardindstillingerne, og derefter eventuelt foretage ændringer ved at følge forslagene angivet i afsnittet "Reguler mængden af formalet kaffe i filtret".

5. Hægt doseringstragten (C2) på filterholderen: 1 tryk; 2 drej indtil den låser (fig. 12).
6. Sæt filterholderen i kaffekværnens udgang (A13) (fig. 13).
7. Tryk på filterholderen indtil der lyder et "klik" (fig. 14), slip så igen: formalingen starter og stopper automatisk.

Bemærk venligst: *Hvis man ønsker at afbryde malingen manuelt, skal man blot trykke på filterholderen igen (indtil der høres et Klik).*

Reguler mængden af formalet kaffe i filtret



Hver sort af bønner giver forskellige resultater under formaling, og af denne grund kræver dosisjusteringen forsigtighed i starten.
Denne illustration giver indikationer på, hvordan dosis justeres, baseret på ristefarven: det skal betragtes som et udgangspunkt, men det kan variere alt efter kaffebønnernes sammensætning.

1. Indstil mængden (for at nå til den prægede mærkning inden i kaffefilteret) fra minimumspositionen. Tallene på knappen er en praktisk reference, når du har opnået den perfekte dosis i filteret. Tallene svarer ikke til kværnens indstillinger, måleenheder (gr/oz) eller malingstid.
2. Drej langsomt på knappen med henvisning til din kaffes ristefarve.

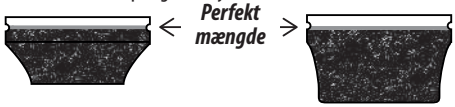
4.2 Fase 2 - Stampning

1. Tag filterholderen ud efter formaling (fig. 15).
2. Slå let med doseringstragten (C2) for at nivellere kaffepulveret.
3. (Kun på nogle modeller): Placér filterholderen i sit leje på stampningsmåtten (C12) (fig. 16).
4. Stamp kaffen med stemplet (C11) (fig. 17).
5. Fjern doseringstragten ved at dreje den mod uret og trække den opad (fig. 18) og kontrollér, at mængden er korrekt (se afsnit "Den "perfekte dosis"").
6. Hfilterholderen på kaffeudløbet (A10) (fig. 19).

Bemærk venligst: *Hvis der efter stampning er kafferester langs filterets kanter, påvirker dette på ingen måde kvaliteten af ekstraktionen og derfor det endelige resultat.*

Den "perfekte dosis"

- Kaffefiltrene har en præget linje: den perfekte mængde svarer til den prægede linje;



- Sørg for, at kaffen er på niveau efter presning. Det kan være nødvendigt at justere knappen flere gange (B4), før du når den perfekte dosis.
- Hvis kaffen over- eller underekstraheres, og dosis er inden for den perfekte dosis, skal du justere graden afformaling finere eller grovere (se "4.1 Fase 1 - Formaling"). Hvis kaffen overekstraheres (for langsom brygning), skal formalingen være grovere. Hvis kaffen er underekstraheret (for hurtigt brygning) skal formalingen være finere.

4.3 Fase 3 - Brygning

1. Vælg temperatur (fig. 20) (se "Temperaturen til tilberedning af kaffe").
2. Vælg den ønskede drik (fig. 21). Hvis drikken er programmeret (se kapitel "7. Programmér mængden af drikken"), kontrollampen for drikken blinker kortvarigt.
3. Tryk på OK (B6) for at starte brygning (fig. 22) (præinfusion og infusion). Kaffebrygningen stopper automatisk.

Temperaturen til tilberedning af kaffe

Vandets temperatur kontrolleres under hele tilberedningsprocessen for at sikre stabilitet i ekstraktionsfasen. La Specialista Arte byder på 3 bryggetemperaturer*, som svarer til et niveau mellem 92°C og 96°C.

Alt efter kaffebønnernes sort og ristning anbefales forskellige temperaturer: Robustabønner kræver lav temperatur; Arabicabønner høj temperatur. Det samme gælder for mørkristede bønner eller letristede bønner.

Temperaturniveau	Tilsvarende kontrollampe	Ristningsniveau
MIN		**Mørk**
MED		**Middel-mørk**
MAKS		**Lys-middel**

* Denne temperatur henviser til vandet i termoblokken. Den er derfor forskellig fra temperaturen på drikkevaren i koppen eller den temperatur, der måles, når drikkevaren forlader filterholderens dispensere.

5. COLD BREW-TILBEREDNING



Cold Extraction Technology er en kaffetilberedning, der bruger koldt vand eller vand ved stuetemperatur. For at udvinde kaffebønnernes egenskaber anvendes en længere infusionstid i stedet for varme.

Forsæt som følger:

1. Vælg Cold Brew (fig. 23). Kontrollampen for tasten OK bliver blå
2. For at kaffekredsløbet er koldt, anbefales det at udføre med en tom brygning: placer derfor en beholder under kaffeudløbet (A10) og tryk på OK: tryk på OK igen efter nogle få sekunder for at afbryde udledningen
3. Fjern og tøm beholderen og sæt filterholderen på kaffeudløbet med den perfekte mængde
4. Gør en glas klar med 2-3 isterninger og sæt det under kaffeudløbene (fig. 24)
5. Tryk på OK (kontrollampen er blå): udløbet starter.
6. Udløbet afbrydes automatisk.

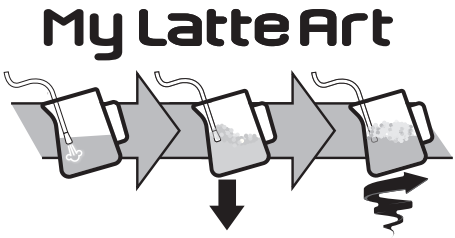
Bemærk:

- *Cold Extraction er en udvindingsteknologi uden tryk: derfor drejer manometeret ikke under udledningen.*
- *Vi anbefaler at vælge en formalingsgrad melem 4 og 6 til Cold Brew.*
- *Sørg for, at vandet i beholderen er friskt. Hvis vandet er et par dage gammelt, skal man tømme vandbeholderen og skylle den grundigt. Hold altid vandbeholderen ren.*

6. TILBEREDNING AF MÆLKEDRIKKE

6.1 At skumme mælken

1. Hæld den mængde mælk i kanden (C8) som skal varmes/skummes, under hensyntagen til, at mængden af mælk øges med 2 eller 3 gange (fig. 25). For at opnå et mere tæt og homogent skum anbefales det at bruge sødmælk ved køleskabstemperatur (ca. 5 °C).



2. Sæt kanden under dampdysen og tryk på dampknappen (B9) (fig. 26).

3. For at skumme mælken skal du placere dampdysen (A9) på mælkens overflade. Derved blandes luften med mælken og dampen.
4. Hold dampdysen på overfladen, pas på ikke at opsamle for meget luft og skabe for store bobler.
5. Nedsænk dampdysen under mælkens overflade: dette skaber en hvirvel. Når den ønskede temperatur er nået, tryk på dampknappen igen og vent på, at damptilførslen stopper helt, før mælkekanden fjernes.

Baristaen anbefaler:

- **Frisk mælk er bedst**. Brug altid frisk mælk ved køleskabstemperatur.
- For et bedre resultat anbefales det altid at sætte mælkekanden tilbage i køleskabet.
- Sødmælk sikrer fremragende resultater. Resultatet og skummets struktur varierer alt efter den anvendte komælk eller vegetabilske drikkevarer.
- Efter at have skummet mælken, fjernes boblerne ved at rotere mælkekanden let.

Rengøring af dampdyse

1. Fjern alle mælkerester fra dampdysen efter hver brug med en klud (fig. 27). Til grundig rengøring tilrådes det at bruge Eco MultiClean: det sikrer hygiejne ved at fjerne mælkeproteiner og fedtstoffer og kan bruges til at rengøre hele maskinen.
2. Lav damp i et par sekunder for at rengøre dysen grundigt (fig. 8).
3. Vent på at dispenseren afkøles: for at bevare dispenserens effektivitet gennem tiden bruges rengøringsnålen (C10) til at holde hullet åbent (fig. 28).

7. PROGRAMMÉR MÆNGDEN AF DRIKKEN

1. Forbered maskinen på at udlede 1 eller 2 kopper ønsket drik indtil filterholderen (C1) er komplet med filter (C3) eller (C4) formalet kaffe.
2. Drej på knappen (B8) for at vælge den drik, der skal programmeres.
3. Hold knappen OK (B6) trykket i mindst 3 sekunder, indtil kontrollampen for den valgte drik begynder at blinke for at bekræfte, at maskinen er i programmeringstilstand.
4. Tryk på knappen OK igen, når den ønskede mængde er nået: mængden er programmeret.

Bemærk:

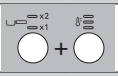
- *Man kan programmere drikke, men ikke udledning af damp.*
- *Programmeringen ændrer mængden af drikke, men ikke af den formalede kaffe.*
- *Når man vælger en programmeret drik, blinker den tilknyttede kontrollampe kortvarigt.*
- *Drikkene "**X2**" kan programmeres separat.*

Kaffeopskrift	Fabriksindstillingsmængde	Programmerbar mængde
Cold Brew	≃110 ml	fra ≃ 90 til ≃130 ml
Cold Brew X2	≃180 ml	fra ≃ 160 til ≃ 220 ml
Espresso	≃35 ml	fra ≃15 til ≃90 ml
Espresso X2	≃70 ml	fra ≃30 til ≃180 ml
Americano	≃120 ml	• espresso: fra ≃15 til ≃90 ml • vand: fra ≃25 til ≃150 ml
Americano X2	≃240 ml	• espresso: fra ≃30 til ≃180 ml • vand: fra ≃50 til ≃240 ml
Hot water	≃250 ml	fra ≃65 til ≃300ml

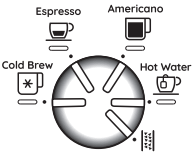
8. MENU INDSTILLINGER

1. Gå ind i menuen:

Tryk samtidigt i 3 sekunder



2. Vælg indstillingen, der skal reguleres

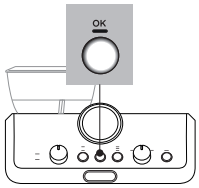


Tilsvarende indstilling	Drej til	Tryk på	Tryk igen på for at skifte indstilling
Statistik (nyttig info til support)	Cold Brew	Se afs. "15.1 Statistics [Statistik]"	

→

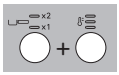
Pause før-brygning	Espresso	Kontrollampen for den aktuelt valgte indstilling tænder	➡ No
			➡ 1 sec
			➡ 2 sec
Ekstra regulering af formaling	Americano	Kontrollampen for den aktuelt valgte indstilling tænder	➡ 1st range
			➡ 2nd range
Auto-sluk	Hot water	Kontrollampen for den aktuelt valgte indstilling tænder	➡ 9 minutter
			➡ 1,5 timer
			➡ 3 timer
Vandets hårdhedsgrad		Kontrollampen for den aktuelt valgte indstilling tænder	➡ blødt
			➡ medium
			➡ hårdt /meget hårdt

3. Gem de nye indstillinger ved at trykke på OK (B6)



Bemærk venligst: *Apparatet forlader automatisk indstillingsmenuen efter 30 sekunder uden aktivitet.*

8.1 Nulstil fabriksindstillinger

1. Gå ind i menuen:	
Tryk samtidigt i 3 sekunder	

2. Nulstil til fabriksværdier	
Hold dampknappen (B9) trykket i 3 sekunder.	

Kontrollampen OK (B6) blinker kortvarigt for at bekræfte nulstillingen.

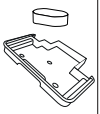
9. RENGØRING AF MASKINEN

Advarsel!

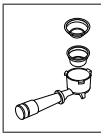
- Der må ikke anvendes opløsningsmidler, slibende rengøringsmidler eller sprit til rengøring af kaffemaskinen.
- Anvend ikke metalgenstande til at fjerne kalk eller kaffeaflejringer, da de kan ridse metal- eller plastikoverfladerne.
- I perioder hvor den ikke tages i brug i mere end en uge anbefales det at skylle den, før maskinen tages i brug.

Fare!

- Dyp aldrig maskinen i vand, når den rengøres: Kaffemaskinen er et elektrisk apparat.
- Inden apparatets udvendige dele rengøres, skal man slukke kaffemaskinen, tage stikket ud af stikkontakten og lade maskinen køle af.

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

→

	DISHWASHER SAFE	Eco MultiClean			
	×	×	×	✓	✓

10. RENGØRING AF KAFFEKVÆRN

1. Rengør påhægtningsstedet med en pensel (C9) (fig. 29).
2. Rengør kaffetragten med penslen (fig. 30).

Effektiv maling

Kværnene kan blive slidt over tid. Derfor er det med tiden nødvendigt at dreje knappen (B4) mod højere tal for at opnå den perfekte mængde. Når man er i indstillingen mellem 30 og 40 er det tid til at indstille det ekstra formalingsinterval (se kapitel "8. Menu indstillinger" - "Ekstra formalingsinterval").

Når mængden af formalet kaffe reduceres yderligere, kontakt et servicecenter for at udskifte kværnen: Juster kværnen igen ved at gå til indstillingsmenuen og vælge det første interval for den ekstra formalingsjustering. Drej derefter mængdejusteringsknappen til (B4) Min-position, og juster dosis som ved første brug (se "Den "perfekte dosis"").

11. VANDETS HÅRDHEDSGRAD

Kontrollampen (B3) der indikerer afkalkning tænder efter en forudbestemt periode, som afhænger af vandets hårdhedsgrad. Det er muligt at programmere kaffemaskinen i overensstemmelse med vandets reelle hårdhed i området. På den måde skal afkalkning udføres mindre ofte (se kapitel "8. Menu indstillinger").

1. Tag den medfølgende teststrimmel "TOTAL HARDNESS TEST" ud af pakningen (C5).
2. Dyp strimlen helt ned i et glas vand i ca. et sekund (fig. 31).
3. Tag strimlen op af vandet og ryst den let (fig. 32).

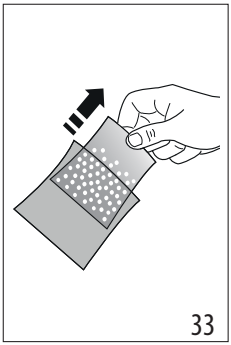
Resultat af Vandets Hårdhedsgrad	Knap (B7)	Niveau
		**1** blødt vand
		**2** mellem-hårdt vand
		**3** hårdt eller meget hårdt vand
		

4. Indstil maskinen som angivet i kapitel "8. Menu indstillinger".

12. SÅDAN BRUGES SOFTBALLS (KUN PÅ NOGLE MODELLER)

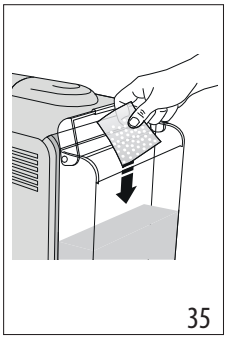
Softballs (C7) er et innovativt system, der forlænger maskinens levetid uden at ændre vandets kvalitet, hvilket garanterer brygning af en cremet og aromatisk kaffe. For at maksimere effektiviteten skal du efterlade Softballs i vandet natten over inden brug.

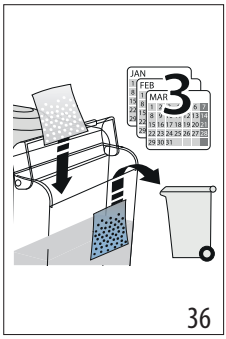
1. Fjern pakken med Softballs fra emballagen (fig.33).


33


34

2. Skyl Softballpakken under rindende vand (fig. 34).
3. Sænk posen ned i vandtanken (A7) (fig. 35).
4. Udskift posen med Softballs hver 3. måned (fig. 36).


35



36

13. AFKALKNING

Advarsel!

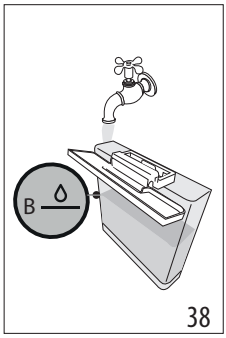
- Læs instruktionerne og etiketten på afkalkningsmidlets pakning (C6), inden du afkalker maskinen.
- Det anbefales at kun anvende De'Longhi afkalkningsmiddel. Brugen af uegnede afkalkningsmidler samt uregelmæssig afkalkning, kan medføre, at der opstår fejl, som ikke dækkes af fabrikantens garanti.
- Afkalkningsmidlet kan beskadige sarte overflader. Hvis produktet, ved et uheld, hældes ud, skal man straks tørre det op.

Sådan afkalker du	
Afkalkning-smiddel	De'Longhi afkalkningsmiddel
Beholder	Kapacitet 2 liter
Tid	~40min.

1. Det er tid til at afkalke maskinen, når kontrollampen (B3) tænder. Man kan til enhver tid starte afkalkningen.
2. Tag drypbakken (A19) ud, tøm den for skyllevand og sæt den i igen.
3. Tøm vandtanken (A7). (Fjern softballs, hvis til stede, og læg dem i et glas vand indtil de skal hældes i igen efter afkalkningscyklussens afslutning)
4. Hæld afkalkningsmiddel i vandtanken (C6) op til niveau **A** (svarende til en 100 ml pakke) markeret på inderside af tanken (fig. 37).
5. Tilsæt vand (1 liter) op til niveauet B (fig. 38). Sæt derefter vandtanken tilbage i maskinen.

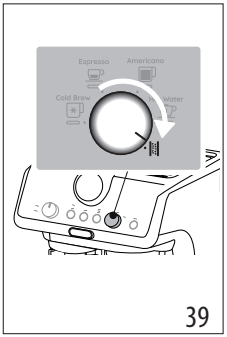


37

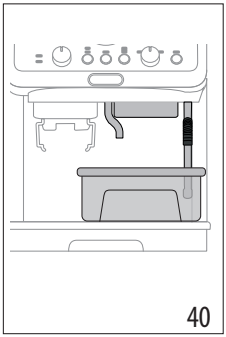


38

6. Drej knappen (B8) til (fig. 39): kontrollampen OK tænder og kontrollampen blinker.



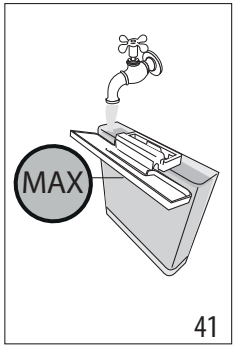
39


40

7. Sørg for, at filterholderen (C1) ikke er hægtet på, og anbring en beholder under kaffe- (A10) og varmtvandsudløbene (A11) og under dampdysen (A9) (fig. 40).
8. Hold knappen OK (B6) trykket i mindst 3 sekunder: kontrollampe OK blinker.
9. Afkalkningsprogrammet starter, og afkalkningsvæsken kommer ud af tudene. Afkalkningsprogrammet udfører automatisk en række skylninger med mellemrum, for at fjerne kalkaflejringer inde i kaffemaskinen indtil tanken er fuldstændigt tømt.

Brygningen afbrydes, og kontrollampen OK bliver blå. Det er nu nødvendigt at fortsætte med en skylningscyklus:

10. Tøm beholderen der er brugt til at opsamle afkalkningsmidlet og sæt den under udlederne.
11. Tag vandbeholderen ud, tøm den for eventuelle rester af afkalkningsmiddel, skyl den med rindende vand og fyld den med rent vand op til MAX niveau (fig. 41). Sæt beholderen på plads.



41

12. Tryk på knappen OK: skylningen starter.
13. Når skylningen er udført afbrydes udløbet: kontrollampen blinker rødt, og kontrollampen OK slukker.
14. Tøm beholderen med det opsamlede skyllevand.
15. Tag drypbakken (A19) ud, tøm den for skyllevand og sæt den i igen.
16. Tag beholderen ud og fyld den med rent vand og sæt den tilbage. (Skyl softballs, hvis til stede, under rindende vand og hæld dem igen i tanken).
17. Drej funktionsvælgerknappen (B8) på en af drikkene.

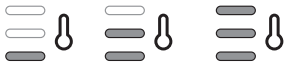
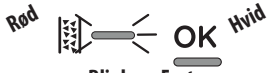
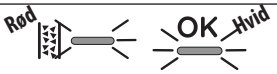
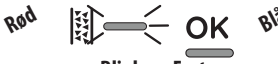
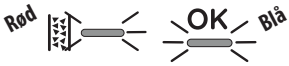
Nu er maskinen klar til brug.

Bemærk venligst:

- Afkalkningscyklussen kan startes når som helst (selvom kontrollampen endnu ikke er tændt).
- Hvis afkalkningen er startet ved en fejltagelse, trykkes på knappen OK i 10 sekunder; skylning kan ikke afbrydes.

14. KONTROLLAMPERNES BETYDNING

KONTROLLAMPER	KONTROLLAMPERNES BETYDNING	DRIFT
Alle kontrollamperne blinker kort	Tænding af apparatet	Selvdiagnose
OK Fast	Det er første gang maskinen anvendes og det er nødvendigt at fylde vandkredsløbet	Fortsæt som angivet i kap. "3. Første anvendelse af maskinen"
OK Blinker	Maskinen opvarmer	Afvent, at den når den ideelle udledningstemperatur
Hvid OK + Espresso Americano Cold Brew Hot Water Fast (Kontrollamperne og viser de respektive valg)	Maskinen er klar til brygning	Gør maskinen klar og fortsæt med at tilberede drikken
Blå OK + Espresso Americano Cold Brew Hot Water Fast (Kontrollampen viser det, der er valgt og i gang)	Maskinen er klar til brygning	Gør maskinen klar og fortsæt med at tilberede drikken
Fast	Der er ikke nok vand (A7) i beholderen eller vandbeholderen er ikke ordentligt sat i	Fyld beholderen eller tag den ud og sæt den i korrekt
Blinker	Man ønsker at udlede en drik, men vandbeholderen (A7) er tom	Fyld vandbeholderen op
	Malegraden er for fin, og kaffen løber for langsomt eller slet ikke ud	Tag filterholderen (C1) ud, gentag handlingen for at lave kaffe og husk anvisningerne i afsn. "4.1 Fase 1 - Formaling"" og "4.2 Fase 2 - Stampning"
	Kaffefilteret (C3) eller (C4) er stoppet	Skyl filtrene under rindende vand
	Tanken (A7) er isat forkert, og dens ventiler er ikke åbne	Tryk let på tanken for at åbne ventilerne
	Kalk inden i det hydrauliske kredsløb	Udfør en afkalkning som angivet i kap. "13. Afkalkning"
x2 x1 Fast	Tilberedning af 1 kop er valgt	Hele tilberedningen (fra maling til udledning) er indstillet til tilberedning af 1 kop
x2 Fast x1	Tilberedning af 2 kopper er valgt	Hele tilberedningen (fra maling til udledning) er indstillet til tilberedning af 2 kopper
		→

KONTROLLAMPER	KONTROLLAMPERNES BETYDNING	DRIFT
 **Fast**	Vælg en af de tilgængelige temperaturer	Se "Temperaturen til tilberedning af kaffe"
 **Blinker**	General alarm	Sluk maskinen, vent 10 minutter før du tænder den igen. Hvis problemet fortsætter, skal du rette henvendelse til et servicecenter.
 **Blinker**	Dampfunktionen er valgt og i gang	Maskinen starter dampudledning efter nogle sekunder
 **Fast - rød farve**	Det er nødvendigt at udføre afkalkning	Udfør en afkalkning som angivet i kap. "13. Afkalkning"
 **Blinker - Fast**	Afkalkning er valgt	Tryk på OK for at starte afkalkning eller drej knappen til en drik
 **Blinker**	Afkalkning fortsætter: maskinen udleder afkalkningsopløsningen	Forsæt med at afslutte afkalkningscyklussen (se "13. Afkalkning")
 **Blinker - Fast**	Jeg har færdiggjort den første fase af afkalkningscyklussen: nu er det nødvendigt at starte skyllefasen	Tryk på OK for at starte skylning.
 **Blinker**	Maskinen fortsætter med skyllefasen for at afslutte afkalkningscyklussen	Forsæt med at afslutte afkalkningscyklussen (se "13. Afkalkning")

15. HVIS NOGET IKKE VIRKER

PROBLEM	ÅRSAG	LØSNING
Der er vand i drypbakken (A19)	Det er en del af normal drift af maskinens interne kredsløb	Tøm og rengør drypbakken regelmæssigt
Der løber ikke længere espressokaffe ud	Der mangler vand i vandbeholderen (A7)	Fyld vandbeholderen op
	Kontrollampen **OK** (B6) er tændt for at angive, at kaffe- eller dampkredsløbet er tomt	Tryk på knappen ud for kontrollampen **OK** for at fylde kredsløbet
	Filteret (C3) eller (C4) er tilstoppet	Skyl filtrene under rindende vand
	Formaling er alt for fin	Justér mængde og maling
	Vandbeholderen (A7) sidder ikke rigtigt, og ventilerne på dens bund er ikke åbne	Tryk let på vandbeholderen for at åbne ventilerne på dens bund
	Kalk inden i det hydrauliske kredsløb	Udfør en afkalkning som angivet i kap. "13. Afkalkning"
Filterholderen (C1) er ikke hægtet på maskinen	Den formalede kaffe er ikke blevet presset eller forefindes i overdreven mængde	Gentag fase 1 (kapitel "4. Kaffetilberedning") med en mindre mængde kaffe. Hvis man bruger filteret til 1 kop, skal man sikre, at kontrollampen 1X (B5) er tændt.
Espressokaffen siver ud over filterholderens kanter (C1) i stedet for gennem hullerne	Filterholderen er ikke hægtet korrekt på maskinen	Hægt filterholderen korrekt på (fig. 19)
	Kaffebryggerens pakning har tabt elasticiteten eller er beskidt	Ret henvendelse til et servicecenter for at udskifte den
	Filteret (C3) eller (C4) er tilstoppet	• Skyl filtrene under rindende vand • Justér indstillingerne til formaling
Kaffecremen er lys (espressokaffen løber hurtigt ud af kaffestudsen)	Det er nødvendigt at gennemgå maskinens indstillinger	Se anvisningerne i afsnit "Den "perfekte dosis""
Kaffecremen er mørk (espressokaffen løber for langsomt ud af kaffestudsen)	Det er nødvendigt at gennemgå maskinens indstillinger	Se anvisningerne i afsnit "Den "perfekte dosis""
Kaffen er kold	Der er brygget en Cold Brew	Når kontrollampen OK er blå, er der valgt Cold Brew Technology
Cold Brew er varm	Der er udledt en varm drik, inden Cold Brew blev brygget	Før du tilbereder drikken, anbefales det at udlede en "Cold Brew" i et par sekunder for at afkøle kaffekredsløbet
	Vandet i beholderen er ikke friskt	Tøm vandbeholderen og fyld den med frisk vand
	Der er ikke is i glasset	Tilsæt 3-4 isterninger som anbefalet til Cold Brew-tilberedningen
Efter afkalkningscyklussens afslutning anmoder maskinen om en yderligere skylning	Under skyllecyklussen er beholderen (A7) ikke blevet fyldt til niveauet MAX	Gentag skylningen (se kap. "13. Afkalkning")

→

PROBLEM	ÅRSAG	LØSNING
Maskinen formaler ikke kaffen	Der er et fremmedlegeme tilstede internt i kaffekværnen	Drej vælgeren (A2) til position 8 og fjern alle kaffebønner med en støvsuger, indtil kaffebønnebeholderen (A3) er tom og ren. Hvis problemet fortsætter, skal du rette henvendelse til et servicecenter
Hvis man ønsker at skifte kvaliteten af kaffen		• Det anbefales kun at hælde den mængde bønner, der skal bruges, i kaffebønnebeholderen (A3) • For at tømme beholderen kan man suge indholdet op med en støvsuger eller male alle bønner i beholderen, indtil den er helt tom. • Hæld en ny kaffebønnekvalitet i • Hvis den "perfekte dosis" ikke nås under formaling, fortsættes som ved første brug
Efter formaling er kaffefilteret (C3) eller (C4) tomt	Tragten på kaffekværnen er stoppet	Udfør rengøring som beskrevet kap. "10. Rengøring af kaffekværn"
Efter formaling når kaffepulveret i filteret (C3) eller (C4) når ikke den "perfekte dosis"	Det er nødvendigt at øge mængden af formalet kaffe	Regulér mængden med den særlige knap (B4) ved at følge anvisninger i afsn. "Den "perfekte dosis"". Hvis knappen allerede er i maks. position fortsættes som angivet i afsnittet "8. Menu indstillinger" - "Ekstra regulering af formaling"
	Filteret til 2 kopper bruges (C4)	Kontrollér, at kontrollampen 2X er tændt
	Kværnene slides med tiden	Ret henvendelse til servicecenter

15.1 Statistics [Statistik]

Maskinstatistikkerne er nyttige i tilfælde af serviceindgreb. Forsæt som følger:

- Få adgang til menuen ved at trykke på knapperne (B5) og (B7) samtidigt i 3 sekunder
- Drej knappen (B8) for at vælge "Cold Brew"
- Tryk på temperaturknappen (B7)
- Når du er i indstillingsmenuen, skal du vælge de ønskede data ved at dreje på valgknappen som vist i tabellen nedenfor:

Drejeknappens position	Tæller
Cold Brew	Antal kolde drikke i alt
Espresso	Antal varme drikke i alt

···→

Drejeknappens position	Tæller
Long black	Antal dampudledninger i alt
	Antal afkalkninger i alt

- Kontrollamperne for , OK, angiver antal operationer:

Kontrollamper på betjeningspanel	Antal drikke	Antal afkalkninger
×2 ×1 OK	op til 100	Op til 1
×2 ×1 OK	mellem 100 og 1000	Mellem 2 og 10

···→

Kontrollamper på betjeningspanel	Antal drikke	Antal afkalkninger
	Mellem 1000 og 3000	Mellem 10 og 30
	Mellem 3000 og 6000	Mellem 30 og 60
	Mellem 6000 og 11000	Mellem 60 og 110
	Mere end 11000	Mere end 110

- Apparatet forlader automatisk indstillingsmenuen efter 30 sekunder uden aktivitet.

Lue aina turvallisuusohjeet sisältävä asiakirja ennen laitteen käyttöä.

1. KUVAUS

1.1 Laitteen kuvaus - A

A1. Virtakatkaisin (ON/OFF)
A2. Jauhatustason valitsin
A3. Kahvipapusäiliö
A4. Kahvipapusäiliön kansi
A5. Lisävarusteiden säilytysluukku
A6. Vesisäiliön kansi
A7. Vesisäiliö
A8. Virtajohto
A9. Höyrysuutin
A10. Kahvisuutin
A11. Kuumavesisuutin
A12. Suodatinpidikkeen paikka jauhatusta varten
A13. Kahvimyllyn ulostulo
A14. Pienten kuppien tuki
A15. Pienten kuppialustojen ritilä
A16. Kuppi-/mukialustan ritilä
A17. Kuppi-/mukialustan ritilän tuki
A18. Tippa-alustan veden tason ilmaisin
A19. Tippa-alusta

1.2 Ohjauspaneelin kuvaus - B

B1. Painemittari
B2. Veden puuttumisen merkkivalo
B3. Kalkinpoiston merkkivalo
B4. Jauhetun kahvin määrän säätönuppi
B5. 1 tai 2 kupillisen valintanäppäin (jotta voidaan käyttää vastaavaa kahvinsuodatinta)
B6. "OK"-näppäin: juoman annostelu/vahvistus
B7. Kahvin lämpötilan näppäin
B8. Toimintojen valintanuppi
- Cold Brew
- Espresso
- Americano
- Hot water (kuuma vesi)
- Kalkinpoisto

B9. ”Höyry”-näppäin: höyryn annostelua varten

1.3 Varusteiden kuvaus - C

C1. Suodatinkuppi
C2. Annostelusuppilo (Dosing&Tamping Guide)
C3. 1 kupin suodatin
C4. 2 kupin suodatin
C5. "Total Hardness Test" -reagenssiliuska
C6. Kalkinpoistoaine
C7. Softballs (*vain joissakin malleissa)
C8. Maitokannu
C9. Puhdistussuti
C10. Höyrysuuttimen puhdistusneula
C11. Tampperi
C12. Tamppausalusta (* vain joissakin malleissa)

1.4 Valmistajan suosittelemat puhdistusvarusteet, jotka eivät kuulu toimitukseen

Lue lisää sivulta Delonghi.com.

Eco MultiClean **Puhdistusaine**
EAN: 8004399333307

2. KEITTIMEN VALMISTELU

Pese kaikki lisävarusteet haalealla vedellä ja astianpesuaineella ja toimi sitten seuraavasti:

1. Laita tippa-alusta (A19) ja kuppialustan ritilä (A16) ja vastaava tuki (A17) (kuva 1).
2. Irrota vesisäiliö (A7) (kuva 2) ja täytä se raikkaalla ja puhtaalla vedellä. Ole tarkkana, ettei MAX-kirjoitus ylity (kuva 3).
3. Laita säiliö sitten takaisin paikoilleen.

Varoitus: *Keitintä ei saa koskaan käynnistää, ellei säiliössä ole vettä tai ellei säiliö ole paikoillaan.*
Tärkeää: *Säädä veden kovuus mahdollisimman pian noudattamalla ohjeita, jotka on annettu luvussa ”8. Asetusten valikko”.*

3. ENNEN KEITTIMEN KÄYTTÖÖNOTTOA

1. Laita pistoke pistorasiaan. Paina virtakatkaisinta (A1) (kuva 4).
2. Laita kuumavesisuuttimen (A11) alle astia, jonka vähimmäistilavuus on 100 ml (kuva 5).
3. Paina näppäintä OK (B6) (kuva 6): annostelu alkaa ja keskeytyy automaattisesti. Tyhjennä astia.

Ennen kuin keitintä aletaan käyttää, sen sisäpiirit on huuhdeltava. Toimi seuraavalla tavalla:

4. Laita kahvisuodatin (C3) tai (C4) suodatinpidikkeen kuppiin (C1).
5. Kiinnitä suodattimella varustettu suodatinkuppipidike (C1) keittimeen: sen oikeaan kiinnittymistä varten aseta suodatinkuppipidikkeen kahva kohdakkain symbolin ”INSERT” kanssa (kuva 7) ja käännä kahvaa oikealle, kunnes se asettuu ”CLOSE”-kohtaan.
6. Laita astia suodatinpidikkeen kupin ja höyrysuuttimen alle (A9).
7. Paina näppäintä OK (B6): annostelu alkaa.
8. Kun annostelu on päättynyt, paina höyrynäppäintä (B9) (kuva 8) ja annostele höyryä muutaman sekunnin ajan höyrypiirin huuhtelemiseksi: parasta höyryannostelua varten suosituksena on toistaa tämä toimenpide 3–4 kertaa.

Näin putkessa oleva vesi voidaan poistaa ennen höyryn annostelua.

Näin keitin on käyttövalmis.

Tärkeää: *Sisäisten piirien huuhtelua suositellaan tehtäväksi myös silloin, kun keitintä ei käytetä pitkään aikaan.*

Ensimmäisellä käyttökerralla tulee valmistaa 4–5 kahvia ennen kuin keittimen valmistama kahvi on hyvää. Kiinnitä huomiota erityisesti: suodattimessa olevaan kahvijauheen määrään ((C3) tai (C4)) (katso ohjeet kappaleesta "4.1 1. vaihe - Jauhatus (grinding)").

Toimi noudattamalla ohjeita luvusta "Täydellinen annos".

4. KAHVIN VALMISTUS

4.1 1. vaihe - Jauhatus (grinding)

1. Lisää pavut säiliöön (A3) (kuva 9). Suosituksena on, että kahvipapuja lisätään ainoastaan valmistuksessa tarvittava määrä: näin kahvi on aina tuoretta.
2. Jauhatuskarkeuden oletusasetus on 5 (normaali karkeus). Jos tulos ei tyydytä, säädä tasoa oman makusi ja kahvityypin mukaan (säätö tulee tehdä kahvimyllyn toimiessa) (kuva 10).

Tärkeää: *Jauhatuskarkeutta 3–6 suositellaan suurimmalle osalle kahveista. Valinnan ollessa 1 tai 2 jauhatuskarkeus on hyvin hieno, ja sitä tulee käyttää vain erityiskahvin tapauksessa (kevyt paahto) tai kun havaitaan ei-optimaalinen kahvin laatu, joka johtuu myllyjen kulumisesta (liian karkea jauhatus).*

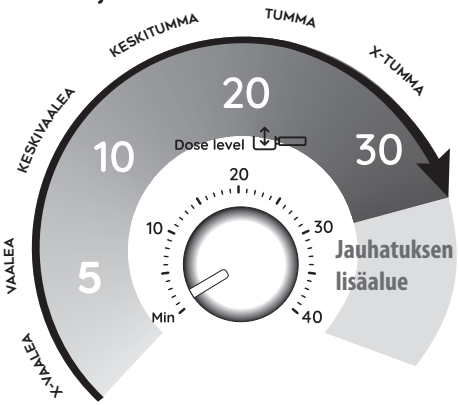
3. Laita yksi kahvinsuodattimista (C3) tai (C4) suodatinpidikkeeseen (C1). Paina näppäintä ⎵ (B5) valitaksesi 1 tai 2 kupillisen valmistuksen. Tällä valinnalla myös annosteltu espressomäärä kaksinkertaistuu.
4. Säädä määrän nuppia (B4) minimiasennosta alkaen (kuva 11).

Ensimmäisellä käyttökerralla jätä nuppi Min-asentoon. On normaalia, että aluksi pitää tehdä kokeiluja ennen oikean säädön löytymistä. Suosituksena on aloittaa tehdasarvoista ja muokata niitä tarvittaessa noudattamalla vinkkejä kappaleesta "Säädä kahvijauheen määrää suodattimessa".

5. Laita annostelusuppilo (C2) suodatinpidikkeeseen: 1 paina ja 2 käännä, kunnes se on lukittuna paikoillaan (kuva 12).
6. Laita suodatinpidike kahvimyllyn ulostuloon (A13) (kuva 13).
7. Paina suodatinpidikettä (14), kunnes kuuluu "klik". Vapauta se sitten. Jauhatus alkaa ja keskeytyy automaattisesti.

Tärkeää: *Jos jauhatus päätetään keskeyttää manuaalisesti, riittää, että painaa suodatinpidikettä uudelleen (kunnes kuuluu klik-ääni).*

Säädä kahvijauheen määrää suodattimessa



Jokainen kahvipapulaji antaa eri jauhatustuloksen, joten annoksen säätö tulee tehdä tarkoin alussa.

Tässä kuvassa näytetään, miten annos säädetään paahtovärin perusteella: tiedot ovat suuntaa antavia ja voivat vaihdella kahvipapujen koostumuksen perusteella.

1. Aseta annos (kahvisuodattimen sisäiseen kohomerkintään asti) alkaen minimiasennosta. Nupissa olevien numeroiden ansiosta voit merkitä muistiin sopivan asennon, kun suodattimessa on täydellinen annos. Numerot eivät vastaa kahvimyllyn asetuksia, mittayksikköä (g/oz) tai jauhatusaikaa.
2. Käännä nuppia hitaasti kahvin paahtovärin perusteella.

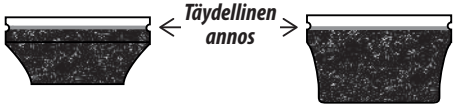
4.2 2. vaihe - Tamppaus (tamping)

1. Jauhatuksen jälkeen poista suodatinpidike (kuva 15).
2. Napauta annostelusuppiloa(C2) jauhetun kahvin tasoittamiseksi.
3. (Vain jotkin mallit): aseta suodatinpidike omalle paikoilleen tamppausalustalle (C12) (kuva 16).
4. Tamppaa kahvi käyttämällä asianmukaista tampperia (C11) (kuva 17).
5. Irrota annostelusuppilo kääntämällä sitä vastapäivään ja vetämällä sitä ylös (kuva 18) ja tarkista, että annos on oikein (katso kappale "Täydellinen annos").
6. Kiinnitä suodatinpidike kahvisuuttimeen (A10) (kuva 19).

Tärkeää: *Jos kahvia jää suodattimen sivuille tamppauksen aikana, uuttamislaatu ja näin ollen lopputulos ei kuitenkaan heikkene.*

Täydellinen annos

- Kahvinsuodattimissa on sisällä kohoviiva: täydellinen annos vastaa sitä;



- Varmista, että kahvi on tasaisesti tamppauksen jälkeen. Nuppia (B4) saatetaan joutua säätämään monta kertaa ennen kuin annos on täydellinen.
- Jos kahvi on yli- tai aliuuttunut ja annos on täydellisen annoksen mukainen, säädä jauhatuskarkeus hienommaksi tai karkeammaksi (katso "4.1 1. vaihe - Jauhatus (grinding)"). Jos kahvi on yliuuttunut (annostelu liian hidas), jauhatuksen tulee olla karkeampi. Jos kahvi on aliuuttunut (annostelu liian nopea), jauhatuksen tulee olla hienompi.

4.3 3. vaihe - Annostelu (brewing)

1. Valitse lämpötila (kuva 20) (katso "Kahvin valmistuksen lämpötila").
2. Valitse haluamasi juoma (kuva 21). Jos juoma on ohjelmoitu (katso luku "7. Ohjelmoi juomien määrä"), juoman merkkivalo vilkkuu hetken.
3. Paina OK (B6) annostelun aloittamiseksi (kuva 22) (esiuuttaminen ja uuttaminen). Kahvin annostelu alkaa ja keskeytyy automaattisesti.

Kahvin valmistuksen lämpötila

Veden lämpötilaa hallinnoidaan koko valmistusprosessin ajan vakauden takaamiseksi uuttamisvaiheessa. Specialista Arte tarjoaa 3 uuttamislämpötilaa*, jotka vastaavat vaihteluväliä 92–96°C.

Papulajikkeen ja paahtoasteen perusteella suositellaan eri lämpötilaa: Robusta-pavut edellyttävät alhaista lämpötilaa, ja Arabica-pavut edellyttävät korkeaa lämpötilaa. Sama pätee tummapaahtoisiin papuihin tai juuri paahdettuihin papuihin.

Lämpötilan taso	Vastaava merkkivalo	Paahtoaste
MIN.		**Tumma**
NORM.		**Normaali-tumma**
MAKS.		**Vaalea - normaali**

* Tämä lämpötila koskee thermoblockissa olevaa vettä. Se poikkeaa kupissa olevan juoman lämpötilasta tai lämpötilasta, joka mitataan, kun juoma tulee ulos suodatinpidikkeen suuttimista.

5. COLD BREW -JUOMAN VALMISTUS



Cold Extraction Technology on kahvin valmistus, jossa käytetään kylmää tai huoneenlämpöistä vettä. Kahvipapujen ominaisuuksien hyödyntämiseen käytetään pidempää uuttamisaikaa lämmön sijaan.

Toimi seuraavalla tavalla:

1. Valitse Cold Brew (kuva 23). OK-näppäimeen liittyvästä merkkivalosta tulee sininen.
2. Jotta kahvipiiri olisi kylmä, suosituksena on tehdä annostelu tyhjänä: laita siis astia kahvisuuttimen (A10) alle ja paina OK: paina uudelleen OK muutaman sekunnin kuluttua annostelun keskeyttämiseksi.
3. Irrota ja tyhjennä astia ja kiinnitä suodatinpidike, jossa on täydellinen annos, kahvisuuttimeen.
4. Laita lasiin 2–3 jääkuutiota ja aseta lasi sitten kahvisuutinten alle (kuva 24).
5. Paina näppäintä OK (merkkivalo on sininen): annostelu alkaa.
6. Annostelu keskeytyy automaattisesti.

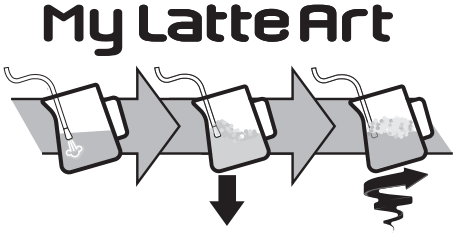
Tärkeää:

- *Cold Extraction on paineeton uuttamisteknologia: siksi painemittari ei liiku annostelun aikana.*
- *Cold Brew -juomia varten kannattaa valita jauhatuskarkeus välillä 4–6.*
- *Varmista, että säiliön vesi on raikasta. Jos vesi on pari päivää vanhaa, tyhjennä vesisäiliö ja huuhtele se huolellisesti. Pidä vesisäiliö aina puhtaana.*

6. MAITOJUOMIEN VALMISTUS

6.1 Vaahdota maito

1. Lisää kannuun (C8) maito, jonka tahdot lämmittää/vaahdottaa. Ota huomioon, että maidon tilavuus 2- tai 3-kertaistuu (kuva 25). Jotta vaahto olisi tiiviimpää ja yhtenäisempää, suosituksena on käyttää täysmaitoa, joka on jääkaappikylmää (noin 5°C).



2. Laita kannu höyrysuuttimen alle ja paina höyrynäppäintä (B9) (kuva 26).
3. Maidon vaahdottamiseksi aseta höyrysuutin (A9) maidon pintaan: näin ilma sekoittuu maitoon ja höyryyn.
4. Pidä höyrysuutin pinnassa. Ole tarkkana, ettet ota liikaa ilmaa, jolloin kuplat ovat liian suuria.
5. Upota höyrysuutin maidon pinnan alle. Näin syntyy pyörre. Kun haluttu lämpötila on saavutettu, paina uudelleen höyrynäppäintä ja odota, että höyryn annostelu keskeytyy kokonaan ennen kuin otat maitokannun pois.

Baristan vinkit:

- **Tuore maito on parasta**. Käytä aina tuoretta ja jääkaappikylmää maitoa.
- Parempaa tulosta varten maitokannu kannattaa aina laittaa takaisin jääkaappiin.
- Täysmaito takaa erinomaiset tulokset. Vaahdon koostumus ja tulos riippuvat käytetystä lehmänmaidosta ja kasvijuomasta.
- Kun maito on vaahdotettu, poista kuplat pyörittämällä maitokannua kevyesti.

Höyrysuuttimen puhdistus

1. Poista jokaisen käytön jälkeen liinalla maitojäämät höyrysuuttimesta (kuva 27). Perusteellista puhdistusta varten suositellaan Eco MultiClean -puhdistusaineen käyttöä. Se poistaa maidon proteiinit ja rasvat, ja sitä voidaan käyttää koko keittimen puhdistukseen.
2. Annostele höyryä muutaman sekunnin ajan puhdistaaksesi suuttimen kunnolla (kuva 8).
3. Odota, että suutin jäähtyy. Jotta sen tehokkuus säilyisi, käytä puhdistusneulaa (C10) reiän vapaana pitämiseksi (kuva 28).

7. OHJELMOI JUOMIEN MÄÄRÄ

1. Valmistele keitin annostelemaan 1 tai 2 kupillista juomaa, jota tahdotaan annostella, kunnes kiinnitetään suodatinpidike, (C1) jossa on suodatin (C3) tai (C4) kahvijauhetta.
2. Käänä nuppia (B8) valitaksesi ohjelmoitavan juoman.
3. Pidä OK-näppäintä (B6) painettuna vähintään 3 sekunnin ajan, kunnes valitun juoman merkkivalo alkaa vilkkua vahvistaen näin, että ollaan ohjelmointitilassa.
4. Kun haluttu määrä on saavutettu, paina uudelleen OK-näppäintä: määrä on nyt ohjelmoitu.

Tärkeää:

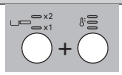
- *Juomien ohjelmointi on mahdollista, mutta höyryn annostelun ei.*
- *Ohjelmointi muokkaa juomamääriä, mutta ei jauhetun kahvin määrää.*
- *Kun ohjelmoitu juoma valitaan, vastaava merkkivalo vilkkuu lyhyesti.*
- *Juomat "**X2**" voidaan ohjelmoida erikseen.*

Kahvin ohje	Oletusarvoinen määrä	Ohjelmoitava määrä
Cold Brew	≃110 ml	≃ 90 – ≃130 ml
Cold Brew X2	≃180 ml	≃ 160 – ≃ 220 ml
Espresso	≃35 ml	≃15 – ≃90 ml
Espresso X2	≃70 ml	≃30 – ≃180 ml
Americano	≃120 ml	• espresso: ≃15 – ≃90 ml • vesi: ≃25 – ≃150 ml
Americano X2	≃240 ml	• espresso: ≃30 – ≃180 ml • vesi: ≃50 – ≃240 ml
Hot water	≃250 ml	≃65 – ≃300 ml

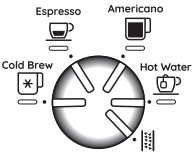
8. ASETUSTEN VALIKKO

1. Siirry valikkoon:

Pidä painettuna samanaikaisesti 3 sekunnin ajan



2. Valitse säädettävä asetus

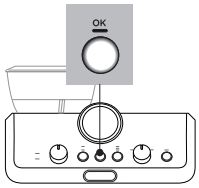


Vastaava asetus	Käännä kohtaan	Paina	Paina uudelleen asetuksen vaihtamiseksi
Tilastot (hyödyllistä tietoa huoltopalvelulle)	Cold Brew	Katso kappale "15.1 Tilastotiedot"	

→

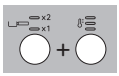
Tauko ennen uuttamista	Espresso	Nyt valittuna olevaa asetusta vastaava merkkivalo syttyy	➡ **Ei** ➡ **1 s** ➡ **2 s**
Jauhatuksen lisäsäätö	Americano	Nyt valittuna olevaa asetusta vastaava merkkivalo syttyy	➡ **1. alue** ➡ **2. alue**
Automaattinen sammutus	Hot water	Nyt valittuna olevaa asetusta vastaava merkkivalo syttyy	➡ **9 minuuttia** ➡ **1,5 tuntia** ➡ **3 tuntia**
Veden kovuus		Nyt valittuna olevaa asetusta vastaava merkkivalo syttyy	➡ **pehmyt** ➡ **puolikova** ➡ **kova /hyvin kova**

3. Tallenna uudet asetukset painamalla OK (B6)



Tärkeää: *Keitin poistuu automaattisesti asetusvalikosta 30 sekunnin käyttämättömyyden jälkeen.*

8.1 Nollaus tehdasasetuksiin

1. Siirry valikkoon:	
Pidä painettuna samanaikaisesti 3 sekunnin ajan	

2. Nollaus tehdasasetuksiin	
Pidä höyrynäppäintä (B9) painettuna 3 sekunnin ajan.	

OK-merkkivalo (B6) vilkkuu hetken nollauksen vahvistamiseksi.

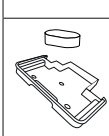
9. KEITTIMEN PUHDISTUS

Varoitus!

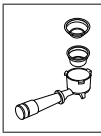
- Älä käytä liuotinaineita, hankausaineita tai denaturoitua spriitä keittimen puhdistukseen.
- Älä käytä metallisia välineitä kalkkikerrostumien tai kovettuneen kahvin poistoon, sillä ne saattavat naarmuttaa keittimen metalli- tai muovipintoja.
- Jos käyttö kestää pidempään kuin viikon, ennen keittimen käyttöä suosituksena on huuhdella se.

Vaara!

- Puhdistuksen aikana keitintä ei saa koskaan upottaa veteen, sillä se on sähkölaite.
- Ennen minkä tahansa keittimeen kuuluvan ulkoisen osan puhdistamista sammuta keitin, irrota pistoke pistorasiasta ja anna keittimen jäähtyä.

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

→

	DISHWASHER SAFE	Eco MultiClean			
	×	×	×	✓	✓

10. KAHVIMYLLYN PUHDISTUS

1. Puhdista kiinnitysalue sudilla (C9) (kuva 29).
2. Puhdista kahvikouru (kuva 30) sudilla.

Tehokas jauhatus

Ajan myötä myllyt kuluvat. Siksi ajan kuluessa ja täydellisen annoksen saavuttamiseksi tulee kääntää nuppia (B4) korkeampia lukuja kohti. Kun ollaan säädössä välillä 30–40, on tullut aika asettaa jauhatuksen lisäalue (katso luku "8. Asetusten valikko" - "Jauhatuksen lisäalue").

Kun jauhettu kahvimäärä vähenee entisestään, käänny huoltokorjaamon puoleen myllyjen vaihtamiseksi. Säädä sitten uudelleen kahvimyllyä siirtymällä asetusvalikkoon ja valitsemalla jauhatuksen ensimmäisen lisäsäädön vaihteluvälin. Käännä sitten määrän säätönuppi (B4) Min-asentoon ja säädä annosta samoin kuin ensimmäisellä käyttökerralla (katso "Täydellinen annos").

11. VEDEN KOVUUS

Kalkinpoiston merkkivalo (B3) syttyy veden kovuuden perusteella määräytyvän keittimen toiminta-ajan jälkeen. Voit ohjelmoida keittimen veden todellisen kovuuden mukaan eri alueilla, jolloin kalkinpoiston toimenpidettä ei tarvita niin usein (katso luku "8. Asetusten valikko").

1. Ota varustuksiin kuuluva reagenssiliuska pois pakkauksesta "TOTAL HARDNESS TEST" (C5).
2. Upota liuska vesilasiin kokonaan noin sekunniksi (kuva 31).
3. Ota liuska pois vedestä ja ravistele sitä kevyesti (kuva 32).

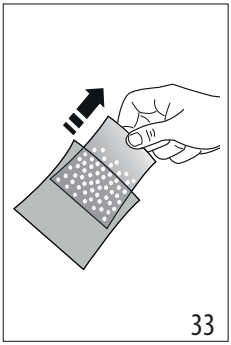
Veden kovuustestin tulos	Näppäin (B7)	Kovuusaste
		**1** pehmeä vesi
		**2** puolikova vesi
		**3** kova tai hyvin kova vesi
		

4. Tee keittimen asetukset noudattamalla ohjeita luvusta "8. Asetusten valikko".

12. SOFTBALLSIEN KÄYTTÖ (VAIN JOISSAKIN MALLEISSA)

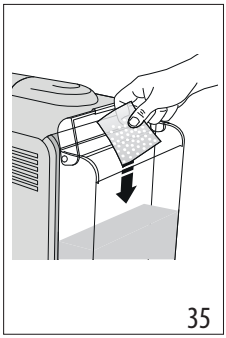
Softballs (C7) on innovatiivinen järjestelmä, joka pidentää keittimen käyttöikää veden laatua muuttamatta. Näin se takaa kermaisen ja aromaattisen kahvin. Tehokkuuden optimoimiseksi jätä Softballsit veteen kokonaiseksi yöksi ennen käyttöä.

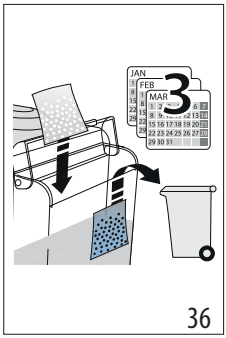
1. Ota Softballs-paketti pois pakkauksesta (kuva 33).


33


34

2. Huuhtele Softballs-paketti juoksevalla vedellä (kuva 34).
3. Upota pussi vesisäiliöön (A7) (kuva 35).
4. Vaihda Softballs-pussi 3 kuukauden välein (kuva 36).


35



36

13. KALKINPOISTO

Varoitus!

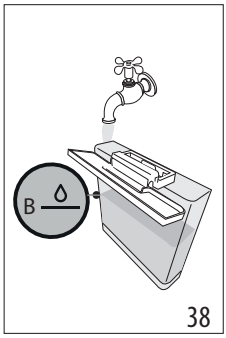
- Lue huolella kalkinpoistoaineen valmistajan antamat käyttöohjeet ja merkinnät ennen käyttöä. (C6)Ne löytyvät kalkinpoistoaineen pakkauksesta.
- Suosittelemme käyttämään ainoastaan De'Longhin kalkinpoistoainetta. Vääränlaisten kalkinpoistoaineiden käyttäminen tai kalkinpoiston laiminlyöminen voi aiheuttaa vikoja, joita valmistajan takuu ei korvaa.
- Kalkinpoistoaine voi vaurioittaa herkkiä pintoja. Jos tuotetta läikkyy vahingossa, kuivaa heti.

Kalkinpoiston ohjeet	
Kalkinpoistoaine	De'Longhi-kalkinpoistoaine
Astia	Tilavuus 2 litraa
Aika	n. 40 min

1. On tullut kalkinpoiston aika, kun syttyy merkkivalo (B3). Voit aloittaa kalkinpoiston milloin tahansa.
2. Irrota ja tyhjennä tippa-alusta (A19) ja laita se sitten takaisin.
3. Tyhjennä vesisäiliö (A7). (Jos paikalla on softballseja, poista ne ja pidä niitä vesilasissa, kunnes ne tulee laittaa uudelleen kalkinpoiston päätteeksi)
4. Lisää vesisäiliöön kalkinpoistoainetta (C6) tasoon **A** asti (vastaa 100 ml:n pakkausta). Se on merkitty säiliön sisäpuolelle (kuva 37).
5. Lisää vettä (1 litra) tasoon B asti (kuva 38). Laita säiliö sitten takaisin keittimeen.

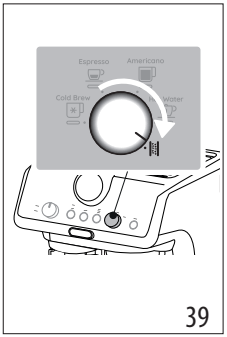


37

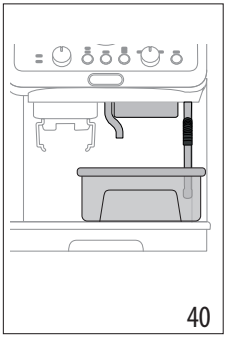


38

6. Käännä nuppi (B8) kohtaan (kuva 39): OK-merkkivalo syttyy ja merkkivalo vilkkuu.



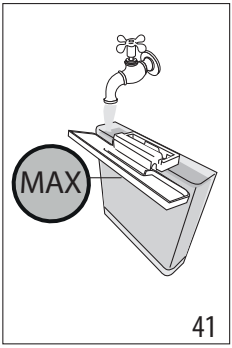
39


40

7. Varmista, että suodatinpidike (C1) ei ole kiinnitettynä ja laita astia kahvisuutinten (A10), kuumavesisuutinten (A11) ja höyrysuuttimen (A9) alle (kuva 40).
8. Pidä OK-näppäintä painettuna vähintään 3 sekunnin ajan (B6): OK-merkkivalo vilkkuu.
9. Kalkinpoisto-ohjelma käynnistyy, ja kalkinpoistonestettä alkaa tulla ulos suuttimista. Kalkinpoisto-ohjelma suorittaa automaattisesti huuhtelujaksosarjan kahvinkeittimen sisällä olevan kalkkijäämän poistamiseksi, kunnes säiliö on tyhjä.

Annostelu keskeytyy automaattisesti, ja OK-merkkivalo muuttuu siniseksi. Huuhtelujakso on tarpeen:

10. Tyhjennä kalkinpoistoainenesteen talteenotossa käytetty astia ja aseta se suutinten alle.
11. Irrota vesisäiliö, tyhjennä se mahdollisista kalkinpoistoaineliuoksen jäämistä, huuhtele se juoksevassa vedessä ja täytä se raikkaalla vedellä MAX-tasoon asti (kuva 41). Laita säiliö sitten takaisin paikoilleen.



41

12. Paina OK-näppäintä: huuhtelu alkaa.
13. Kun huuhtelu on valmis, annostelu keskeytyy: merkkivalo vilkkuu punaisena ja OK-merkkivalo sammuu.
14. Tyhjennä huuhteluveden keräysastia.
15. Irrota ja tyhjennä tippa-alusta (A19) ja laita se sitten takaisin.
16. Irrota säiliö ja täytä se raikkaalla vedellä. Aseta takaisin paikoilleen. (Jos on, huuhtele softballsit juoksevalla vedellä ja laita ne sitten takaisin säiliöön).
17. Käännä toimintojen valintanuppi (B8) jonkin juoman kohdalle.

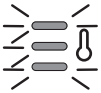
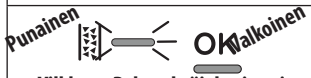
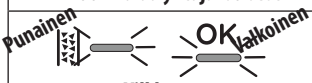
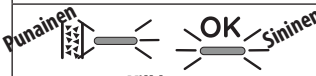
Nyt keitin on käyttövalmis.

Tärkeää:

- Kalkinpoistojakso voidaan käynnistää milloin tahansa (vaikka vastaava merkkivalo ei palaisikaan).
- Jos kalkinpoisto aloitettiin vahingossa, pidä OK-näppäintä painettuna 10 sekunnin ajan. Huuhtelua ei voida keskeyttää.

14. MERKKIVALOJEN SELITYKSET

MERKKIVALOT	MERKKIVALOJEN SELITYKSET	TOIMINTA
Kaikki merkkivalot vilkkuvat lyhyesti	Keittimen käynnistys	Itsemäärittely
 **Palaa yhtäjaksoisesti**	Keitin käynnistetään ensimmäistä kertaa, ja vesipiiri on täytettävä.	Etene noudattamalla ohjeita, jotka on annettu luvussa "3. Ennen keittimen käyttöönottoa"
 **Vilkkuu**	Keitin lämpenee	Odota, että ihanteellinen annostelulämpötila saavutetaan
 **Palaa yhtäjaksoisesti** (Merkkivalot ja näyttävät vastaavat valinnat)	Keitin on valmis annostelemaan	Valmistele keitin ja jatka juoman valmistukseen
 **Palaa yhtäjaksoisesti** (Merkkivalo näyttää meneillään olevan valinnan)	Keitin on valmis annostelemaan	Valmistele keitin ja jatka juoman valmistukseen
 **Palaa yhtäjaksoisesti**	Säiliössä (A7) ei ole riittävästi vettä tai vesisäiliö ei ole kunnolla laitettuna	Täytä säiliö tai irrota säiliö ja laita se oikeaoppisesti jälleen paikoilleen
 **Vilkkuu**	Juoma halutaan annostella, mutta vesisäiliö (A7)on tyhjä	Täytä vesisäiliö
	Kahvi on liian hienoksi jauhettua, ja kahvi valuu tämän vuoksi liian hitaasti tai sitä ei tule ollenkaan.	Irrota suodatinpidike (C1) ja toista kahvin valmistustoimenpiteet ottaen huomioon ohjeet kappaleesta "4.1 1. vaihe - Jauhatus (grinding)"" ja "4.2 2. vaihe - Tamppaus (tamping)"
	Kahvinsuodatin (C3) tai (C4) on tukossa	Huuhtele suodattimet juoksevan veden alla
	Säiliö (A7) on asetettu huonosti paikoilleen, eivätkä sen venttiilit ole auki	Paina säiliötä kevyesti niin, että sen venttiilit avautuvat
	Vesipiirissä on kalkkia	Suorita kalkinpoisto noudattamalla ohjeita, jotka on annettu luvussa "13. Kalkinpoisto"
 **Palaa yhtäjaksoisesti**	1 kupillisen valmistus on valittuna	Koko valmistus (jauhatuksesta annosteluun) on asetettu 1 kupillisen valmistusta varten
 **Palaa yhtäjaksoisesti**	2 kupillisen valmistus on valittuna	Koko valmistus (jauhatuksesta annosteluun) on asetettu 2 kupillisen valmistusta varten
		→

MERKKIVALOT	MERKKIVALOJEN SELITYKSET	TOIMINTA
 **Palaa yhtäjaksoisesti**	Valitse yksi saatavilla olevista lämpötiloista	Katso "Kahvin valmistuksen lämpötila"
 **Vilkkuu**	Yleinen hälytys	Sammuta keitin ja odota 10 minuuttia ennen sen uudelleenkäynnistystä. Jos ongelma jatkuu, käänny huoltokorjaamon puoleen.
 **Vilkkuu**	Höyrytoiminto on valittu ja meneillään	Muutaman sekunnin kuluttua keitin jatkaa höyryn annostelua
 **Palaa yhtäjaksoisesti – punainen väri**	Kalkinpoisto on tarpeen	Suorita kalkinpoisto noudattamalla ohjeita, jotka ovat luvussa "13. Kalkinpoisto"
 **Vilkkuu - Palaa yhtäjaksoisesti**	Kalkinpoisto on valittuna	Paina OK aloittaaksesi kalkinpoiston tai käännä nuppi jonkin juoman kohdalle
 **Vilkkuvat**	Kalkinpoisto jatkuu: keitin annostelee kalkinpoistonestettä	Jatka suorittamalla loppuun kalkinpoistojakso (katso "13. Kalkinpoisto")
 **Vilkkuu - Palaa yhtäjaksoisesti**	Kalkinpoiston viimeinen vaihe on suoritettu: nyt on aika suorittaa huuhteluvaihe	Paina OK huuhtelun aloittamiseksi.
 **Vilkkuvat**	Keitin jatkaa huuhteluvaiheeseen ja suorittaa loppuun kalkinpoistojakson	Jatka suorittamalla loppuun kalkinpoistojakso (katso "13. Kalkinpoisto")

15. JOS ON ONGELMIA

ONGELMA	SYY	RATKAISU
Tippa-alustassa (A19) on vettä	Tämä kuuluu keittimen sisäpiirien normaaliin toimintaan	Tyhjennä ja puhdista tippa-alusta säännöllisesti
Espressokahvia ei enää tule	Säiliössä ei ole vettä (A7)	Täytä säiliö
	Merkkivalo **OK** (B6) syttyy osoittaen, että kahvi- tai höyrypiiri on tyhjä	Paina näppäintä merkkivalon **OK** kohdalla piirin täyttämiseksi
	Suodatin (C3) tai (C4) on tukossa	Huuhtele suodattimet juoksevan veden alla
	Liian hieno jauhatus	Säädä annosta ja jauhatusta
	Säiliö (A7) on asetettu huonosti paikoilleen, eivätkö sen pohjassa olevat venttiilit ole auki	Paina säiliötä kevyesti niin, että sen pohjassa olevat venttiilit avautuvat.
	Vesipiirissä on kalkkia	Suorita kalkinpoisto noudattamalla ohjeita, jotka on annettu luvussa "13. Kalkinpoisto"
Suodatinkuppi (C1) ei kiinnity laitteeseen	Jauhettua kahvia ei ole tampattu tai sitä on liikaa	Toista vaihe 1 (luku "4. Kahvin valmistus") käyttämällä vain vähän kahvia. Jos käytät 1 kupin suodatinta, varmista, että merkkivalo 1 X palaa (B5).
Espresso valuu suodatinkupin reunoista (C1) eikä rei´istä	Suodatinkuppi ei ole kunnolla kiinni	Kiinnitä suodatinpidike oikeaoppisesti (kuva 19)
	Kahvisuuttimen tiiviste on löystynyt tai likaantunut	Käänny huoltokorjaamon puoleen vaihtaaksesi sen
	Suodatin (C3) tai (C4) on tukossa	• Huuhtele suodattimet juoksevan veden alla • Säädä jauhatusasetuksia
Kahvin vaahto on vaaleaa (valuu nopeasti suuttimesta)	Keittimen asetukset tulee tarkistaa	Katso ohjeet kappaleesta "Täydellinen annos"
Kahvin vaahto on tummaa (valuu hitaasti suuttimesta)	Keittimen asetukset tulee tarkistaa	Katso ohjeet kappaleesta "Täydellinen annos"
Kahvi on kylmää	Cold Brew on annosteltu	Kun OK-merkkivalo on sininen, Cold Brew Technology on valittuna
Cold Brew -juoma on lämmin	Ennen Cold Brew -juoman annostelua oli annosteltu lämmin juoma	Ennen juoman valmistusta suositellaan, että annostellaan "Cold Brew" -juomaa tyhjänä muutaman sekunnin ajan kahvipiirin jäähdyttämiseksi
	Säiliössä oleva vesi ei ole raikasta	Tyhjennä vesisäiliö ja täytä se raikkaalla vedellä
	Lasissa ei ole jäätä	Lisää 3–4 jääkuutiota, kuten suositeltu Cold Brew -juomaa varten

→

ONGELMA	SYY	RATKAISU
Keitin pyytää toisen huuhtelun kalkinpoiston päätteeksi	Huuhtelujakson aikana säiliötä (A7) ei ole täytetty MAX-tasoon asti	Toista huuhtelu (katso luku "13. Kalkinpoisto")
Keitin ei jauha kahvia	Kahvimyllyn sisällä on vieras esine	Käännä valitsin (A2) asentoon 8 ja poista kaikki pavut imurilla, kunnes kahvipapusäiliö on tyhjä ja puhdas (A3). Jos ongelma jatkuu, käänny huoltokorjaamon puoleen
Jos halutaan vaihtaa kahvilaatua		• Suosituksena on lisätä kahvipapusäiliöön (A3) vain käytettävä papumäärä • Astian tyhjentämiseksi ime sisältö imurilla tai jauhata kaikki siinä oleva pavut, kunnes se on täysin tyhjä. • Lisää uusi papulaji • Jos jauhatus ei saavuta täydellistä annosta, toimi samoin kuin ensikäytön kohdalla
Jauhatuksen jälkeen kahvisuodatin (C3) tai (C4) on tyhjä	Kahvimyllyn kahvikouru on tukossa	Siirry puhdistukseen noudattamalla ohjeita luvusta "10. Kahvimyllyn puhdistus"
Jauhatuksen jälkeen suodattimessa on kahvijauhetta (C3) tai (C4) ei saavuta täydellistä annosta	Jauhetun kahvin määrää on säädettävä	Säädä määrää omasta nupista (B4) noudattamalla ohjeita kappaleesta "Täydellinen annos". Jos nuppi on jo max-asennossa, etene noudattamalla ohjeita osiosta "8. Asetusten valikko" - "Jauhatuksen lisäsäätö"
	On käytetty 2 kupin suodatinta (C4)	Tarkista, että merkkivalo 2X palaa
	Myllyt kuluvat ajan myötä	Käänny huoltokorjaamon puoleen

15.1 Tilastotiedot

Keittimen tilastotiedoista on hyötyä, kun huoltopalveluun otetaan yhteyttä. Toimi seuraavalla tavalla:

- Siirry valikkoon pitämällä näppäimiä (B5) ja (B7) painettuina samanaikaisesti 3 sekunnin ajan.
- Käänä nuppia (B8) valitaksesi "Cold Brew"-juoman.
- Paina lämpötilanäppäintä (B7).
- Kun asetusten valikkoon on siirrytty, valitse haluamasi tiedot kääntämällä valintanuppia seuraavassa taulukossa kerrotusti:

Nupin asento	Laskuri
Cold Brew	Kylmien juomien kokonaismäärä
Espresso	Lämpimien juomien kokonaismäärä
	···→

Nupin asento	Laskuri
Long black	Höyryannostelujen kokonaismäärä
	Kalkinpoistojen kokonaismäärä

- Vastaavat merkkivalot ⌴, OK, osoittavat toimenpiteiden numerot:

Ohjauspaneelin merkkivalot	Juomien määrä	Kalkinpoistojen määrä
×2 ×1 OK	enintään 100	Enintään 1
×2 ×1 OK	100–1000	2–10
	···→	

Ohjauspaneelin merkkivalot	Juomien määrä	Kalkin-poistojen määrä
	1000–3000	10–30
	3000–6000	30–60
	6000–11000	60–110
	Yli 11000	Yli 110

- Keitin poistuu automaattisesti asetusvalikosta 30 sekunnin käyttämättömyyden jälkeen.

Перед использованием прибора прочитайте предупреждения по технике безопасности.

1. ОПИСАНИЕ

1.1 Описание прибора — A

A1. Главный выключатель (ON/OFF)
A2. Переключатель степени помола
A3. Контейнер для зерен
A4. Крышка контейнера для зерен
A5. Крышка держателя принадлежностей
A6. Крышка бачка для воды
A7. Бачок для воды
A8. Шнур питания
A9. Насадка выпуска пара
A10. Узел подачи кофе
A11. Узел подачи горячей воды
A12. Гнездо держателя фильтра для молотого кофе
A13. Выходное отверстие кофемолки
A14. Подставка для малых чашек
A15. Опорная решетка для малых чашек
A16. Решетка для чашек/кружки
A17. Опора решетки для чашек/кружки
A18. Индикатор уровня воды в поддоне для сбора капель
A19. Поддон для сбора капель

1.2 Описание контрольной панели - B

B1. Манометр
B2. Индикатор отсутствия воды
B3. Индикатор удаления накипи
B4. Рукоятка регулировки количества молотого кофе
B5. Кнопка выбора 1 или 2 чашек (для использования соответствующего фильтра кофе)
B6. Кнопка OK: подача напитка/подтверждение
B7. Кнопка «температура кофе»
B8. Ручка выбора функций
- Cold Brew
- Espresso
- Americano
- Hot water (Горячая вода)
- Удаление накипи

B9. Кнопка «пар»: для подачи пара

1.3 Описание принадлежностей — C

C1. Держатель фильтра
C2. Дозировочная воронка (Dosing&Tamping Guide)
C3. Фильтр 1 чашки
C4. Фильтр 2 чашек
C5. Индикаторная полоска Total Hardness Test
C6. Средство для удаления накипи
C7. Softballs (*только в некоторых моделях)
C8. Графин для молока
C9. Кисть для очистки
C10. Игла очистки для наконечника пара
C11. Темпер
C12. Коврик для прижима (*только в некоторых моделях)

1.4 Не включенные приспособления для очистки, рекомендованные производителем

Дополнительные сведения см. на сайте Delonghi.com.

Eco MultiClean **Чистящее средство**
EAN: 8004399333307

2. ПОДГОТОВКА ПРИБОРА

Теплой водой и средством для посуды вымойте все приспособления и выполните следующее:

1. Вставьте поддон для сбора капель (A19) вместе с решеткой для чашек (A16) и соответствующей опорой (A17) (рис. 1).
2. Снимите бачок для воды (A7) (рис. 2) и наполните его свежей чистой водой, не превышая отметку MAX (рис. 3).
3. Установите на место бачок для воды.

Внимание! *Не включайте прибор без воды в бачке или без самого бачка.*
Примечание. *Рекомендуется как можно быстрее отрегулировать жесткость воды путем выполнения процедуры, описанной в главе «8. Меню настроек».*

3. ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

1. Вставьте вилку в розетку. Нажмите на главный выключатель (A1) (рис. 4).
2. Поместите под узлом подачи горячей воды (A11) емкость минимальным объемом 100 мл (рис. 5).
3. Нажмите кнопку OK (B6) (рис. 6): подача начнется и прекратится автоматически. Слейте емкость.

Перед началом пользования машиной необходимо промыть внутренние контуры. Выполните следующие действия:

4. Установите фильтр кофе (C3) или (C4) в фильтродержатель (C1).
5. Наденьте фильтродержатель (C1) вместе с фильтром на кофемашину. Чтобы правильно закрепить фильтродержатель, выровняйте его ручку с надписью «INSERT» (рис. 7) и поверните рукоятку вправо до выравнивания с надписью «CLOSE».
6. Поставьте контейнер под фильтродержателем и насадкой выпуска пара (A9).
7. Нажмите кнопку OK (B6), после чего начнется подача.
8. После завершения подачи нажмите кнопку подачи пара (B9) (рис. 8) на нескольких секунд, чтобы ополоснуть контур пара. Для оптимальной подачи пара ре-

комендуется повторить это действие 3 или 4 раза. Это позволит перед подачей пара удалить воду в трубке.

Теперь прибор готов к работе.

Примечание. *Промывание внутренних контуров рекомендуется также после длительного простоя прибора.*

При первом использовании для получения удовлетворительного результата необходимо приготовить 4–5 чашек кофе. Особое внимание обратите на дозу молотого кофе в фильтре ((C3) или (C4)) (см. инструкции в параграфе «4.1 Этап 1 - Помол (grinding)»).

Выполните действия, указанные в главе «Идеальное количество».

4. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ

4.1 Этап 1 - Помол (grinding)

1. Засыпьте зерна в контейнер (A3) (рис. 9). Рекомендуется засыпать только то количество зерен, которое требуется для приготовления. Таким образом кофе всегда будет свежим.
2. На заводе установлена степень помола 5 (средняя степень). Если результат неудовлетворительный, отрегулируйте уровень в зависимости от собственного вкуса и от типа кофе (регулировку следует выполнять во время работы кофемолки) (рис. 10).

Примечание. *Степень помола от 3 до 6 рекомендуется для большинства типов кофе. При выборе значения 1 или 2 помол очень мелкий, который используется только для особых типов кофе (слегка обжаренный) или если качество кофе не оптимальное и вызвано износом жерновов (слишком крупный помол).*

3. Вставьте один из фильтров кофе (C3) или (C4) в держатель фильтра (C1). Нажмите на кнопку ☕ (B5) для выбора приготовления 1 или 2 чашек: этот выбор также удваивает количество подаваемого эспрессо.
4. Отрегулируйте рукоятку количества (B4) начиная с минимального положения (рис. 11).

При первом использовании оставьте ручку в положении «Мин». Обычно вначале требуется сделать несколько попыток, прежде чем найти оптимальную настройку. Мы предлагаем вам начать с заводских значений, а затем при необходимости изменить их, следуя рекомендациям, приведенным в разделе «Регулировка количества молотого кофе в фильтре».

5. Присоедините дозировочную воронку (C2) к держателю фильтра: 1 нажмите; 2 поверните до фиксации (рис. 12).
6. Вставьте держатель фильтра в выходное отверстие кофемолки (A13) (рис.13).
7. Нажмите на держатель фильтра до щелчка (рис. 14), затем отпустите: помол начинается и прекращается автоматически.

Примечание. *Если вы хотите остановить помол вручную, просто снова нажмите на держатель фильтра (до щелчка).*

Регулировка количества молотого кофе в фильтре



Каждый сорт зерна дает различный результат во время помола, поэтому в начале следует выполнить тщательную регулировку количества.

На изображении даются инструкции по регулировке количества на основе цвета обжарки. Их можно рассматривать как исходные, но они могут отличаться в зависимости от состава кофейных зерен.

1. Установите дозу (до выпуклой метки внутри фильтра кофе), начиная с минимального положения. Числа на рукоятке - это удобный ориентир, который необходимо запомнить, когда в фильтре будет идеальная доза. Числа не соответствуют настройкам кофемолки, единицам измерения (г/унции) или времени помола.
2. Медленно вращайте рукоятку с учетом цвета обжарки ваших кофейных зерен.

4.2 Этап 2 - Прессование (tamping)

1. После помола снимите держатель фильтра (рис. 15).
2. Постучите по дозировочной воронке (C2), чтобы разровнять молотый кофе.
3. (Только для некоторых моделей): поместите держатель фильтра в гнездо на коврике для прижима (C12) (рис.16).
4. Придавите кофе специальным темпером (C11) (рис.17).
5. Снимите дозировочную воронку, повернув ее против часовой стрелки и потянув вверх (рис.18), и проверьте правильность дозировки (см. раздел «Идеальное количество»).
6. Зацепите держатель фильтра за узел подачи кофе (A10) (рис.19).

Примечание. *Если после прессования по краям фильтра остается кофе, это никак не влияет на качество заварки и, следовательно, на конечный результат.*

Идеальное количество

- У фильтров кофе есть выпуклая линия внутри: идеальная доза соответствует этой линии.



- Убедитесь, что кофе после прижима находится на уровне. Может потребоваться несколько раз регулировать рукоятку (B4) до получения идеального количества.
- Если кофе слишком экстрагирован или недоэкстрагирован, а количество находится в диапазоне идеального, отрегулируйте помол на более мелкий или более крупный (см. «4.1 Этап 1 - Помол (grinding)»). Если экстракция кофе повышена (слишком медленная подача), помол должен быть крупнее. Если экстракция кофе низкая (слишком быстрая подача), помол должен быть мельче.

4.3 Этап 3 - Подача (brewing)

1. Выберите температуру (рис. 20) (см. «Температура для приготовления кофе»).
2. Выберите желаемый напиток (рис. 21). Если напиток был запрограммирован (см. главу «7. Запрограммируйте крепость напитков»), индикатор напитка кратковременно мигает.
3. Нажмите OK (B6) для начала подачи (рис. 22) (предварительная заварка и заварка). Подача кофе остановится автоматически.

Температура для приготовления кофе

Температура воды контролируется в течение всего процесса приготовления, чтобы обеспечить неизменность характеристик при экстракции. La Specialista Arte предлагает 3 уровня температуры заварки, которые соответствуют диапазону от 92° до 96 °C. В зависимости от типа и степени обжарки зерен рекомендуется использование различных уровней температуры: зерна робусты требует более низкой температуры, а зерна арабики - более высокой. Те же требования действительны и для зерен темной обжарки или только что обжаренных зерен.

Уровень температуры	Соответствующий световой индикатор	Степень обжарки
МИН.		**Темный**
СРЕД.		**Средне-темный**
МАКС.		**Средне-светлый**

* Эта температура относится к воде в термоблоке. Она отличается от температуры напитка в чашке или от температуры, замеренной когда напиток выходит из узлов подачи фильтродержателя.

5. ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКА COLD BREW

COLD EXTRACTION TECHNOLOGY

Cold Extraction Technology - это процесс приготовления кофе с использованием холодной воды или воды при комнатной температуре. Для извлечения свойств кофейных зерен вместо тепла используется более длительное время заваривания.

Выполните следующие действия:

1. Выберите Cold Brew (рис. 23). Индикатор кнопки OK станет синим.
2. Рекомендуется, чтобы кофейный контур был холодным, рекомендуется выполнить заваривание в холостом режиме: поставьте емкость под узел подачи кофе (A10) и нажмите OK. Снова нажмите OK через несколько секунд, чтобы остановить подачу.
3. Извлеките и опорожните емкость и прикрепите держатель фильтра с идеальной дозой к узлу подачи кофе.
4. Подготовьте стакан с 2-3 кубиками льда и поставьте его под узлы подачи кофе (рис. 24).
5. Нажмите OK (индикатор синий): начнется подача.
6. Подача останавливается автоматически.

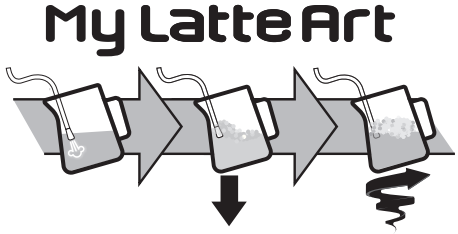
Примечание.

- *Cold Extraction - это технология заваривания без давления: по этой причине во время подачи манометр не вращается.*
- *Для напитка Cold Brew рекомендуется выбирать степень помола от 4 до 6.*
- *Убедитесь, что вода в бачке свежая. Если воде уже несколько дней, слейте и тщательно промойте бачок для воды. Всегда держите бачок для воды в чистоте.*

6. ПРИГОТОВЛЕНИЕ МОЛОЧНЫХ НАПИТКОВ

6.1 Вспенивание молока

1. Налейте в графин (C8) количество молока, которое вы ходите подогреть/вспенить. Следует помнить, что объем молока увеличится в 2 или в 3 раза (рис. 25). Для получения более плотной и однородной пены рекомендуется использовать цельное коровье молоко прохладной температуры (около 5 °C).



2. Поставьте графин под насадку выпуска пара и нажмите кнопку подачи пара (B9) (рис. 26).
3. Для вспенивания молока опустите насадку выпуска пара (A9) на поверхность молока, таким образом воздух смешается с молоком и паром.
4. Держите насадку выпуска пара на поверхности, стараясь не захватывать слишком много воздуха, создавая слишком большие пузыри.
5. Погрузите насадку выпуска пара ниже поверхности молока, таким образом создается воронка. Когда достигнута нужная температура, еще раз нажмите кнопку подачи пара и дождитесь полной остановки подачи пара до того, как убрать графин молока.

Бариста рекомендует:

- **Лучше использовать прохладное молоко**. Всегда берите свежее молоко прохладной температуры.
- Чтобы получить наилучший результат, рекомендуется всегда держать графин с молоком в холодильнике.
- Цельное молоко обеспечивает отличный результат. Результат и текстура пены зависят от того, используется ли коровье молоко или растительные напитки.
- После вспенивания удалите пузыри из молока путем небольшого вращения по кругу графина с молоком.

Очистка насадки выпуска пара

1. После каждого использования тряпкой удалите остатки молока с узла подачи пара (рис. 27). Для более тщательной очистки рекомендуется использовать Eco MultiClean. Средство обеспечивает гигиену, поскольку удаляет протеины и жиры молока. Его также можно использовать для очистки всей машины.
2. Подайте пар в течение нескольких секунд, чтобы хорошо очистить узел подачи (рис. 8).
3. Дождитесь охлаждения узла подачи. Для поддержания длительной исправности узла подачи используйте иглу для очистки (C10), чтобы держать в чистоте отверстие (рис. 28).

7. ЗАПРОГРАММИРУЙТЕ КРЕПОСТЬ НАПИТКОВ

1. Подготовьте машину для подачи 1 или 2 чашек требуемого напитка вплоть до установки держателя (C1) с фильтром (C3) или (C4) и молотого кофе.
2. Поверните рукоятку (B8) для выбора напитка для программирования.
3. Нажмите и удерживайте кнопку OK (B6) не менее 3 секунд, пока индикатор выбранного напитка не начнет мигать, подтверждая, что вы находитесь в режиме программирования.
4. Когда требуемое количество будет достигнуто, еще раз нажмите кнопку OK: количество запрограммировано.

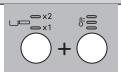
Примечание.

- *Напитки можно запрограммировать, но нельзя запрограммировать подачу пара.*
- *Программирование изменяет количество напитков, а не количество молотого кофе.*
- *При выборе запрограммированного напитка соответствующий индикатор кратковременно мигает.*
- *Напитки «**X2**» можно программировать по отдельности.*

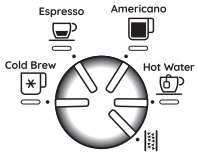
Рецепт кофе	Заводское количество	Программируемое количество
Cold Brew	≃110 мл	от ≃ 90 до ≃130 мл
Cold Brew X2	≃180 мл	от ≃ 160 до ≃ 220 мл
Espresso	≃35 мл	от ≃15 до ≃90 мл
Espresso X2	≃70 мл	от ≃30 до ≃180 мл
Americano	≃120 мл	• эспрессо: от ≃15 до ≃90 мл • вода: от ≃25 до ≃150 мл
Americano X2	≃240 мл	• эспрессо: от ≃30 до ≃180 мл • вода: от ≃50 до ≃240 мл
Hot water	≃250 мл	от ≃65 до ≃300 мл

8. МЕНЮ НАСТРОЕК

1. Вход в меню:

нажимайте одновременно в течение 3 секунд	

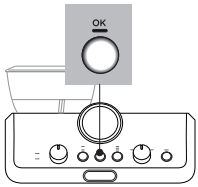
2. Выберите параметр для настройки



Соответствующая настройка	Повернуть на	Нажмите	Нажмите еще раз , изменить настройку
Статистика (полезная информация для обслуживания)	Cold Brew	См. пар. «15.1 Статистика»	
Пауза предварительной заварки	Espresso	Загорится индикатор текущей выбранной настройки	➡ Нет
			➡ 1 с
			➡ 2 с
Дополнительная регулировка помола	Americano	Загорится индикатор текущей выбранной настройки	➡ 1-й диапазон
			➡ 2-й диапазон
Автовыключение	Hot water	Загорится индикатор текущей выбранной настройки	➡ 9 минут
			➡ 1,5 часа
			➡ 3 часа
			→

Жесткость воды		Загорится индикатор текущей выбранной настройки	➡ мягкая
			➡ средней жесткости
			➡ жесткая /очень жесткая

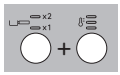
3. Сохраните новые настройки, нажав кнопку OK (B6)



Примечание. *Устройство автоматически выходит из меню настроек через 30 секунд бездействия.*

8.1 Сброс до заводских настроек

1. Вход в меню:

нажимайте одновременно в течение 3 секунд	

2. Сброс к заводским настройкам

Держите кнопку подачи пара (B9) нажатой 3 секунды.	

Индикатор OK (B6) кратковременно мигает, подтверждая сброс.

9. ОЧИСТКА ПРИБОРА

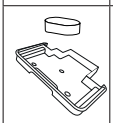
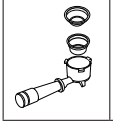
Внимание!

- Не используйте для чистки кофемашины растворители, абразивные моющие средства или спирт.
- Не используйте металлические предметы для удаления накипи или отложений кофе, поскольку они могут оцарапать металлические или пластмассовые поверхности.
- В случае простоев свыше одной недели перед повторным использованием машины рекомендуется выполнить ополаскивание.

Опасно!

- При очистке ни в коем случае не допускайте погружения машины в воду, это электрический прибор.

- Перед любой операцией по очистке внешних частей прибора выключите его, выньте вилку из розетки и дайте ему остыть.

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

10. ОЧИСТКА КОФЕМОЛКИ

1. Очистите зону крепления кисточкой (C9) (рис.29).
2. Используя кисточку, очистите желоб для кофе (рис. 30).

Эффективный помол

Со временем кофемолки изнашиваются. По этой причине со временем для достижения идеальной дозы необходимо повернуть ручку (B4) в сторону более высоких чисел. Когда вы находитесь в диапазоне от 30 до 40, пора установить дополнительный диапазон помола (см. главу «8. Меню настроек» - «Диапазон дополнительного помола»).

Если количество молотого кофе снова уменьшается, обратитесь в сервисный центр для замены жерновов. Затем снова отрегулируйте кофемолку через меню настроек путем выбора первого диапазона дополнительной регулировки помола. Затем поверните рукоятку регулировки количества (B4) в положение Min и отрегулируйте количество как при первом использовании (см. «Идеальное количество»).

11. ЖЕСТКОСТЬ ВОДЫ

Индикатор (B3) удаления накипи загорается через определенный период работы, продолжительность которого зависит от жесткости воды. Можно запрограммировать машину на основе реальной жесткости воды, используемой в различных регионах, что позволит сократить частоту удаления накипи (см. главу «8. Меню настроек»).

1. Достаньте из упаковки индикаторную полоску из комплекта поставки TOTAL HARDNESS TEST (C5).
2. Полностью погрузите полоску в стакан воды на одну секунду (рис. 31).
3. Выньте полоску из воды и слегка встряхните (рис. 32).

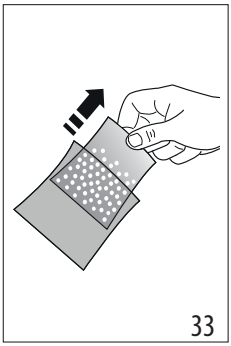
Результат проверки жесткости воды	Кнопка (B7)	Степень
		**1** мягкая вода
		**2** вода средней жесткости
		**3** жесткая или очень жесткая вода
		

4. Настройте прибор, как указано в главе «8. Меню настроек».

12. ПОРЯДОК ИСПОЛЬЗОВАНИЯ SOFTBALLS (ТОЛЬКО В НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

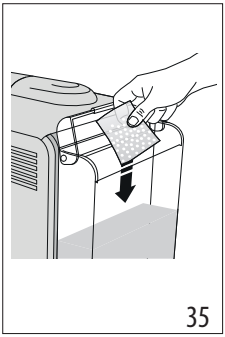
Softballs (C7) является инновационной системой, которая продлевает срок службы машины, не влияет на качество воды и обеспечивает подачу ароматного кофе с пышной пенкой. Для наибольшей эффективности оставьте Softballs в воде на всю ночь перед использованием.

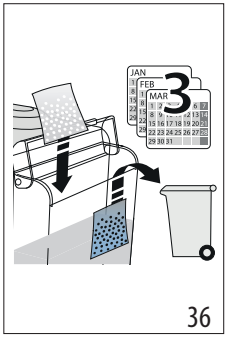
1. Извлеките пакет Softballs из упаковки (рис. 33).


33


34

2. Ополосните проточной водой пакет Softballs (рис. 34).
3. Погрузите пакет в бачок для воды (A7) (рис. 35).
4. Заменяйте пакет Softballs каждые 3 месяца (рис. 36).


35



36

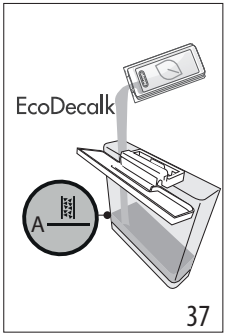
13. УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

Внимание!

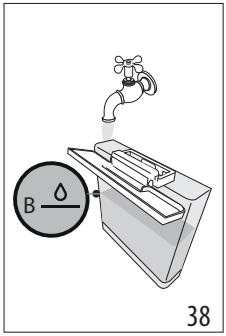
- Перед применением прочитайте инструкции и этикетку средства для удаления накипи (C6) на упаковке средства.
- Рекомендуется использовать только средство для удаления накипи компании De'Longhi. Использование неподходящих средств, а также нерегулярное удаление накипи могут вызвать неисправности, на которые не распространяется гарантия производителя.
- Средство для удаления накипи может повредить чувствительные поверхности. Если продукт случайно опрокинут, немедленно высушите.

Для удаления накипи	
Средство для удаления накипи	Средство для удаления накипи De'Longhi
Емкость	Объем 2 литра
Время	~40 мин.

1. Когда загорится индикатор (B3), следует удалить накипь. Удаление накипи можно начать в любой момент.
2. Снимите и опорожните поддон для сбора капель (A19), затем вставьте его на место.
3. Опорожните бачок для воды (A7). (При наличии, выньте средство Softballs и поместите его в стакан с водой до завершения удаления накипи)
4. Залейте в бачок для воды (C6) средство для удаления накипи до уровня **A** (соответствует упаковке на 100 мл), указанного на внутренней стороне бачка (рис. 37).
5. Долейте воду (1 литр) до уровня B (рис. 38). Установите бачок для воды на машину.

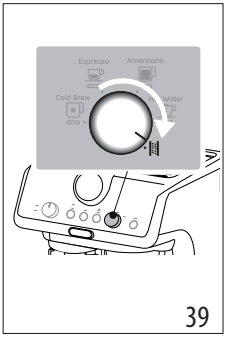


37

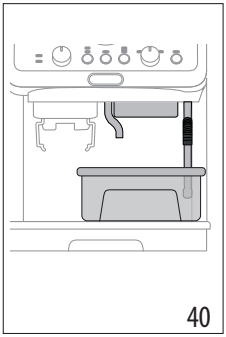


38

6. Поверните рукоятку (B8) в положение (рис. 39): индикатор OK загорится, а индикатор будет мигать.



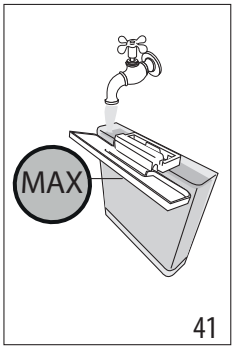
39


40

7. Убедитесь, что держатель фильтра (C1) не закреплен и поставьте емкость под узлы подачи кофе (A10), горячей воды (A11) и под насадкой выпуска пара (A9) (рис. 40).
8. Удерживайте нажатой кнопку OK (B6) не менее 3 секунд:индикатор OK начнет мигать.
9. Запускается программа удаления накипи, а жидкость для удаления накипи выходит из узлов подачи. Программа удаления накипи автоматически выполняет ряд ополаскиваний через заданные промежутки для удаления накипи изнутри кофемашины до полного опорожнения бачка для воды.

Подача останавливается, а индикатор OK становится синим. Необходимо выполнить цикл ополаскивания:

10. Слейте емкость, использованную для сбора раствора для удаления накипи, и снова поместите ее под узлами подачи.
11. Достаньте бачок для воды, слейте остатки раствора для удаления накипи, промойте его проточной водой и залейте свежую воду до отметки MAX (рис. 41). Установите бачок на место.



12. Нажмите кнопку OK, запускается ополаскивание.
13. По окончании ополаскивания подача прекращается: индикатор мигает красным, а индикатор OK гаснет.
14. Слейте емкость сбора воды ополаскивания.
15. Снимите и опорожните поддон для сбора капель (A19), затем вставьте его на место.
16. Достаньте бачок для воды и налейте свежую воду, затем поставьте его на место. (При наличии, промойте средство Softballs проточной водой и положите его обратно в бачок).
17. Поверните рукоятку выбора функции (B8) на один из напитков.

Теперь прибор готов к применению.

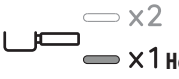
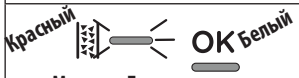
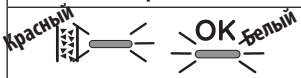
Примечание.

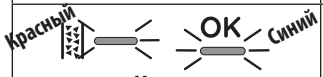
- Цикл удаления накипи можно запустить в любой момент (даже если соответствующий индикатор еще не горит).
- Если удаление накипи запущено по ошибке, удерживайте кнопку OK в течение 10 секунд. Ополаскивание нельзя прервать.

14. ЗНАЧЕНИЕ СВЕТОВЫХ ИНДИКАТОРОВ

ИНДИКАТОРЫ	ЗНАЧЕНИЕ СВЕТОВЫХ ИНДИКАТОРОВ	ДЕЙСТВИЕ
Все индикаторы быстро мигают	Включение прибора	Самодиагностика
OK **Не мигает**	Это первое включение кофемашины, поэтому необходимо наполнить контур воды.	Выполните действия, указанные в гл. «3. Первое включение прибора»
OK **Мигает**	Машина разогревается	Подождите, пока не будет достигнута идеальная температура подачи
Белый OK + Espresso Americano Cold Brew Hot Water **Не мигает** (Индикаторы и показывают соответствующий выбор)	Машина готова к подаче	Подготовьте машину и выполните приготовление напитка
Синий OK + Espresso Americano Cold Brew Hot Water **Не мигает** (Индикатор показывает текущий выбор)	Машина готова к подаче	Подготовьте машину и выполните приготовление напитка
Не мигает	Недостаточно воды в бачке (A7) или бачок для воды плохо установлен	Наполните бачок или извлеките его и правильно установите.

→

ИНДИКАТОРЫ	ЗНАЧЕНИЕ СВЕТОВЫХ ИНДИКАТОРОВ	ДЕЙСТВИЕ
 **Мигает**	Вы хотите продолжить подачу напитка, но бачок для воды (A7) пуст	Заполните бачок для воды
	Слишком мелкий помол, кофе выходит медленно или не выходит вообще.	Снимите держатель фильтра (C1), повторите операции, чтобы приготовить кофе, учитывая указания в разд. «4.1 Этап 1 - Помол (grinding)» и «4.2 Этап 2 - Прессование (tamping)»
	Фильтр кофе (C3) или (C4) закупорен	Ополосните фильтры под проточной водой
	Бачок (A7) плохо установлен, а соответствующие клапаны не открыты	Слегка нажмите на бачок, чтобы открыть клапаны
	Наличие накипи в водяной системе	Выполните удаление накипи, как указано в гл. «13. Удаление накипи»
	Выбрано приготовление 1 чашки	Вся подготовка (от помола до подачи) рассчитана на приготовление 1 чашки
	Выбрано приготовление 2 чашек	Вся подготовка (от помола до подачи) рассчитана на приготовление 2 чашек
 **Не мигает**	Выберите одну из доступных температур	См. «Температура для приготовления кофе»
 **Мигает**	Общее предупреждение	Выключите машину, подождите 10 минут, а затем снова включите. Если проблема проявляется снова, обратитесь в сервисный центр.
 **Мигает**	Функция подачи пара выбрана и выполняется	Через несколько секунд машина продолжит подачу пара
 **Горит постоянно - красного цвета**	Необходимо выполнить удаление накипи	Выполните удаление накипи, как указано в гл. «13. Удаление накипи»
 **Мигает - Горит постоянно**	Удаление накипи выбрано	Нажмите OK, чтобы начать очистку от накипи, или установите ручку на какой-либо напиток
 **Мигают**	Процесс удаления накипи продолжается: машина подает раствор для удаления накипи	Завершите цикл очистки от накипи (см. «13. Удаление накипи»)
		→

ИНДИКАТОРЫ	ЗНАЧЕНИЕ СВЕТОВЫХ ИНДИКАТОРОВ	ДЕЙСТВИЕ
 Мигает - Горит постоянно	Я завершила первый этап цикла очистки от накипи: теперь необходимо перейти к этапу промывки.	Нажмите OK, чтобы начать промывку.
 Мигают	Машина переходит к этапу промывки, чтобы завершить цикл очистки от накипи.	Завершите цикл очистки от накипи (см. «13. Удаление накипи»)

15. ЕСЛИ ИМЕЮТСЯ НЕПОЛАДКИ

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ
Есть вода в поддоне для сбора капель (A19)	Это входит в нормальную работу внутренних контуров машины	Регулярно сливайте и очищайте поддон для сбора капель
Эспрессо не поступает	Нет воды в бачке (A7)	Заполните бачок
	Индикатор **OK** (B6) горит, указывая на то, что конутр подачи кофе или пара пуст	Нажмите кнопку, соответствующую индикатору **OK**, для заполнения контура
	Фильтр (C3) или (C4) закупорен	Ополосните фильтры под проточной водой
	Слишком мелкий помол	Отрегулируйте дозу и степень помола
	Неправильно установлен бачок (A7) , и клапаны на дне не открыты.	Слегка нажмите на бачок, чтобы открыть клапаны на дне.
	Наличие накипи в водяной системе	Выполните удаление накипи, как указано в гл. «13. Удаление накипи»
Держатель фильтра (C1) не закрепляется на приборе.	Молотый кофе не был придавлен, или его слишком много	Повторите этап 1 (глава «4. Приготовление кофе»), используя меньше кофе. При использовании фильтра на 1 чашку убедитесь, что горит индикатор 1X (B5).
Кофе эспрессо выходит по краям фильтродержателя (C1) , а не из отверстий	Неправильно установлен держатель фильтра	Правильно установите держатель фильтра (рис.19)
	Прокладка узла подачи кофе потеряла упругость или загрязнена	Обратитесь в сервисный центр для ее замены
	Фильтр (C3) или (C4) закупорен	• Ополосните фильтры под проточной водой • Отрегулируйте настройки помола
Пенка кофе светлого цвета (кофе быстро выходит из носика).	Необходимо откорректировать настройки прибора	Смотрите указания в разделе «Идеальное количество»
Пенка кофе темного цвета (кофе медленно выходит из носика)	Необходимо откорректировать настройки прибора	Смотрите указания в разделе «Идеальное количество»

→

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ
Кофе холодный	Приготовлен напиток Cold Brew	Когда индикатор OK горит синим цветом, выбрана технология Cold Brew
Напиток Cold Brew горячий	Перед подачей напитка Cold Brew был приготовлен горячий напиток	Перед приготовлением напитка мы рекомендуем выполнить холостой цикл приготовления напитка Cold Brew на несколько секунд, чтобы охладить кофейный контур
	Вода в бачке не свежая	Опорожните бачок для воды и наполните его свежей водой
	В стакане нет льда	Положите 3-4 кубика льда, как рекомендуется для приготовления напитка Cold Brew
После завершения удаления накипи прибор запрашивает еще одно ополаскивание.	Во время цикла ополаскивания бачок (A7) не был наполнен до отметки MAX	Повторите ополаскивание (см. гл. «13. Удаление накипи»)
Прибор не выполняет помол кофе	Внутри кофемолки находится посторонний предмет	Поверните переключатель (A2) в положение 8 и удалите все зерна пылесосом, чтобы опорожнить и очистить контейнер для зерен (A3). Если проблема проявляется снова, обратитесь в сервисный центр
Если вы хотите поменять сорт кофе		• Рекомендуется добавить в контейнер (A3) только необходимое количество зерен • Чтобы опорожнить контейнер, пропылесосьте его содержимое или измельчите все содержащиеся зерна, пока он полностью не опустеет. • Насыпьте новые зерна • Если при помоле не достигается идеальное количество, выполните действия как при первом использовании
После помола фильтр кофе (C3) или (C4) пуст	Закупорен желоб кофе кофемолки	Выполните очистку, как указано в разд. «10. Очистка кофемолки»
		→

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ
После помола кофейный порошок в фильтре (C3) или (C4) не достигает идеального количества	Необходимо отрегулировать количество молотого кофе	Отрегулируйте количество при помощи специальной рукоятки (B4) согласно указаниям из пар. «Идеальное количество». Если рукоятка уже в положении макс, выполните действия, указанные в разделе «8. Меню настроек» - «Дополнительная регулировка помола»
	Используется фильтр для 2 чашек (C4)	Убедитесь, что индикатор 2X горит
	Со временем жернова изнашиваются	Обратитесь в сервисный центр

15.1 Статистика

Статистика машины полезна в случае выполнения работ техподдержкой. Выполните следующие действия:

- Войдите в меню одновременным нажатием кнопок (B5) и (B7) на 3 секунды
- Поверните ручку (B8), чтобы выбрать напиток Cold Brew
- Нажмите кнопку температуры (B7)
- После входа в меню настроек выберите нужные данные, повернув ручку выбора, как показано в следующей таблице:

Положение ручки	Счетчик
Cold Brew	Общее количество холодных напитков
Espresso	Общее количество горячих напитков
Long black	Общее количество циклов подачи пара
	Общее количество циклов удаления накипи

- Соответствующие индикаторы ⌴, ok, указывают номера операций:

Индикаторы на панели управления	Счетчик напитков	Счетчик циклов удаления накипи
⌴ x2 x1 — OK —	до 100	До 1
⌴ x2 x1 — OK —	От 100 до 1000	От 2 до 10
⌴ x2 x1 — OK —	От 1000 до 3000	От 10 до 30

...→

Индикаторы на панели управления	Счетчик напитков	Счетчик циклов удаления накипи
⌴ x2 x1 — OK —	От 3000 до 6000	От 30 до 60
⌴ x2 x1 — OK —	От 6000 до 11 000	От 60 до 110
⌴ x2 x1 — OK —	Более 11 000	Более 110

- Устройство автоматически выходит из меню настроек через 30 секунд бездействия.

Құрылғыны пайдаланбас бұрын әрқашан қауіпсіздік ережелерін оқып алыңыз.

1. СИПАТТАМАСЫ

1.1 Құрылғының сипаттамасы - A

A1. Негізгі қосқыш (ON/OFF)
A2. Кофе тарту деңгейін таңдағыш
A3. Дәндер ыдысы
A4. Дән ыдысының қақпағы
A5. Керек-жарақ есігі
A6. Су ыдысының қақпағы
A7. Су ыдысы
A8. Қуат сымы
A9. Бу түтігі
A10. Кофе шүмегі
A11. Ыстық су шүмегі
A12. Тарту сүзгісі ұстағышының корпусы
A13. Кофе тартқыштың шүмегі
A14. Шағын кесе тірегі
A15. Шағын кесе торы
A16. Кесе/саптыаяқ торы
A17. Кесе/саптыаяқ торының тірегі
A18. Тамшы науасындағы су деңгейінің көрсеткіші
A19. Тамшы науасы

1.2 Басқару тақтасының сипаттамасы - B

B1. Қысым манометрі
B2. "Су жоқ" индикаторы
B3. "Қақ тазалау" индикаторы
B4. Тартылған кофе мөлшерін реттеу дөңгелегі
B5. 1 немесе 2 кесе түймесі (тиісті кофе сүзгісін қолдану үшін)
B6. "OK" түймесі: сусынды құюға/растауға арналған
B7. "Кофе температурасын реттеу" түймесі
B8. Функция таңдау дөңгелегі
- Cold Brew (Суық қайнату)
- Espresso (Эспрессо)
- Americano (Американ)о
- Hot Water (Ыстық с)у
- Descaling (Қақ тазалау)

B9. "Бу" түймесі: бу шығаруға арналған

1.3 Қосалқы құралдардың сипаттамасы - C

C1. Сүзгі ұстатқыш
C2. Мөлшерлеу және тығыздау құралы
C3. 1 кесе сүзгісі
C4. 2 кесе сүзгісі
C5. "Жалпы қаттылықты тексеру" қағазы
C6. Қақ тазартқыш
C7. Қақ тазалағыш (*кейбір үлгілерде ғана бар)
C8. Сүт құтысы
C9. Тазалау щеткасы
C10. Бу түтігін тазалау инесі
C11. Басқыш
C12. Тығыздау төсемі (*тек кейбір үлгілерде)

1.4 Өндіруші ұсынған тазалауға арналған қосымша қосалқы құралдар

Қосымша ақпарат алу үшін www.delonghi.com сайтына кіріңіз.



Тазалағыш
EAN коды: 8004399333307

2. ҚҰРЫЛҒЫНЫ ДАЙЫНДАУ

Барлық қосымша құралдарды жылы сумен және ыдыс жуғыш сұйықтықпен жуып, мына әрекеттерді орындаңыз:

1. Кесе торы (A16) және тиісті тірегі (A17) салынған тамшы науасын (A19) енгізіңіз (1-сурет);
2. Су ыдысын (A7) (2-сурет) шығарыңыз және таза сумен MAX деңгейінен (3-сурет) асырмай толтырыңыз .
3. Ыдысты құрылғыдағы орнына салыңыз.

Маңызды: *Құрылғыны ыдысында су болмағанда немесе ыдыстың өзі болмағанда ешқашан пайдаланбаңыз.*

Есіңізде болсын: *Судың қаттылығын "7. Параметрлер мәзірі" бөліміндегі нұсқауларға жүгіне отырып, тез арада реттеңіз.*

3. ҚҰРЫЛҒЫ ПАРАМЕТРЛЕРІН ОРНАТУ

1. Розеткаға қосыңыз. Негізгі қосқышты (A1) басыңыз (4-сурет);
2. Сыйымдылығы кемінде 100 мл болатын ыдысты ыстық су шүмегі (A11) астына қойыңыз (5-сурет);
3. OK түймесін (B6) басыңыз (6-сурет). Құйылу автоматты түрде басталып, тоқтайды. Ыдысты босатыңыз.

Кофе жасағышты пайдаланбас бұрын, құрылғының ішкі айналым жолдары шайылуы керек. Мына әрекетті орындаңыз:

4. Тартылған кофенің (C3) немесе (C4) сүзгісін сүзгі ұстатқышқа (C1) салыңыз
5. Сүзгісі салынған сүзгі ұстатқышты (C1) құрылғыға бекітіңіз. Дұрыс бекіту үшін, сүзгі ұстатқыштың тұтқасын INSERT белгісіне (7-сурет) туралаңыз да, тұтқаны оңға қарай CLOSE белгісімен туралағанша бұраңыз;
6. Сүзгі ұстатқыштың және бу түтігінің (A9) астына ыдыс қойыңыз;
7. OK түймесін (B6) басыңыз. Ағу басталады;
8. Құю аяқталған соң, бу жүйесін шаю үшін бу түймесін (B9) (8-сурет) басып, бірнеше секунд бу шығарыңыз. Ең жақсы нәтиже алу үшін 3 немесе 4 рет қайталаңыз. Бұл процедураның мақсаты – буды сусын дайындау мақсатында пайдалану алдында су айналымында қалған суды шығару.

Құрылғы пайдалануға дайын болады.

Есіңізде болсын: *Құрылғы ұзақ уақыт бойы пайдаланылмаған кезде де ішкі жүйелерді шайған жөн.*

Құрылғыны бірінші рет пайдаланған кезде, ол қанағаттанарлық нәтижені 4-5 кесе кофе жасағаннан кейін береді. Сүзгідегі ((C3) немесе (C4)) тартылған кофенің мөлшеріне ерекше назар аударыңыз ("4.1 1-қадам - ұнтақтау" бөліміндегі нұсқауларды көріңіз).

""Дәл мөлшер"" бөлімінде сипатталғандай жалғастырыңыз.

4. КОФЕ ЖАСАУ

4.1 1-қадам - ұнтақтау

1. Дән ыдысына (A3) кофе дәндерін салыңыз (9-сурет). Дәндердің тек қазір қолданылатын мөлшерін ғана тартқан жөн, сонда кофе әрқашан жас болады.
2. Әдепкі кофе тарту параметрі – 5 (орташа тарту). Егер ол тым майда немесе тым ірі болса, деңгейді жеке талғамға және қолданылудағы кофе түріне сай реттеңіз (реттеуді тек кофе тартқыш жұмыс істеп жатқан кезде ғана орындауға болады) (10-сурет).

Есіңізде болсын: *Көптеген кофелер үшін 3 және 6 аралығындағы тарту деңгейі ұсынылады. 1 немесе 2 арқылы тарту өте ұсақ нәтиже береді. Тек өте ерекше кофе түрімен (шала қуырылған) немесе қашаутістердің тозуынан кофе тарту сапасының төмендегені байқалған кезде (кофе тым ірі тартылса).*

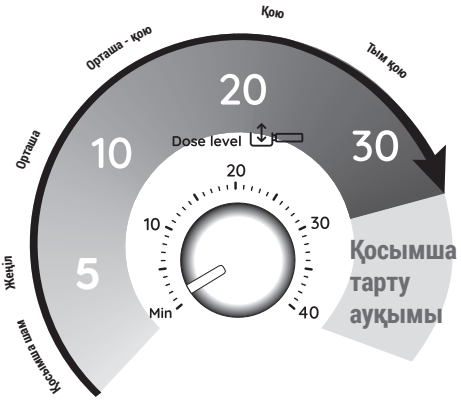
3. (C3) немесе (C4) кофе сүзгілерінің бірін сүзгі ұстатқышқа (C1) салыңыз. 1 немесе 2 кесе кофе дайындау үшін ☕ (B5) түймесін басыңыз. Бұдан сонымен қатар құйылатын эспрессо мөлшері де екі есе артады.
4. Мөлшер деңгейін орнату үшін дөңгелекті (B4) ең аз күйден бастап жоғары қарай реттеңіз (11-сурет).

Кофе тартқышты бірінші рет пайдаланған кезде, дөңгелекті Min. күйінде қалдырыңыз. Басында оңтайлы параметрді табу үшін бірнеше рет әрекет жасап көрген дұрыс. Алдымен әдепкі параметрлермен бастап, одан кейін "Сүзгідегі тартылған кофе мөлшерін реттеу" бөліміндегі ұсыныстарды орындау арқылы оларды өзгертіңіз.

5. Мөлшерлеу және тығыздау құралын (C2) сүзгі ұстағышқа бекітіңіз: 1 басыңыз; 2 бұраңыз (бекіту үшін) (12-сурет).
6. Сүзгі ұстағышты кофе тартқыштың шүмегіне (A13) енгізіңіз (13-сурет).
7. Сүзгі ұстағышты "сырт" еткен дыбыс шыққанша басыңыз (14-сурет), сосын босатыңыз. Кофе тарту басталады да, автоматты түрде тоқтайды.

Есіңізде болсын: *Тартуды қолмен тоқтату үшін сүзгі ұстатқышты тағы бір басыңыз (сырт еткен дыбыс шыққанша).*

Сүзгідегі тартылған кофе мөлшерін реттеу



Кофені тартқан кезде, әртүрлі кофе сұрыптары әртүрлі нәтижені береді: сондықтан, мөлшерді бастапқыда реттегенде өте мұқият болуыңыз керек.

Бұл суретте қуыру түсіне байланысты мөлшерді реттеу әдісі көрсетілген: мұны жалпы нұсқау

ретінде қабылдаған жөн, себебі іс жүзінде соңғы реттеу дәндердің құрамына байланысты әртүрлі болуы мүмкін.

1. Мөлшерді минималды позициядан бастап, кофе сүзгісіндегі шығыңқы белгіге дейін орнатыңыз. Циферблаттағы сандар сүзгідегі мөлшердің дәл деңгейін білу үшін қолданылатын анықтама қызметін атқарады. Бұл сандар кофе тартқыштың параметрлерін, өлшем бірліктерін (г/унц) немесе тарту уақытын көрсетпейді.
2. Белгілі бір дәндердің құыру түсіне қарап, дұрыс деңгейді табу үшін дөңгелекті ақырын бұраңыз.

4.2 2-қадам - тығыздау

1. Тартудан соң сүзгі ұстағышты алыңыз (15-сурет).
2. Тартылған кофені тегістеу үшін мөлшерлеу және тығыздау құралын (C2) қағып-қағып қалыңыз.
3. (Тек кейбір үлгілерде): сүзгі ұстағышты тығыздау төсеміне корпусымен қойыңыз (C12) (16-сурет).
4. Кофені басқышпен (C11) (17-сурет) басыңыз.
5. Мөлшерлеу және тығыздау құралын сағат тіліне қарсы бұрау және жоғары тарту (18-сурет) арқылы шығарып алып, мөлшердің дұрыстығын тексеріңіз (""Дәл мөлшер"" бөлімін қараңыз).
6. Сүзгі ұстағышты кофе шүмегіне (A10) бекітіңіз (19-сурет).

Есіңізде болсын: *Басудан кейін сүзгінің жиектерінде қалған кофе ешбір жағдайда қайнату сапасына нұқсан келтірмейді, яғни, соңғы нәтижеге де әсер етпейді.*

"Дәл мөлшер"

- Дәл мөлшер кофе сүзгілерінің ішіндегі шығыңқы сызыққа тең;



- Тығыздаудан соң, кофенің дұрыс деңгейде екеніне көз жеткізіңіз. Дәл мөлшерге қол жеткізу үшін деңгейді реттеу дөңгелегімен (B4) бірнеше рет реттеу қажет болуы мүмкін.
- Егер кофе тіпті мінсіз дозада тым қою немесе тым ашық болып шықса, оны дәндерді майдалану немесе ірілеу етіп тарту арқылы реттеуге болады ("4.1 1-қадам - ұнтақтау" бөлімін қараңыз). Артып шығуды түзету үшін (кофе тым баяу шықса), ірілеу параметрді таңдаңыз. Кеміп шығуды түзету үшін (кофе тым тез шықса), майдалау параметрді таңдаңыз.

4.3 3-қадам - қайнату

1. Температураны таңдаңыз (20-сурет) ("Кофе дайындау температурасы" бөлімін қараңыз).
2. Қалаған сусынды таңдаңыз (21-сурет). Сусын бағдарламаланған болса ("6. Сусын мөлшерлерін бағдарламалау" бөлімін қараңыз), сусын шамы қысқаша жанады.
3. Қайнатуды бастау үшін OK (B6) түймесін басыңыз (22-сурет) (демдеу және алдын ала демдеу). Кофе құйылуы автоматты түрде тоқтайды.

Кофе дайындау температурасы

Кофені ағызу барысында бүкіл дайындау процесінің тұрақтылығын қамтамасыз ету үшін судың температурасы бақыланады. Specialista Arte құрылғысында 3 демдеу температурасы* бар, олар 92 және 96°C арасында реттеледі.

Температураның тиімді деңгейі дән сұрыбы мен қуырылу деңгейіне байланысты реттеледі: Робуста дәндері үшін төменірек, ал арабика дәндері үшін жоғарырақ температура қажет. Аз қуырылған және қатты қуырылған дәндер үшін де температура осылай реттеледі.

Температура деңгейі	Тиісті индикатор шамы	Қуыру түсі
Минимум		**Қою**
Орташа		**Орташа-қою**
Максимум		**Ашық-орташа**

* Бұл – термоблоктағы судың температурасы. Сондықтан, мұны кеседегі сусынның немесе сүзгі ұстағыштың шүмектерінен шыққан кездегі сусынның температурасы деп ойламаңыз.

5. COLD BREW СУСЫНДАРЫН ДАЙЫНДАУ

COLD EXTRACTION TECHNOLOGY

Суық экстракция технологиясы суық суды немесе бөлме температурасындағы суды пайдаланатын кофені дайындау әдісін қамтамасыз етеді. Жылудың орнына кофе дәндерінің қасиеттерін алу үшін инфузияның ұзағырақ кезеңі қолданылады.

Келесі әрекеттерді орындаңыз:

1. Cold Brew таңдаңыз (Сурет 23). ОК түймешігінің индикатор шамы көк түске айналады.
2. Кофе тізбегінің салқын болуын қамтамасыз ету үшін алдымен сынақ жеткізуді іске қосқан жөн: сәйкесінше, кофе шүмегінің (A10) астына контейнер қойып, ОК түймесін басыңыз: жеткізуді тоқтату үшін бірнеше секундтан кейін ОК түймесін қайта басыңыз;
3. Контейнерді алыңыз және босатыңыз, содан кейін сүзгі ұстағышын тиісті дозамен кофе шүмегіне бекітіңіз;
4. 2-3 мүз текшесі бар стақан дайындаңыз және оны кофе шүмегінің астына қойыңыз (Сурет 24);
5. ОК түймесін басыңыз (индикатор ашық көк): жеткізу басталады.
6. Жеткізу автоматты түрде тоқтайды.

Есіңізде болсын:

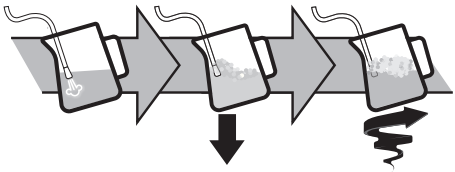
- Cold Extraction - қысымсыз технология: демек, манометр жеткізу кезінде қозғалмайды.
- Cold Brew сусындары үшін ұсынылатын кофе диірменінің параметрі 4 пен 6 арасында.
- Резервуардағы судың тұщы екеніне көз жеткізіңіз. Егер су бір немесе екі күндік болса, резервуарды босатып, жақсылап шайыңыз. Су ыдысын әрқашан таза ұстаңыз.

6. СҮТ СУСЫНДАРЫН ЖАСАУ

6.1 Сүтті көпіршіту

1. Құтыны (C8) жылытылатын/көпіртілетін сүт мөлшерімен толтырып, толтырған кезде қайнаған сүттің көлемі екі-үш есе ұлғаятынын есеріңіз (23-сурет). Көпіршің тығыз және біркелкі болуы үшін сиырдың тоңазытқышта температурасында (шамамен 5°C) сақталған қаймағы алынбаған сүт қолданылуы керек.

My Latte Art



2. Құтыны бу түтігінің астына қойып, бу түймесін басыңыз (B9) (26-сурет).
3. Сүтті көпіршіту үшін бу түтігін (A9) сұйықтықтың бетіне қойыңыз. Бұл ауаны сүтпен және бумен араластырады.
4. Бу түтігін тек сусынның бетіне тигізіңіз және тым көп ауа енгізбеңіз және шамадан үлкен көбіктерді шығармаңыз.
5. Бу түтігін сүттің бетінен төменгі деңгейге батырыңыз, сонда сұйықтық ішінде иірілім пайда болады. Сүт қалаған температураға дейін қызған соң, бу түймесін тағы басып, сүт құтысын құрылғыдан алмас бұрын ағудың толық тоқтағанын күтіңіз.

Бариста кеңестері:

- **Жас сүтті пайдаланған өте жақсы болады**. Әрқашан тоңазытқыштан жаңа ғана алынған жас сүтті пайдаланыңыз.
- Ең жақсы нәтижелер алу үшін сүт құтысы пайдаланылмаған кезде, оны тоңазытқышқа салып қойыңыз.
- Қаймағы алынбаған сүт жақсы нәтижелер береді. Көпіршіктің түрі мен текстурасы қолданылатын сүттің түрі мен көкөніс сусындарына байланысты болады.
- Сүтті көпірткен соң, құтыны жайлап айналдыра шайқау арқылы қажет емес көбіктерді жойыңыз.

Бу түтігін тазалау

1. Қолданудан кейін су түтігін (27-сурет) әрқашан шүберекпен сүртіп, сүт

қалдықтарын кетіріп отырыңыз. Тереңінен тазалау үшін ұсынылатын процедура – Eco MultiClean өнімін пайдалану: бұл өнім сүт ақуыздары мен майларын жою арқылы максималды тазалықпен қамтамасыз етеді және оны бүкіл құрылғыны тазалау үшін пайдалануға болады.
2. Бу түтігін тазалау үшін бірнеше секунд бу шығарыңыз (8-сурет).
3. Бу түтігі суығанша күтіңіз. Уақыт өте келе бу түтігі тиімді жұмыс істеуі үшін тесіктерді (28-сурет) арнайы тазалау құралымен (C10) кез келген кедергіден тазалаңыз.

7. СУСЫН МӨЛШЕРЛЕРІН БАҒДАРЛАМАЛАУ

1. Сүзгі ұстатқышты (C1) ((C3) немесе (C4) сүзгісі салынған және тартылған кофе салынған) бекіткен соң, құрылғыны жасағыңыз келген сусынының 1 немесе 2 кесесін құюға дайындаңыз.
2. Бағдарламаланатын сусынды таңдау үшін дөңгелекті (B8) бұраңыз.
3. OK түймесін (B6) басып, таңдалған сусынға қатысты индикатор машинаның бағдарламалау режимінде екенін көрсететін жыпылықтай бастағанша кемінде 3 секунд ұстап тұрыңыз.
4. Қажетті мөлшерге жеткенде, OK түймесін қайтадан басыңыз: мөлшер бағдарламаланған.

Есіңізде болсын:

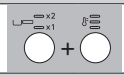
- *Сусындарды бағдарламалауға болады, бірақ бу шығаруды олай ету мүмкін емес.*
- *Бағдарламалаудан соң тартылған кофе мөлшері емес, құйылатын сусынның мөлшері ғана өзгертіледі*
- *Бағдарламаланған сусын таңдалған кезде, оған қатысты шам қысқаша жыпылықтайды.*
- *"**2x**" сусындарын бөлек бағдарламалауға болады.*

Кофе рецепті	Әдепкі мөлшер	Бағдарламаланатын мөлшер
Cold Brew	≃ 110 мл	≃ 90 - ≃130 мл
Cold Brew 2x	≃ 180 мл	≃ 160- ≃ 220 мл
Espresso	≃ 35 мл	- ≃15 - ≃90 мл
Espresso 2x	≃ 70 мл	≃30 - ≃180 мл
Americano	≃ 120 мл	• эспрессо: ≃20 - ≃90 мл • су: ≃25 - ≃150 мл
Americano X2	≃ 240 мл	• эспрессо: ≃30 - ≃180 мл • су: ≃50 - ≃240 мл
Hot water	≃ 250 мл	≃65 - ≃300 мл

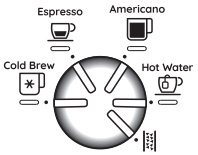
8. ПАРАМЕТРЛЕР МӘЗІРІ

1. Мәзірді ашу:

Бірге 3 секунд басып тұрыңыз



2. Реттелетін параметрді таңдаңыз

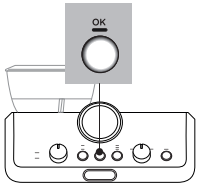


Тиісті параметр	Келесіге бұраңыз	түймесін басыңыз	Параметрді өзгерту үшін түймесін қайта басыңыз
Статистика (көмек көрсету мақсатында пайдалы ақпарат)	Cold Brew	Бөлімді қараңыз “15.1 Статистика”	

→

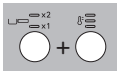
Алдын ала демдеу кідірісі	Espresso	Ағымдағы таңдалған параметрге қатысты индикатор шамы жанады	Жоқ 1 сек 2 сек
Кофе тартуды қосымша реттеу	Americano	Ағымдағы таңдалған параметрге қатысты индикатор шамы жанады	1-ауқым 2-ауқым
Автоматты түрде өшіру	Hot water	Ағымдағы таңдалған параметрге қатысты индикатор шамы жанады	9 минут 1,5 сағат 3 сағат
Су қаттылығы		Ағымдағы таңдалған параметрге қатысты индикатор шамы жанады	жұмсақ орташа қатты /өте қатты

3. Жаңа параметрлерді OK (B6) түймесін басу арқылы сақтаңыз



Есіңізде болсын: *Егер 30 секунд бойы ешбір әрекет орындалмаса, құрылғы параметрлер мәзірінен автоматты түрде шығатынын ескеріңіз.*

8.1 Әдепкі параметрлерді қайта орнату

1. Мәзірді ашу:	
Бірге 3 секунд басып тұрыңыз	
2. Әдепкі параметрлерді қайта орнату	
OK шамы (B6) қайта орнатуды растау үшін қысқаша жыпылықтайды.	

OK шамы (B6) қайта орнатуды растау үшін қысқаша жыпылықтайды.

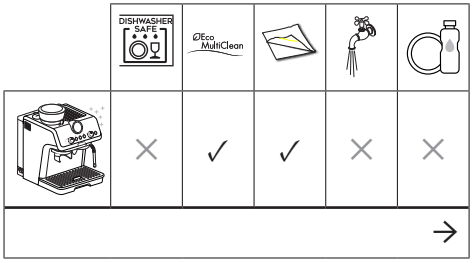
9. ҚҰРЫЛҒЫНЫ ТАЗАЛАУ

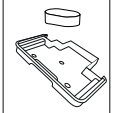
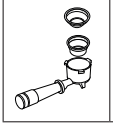
Маңызды!

- Кофе құрылғысын тазалау үшін еріткіштерді, қырғыш заттарды немесе спиртті пайдаланбаңыз.
- Қоқымдарды және кофе қалдықтарын кетіру үшін металдан жасалған заттарды пайдаланбаңыз, себебі олар құрылғының металл немесе пластмасса бөліктерін сырып тастауы мүмкін.
- Құрылғы бір аптадан астам уақыт бойы пайдаланылмайтын болса, кез келген сусынды дайындамас бұрын шаю циклін орындаған жөн болады.

Қауіпті!

- Тазалау кезінде кофе жасағышты ешқашан суға батырмаңыз, себебі ол – электрлік құрылғы.
- Құрылғының сыртынан тазалау жұмыстарын бастамас бұрын, оны өшіріп, розеткадан суырып, суығанша күтіңіз.



		Eco MultiClean			
	✓	×	×	✓	✓
	×	✓	✓	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
	×	×	✓	×	×
	×	×	×	✓	✓

10. КОФЕ ТАРТҚЫШТЫ ТАЗАЛАУ

1. Бекіту аймағын щеткамен (C9) тазалаңыз (29-сурет).
2. Кофе бағыттағышты тазалау үшін щетканы пайдаланыңыз (30-сурет).

Тиімді тарту

Қашаутістер уақыт өте келе тозады. Уақыт өте келе дәл мөлшерді алу үшін дөңгелекті (B4) ең жоғарғы сандарға бұрау қажет болады. 30 және 40 аралығындағы параметрге қол жеткен кезде, қосымша тарту параметрін орнату қажет болады ("7. Параметрлер мәзірі" - "Қосымша тарту ауқымы" бөлімін қараңыз).

Тартылған кофе мөлшері күткендегіден аз шыққан кезде, қашаутістерді ауыстырту үшін қызмет орталығымен хабарласыңыз. Жаңа қашаутістер салынған кезде, параметрлер мәзіріне кіру және "қосымша тартуды реттеу" параметрінің бірінші ауқымын таңдау арқылы кофе тартқышты реттеңіз. Одан кейін, тартылған кофе мөлшерін дөңгелекті (B4) Min күйіне орнатып, бірінші рет қолданғанда салынуы тиіс мөлшерді салыңыз (""Дәл мөлшер"" бөлімін қараңыз).

11. СУ ҚАТТЫЛЫҒЫ

Қақ тазалау шамы (B3) су қаттылығы параметріне байланысты алдын ала анықталған жұмыс кезеңінен кейін жанады. Бұл құрылғыны сіз тұратын жердегі нақты су қаттылығына сай бағдарламалауға да болады, сонда жиі қақ тазалау қажет болмайды ("7. Параметрлер мәзірі" бөлімін қараңыз).

1. TOTAL HARDNESS TEST көрсеткіш қағазын (C5) орамынан шығарыңыз.
2. Қағазды стакандағы суға бір секундтай толық батырып алыңыз (31-сурет).
3. Жолақшаны судан шығарып, жайлап сілкіңіз (32-сурет).

Су қаттылығы сынағының нәтижесі	(B7) түймесі	Деңгей
		**1** жұмсақ су
		**2** орташа су
 		**3** қатты немесе өте қатты су

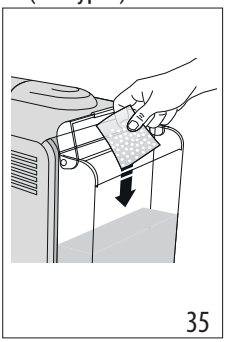
4. Құрылғыны "7. Параметрлер мәзірі" бөлімінде көрсетілгендей тиісінше орнатыңыз.

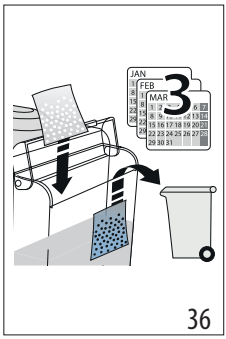
12. ЖҰМСАҚ ТҮЙІРШІКТЕРДІ ҚОЛДАНУ ӘДІСІ (ТЕК КЕЙБІР ҮЛГІЛЕРДЕ)

Жұмсақ түйіршіктер (C7) дегеніміз судың қасиеттерін өзгертпей, құрылғының жарамдылық мерзімін ұзартатын және кофені бірқалыпты қою және хош иісті ететін инновациялық жүйе. Өндеудің тиімділігін жақсарту үшін жұмсақ түйіршіктерді қолданбас бұрын бір түнге суға салып қойыңыз.

1. Жұмсақ түйіршіктер қалташығын орамнан шығарыңыз (33-сурет).
2. Жұмсақ түйіршіктер қалташығын ағын су (34-сурет) астында шайыңыз.

3. Қалташықты су ыдысына батырыңыз (A7) (35-сурет).


35


36

4. Жұмсақ түйіршіктер қалташығын 3 ай сайын ауыстырыңыз (36-сурет).

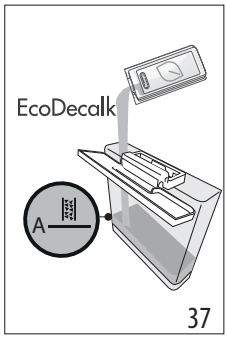
13. ҚАҚ ТАЗАЛАУ

Маңызды!

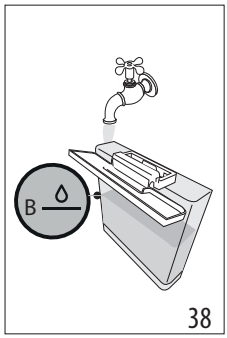
- Қақ тазалағышты (C6) қолданбас бұрын, нұсқауларды және қаптама жапсырмасындағы нұсқауларды оқып шығыңыз.
- Тек De'Longhi қақ тазалағышын пайдаланыңыз. Басқа қақ тазалағышты пайдалану және/немесе қақ тазалауды дұрыс орындамау өнім жасаушысының кепілдігінде қаралмаған ақаулықтарға себеп болуы мүмкін.
- Қақ тазалағыш нәзік беттерді зақымдауы мүмкін. Егер бұл өнім байқаусызда төгіліп кетсе, оны дереу құрғатыңыз.

Қақ тазалау	
Қақ тазартқыш	De'Longhi қақ тазартқышы
Ыдыс	Сыйымдылығы – 2 литр
Уақыты	~40 мин

1. Индикатор шамы (B3) жанған кезде, құрылғы қағын тазалау қажет болады. Қақ тазалауды кез келген уақытта бастауға болады.
2. Тамшы науасын (A19) шығарып алып, босатыңыз да, құрылғыға қайта салыңыз.
3. Су ыдысын босатыңыз (A7). (Егер болса, жұмсақ түйіршіктерді алып, қақ тазалау процесі біткенше стақандағы суға салып қойыңыз.)
4. Қақ тазалағышты су ыдысына (C6) ішіндегі бірінші деңгейге **A** дейін толтырып құйыңыз (бұл бір 100 мл қапшыққа тең) (37-сурет).
5. Суды (1) B деңгейіне дейін құйыңыз (38-сурет). Сосын су ыдысын құрылғыға салыңыз.

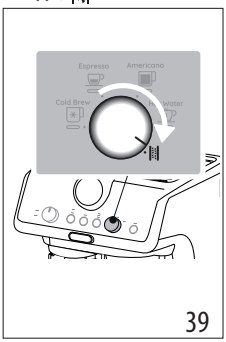


37

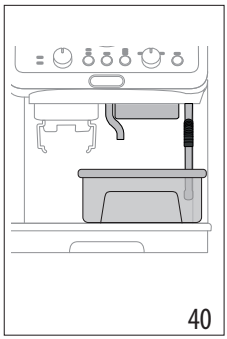


38

6. Дөңгелекті (B8) күйіне бұраңыз (39-сурет): OK шамы сарғылт болып жанады да, шамы жыпылықтайды.



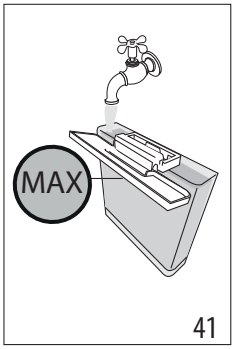
39


40

7. Бұл кезде сүзгі ұстағышы (C1) бекітілмеген болуы керек. Кофе шүмектерінің (A10) және ыстық су шүмегінің (A11) астына бос ыдыс қойып, бу түтігінің (A9) (40-сурет) астына да бөлек бір ыдыс қойыңыз.
8. OK түймесін (B6) кемінде 3 секунд басып тұрыңыз. OK шамы жыпылықтайды.
9. Қақ тазалау бағдарламасы басталады және шүмектен қақ тазалағыш сұйық зат шығады. Қақ тазалау бағдарламасы құрылғының ішіндегі қақты тазалау үшін бірнеше шаю және кідіру әрекеттерін ыдыс босағанша орындайды.

Қақ тазалау тоқтап, OK шамы ақ болып жанады. Бұл шаю циклі орындалуы қажет дегенді білдіреді:

10. Қақ тазалағыш ерітіндіні жинау үшін пайдаланылған ыдысты босатып, оларды шүмектер астына қайта қойыңыз.
11. Су ыдысын шығарып алып, қақ тазалағыш ерітіндінің кез келген қалдығынан босатыңыз да, ағын су астында шайып, MAX деңгейіне дейін таза сумен толтырыңыз (41-сурет). Су ыдысын корпусқа қайта салыңыз.



41

12. OK түймесін басыңыз. Шаю циклі басталады.
13. Шаю аяқталған кезде, су ағу тоқтайды. шамы жыпылықтайды және OK шамы сөнеді.
14. Шаятын суды жинау үшін қолданылатын ыдысты босатыңыз.
15. Тамшы науасын (A19) шығарып алып, босатыңыз да, құрылғыға қайта салыңыз.
16. Ыдысты шығарып, таза сумен толтырып, орнына қайта салыңыз. (Егер болса, жұмсақ түйіршіктерді ағын су астында шайып, ыдысқа қайта салыңыз).
17. Функция таңдау дөңгелегін (B8) сусындардың біріне бұраңыз.

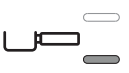
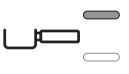
Осыдан кейін құрылғы пайдалануға дайын.

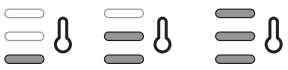
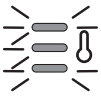
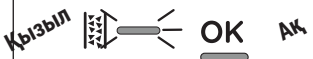
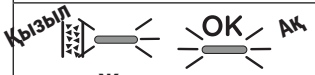
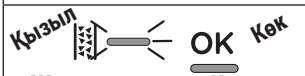
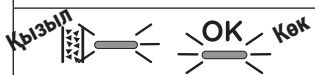
Есіңізде болсын:

- Қақ тазалау циклін кез келген уақытта бастауға болады (тиісті шам әлі жанбаса да).
- Қақ тазалау функциясы қателікпен іске қосылып кетсе, оны OK түймесін 10 секунд басып тұру арқылы тоқтатуға болады; ал шаю циклін тоқтату мүмкін емес.

14. ИНДИКАТОР ШАМДАРЫНЫҢ ТҮСІНДІРМЕСІ

ШАМДАР	ИНДИКАТОР ШАМДАРЫНЫҢ ТҮСІНДІРМЕСІ	ЖҰМЫС ТҮРІ
Барлық шамдар аз ғана уақыт жыпылықтайды	Құрылғы іске қосылуда	Өзін-өзі тексеруде
OK **Қосулы**	Құрылғы бірінші рет іске қосылған және су айналу жолдары толтырылуы керек	Келесі бөлімде көрсетілген нұсқауларды орындаңыз: "3. Құрылғы параметрлерін орнату"
 **Қосулы** (және индикаторлары тиісті таңдауларды көрсетеді)	Құрылғы сұйықтықтарды құюға дайын	Құрылғы параметрлерін орнатып, сусын дайындауды бастаңыз
		→

ШАМДАР	ИНДИКАТОР ШАМДАРЫНЫҢ ТҮСІНДІРМЕСІ	ЖҰМЫС ТҮРІ
 **Қосулы** (Индикатор орындалып жатқан таңдауды көрсетеді)	The machine is ready to deliver fluids	Set up the machine and proceed with preparation of the drink
 **Жыпылықтау**	Машина жылытылуда	Мінсіз құю температурасына дейін қызғанша күтіңіз
 **Қосулы**	Ыдыста жеткілікті бос орын жоқ (A7) немесе ыдыс орнына дұрыс салынбаған	Ыдысты сумен толтырыңыз немесе ыдысты алып, оны дұрыстап салыңыз
 **Жыпылықтау**	Сусын дайындау әрекеті орындалуда, бірақ су ыдысы (A7) бос	Ыдысты сумен толтырыңыз
	Дәндер тым майда болып тартылғандықтан, кофе өте жай құйылуда немесе мүлдем құйылмауда	Сүзгі ұстағышты (C1) шығарып алып, кофе жасау қадамдарын қайталап орындаңыз, бірақ "4.1 1-қадам - ұнтақтау" және "4.2 2-қадам - тығыздау" бөлімдерінде көрсетілген нұсқауларды есепке алыңыз
	(C3) немесе (C4) кофе сүзгісі бітелген	Сүзгілерді ағын су астында шайыңыз
	Ыдыс (A7) орнына дұрыс салынбаған және тиісті клапандар ашылмаған	Клапандарды ашу үшін ыдысты үстінен жайлап басыңыз
	Су айналымында қақ қалыптасқан	"12. Қақ тазалау" бөлімде сипатталғандай етіп қақтан тазалаңыз
	1 кесе дайындау параметрі таңдалды	Бүкіл дайындау процедурасы (тартудан құюға дейінгі) 1 кесе жасау параметріне орнатылады
	2 кесе дайындау параметрі таңдалды	Бүкіл дайындау процедурасы (тартудан құюға дейінгі) 2 кесе жасау параметріне орнатылады
		→

ШАМДАР	ИНДИКАТОР ШАМДАРЫНЫҢ ТҮСІНДІРМЕСІ	ЖҰМЫС ТҮРІ
 **Қосулы**	Қолжетімді температуралардың бірін таңдаңыз	"Кофе дайындау температурасы" бөлімін қараңыз
 **Жыпылықтау**	Жалпы дабыл	Құрылғыны өшіріп, 10 минуттан соң қайта қосыңыз. Егер проблема қайталана берсе, тұтынушыларды қолдау қызметтерімен хабарласыңыз.
 **Жыпылықтау**	Бу функциясы таңдалған және жүріп жатыр	Бірнеше секундтан соң құрылғы бу бере бастайды
 **Қосулы - қызыл**	Қақ тазалау қажет етіледі	Қақ тазалауды келесі бөлімде көрсетілгендей орындаңыз: "12. Қақ тазалау"
 **Жыпылықтауда - Қосулы**	Қақ тазалау таңдалған	Қақ тазалауды бастау үшін OK түймесін басыңыз немесе дөңгелекті бір сусынға бұраңыз
 **Жыпылықтау**	Қақ тазалау орындалады. Құрылғы қақ тазалау ерітіндісін ағызады	Қақ тазалауды орындаңыз ("12. Қақ тазалау" бөліміне сай)
 **Жыпылықтауда - Қосулы**	Қақ тазалау циклінің бірінші кезеңі аяқталды. Енді шаюды орындау қажет.	Шаюды бастау үшін OK түймесін басыңыз.
 **Жыпылықтау**	Машина қақ тазалау циклін орындау үшін шаю кезеңін орындайды.	Қақ тазалауды орындаңыз ("12. Қақ тазалау" бөліміне сай)

15. АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ

ПРОБЛЕМА	СЕБЕБІ	ШЕШІМІ
Тамшы науасында (A19) су бар	Бұл су құрылғының ішкі айналым жолдарынан шығады және бұл олардың жұмысынан кейін болатын қалыпты нәрсе	Тамшы науасын тұрақты түрде босатыңыз және тазалаңыз
		→

ПРОБЛЕМА	СЕБЕБІ	ШЕШІМІ
Құрылғы эспрессо кофесін жасай алмауда	Ыдыста су жоқ (A7)	Су ыдысын толтырыңыз
	OK шамы (B6) кофе немесе бу айналымы бос екенін көрсету үшін жанады	Жүйені толтыру үшін **OK** шамына тиесілі түймені басыңыз
	(C3) немесе (C4) кофе сүзгісі бітелген	Сүзгілерді ағын су астында шайыңыз
	Кофе тым майда етіліп тартылған	Мөлшер мен ұнтақтау (тарту) деңгейін реттеңіз
	Ыдыс (A7) орнына дұрыс салынбаған және оның түбіндегі клапандар ашық емес	Түбіндегі клапандарды ашу үшін ыдысты үстінен жайлап басыңыз
	Су айналымында қақ қалыптасқан	"12. Қақ тазалау" бөлімде сипатталғандай етіп қақтан тазалаңыз
Сүзгі ұстатқыш (C1) құрылғыға бекітілмейді	Тартылған кофе тығыздалмаған немесе кофе мөлшері тым көп	Азырақ кофені пайдалану арқылы 1-кезеңді ("4. Кофе жасау" бөлімі) осы кезеңді қайталаңыз. Егер 1 кеселік сүзгіні пайдаланып жатсаңыз, 1X шамының (B5) жанып тұрғанына көз жеткізіңіз.
Эспрессо кофесі тесіктерден емес, сүзгі ұстағыштың (C1) жиектерінен тамшылайды	Сүзгі ұстағыш орнына дұрыс салынбаған	Сүзгі ұстатқышты дұрыстап бекітіңіз (19-сурет)
	Кофе шүмегінің тығыздағышының созылмалы қасиеті жоғалған немесе ол кірлеген	Оны ауыстырту үшін тұтынушыларды қолдау орталығымен хабарласыңыз
	(C3) немесе (C4) кофе сүзгісі бітелген	• Сүзгілерді ағын су астында шайыңыз • Кофе тарту параметрлерін реттеңіз
Эспрессо кілегейі тым сұйық (шүмектен тым тез ағады)	Құрылғы параметрлері қайта орнатылуы керек	""Дәл мөлшер"" бөліміндегі нұсқауларды қараңыз
Эспрессо кілегейі тым қара (шүмектен тым баяу ағады)	Құрылғы параметрлері қайта орнатылуы керек	""Дәл мөлшер"" бөліміндегі нұсқауларды қараңыз
Қақ тазалау циклі аяқталған соң, құрылғы шаю циклін орындауды сұрайды	Шаю циклі барысында су ыдысы (A7) MAX деңгейіне дейін толтырылмаған	Шаю циклін қайталаңыз ("12. Қақ тазалау" бөлімін қараңыз)

→

ПРОБЛЕМА	СЕБЕБІ	ШЕШІМІ
Құрылғы кофені тартпайды	Кофе тартқышта бөгде зат бар	Таңдағышты (A2) 8 параметріне бұрап, барлық дәндерді шаңсорғышпен дән ыдысы (A3) босағанша және тазаланғанша алып тастаңыз. Егер проблема қайталана берсе, тұтынушыларды қолдау қызметтерімен хабарласыңыз
Басқа кофе түріне ауыстыру		• Дән ыдысына тек қолданылатын дәндер мөлшерін ғана салған жөн (A3) • Ыдысты босату үшін оның ішіндегілерді шаңсорғышпен тазалаңыз немесе ыдыста қалған барлық дәндерді ыдыс толық босағанша тартып тастаңыз. • Жаңа кофе дәні түрін салыңыз • Егер тартылған кофе мөлшері күткен дәл мөлшер болмай шықса, құрылғы параметрлерін құрылғыны алғашқы пайдалануға дайындаған кездегідей реттеңіз
Кофені тартқан соң, (C3) немесе (C4) кофе сүзгісі босайды	Кофе тартқыштың құйғысы бітелген	"9. Кофе тартқышты тазалау" бөлімде сипатталғандай етіп тазалаңыз.
		→

ПРОБЛЕМА	СЕБЕБІ	ШЕШІМІ
Кофені тартқан соң, (C3) немесе (C4) сүзгісінің ішіндегі кофе мөлшері "дәл мөлшерге" жетпейді	Тартылған кофе мөлшері реттелуі қажет	Кофе мөлшерін дөңгелекпен (B4) реттеп, ""Дәл мөлшер"" бөліміндегі нұсқауларды орындаңыз. Егер дөңгелек макс. күйінде бұған дейін тұрған болса, онда "7. Параметрлер мәзірі" - "Кофе тартуды қосымша реттеу" бөлімінде түсіндірілген әрекетті орындаңыз
	Сіз 2 кеселік сүзгіні пайдаланып жатырсыз (C4)	2X шамы жанғанына көз жеткізіңіз
	Уақыт өте келе қашаутістер тозады	Тұтынушыларды қолдау қызметтерімен хабарласыңыз

15.1 Статистика

Машина статистикасы қызмет қажет болған жағдайда пайдалы. Келесі әрекеттерді орындаңыз:

- (B5) және (B7) түймелерін бір уақытта басып, 3 секунд ұстап тұру арқылы мәзірге қол жеткізіңіз;
- «Cold Brew» таңдау үшін дискіні (B8) бұраңыз;
- Температура түймесін басыңыз (B7);
- Параметрлер мәзіріне кіргеннен кейін таңдау дискін келесі кестеде көрсетілгендей орналастыру арқылы қажетті статистикалық ақпаратты алыңыз:

Терудің орналасуы	Есептегіш
Cold Brew	Салқын сусындардың жалпы саны
Espresso	Ыстық сусындардың жалпы саны
Long black	Бу жеткізулердің жалпы саны
	Қақтан тазалау циклдарының жалпы саны

- Сандар салыстырмалы көрсеткіштермен қатар көрсетіледі ⌴, ок, :

Басқару панелінің индикаторлары	Сусындар есептеледі	Қақтан тазарту саны
×2 ×1 OK	дейін 100	дейін 1
×2 ×1 OK	100 мен 1000 арасында	2 мен 10 арасында
×2 ×1 OK	1000 мен 3000 арасында	10 мен 30 арасында
×2 ×1 OK	3000 мен 6000 арасында	30 мен 60 арасында
×2 ×1 OK	6000 мен 11000 арасында	60 мен 110 арасында
×2 ×1 OK	11000 астам	110 астам

- 30 секунд еш әрекетсіз өтсе, құрылғы параметрлер мәзірінен автоматты түрде шығады.

A készülék használata előtt mindig el kell olvasni a biztonságos használatra vonatkozó figyelmeztetéseket tartalmazó füzetet.

1. LEÍRÁS

1.1 A készülék leírása - A

A1. Főkapcsoló (ON/OFF)
A2. Őrlési fok választókapcsoló
A3. Szemes kávé tartó
A4. Szemes kávé tartó fedele
A5. Tartozéktartó ajtó
A6. Víztartály fedél
A7. Víztartály
A8. Tápkábel
A9. Gőzfúvóka
A10. Kávé adagoló
A11. Forró víz adagoló
A12. Szűrőtartó fészek őrléshez
A13. Kávédaráló kimenete
A14. Kis csészék alátét
A15. Kis csészetartó rács
A16. Csésze-/bögretartó rács
A17. Csésze-/bögretartó rács alátét
A18. A csepptálcában lévő víz szintjét mutató piros úszó
A19. Csepptálca

1.2 Kezelőfelület leírása - B

B1. Manométer
B2. „Nincs víz" jelzőfény
B3. „Vízkőoldás" jelzőfény
B4. Őrölt kávé mennyiségét szabályozó gomb
B5. 1 vagy 2 csésze kávé választókapcsoló (a megfelelő kávészűrő használata érdekében)
B6. „OK" gomb: az ital adagolásához/jóváhagyáshoz cséé sze választókapcsoló (a megfelelő kávészűrő használata érdekében)
B7. „Kávé hőmérséklete" gomb
B8. Funkcióválasztó gomb
- Cold Brew
- Espresso
- Americano
- Hot water (forró víz)
- Vízkőoldás

B9. „Gőz" gomb: a gőz adagolásához

1.3 A tartozékok leírása - C

C1. Szűrőtartó
C2. Adagoló tölcsér (Dosing&Tamping Guide)
C3. 1 csésze szűrő
C4. 2 csésze szűrő
C5. Vízkeménység mérő csík "Total Hardness Test"
C6. Vízkőoldószer
C7. Softballs (*csak néhány modellhez)
C8. Tejes kancsó
C9. Tisztító ecset
C10. Tisztító tű a gőzfúvókához
C11. Kávétömörítő
C12. Tömörítő szőnyeg (* csak néhány modellhez)

1.4 A szállítás a tisztító tartozékokat nem tartalmazza, de a gyártó által ajánlottak

További információért látogasson el a Delonghi.com weboldalra.

EcoMultiClean **Tisztítószer**
EAN: 8004399333307

2. A KÉSZÜLÉK ELŐKÉSZÍTÉSE

Langyos vízzel és konyhai mosogatószerrel mossa el az összes tartozékot, majd az alábbiak szerint járjon el:

1. Helyezze be a csepptálcát (A19) a csészetartó ráccsal, valamint (A16) a hozzátartozó alátéttel együtt (A17) (1. ábr.);
2. Vegye ki a víztartályt (A7) (2 ábr.) és töltse fel friss, tiszta vízzel, ügyeljen arra, hogy a víz ne lépje túl a MAX jelzést (3. ábr.).
3. Majd helyezze be a tartályt.

Figyelem: *Soha ne indítsa be a készüléket, ha a tartályban nincs víz vagy a tartály nincs a helyén.*

Megjegyzés: *Tanácsos minél előbb beállítani a víz keménységét a „8. Beállítások menü" című fejezetben leírtak szerint.*

3. A KÉSZÜLÉK ELSŐ BEINDÍTÁSA

1. Helyezze a dugót az aljzatba. Nyomja meg a főkapcsolót (A1) (4. ábr.);
2. Helyezzen a forró víz adagoló (A11) alá egy legalább 100 ml űrtartalmú edényt (5. ábr.);
3. Nyomja meg az Ok gombot (B6) (6. ábr.): kezdetét veszi az adagolás és automatikusan megszakad. Ürítse ki a tartót.

A gép használata előtt át kell öblíteni a gép belső hidr. köreit. Az alábbiak szerint járjon el:

4. Helyezze a kávészűrőt (C3) o (C4) a szűrőtartó egységbe (C1)
5. Akassza a szűrőtartó egységet (C1) a gépre: a helyes akasztáshoz állítsa egy vonalba a szűrőtartó egység karját az „INSERT" szimbólummal (7 ábr.) és forgassa a nyelet jobbra, amíg egy vonalba nem kerül el a „CLOSE" pozícióval;
6. Tegyen egy tárolóedényt a szűrőtartó egység és a gőzfúvóka alá (A9);
7. Nyomja meg az Ok gombot (B6): kezdetét veszi az adagolás;
8. Az adagolás végén nyomja meg a gőz szabályozógombot (B9) (8. ábr.) és engedjen ki gőzt pár másodpercig a gőz kör tisztítása érdekében: a gőz megfelelő kiengedéséhez javasoljuk, hogy ismételje meg ezt a műveletet 3 vagy 4 alkalommal. Ez lehetővé teszi a víz eltávolítását a csőből, mielőtt kiengedné a gőzt.

A készülék készen áll a használatra.

Megjegyzés: *A belső körök öblítését a készülék hosszabb leállása után is ajánlott elvégezni.*

Első használatkor 4-5 kávét kell lefőzni, mielőtt a készülék kielégítő eredményt produkálna: különösen figyeljen a szűrőbe tett őrölt kávé adagra ((C3) vagy (C4)) (lásd a „4.1 1. szakasz - Őrlés (grinding)" bekezdésben foglalt utasításokat).

A „A „tökéletes adag"" fejezetben leírtak szerint járjon el.

4. KÁVÉKÉSZÍTÉS

4.1 1. szakasz - Őrlés (grinding)

1. Öntse a kávészemeket a tartóba (A3) (9. ábra). Javasoljuk, hogy mindig csak az elkészítéshez szükséges kávészem-mennyiséget öntse be: így mindig friss kávét használ;
2. Az őrlés gyárilag 5-ös fokozatra van beállítva (közepes őrlés). Ha az eredmény nem kielégítő, állítsa be a szintet az egyéni ízlésnek és a kávé típusának megfelelően (a beállítást a kávédaráló működése közben kell elvégezni) (10. ábr.).

Megjegyzés: *A 3 és 6 közötti őrlési fokozat a legtöbb kávéfajtához javasolt. Az 1 vagy 2 beállítással darált kávé eredménye nagyon finom őrlemény, használata csak különleges kávékhoz (kevésbé pörkölt)vagy olyan esetekben javasolt, amikor a kávé minősége nem optimális a kávédaráló kopása miatt (túl durva őrlés).*

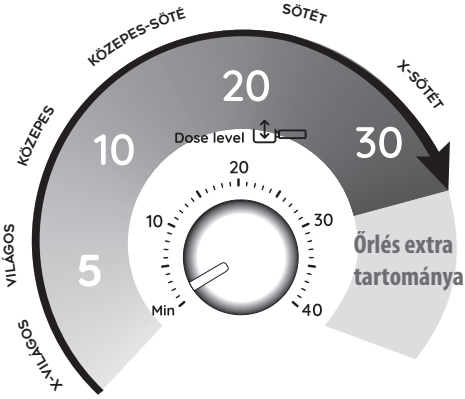
3. Tegye be az egyik kávészűrőt (C3) o (C4) a szűrőtartóba (C1). Nyomja meg a ⌴ (B5) gombot 1 vagy 2 csésze készítésének kiválasztásához: ezzel a választással megduplázza az adagolt presszókávé mennyiségét is.
4. Forgassa el a mennyiség beállító gombot (B4) a minimum helyzetről indulva (11. ábr.).

Első használatkor hagyja a gombot Min állásban Kezdetben teljesen normális, ha az optimális beállítás megtalálása előtt néhányszor próbálkozni kell. Javasoljuk, hogy a gyári beállításokkal kezdjék, majd szükség esetén módosítsák azokat a „Szabályozza a szűrőben lévő őrölt kávé mennyiségét" szakaszban összefoglalt tanácsokat követve.

5. Akassza az adagoló tölcsért a (C2) szűrőtartó egységre: 1 nyomja meg, 2 forgassa el, amíg nem blokkolja (12. ábr.).
6. Illessze a szűrőtartót a kávédaráló kimenetéhez (A13) (13. ábr.).
7. Addig nyomja a szűrőtartót, amíg „Kattanást" nem hall (14. ábr.), majd engedje el: az őrlés kezdetét veszi és automatikusan megszakad.

Megjegyzés: *Ha szeretné kézileg megszakítani az őrlést, elegendő ismét megnyomni a szűrőtartót (amíg Kattanást nem hall).*

Szabályozza a szűrőben lévő őrölt kávé mennyiségét



Minden kávészem fajta más-más eredményt ad az őrlés során, ezért különös gonddal kell eljárni az adag első beállításakor.

Ez a magyarázat utasításokat ad arra vonatkozóan, hogy hogyan állítsa be az adagot a pörkölés színe alapján: ezt kiindulási pontként kell kezelni, amely változhat a kávészemek összetétele alapján.

1. Állítsa be az adagot (a kávészűrőn belül található dombornyomott jelölésig érjen) a minimum állásból indulva. A gombon lévő számok praktikus viszonyítási pontot jelentenek, miután elérte az ideális adagot a szűrőben. A számok nem felelnek meg a kávédaráló beállításainak, sem a mértékegységeknek (gr / oz) vagy az őrlési időnek.
2. A kávé pörkölési színének alapján forgassa lassan a gombot.

4.2 2. szakasz - Tömörítés (tamping)

1. Az őrlés után vegye ki a szűrőtartót (15. ábr.).
2. Ütögesse meg az adagoló szűrőt (C2) az őrölt kávé szintezéséhez.
3. (csak néhány modell esetében): helyezze a szűrőtartót a helyére, a tömörítő szőnyegre (C12) (16. ábr.).
4. Tömörítse a kávét a megfelelő tömörítő segítségével (C11) (17. ábr.).
5. Távolítsa el az adagoló tölcsért az óramutató járásával ellenkező irányba elforgatva és felfelé húzva (18. ábr.) és ellenőrizze, hogy azadag megfelelő-e (lásd a „A „tökéletes adag"" szak.).
6. Akassza a szűrőtartót a kávé adagolóra (A10) (19. ábr.).

Megjegyzés: *Ha a tömörítés után a szűrő peremén marad némi kávé, az egyáltalán nem befolyásolja az adagolás minőségét, illetve a végeredményt.*

A „tökéletes adag"

- A kávészűrők belsejében van egy dombornyomott vonal: a tökéletes adag ennek a dombornyomott vonalnak felel meg;



- Győződjön meg arról, hogy a kávé a tömörítés után egy szintben van. Lehetséges, hogy többször kell beállítani a gombot (B4), mielőtt eléri a tökéletes adagot.
- Ha a kávé túl- vagy alul kivont, és az adag a tökéletes adagon belül van, állítsa finomabbra vagy durvábbra az őrlés mértékét (lásd „4.1 1. szakasz - Őrlés (grinding)"). Ha a kávé túlzottan kivont (az adagolás túl lassú), az őrlésnek durvábbnak kell lennie. Ha a kávé kevésbé kivont (az adagolás túl gyors), az őrlésnek finomabbnak kell lennie.

4.3 3. szakasz - Adagolás (brewing)

1. Válassza ki a hőmérsékletet (20. ábr.) (lásd „A kávékészítéshez szükséges hőmérséklet").
2. Válassza ki a kívánt italt (21. ábr.). Ha az italt beprogramozták (lásd a „7. Az italok hosszának programozása" fejezetet), az italhoz tartozó jelzőfény röviden villog.
3. Nyomja meg az OK gombot (B6) az adagolás megkezdéséhez (22. ábra) (előinfúzió és infúzió). A kávé adagolása automatikusan leáll.

A kávékészítéshez szükséges hőmérséklet

A víz hőmérséklete a kávékészítés teljes folyamata során ellenőrzött, így garantált a stabilitása a kivonás során. A Specialista Arte 3 kávéfőzési hőmérsékletet* kínál, melyek egy 92 °C és 96 °C közötti tartománynak felelnek meg.

A kávészemek fajtájától és pörkölésétől függően különböző hőmérséklet javasolt: a Robusta kávészemekhez alacsony hőmérséklet, míg az Arabica kávészemekhez magas hőmérséklet szükséges. Ugyanez érvényes a sötét pörkölésű vagy kevésbé pörkölt kávészemekre.

Hőmérséklet szintje	Vonatkozó jelzőfény	Pörkölés szintje
MIN		**Sötét**
MED		**Közepes-sötét**
MAX		**Világos - közepes**

* Ez a hőmérséklet a thermoblock rendszerben lévő vízre vonatkozik. Ezért eltér a csészében lévő ital hőmérsékletétől vagy a szűrőtartó adagolóin keresztül kifolyó ital hőmérsékletétől.

5. COLD BREW ITALOK KÉSZÍTÉSE

COLD EXTRACTION TECHNOLOGY

A Cold Extraction Technology olyan módszert biztosít a kávé elkészítéséhez, amely hideg vagy szobahőmérsékletű vizet használ. Melegítés helyett hosszabb ideig tartó infúziót alkalmaznak a kávébab tulajdonságainak kinyerésére.

A következőképpen járjon el:

1. Válassza a Cold Brew lehetőséget (23. ábra). Az OK gomb jelzőfénye kékre vált.
2. Annak érdekében, hogy a kávékör hideg legyen, tanácsos először egy próba adagolást végrehajtani: ennek megfelelően helyezzen egy edényt a kávékifolyó alá (A10), és nyomja meg az OK gombot: néhány másodperc múlva nyomja meg ismét az OK gombot a kiszállítás leállításához;
3. Vegye ki és ürítse ki a tartályt, majd csatlakoztassa a szűrőtartót a megfelelő adaggal a kávékifolyóhoz;
4. Készítsen elő egy poharat 2-3 jégkockával, és helyezze a kávékifolyók alá (24. ábra);
5. Nyomja meg az OK gombot (a jelzőfény világoskék): a szállítás megkezdődik.
6. A kézbesítés automatikusan leáll.

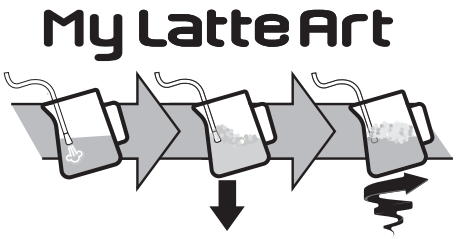
Megjegyzés:

- *A Cold Extraction nyomásmentes technológia: következésképpen a nyomásmérő nem mozdul a szállítás során.*
- *A Cold Brew italokhoz ajánlott kávédaráló fokozat 4 és 6 között van.*
- *Győződjön meg arról, hogy a tartályban lévő víz friss. Ha a víz egy vagy két napos, ürítse ki a tartályt és alaposan öblítse le. Tartsa a víztartályt mindig tisztán.*

6. TEJ ALAPÚ ITALOK KÉSZÍTÉSE

6.1 A tej habosítása

1. Öntsön a kancsóba (C8) annyi tejet, amennyit melegíteni/habosítani kíván, de vegye figyelembe, hogy a tej térfogata 2 vagy 3-szorosára fog növekedni (23. ábr.). Sűrűbb és homogénebb tejhab készítéséhez tanácsos zsíros, hűtőszekrény-hőmérsékletű tehéntejet (kb. 5 °C) használni.



2. Tegye a kancsót a gőzfúvóka alá és nyomja meg a gőz gombot (B9) (26. ábr.).
3. A tej habosításához helyezze a gőzfúvókát (A9) a tej felületére: így a levegő keveredik a tejjel és a gőzzel.
4. Tartsa a gőzfúvókát a tej felszínén, ügyeljen arra, hogy ne kapjon be túl sok levegőt, mert azok nagy buborékokat képeznek.
5. Merítse a gőzfúvókát a tej felszíne alá: így örvény keletkezik. A kívánt hőmérséklet elérése után ismét nyomja meg a gőz adagoló gombot és várjon, amíg a gőz adagolás teljesen megszakad, csak ezt követően távolítsa el a tejes kancsót.

A barista javaslata:

- **A friss tej a legjobb**. Mindig friss, hűtőszekrény-hőmérsékletű tejet használjon.
- Jobb eredményért tanácsos a tejeskancsót mindig a hűtőszekrénybe tenni.
- A zsíros tej kiváló eredményeket biztosít. Az eredmény és a hab textúrája a felhasznált tehéntejtől vagy növényi italoktól függően változik.
- Miután felhabosította a tejet, a kancsót körkörösen mozgassa finoman a buborékok eltávolításához.

A gőzfúvóka tisztítása

1. Minden használat után ruhával távolítsa el a tejmaradványokat a gőz adagolóból (27. ábr.). Az alapos tisztításhoz tanácsos az Eco MultiClean-t használni: a tejfehérjék és tejzsírok eltávolításával biztosítja a higiéniát, és az egész gép tisztítására használható.
2. Engedjen pár másodpercig gőzt az adagoló megfelelő tisztításához (8. ábr.).
3. Várjon, amíg az adagoló lehűl: ahhoz, hogy fenntartsa az adagoló hatékonyságát az idők során, használja a tisztító tűt (C10), hogy a lyuk szabad maradjon (28. ábr.).

7. AZ ITALOK HOSSZÁNAK PROGRAMOZÁSA

1. Készítse elő a gépet 1 vagy 2 csésze kívánt ital készítésére, akassza be a szűrőtartót (C1) a szűrővel (C3) o (C4) és darált kávéval.
2. Forgassa el a gombot (B8) a programozandó ital kiválasztásához.
3. Nyomja meg az OK gombot (B6) és tartsa lenyomva legalább 3 másodpercig, amíg a kiválasztott italhoz tartozó jelzőfény villogni nem kezd, jelezve, hogy a gép programozási módban van.
4. Ha elérte a kívánt mennyiséget, nyomja meg ismét az OK gombot: a mennyiség be van programozva.

Megjegyzés:

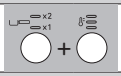
- *Italokat lehet programozni, de a gőzadagolást nem.*
- *A programozás módosítja az italok mennyiségét, de az őrölt kávéét nem.*
- *Amikor egy beprogramozott italt választ ki, a megfelelő jelzőfény rövid ideig villog.*
- *Az „**X2**" italokat külön-külön is be lehet programozni.*

Kávé recept	Gyári mennyiség	Beállítható mennyiség
Cold Brew	≃ 110 ml	≃ 90 tól ≃130 ml
Cold Brew 2x	≃ 180 ml	≃ 160 tól ≃ 220 ml
Espresso	≃35 ml	≃15-tól ≃90ml-ig
Espresso X2	≃70 ml	≃30-től ≃180 ml-ig
Americano	≃120 ml	• espresso: ≃15-tól ≃90 ml-ig • víz: ≃25-től ≃150 ml-ig
Americano X2	≃240 ml	• espresso: ≃30-tól ≃180 ml-ig • víz: ≃50-től ≃240 ml-ig
Hot water	≃250 ml	≃65-től ≃300ml-ig

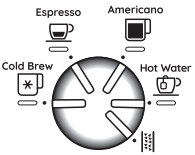
8. BEÁLLÍTÁSOK MENÜ

1. Lépjen a menübe:

Tartsa nyomva egyidejűleg 3 másodpercig



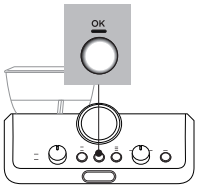
2. Válassza ki a szabályozandó beállítást



→

Megfelelő beállítás	Forgassa a	Nyomjon	Még nyomjon a beállítás megváltoztatásához
Statisztikák (segítség céljából hasznos információk)	Cold Brew	Lásd a „15.1 Statisztika" fejezetet.	
Előforrázási szünet	Espresso	Felgyullad a jelenleg kiválasztott beállításhoz tartozó jelzőfény	➡ Nem
			➡ 1 mp
			➡ 2 mp
A kávédaráló extra beállítása	Americano	Felgyullad a jelenleg kiválasztott beállításhoz tartozó jelzőfény	➡ 1. tartomány
			➡ 2. tartomány
Automata kikapcsolás	Hot water	Felgyullad a jelenleg kiválasztott beállításhoz tartozó jelzőfény	➡ 9 perc
			➡ 1,5 óra
			➡ 3 óra
Vízkeménység		Felgyullad a jelenleg kiválasztott beállításhoz tartozó jelzőfény	➡ lágy
			➡ közepes
			➡ kemény /nagyon kemény
→			

3. Mentse el az új beállításokat az OK gombot (B6) megnyomva

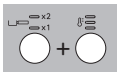


Megjegyzés: *A készülék automatikusan kilép a beállítások menüből 30 mp inaktivitás után.*

8.1 Gyári értékekre való visszaállítás

1. Lépjen a menübe:

Tartsa nyomva egyidejűleg 3 másodpercig



8.2 Gyári értékekre való visszaállítás

Tartsa lenyomva a gőz adagoló gombot (B9) 3 másodpercig.



Az OK jelzőfény (B6) rövid ideig villog a visszaállítás megerősítéséhez.

9. A KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA

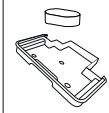
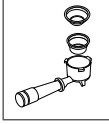
Figyelem!

- A készülék tisztításához ne használjon oldószereket, súrolószereket vagy alkoholt.
- A kávézacc vagy egyéb lerakódások eltávolításakor nem szabad fémtárgyakat használni, mert ezek megkarcolhatják a gép fém- vagy műanyag felületeit.
- Egy hétnél hosszabb állás esetén javasoljuk, hogy az újbóli használat előtt öblítse ki a gépet.

Veszély!

- Tisztítás során soha ne merítse a készüléket vízbe: az egy elektromos berendezés.
- A készülék külső tisztításának megkezdése előtt kapcsolja ki a gépet, húzza ki a hálózati csatlakozót, és hagyja a készüléket kihűlni.

					
	×	✓	✓	×	×
→					

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

10. A KÁVÉDARÁLÓ TISZTÍTÁSA

1. Tisztítsa meg a beakasztási területet az ecsettel (C9) (29. ábr.).
2. Az ecset segítségével tisztítsa meg a kávé csúszdát (30. ábr.).

Hatékony őrlés

Idővel a darálók elkopnak. Ezért az idő múlásával, a tökéletes adag elérése érdekében, a gombot a (B4) legmagasabb számok irányába kell forgatni. Amikor a 30 és 40 közötti értékek beállítását végzi, elérkezett az idő az őrlés extra tartományának beállítására (lásd a „8. Beállítások menü" - „Őrlés extra tartománya" fejezetet).

Ha az őrölt kávé mennyisége tovább csökken, lépjen kapcsolatba a szervizközponttal a darálók cseréjéhez: majd állítsa be újra a darálót a beállítások menübe lépve és az extra őrlésbeállítás első tartományának kiválasztásával. Ezután fordítsa a mennyiség beállító gombot (B4) Min állásba, és állítsa be az adagot az első használathoz hasonlóan (lásd „A tökéletes adag").

11. VÍZKEMÉNYSÉG

A (B3) vízkőoldás jelzőfény egy, a víz keménységétől függő, előre beállított időtartam után felgyullad. A gépet a különböző régiókban használt víz tényleges keménységének alapján is be lehet állítani, csökkentve a vízkőoldás elvégzésének gyakoriságát (lásd a „8. Beállítások menü" fejezetet).

1. Vegye ki a csomagolásból a készletben lévő vízkeménység mérő csíkot "TOTAL HARDNESS TEST" (C5).
2. Teljesen merítse a csíkot egy pohár vízbe kb. egy másodpercre (31. ábr.).
3. Vegye ki a csíkot a vízből és enyhén rázza meg (32. ábr.).

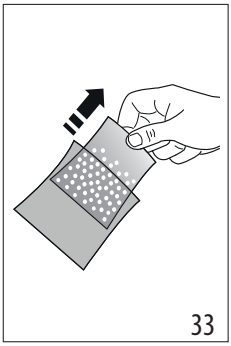
A vízkeménységi teszt eredménye	Gomb (B7)	Szint
		**1** lágy víz
		**2** közepes víz
 		**3** kemény vagy nagyon kemény víz

4. A „8. Beállítások menü" fejezet szerint állítsa be a készüléket.

12. A SOFTBALLS HASZNÁLATA (CSAK NÉHÁNY MODELLNÉL)

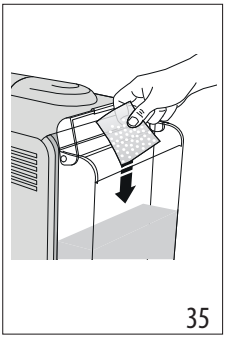
A Softballs (C7) egy innovatív rendszer, amely meghosszabbítja a gép élettartamát anélkül, hogy megváltoztatná a víz minőségét, és így krémes és aromás kávét biztosít. Hatékonyságuk optimalizálása érdekében hagyja a Softballs-okat egész éjjel vízben ázni, mielőtt felhasználná őket.

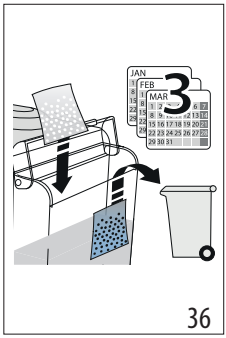
1. Vegye ki a Softballs tasakot a csomagból (33. ábr.).
2. Öblítse le folyó víz alatt a Softballs csomagot (34. ábr.).


33

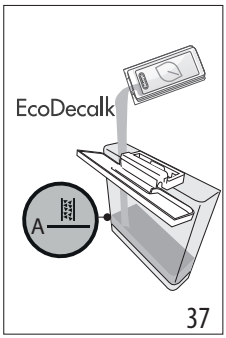

34

3. Merítse a csomagot a víztartályba (A7) (35. ábr.).
4. 3 havonta cserélje ki a Softballs csomagot (36. ábr.).

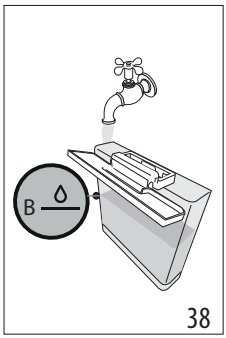

35



36



37



38

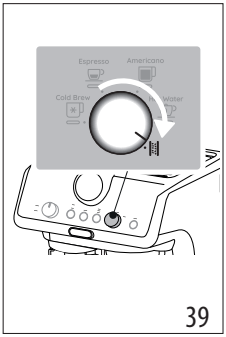
13. VÍZKŐOLDÁS

Figyelem!

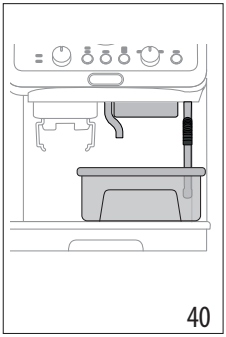
- Használat előtt olvassa el a vízkőoldószer csomagolásán található utasításokat és a címkét (C6).
- Kizárólag De'Longhi vízkőoldó használatát javasoljuk. Nem megfelelő vízkőoldó használata, valamint a nem szabályosan végzett vízkőoldás olyan károkat okozhat, melyek javítása nem tartozik a gyártó által vállalt garancia körébe.
- A vízkőoldó károsíthatja a kényes felületeket. Ha a termék véletlenül kiömlik, azonnal itassa fel.

A vízkőoldás elvégzéséhez	
Vízkőoldószer	De'Longhi vízkőoldószer
Edény	Kapacitás 2 liter
Idő	~40 perc

1. Amikor a jelzőfény (B3) felgyullad, el kell végezni a vízkőoldást. A vízkőoldást bármikor el lehet végezni.
2. Vegye ki és ürítse ki a csepptálvát (A19), majd helyezze vissza.
3. Ürítse ki a víztartályt (A7). (Ha jelen vannak, vegye ki a softballs-okat és tegye őket egy pohár vízbe mindaddig, amíg vissza nem teszi őket a vízkőoldás végén)
4. Öntsön a víztartályba vízkőoldót (C6) a tartály belső oldalára vésett **A** szintig (ez egy 100 ml-es tasaknak felel meg) (37. ábr).
5. Adjon hozzá vizet (1 litert) a B szint eléréséig (38. ábr.). Tegye vissza a víztartályt a gépbe.
6. Forgassa a gombot (B8) (39. ábr.): az OK jelzőfény narancssárgán felgyullad és a jelzőfény villog.



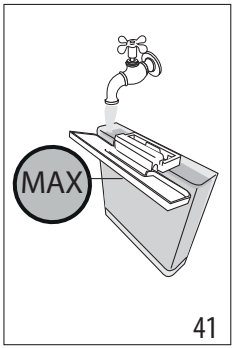
39


40

7. Győződjön meg arról, hogy a szűrőtartó (C1) ne legyen beakasztva és tegyen egy tárolóedényt a kávé (A10), forró víz adagolók, (A11) és a gőzfúvóka alá (A9) (40. ábr.).
8. Legalább 3 másodpercig tartsa lenyomva az OK gombot (B6): az OK jelzőfény villog.
9. A vízkőoldó program elindul, és a vízkőoldó folyadék az adagolókon keresztül távozik. A vízkőoldó program során a készülék meghatározott időközönként számos átmosást végez, amellyel eltávolítja a kávéfőző készülékben képződött vízkövet és teljesen kiüríti a tartályt.

Az adagolás megszakad és az OK jelzőfény fehérre vált. El kell végezni az öblítési ciklust:

10. Ürítse ki a vízkőoldó folyadék összegyűjtéséhez használt edényt és tegye az adagoló alá.
11. Vegye ki a víztartályt, öntse ki belőle a vízkőoldó folyadék esetleges maradványait, öblítse ki folyó vízzel és töltse fel friss vízzel a MAX szint jelzésig (41. ábr.). Tegye vissza a tartályt a helyére.



12. Nyomja meg az OK gombot: elindul az öblítés.
13. Miután az öblítés befejeződött, az adagolás megszakad: a jelzőfény pirosan villog és az OK jelzőfény kialszik.
14. Ürítse ki az öblítővíz összegyűjtésére használt edényt.
15. Vegye ki és ürítse ki a csepptálvát (A19), majd helyezze vissza.
16. Emelje ki és töltse fel a tartályt friss vízzel, majd tegye vissza. (Ha vannak, vízzel öblítse le a softballs-okat és tegye őket vissza a tartályba).
17. Forgassa a funkcióválasztó gombot (B8) az egyik italra.

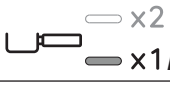
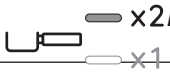
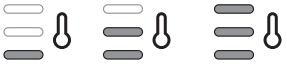
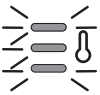
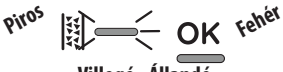
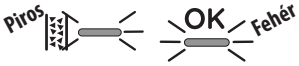
Ekkor a készülék készen áll a használatra.

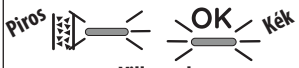
Megjegyzés:

- A vízkőoldó ciklust bármely pillanatban el lehet indítani (akkor is, ha a vonatkozó jelzőfény még nem ég).
- Ha a vízkőoldást tévedésből indította el, nyomja meg az OK gombot 10 másodpercig; az öblítést nem lehet félbeszakítani.

14. A JELZŐFÉNYEK JELENTÉSE

JELZŐFÉNYEK	A JELZŐFÉNYEK JELENTÉSE	MŰVELET
Az összes jelzőfény röviden villog	A készülék bekapcsolása	Önellenőrzés
OK **Állandó**	Ez a gép első beindítása és a hidr. kört fel kell tölteni vízzel	Az alábbi fejezetben leírtak szerint járjon el. „3. A készülék első beindítása"
Fehér OK + Espresso Americano Cold Brew Hot Water **Állandó** (A és jelzőfények a hozzájuk tartozó választásokat mutatják)	A készülék készen áll az adagolásra	Készítse elő a gépet és folytassa az ital elkészítésével
Kék OK + Espresso Americano Cold Brew Hot Water **Állandó** (A jelző mutatja a folyamatban lévő kiválasztást)	A készülék készen áll az adagolásra	Készítse elő a gépet és folytassa az ital elkészítésével
OK **Villogó**	A gép melegszik	Várjon az adagoláshoz ideális hőmérséklet eléréséig
Állandó	A tartályban lévő víz (A7) mennyisége nem elegendő vagy a víztartály nem megfelelően van betéve	Töltse fel a tartályt vagy vegye ki vagy a víztartály nem jól van betéve
		→

JELZŐFÉNYEK	A JELZŐFÉNYEK JELENTÉSE	MŰVELET
 Villogó	Italt kíván készíteni, de a víztartály (A7)üres	Töltse meg a víztartályt
	A kávét túl finomra őrölte, így a kávé csak nagyon lassan vagy egyáltalán nem folyik le	Vegye ki a szűrőtartót (C1), ismételje meg a műveleteket a kávé elkészítéséig, ehhez vegye figyelembe a „4.1 1. szakasz - Őrlés (grinding)”„ és „4.2 2. szakasz - Tömörítés (tamping)” szakaszokban található útmutatásokat
	A (C3) vagy (C4) kávé szűrő eltömődött	Öblítse le a szűrőket folyó vízzel
	A tartály (A7) rosszul van behelyezve és a vonatkozó szelepek nincsenek nyitva	Finoman nyomja meg a tartályt úgy, hogy a szelepek kinyíljanak
	Vízkő van a hidr. rendszerben	Végezze el a vízkőoldást a„13. Vízkőoldás”fejezetben leírtak szerint.
 ×2 ×1 Állandó	1 csésze ital készítését választották	A teljes készítés (az őrléstől az adagolásig) 1 csészére van beállítva
 ×2 Állandó ×1	2 csésze ital készítését választották	A teljes készítés (az őrléstől az adagolásig) 2 csészére van beállítva
 MIN MED MAX Állandó	Válassza ki az egyik rendelkezésre álló hőmérsékletet	Lásd „A kávékészítéshez szükséges hőmérséklet”
 Villogó	Általános riasztás	Kapcsolja ki a gépet, várjon 10 percet, mielőtt újra bekapcsolja. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon egy márkaszervizhez.
 Villogó	A gőz funkciót kiválasztották és folyamatban van	Néhány másodperc után a gép elvégzi a gőzadagolást
 Állandó - piros színű	El kell végezni a vízkőoldást	Végezze el a vízkőoldást az alábbi bekezdés szerint.„13. Vízkőoldás”
 Piros OK Fehér Villogó - Állandó	A vízkőoldás ki van választva	Nyomjon Ok-t a vízkőoldás megkezdése előtt vagy forgassa a gombot az egyik italra
 Piros OK Fehér Villognak	A vízkőoldás folytatódik: a gép a vízkőoldó folyadékot adagolja	Folytassa a vízkőoldó ciklus befejezésével (lásd„13. Vízkőoldás”)
		→

JELZŐFÉNYEK	A JELZŐFÉNYEK JELENTÉSE	MŰVELET
 Villogó - Állandó	Elvégeztem a vízkőoldó ciklus első szakaszát: nem kell öblítést végezni.	Nyomjon Ok-t az öblítés megkezdéséhez.
 Villognak	A gép elvégzi az öblítést a vízkőoldó ciklus befejezéseként.	Folytassa a vízkőoldó ciklus befejezésével (lásd „13. Vízkőoldás”)

15. HA VALAMI NEM MŰKÖDIK

PROBLÉMA	OK	MEGOLDÁS
Víz van a csepptálcában (A19)	Ez a gép belső köreinek normál működési jelensége	Rendszeresen ürítse ki és tisztítsa meg a csepptálcát
Nem jön ki több presszókávé	Nincs víz a tartályban (A7)	Töltse fel a tartályt
	Az **OK** (B6) jelzőfény világít, jelezve, hogy a kávékör vagy a gőzkör üres	Nyomja meg az **OK** jelzőfénynek megfelelő gombot a kör feltöltése érdekében
	A (C3) vagy (C4) szűrő eltömődött	Öblítse le a szűrőket folyó vízzel
	Túl finomra őrölt kávé	Állítsa be az adagot és az őrlést
	A tartály (A7) rosszul van behelyezve és az alján található szelepek nincsenek nyitva	Finoman nyomja meg a tartályt úgy, hogy az alján lévő szelepek kinyíljanak
	Vízkő van a hidr. rendszerben	Végezze el a vízkőoldást a „13. Vízkőoldás”fejezetben leírtak szerint.
A szűrőtartót (C1) nem lehet ráakasztani a készülékre	Az őrölt kávé nem lett tömörítve vagy túl sok	Ismételje meg az 1. szakaszt („4. Kávékészítés” fejezet) használjon kisebb mennyiségű kávét. Ha az 1 csészéhez tartozó szűrőt használja, ellenőrizze, hogy az X jelzőfény világítson (B5).
Az espresso kávé nem a szűrőtartó (C1) lyukain keresztül, hanem a szélén át csepeg	A szűrőtartó nincs jól beakasztva	Akassza be helyesen a szűrőtartót (19. ábr.)
	A kávéadagoló tömítése elvesztette rugalmasságát vagy szennyezett	Forduljon egy márkaszervizhez a csere érdekében
	A (C3) vagy (C4) szűrő eltömődött	• Öblítse le a szűrőket folyó vízzel • Szabályozza az őrlési beállításokat
A kávékrém világos színű (a kávé gyorsan folyik le a csőrből)	Meg kell vizsgálni a készülék beállításait	Lásd a „A „tökéletes adag”” szakaszban olvasható útmutatásokat
A kávékrém sötét színű (a kávé lassan folyik le a csőrből)	Meg kell vizsgálni a készülék beállításait	Lásd a „A „tökéletes adag”” szakaszban olvasható útmutatásokat
A vízkőoldás végeztével a készülék egy újabb öblítést igényel	Az öblítési ciklus közben a tartály (A7) nem töltődött fel a MAX szintig	Ismételje meg az öblítést (lásd a „13. Vízkőoldás”fejezetet)
		→

PROBLÉMA	OK	MEGOLDÁS
A készülék nem darál kávét	Idegen test került a kávédaráló belsejébe	Forgassa a választókapcsolót (A2) 8-as állásba és távolítsa el az összes kávészemet egy porszívóval, amíg ki nem ürítette és tisztította a szemes kávé tartót (A3). Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon egy márkaszervizhez
Amennyiben más minőségű kávét szeretne használni		• Javasoljuk, hogy a szemes kávé tartóba csak annyi kávészemet öntsön, (A3) amennyit használni kíván • A tartály ürítéséhez annak tartalmát szívja ki egy porszívóval vagy a benne lévő szemeket darálja le a teljes ürítésig. • Helyezze be az új minőségű kávészemeket • Ha a daráláskor nem éri el a „tökéletes adagot", járjon el úgy, mint a legelső használatkor
Az őrlést követően a (C3) vagy (C4) kávé szűrő üres	A kávédaráló kávé csúszdája el van tömődve	Végezze el a tisztítást a „10. A kávédaráló tisztítása" fejezetben leírtak szerint
A darálás után az őrölt kávé a (C3) vagy (C4) szűrőben nem éri el a „tökéletes adagot"	Be kell állítani az őrölt kávé mennyiségét	Szabályozza a mennyiséget az e célt szolgáló szabályozógombbal (B4) a „A „tökéletes adag"". Ha a gomb már a max állásban van, a „8. Beállítások menü" - „A kávédaráló extra beállítása" szakaszban leírtak szerint járjon el
	2 csésze italhoz használt szűrő (C4)	Ellenőrizze, hogy a 2X jelzőfény világít-e
	Idővel a darálók elkopnak	Forduljon egy márkaszervizhez

15.1 Statisztika

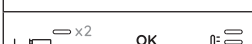
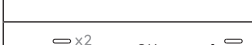
A gépstatisztikák akkor hasznosak, ha szervizre van szükség. A következőképpen járjon el:

- Lépjen be a menübe a (B5) és (B7) gomb egyidejű megnyomásával és 3 másodpercig tartó lenyomva tartásával;
- Forgassa el a tárcsát (B8) a „Cold Brew" kiválasztásához;
- Nyomja meg a hőmérséklet gombot (B7);
- Miután belépett a beállítások menübe, a következő táblázatban látható módon állítsa be a választótárcsát a szükséges statisztikai adatokhoz:

A számlap elhelyezése	Számláló
Cold Brew	A hideg italok teljes száma
	···→

A számlap elhelyezése	Számláló
Espresso	A forró italok teljes száma
Long black	A gőzszállítások teljes száma
	A vízkőmentesítési ciklusok teljes száma

- A számok a relatív mutatók mellett jelennek meg , OK , :

A vezérlőpult jelzői	Az italok számítanak	Vízkő-mentesítési szám
	100-ig	1-ig
	100 és 1000 között	2 és 10 között
	1000 és 3000 között	10 és 30 között
	3000 és 6000 között	30 és 60 között
	6000 és 11000 között	60 és 110 között
	több mint 11000	több mint 110

- A gép automatikusan kilép a beállítások menüből, ha 30 másodperc telik el semmilyen tevékenység nélkül.

Před použitím přístroje si vždy přečtěte příručku s bezpečnostními upozorněními.

1. POPIS

1.1 Popis přístroje - A

A1. Hlavní vypínač (ON/OFF)
A2. Volič úrovně mletí
A3. Zásobník na kávová zrna
A4. Víko zásobníku na kávová zrna
A5. Dvířka držáku příslušenství
A6. Víko nádržky na vodu
A7. Nádržka na vodu
A8. Napájecí kabel
A9. Parní tryska
A10. Dávkovač kávy
A11. Dávkovač horké vody
A12. Uložení držáku filtru pro mletí
A13. Výstup mlýnku
A14. Podpěra pro malé šálky
A15. Mřížka pro odkládání malých šálků
A16. Mřížka pro odkládání šálků/hrnků
A17. Podpěra mřížky pro odkládání šálků/hrnků
A18. Ukazatel hladiny vody v odkapávací misce
A19. Odkapávací miska

1.2 Popis ovládacího panelu - B

B1. Tlakoměr
B2. Kontrolka „nedostatek vody"
B3. Kontrolka „odvápnění"
B4. Regulační knoflík množství mleté kávy
B5. Tlačítko pro výběr 1 nebo 2 šálků (pro použití příslušného kávového filtru)
B6. Tlačítko „OK": pro výdej nápoje/pro potvrzení
B7. Tlačítko „teplota kávy"
B8. Otočný knoflík volby funkcí
- Cold Brew
- Espresso
- Americano
- Hot water (horká voda)
- Odvápnění

B9. Tlačítko „pára": pro výdej páry

1.3 Popis příslušenství - C

C1. Držák filtru
C2. Dávkovací násypka (Dosing&Tamping Guide)
C3. Filtr 1 šálek
C4. Filtr 2 šálky
C5. Testovací proužek „Total Hardness Test"
C6. Odvápňovací přípravek
C7. Softballs (*pouze u některých modelů)
C8. Konvička na mléko
C9. Čistící štěteček
C10. Jehla pro čištění parní trysky
C11. Pěchovadlo
C12. Pěchovací podložka (*pouze u některých modelů)

1.4 Příslušenství k čištění nejsou součástí dodávky, jsou doporučené výrobcem

Další informace najdete na webu Delonghi.com.

EcoMultiClean **Čistící prostředek**
EAN: 8004399333307

2. PŘÍPRAVA PŘÍSTROJE

Umyjte veškeré příslušenství teplou vodou a mycím prostředkem, a poté postupujte následovně:

1. Vložte odkapávací misku (A19) spolu s mřížkou pro odkládání šálků (A16) a příslušnou podpěrou (A17) (obr. 1);
2. Vyjměte nádržku na vodu (A7) (obr. 2) a naplňte ji čerstvou a čistou vodou, přičemž dávejte pozor, abyste nepřekročili nápis MAX (obr. 3).
3. Poté zasuňte zpět nádržku.

Pozor: *Nikdy neuvádějte do provozu přístroj bez vody v nádržce nebo bez nádržky.*

Poznámka: *Doporučujeme co nejdříve provést nastavení tvrdosti vody podle postupu popsaného v kapitole „8. Menu nastavení".*

3. PRVNÍ UVEDENÍ PŘÍSTROJE DO PROVOZU

1. Zasuňte zástrčku do zásuvky. Stiskněte hlavní vypínač (A1) (obr. 4).
2. Umístěte pod dávkovač horké vody (A11) nádobu o minimálním objemu 100 ml (obr. 5).
3. Stiskněte tlačítko OK (B6) (obr. 6): výdej se spustí a automaticky zastaví. Nádobu vyprázdněte.

Než začnete přístroj používat, je nutné vypláchnout jeho vnitřní okruhy. Postupujte následovně:

4. Vložte kávový filtr (C3) nebo (C4) do misky držáku filtru (C1).
5. Připevněte k přístroji misku držáku filtru (C1) spolu s filtrem: pro správné upevnění zarovnejte rukojeť misky držáku filtru s „INSERT" (obr. 7) a otočte rukojetí doprava až do zarovnání s polohou „CLOSE".
6. Položte nádobu pod misku držák filtru a parní trysku (A9).
7. Stiskněte tlačítko OK (B6): výdej se zahájí.
8. Po ukončení výdeje stiskněte tlačítko páry (B9) (obr. 8) a několik sekund vydávejte páru, abyste propláchli parní okruh: pro optimální výdej páry doporučujeme tuto operaci opakovat 3 až 4 krát. To umožní odstranit vodu z trubičky před výdejem páry.

Přístroj je tak připraven k použití.

Poznámka: *vyplachování vnitřních okruhů je doporučeno také v případě delšího nepoužívání přístroje.*

Při prvním použití je nutné připravit 4-5 káv předtím, než přístroj začne podávat uspokojivý výsledek: věnujte zvláštní pozornost

dávce mleté kávy ve filtru ((C3) nebo (C4)) (viz pokyny v odstavci „4.1 Krok 1 - Mletí (grinding)“).
Postupujte, jak je uvedeno v kapitole „„Dokonalá dávka““.

4. PŘÍPRAVA KÁVY

4.1 Krok 1 - Mletí (grinding)

1. Nasypte zrna do zásobníku (A3) (obr. 9). Doporučuje se nasypat pouze zrna potřebná k přípravě: tak je vždy použitá čerstvá káva.
2. Tovární nastavení mletí je 5 (střední mletí). Pokud výsledek není uspokojivý, upravte stupeň podle vlastní chuti a druhu kávy (nastavení se provádí, když je mlýnek na kávu v provozu) (obr. 10).

Poznámka: *U většiny káv se doporučuje stupeň mletí mezi 3 a 6. Výsledek mletí s volbou na 1 nebo 2 je velmi jemný a používá se pouze pro velmi speciální kávu (lehké pražení) nebo v případě, že je zaznamenána neoptimální kvalita kávy a v důsledku opotřebení mlecích kamenů (příliš hrubé mletí).*

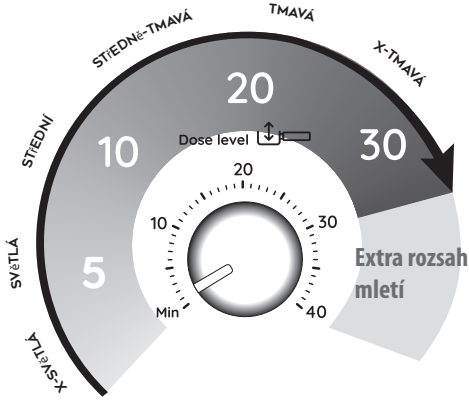
3. Vložte jeden z kávových filtrů (C3) nebo (C4) do držáku filtru (C1). Stiskněte tlačítko (B5) pro výběr přípravy 1 nebo 2 šálků: tento výběr také zdvojnásobí množství vydaného espressa.
4. Proveďte nastavení knoflíku množství (B4) počínaje od minimální polohy (obr. 11).

Při prvním použití nechte knoflík v poloze Min. Zpočátku je normální provést několik pokusů, než najdete optimální nastavení. Doporučujeme vám začít s výchozími hodnotami a v případě potřeby je upravit podle doporučení uvedených v odstavci „Nastavení množství mleté kávy ve filtru“.

5. Zahákněte dávkovací násypku (C2) k držáku filtru: 1 zatlačte; 2 otočte až do zablokování (obr. 12).
6. Zasuňte držák filtru k výstupu mlýnku (A13) (obr. 13).
7. Zatlačte držák filtru, dokud neuslyšíte zacvaknutí (obr. 14), poté uvolněte: mletí se spustí a automaticky zastaví.

Poznámka: *Chcete-li mletí zastavit ručně, jednoduše znovu zatlačte držák filtru (dokud neuslyšíte cvaknutí).*

Nastavení množství mleté kávy ve filtru



Každý druh zrna dává během mletí jiný výsledek, a proto je při úpravě dávky nutné zpočátku postupovat velmi opatrně.
Tento obrázek ukazuje, jak upravit dávku podle barvy pražení: je třeba je považovat za výchozí bod, ale mohou se lišit podle složení kávových zrn.

1. Nastavte dávku (abyste se dostali ke značce vytlačené uvnitř kávového filtru) počínaje od minimální polohy. Čísla knoflíku jsou užitečným odkazem, který se poznamenejte, jakmile máte ve filtru dokonalou dávku. Čísla neodpovídají nastavení mlýnku, měrným jednotkám (g/oz) nebo době mletí.
2. Podle barvy pražení vaší kávy pomalu otáčejte knoflíkem.

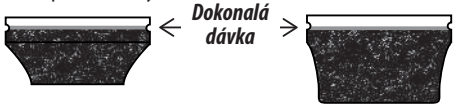
4.2 Krok 2 - Pěchování (tamping)

1. Po mletí vyjměte držák filtru (obr. 15).
2. Poklepáním na dávkovací násypku (C2) vyrovnejte mletou kávu.
3. (Pouze u některých modelů): umístěte držák filtru do jeho uložení na pěchovací podložce (C12) (obr. 16).
4. Upěchujte kávu pomocí speciálního pěchovadla (C11) (obr. 17).
5. Vyjměte dávkovací násypku otočením proti směru hodinových ručiček a vytažením nahoru (obr. 18) a zkontrolujte, zda je dávka správná (viz odstavec„„Dokonalá dávka““).
6. Zahákněte držák filtru na dávkovač kávy (A10) (obr. 19).

Poznámka: *Pokud po stlačení zůstanou zbytky kávy po okrajích filtru, nijak to neovlivní kvalitu extrakce a tím i konečný výsledek.*

„Dokonalá dávka”

- Kávové filtry mají uvnitř vytlačenou čárku: dokonalá dávka odpovídá této vytlačené čárce;



- Ujistěte se, že je káva po upěchování zarovnaná. Může být nutná opakovaná regulace knoflíku (B4), než je dosaženo dokonalé dávky.
- Pokud je káva nadměrně nebo nedostatečně extrahována a dávka je v rámci dokonalé dávky, upravte stupeň hrubosti mletí na jemnější nebo hrubší (viz„4.1 Krok 1 - Mletí (grinding)“). Pokud je káva nadměrně extrahována (výdej příliš pomalý), mletí bude muset být hrubší. Pokud je káva nedostatečně extrahována (výdej příliš rychlý), mletí bude muset být jemnější.

4.3 Krok 3 - Výdej (brewing)

1. Zvolte teplotu (obr. 20) (viz„Teplota pro přípravu kávy“).
2. Vyberte požadovaný nápoj (obr. 21). Pokud byl nápoj naprogramován (viz kapitola „7. Naprogramování velikosti nápojů“), kontrolka nápoje krátce zabliká.

3. Stiskněte OK (B6) pro zahájení výdeje (obr. 22) (před-spaření a spaření). Výdej kávy se automaticky přeruší.

Teplota pro přípravu kávy

Teplota vody je kontrolována během celého procesu přípravy, aby byla zajištěna její stabilita během extrakční fáze. La Specialista Prestigio nabízí 3 teploty spaření*, které odpovídají rozsahu mezi 92 °C a 96 °C.

V závislosti na odrůdě a pražení kávových zrn se doporučuje odlišná teplota: zrna Robusta vyžadují nízkou teplotu; zrna Arabica vysokou teplotu. Totéž platí pro tmavé pražená zrna nebo pro čerstvě upražená zrna.

Úroveň teploty	Odpovídající kontrolka	Stupeň pražení
MIN		**tmavá**
MED		**středně-tmavá**
MAX		**středně-světlá**

* Tato teplota se vztahuje na vodu v termobloku. Liší se tedy od teploty nápoje v šálku nebo od teploty naměřené, když nápoj opouští dávkovače držáku filtru.

5. PŘÍPRAVA COLD BREW

COLD EXTRACTION TECHNOLOGY

Cold Extraction Technology je příprava kávy použitím studené vody nebo vody o pokojové teplotě. Aby se z kávových zrn vytěžily jejich vlastnosti, používá se místo tepla delší doba louhování.

Postupujte následovně:

1. Zvolte Cold Brew (obr. 23). Kontrolka tlačítka OK se rozsvítí modře;
2. Je vhodné, aby byl okruh kávy studený, pokračovat s výdejem naprázdno: poté umístěte nádobu pod dávkovač kávy (A10) a stiskněte OK: po několika sekundách stiskněte znovu OK pro zastavení výdeje;
3. Vyjměte a vyprázdněte nádobu a připevněte držák filtru, s dokonalou dávkou, k dávkovači kávy;
4. Připravte si sklenici s 2-3 kostkami ledu a umístěte ji pod dávkovače kávy (obr. 24);
5. Stiskněte OK (kontrolka svítí modře): výdej se spustí.
6. Výdej se automaticky zastaví.

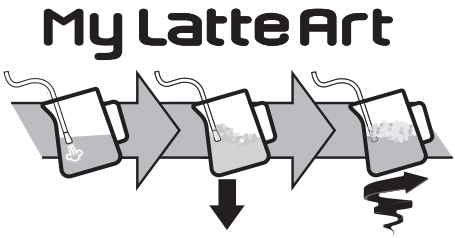
Poznámka:

- *Cold Extraction je technologie beztlakové extrakce: z tohoto důvodu se manometr během dávkování neotáčí.*
- *Pro Cold Brew se doporučuje zvolit stupeň mletí mezi 4 a 6.*
- *Ujistěte se, že voda v nádrže je čerstvá. Pokud je voda stará několik dní, nádržku na vodu vyprázdněte a důkladně vypláchněte. Nádržku na vodu udržujte neustále čistou.*

6. PŘÍPRAVA NÁPOJE S MLÉKEM

6.1 Napěnění mléka

1. Nalijte do konvičky (C8) množství mléka, které se má ohřát/napěnit, s ohledem na to, že se objem mléka zvýší dvakrát nebo třikrát (obr. 25). Pro získání hustší a homogennější pěny se doporučuje používat plnotučné kravské mléko mající teplotu z lednice (zhruba 5 °C).



2. Vložte konvičku pod parní trysku a stiskněte tlačítko páry (B9) (obr. 26).
3. Chcete-li napěnit mléko, položte parní trysku (A9) na povrch mléka: tímto způsobem se vzduch smísí s mlékem a párou.
4. Udržujte parní trysku na povrchu a dávejte pozor, abyste nezachytili příliš mnoho vzduchu a nevytvořili příliš velké bubliny.
5. Ponořte parní trysku pod povrch mléka: vytvoří se tak vír. Po dosažení požadované teploty znovu stiskněte tlačítko páry a před vyjmutím konvičky na mléko počkejte, až se přívod páry zcela zastaví.

Barman doporučuje:

- **Lepší je studené mléko**. Používejte vždy studené mléko z lednice.
- Pro lepší výsledek se doporučuje vždy umístit konvičku na mléko do lednice.
- Plnotučné mléko zajistí vynikající výsledky. Výsledek a struktura pěny se liší podle použitého kravského mléka nebo rostlinných nápojů.
- Po napěnění mléka odstraňte bubliny mírnou rotací konvičky na mléko.

Čištění parní trysky

1. Po každém použití odstraňte zbytky mléka z dávkovače páry hadříkem (obr. 27). Pro hloubkové čištění je vhodné

použít Eco MultiClean: zajišťuje hygienu odstraněním mléčných bílkovin a tuků a může být použit k čištění celého přístroje.
2. Vydávejte páru několik sekund, aby se dávkovač dobře vyčistil (obr. 8).
3. Počkejte, až dávkovač vychladne: pro udržení účinnosti dávkovače v průběhu času použijte čisticí jehlu (C10) tak, aby byl otvor neustále volný (obr. 28).

7. NAPROGRAMOVÁNÍ VELIKOSTI NÁPOJŮ

1. Připravte přístroj pro výdej 1 nebo 2 šálků požadovaného nápoje až po zaháknutí držáku filtru (C1) vybaveného filtrem (C3) nebo (C4) a mletou kávou.
2. Otočte knoflíkem (B8) pro výběr nápoje určeného k naprogramování.
3. Podržte tlačítko OK (B6) stisknuté alespoň 3 sekundy, dokud nezačne blikat kontrolka vybraného nápoje na potvrzení, že jste v režimu programování.
4. Po dosažení požadovaného množství znovu stiskněte tlačítko OK: množství je naprogramováno.

Poznámka:

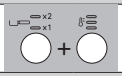
- *Lze naprogramovat nápoje, ale ne výdej páry.*
- *Programování mění množství nápojů, ale ne mleté kávy.*
- *Je-li zvolen naprogramovaný nápoj, odpovídající kontrolka krátce blikne.*
- *Nápoje „**X2**" mohou být naprogramovány odděleně.*

Kávový recept	Výchozí množství	Nastavitelné množství
Cold Brew	≃110 ml	od ≃ 90 do ≃130 ml
Cold Brew X2	≃180 ml	od ≃ 160 do ≃ 220 ml
Espresso	≃35 ml	od ≃15 do ≃90 ml
Espresso X2	≃70 ml	od ≃30 do ≃180 ml
Americano	≃120 ml	• espresso: od ≃15 do ≃90 ml • voda: od ≃25 do ≃150 ml
Americano X2	≃240 ml	• espresso: od ≃30 do ≃180 ml • voda: od ≃50 do ≃240 ml
Hot water	≃250 ml	od ≃65 do ≃300ml

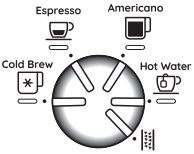
8. MENU NASTAVENÍ

1. Vstupte do menu:

Stiskněte současně po dobu 3 vteřin



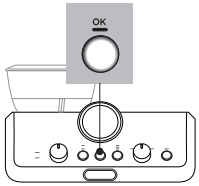
2. Vyberte nastavení, které chcete upravit



Odpovídající nastavení	Otočit na	Stisknout	Znovu stisknout pro změnu nastavení
Statistika (informace užitečné pro asistenci)	Cold Brew	Viz odst. „15.1 Statistika"	
Pauza před-spaření	Espresso	Rozsvítí se kontrolka týkající se aktuálně zvoleného nastavení	➡ Ne
			➡ 1 s
			➡ 2 s
Extra nastavení mletí	Americano	Rozsvítí se kontrolka týkající se aktuálně zvoleného nastavení	➡ 1st range
			➡ 2nd range
Automatické vypnutí	Hot water	Rozsvítí se kontrolka týkající se aktuálně zvoleného nastavení	➡ 9 minut
			➡ 1,5 hodiny
			➡ 3 hodiny
→			

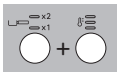
Tvrdost vody		Rozsvítí se kontrolka týkající se aktuálně zvoleného nastavení	měkká
			střed-ně tvrdá
			tvrdá /velmi tvrdá

3. Uložte nová nastavení stisknutím OK (B6)



Poznámka: *Přístroj automaticky opustí nabídku nastavení po 30 sekundách nečinnosti.*

8.1 Obnovení výchozích nastavení

1. Vstupte do menu:	
Stiskněte současně po dobu 3 vteřin	
2. Obnovení výchozích hodnot	
Držte stisknuté tlačítko páry (B9) po dobu 3 sekund.	

Kontrolka OK (B6) krátce zabliká pro potvrzení obnovení.

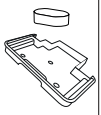
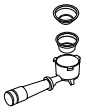
9. ČIŠTĚNÍ PŘÍSTROJE

Pozor!

- Na čištění přístroje nepoužívejte ředidla, abrazivní čistící prostředky nebo alkohol.
- Na odstraňování vodního kamene nebo kávových usazenin nikdy nepoužívejte kovové předměty, protože by mohlo dojít k poškrábání kovového nebo plastového povrchu.
- Pokud přístroj nepoužíváte déle než týden, doporučuje se před použitím provést vyplachování.

Nebezpečí!

- Během čištění nedávejte nikdy přístroj do vody: je to elektrické zařízení.
- Před jakoukoli operací čištění vnějších částí přístroj vypněte, vytáhněte zástrčku ze zásuvky elektrického napětí a nechte jej vychladnout.

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

10. ČIŠTĚNÍ MLÝNKU

1. Vyčistěte plochu připevnění štětečkem (C9) (obr. 29).
2. Pomocí štětečku vyčistěte skluz kávy (obr. 30).

Efektivní mletí

V průběhu času podléhají mlecí kameny opotřebení. Z tohoto důvodu, jak plyne čas, je pro dosažení dokonalé dávky nutné otočit knoflíkem (B4) směrem k vyšším číslům. Pokud jste v nastavení mezi 30 a 40, je na čase nastavit extra rozsah mletí (viz kapitola „8. Menu nastavení" - „Extra rozsah mletí").

Když se množství mleté kávy dále sníží, obraťte se na servisní středisko ohledně výměny mlecích kamenů: poté mlýnek znovu seřiďte tak, že vstoupíte do menu nastavení a vyberte první rozsah extra nastavení mletí. Poté otočte knoflíkem pro regulaci množství (B4) do polohy MIN a upravte dávku jako při prvním použití (viz „„Dokonalá dávka"").

11. TVRDOST VODY

Kontrolka (B3) odvápnění se rozsvítí po předem stanovené době provozu, která závisí na tvrdosti vody. Přístroj je možné

naprogramovat na základě skutečné tvrdosti vody použité v různých oblastech, čímž se sníží četnost odvápnění (viz kapitola „8. Menu nastavení").

1. Vyjměte z obalu dodaný testovací proužek „TOTAL HARDNESS TEST" (C5).
2. Proužek zcela ponořte do sklenice s vodou zhruba na jednu sekundu (obr. 31).
3. Vytáhněte proužek z vody a lehce s ním zatřepejte (obr. 32).

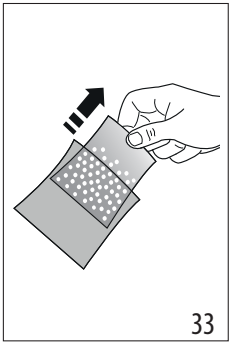
Výsledek testu tvrdosti vody	Tlačítko (B7)	Stupeň
		1 měkká voda
		2 středně tvrdá voda
		3 tvrdá nebo velmi tvrdá voda

4. Nastavte přístroj, jak je označeno v kapitole „8. Menu nastavení".

12. JAK POUŽÍVAT SOFTBALLS (POUZE U NĚKTERÝCH MODELŮ)

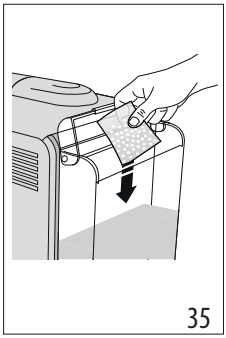
Softballs (C7) je inovativní systém, který prodlužuje životnost přístroje, aniž by měnil kvalitu vody, a zajišťuje výdej krémové a aromatické kávy. Pro optimalizaci účinnosti nechte Softballs před použitím po celou noc ve vodě.

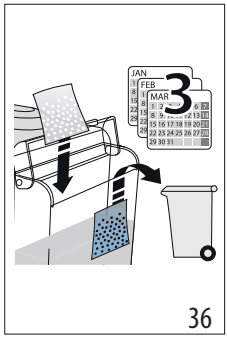
1. Vyjměte sáček se Softballs z obalu (obr.33).


33


34

2. Propláchněte sáček se Softballs tekoucí vodou (obr. 34).
3. Ponořte sáček do nádržky na vodu (A7) (obr. 35).
4. Vyměňte sáček se Softballs každé 3 měsíce (obr. 36).


35



36

13. ODVÁPNĚNÍ

Pozor!

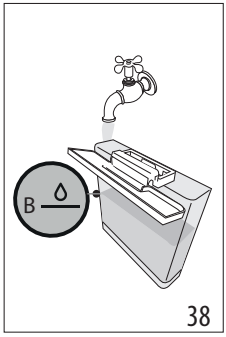
- Před použitím si přečtěte pokyny a značení odvápňovacího přípravku (C6), uvedené na jeho obalu.
- Doporučujeme používat výhradně odvápňovací přípravek De'Longhi. Použití nevhodných odvápňovacích přípravků nebo nesprávné provádění odvápnění by mohly vést ke vzniku závad, na které se nevztahuje záruka výrobce.
- Odvápňovací přípravek může poškodit citlivé povrchy. Pokud dojde k náhodnému úniku produktu, okamžitě jej osušte.

Pro provedení odvápnění	
Odvápňovací přípravek	Odvápňovací přípravek De'Longhi
Nádoba	Objem 2 litry
Doba	~40min

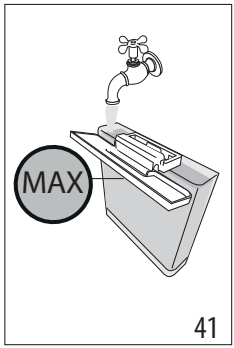
1. Je čas provést odvápnění, když se rozsvítí kontrolka (B3). Odvápnění lze spustit v jakémkoliv okamžiku.
2. Vyjměte a vyprázdněte odkapávací misku (A19), poté ji znovu zasuňte.
3. Vyprázdněte nádržku na vodu (A7). (Pokud jsou k dispozici Softballs, vyjměte je a vložte do sklenice s vodou, dokud po dokončení odvápnění nebudete připraveni je znovu vložit)
4. Nalijte do nádržky na vodu odvápňovací přípravek (C6) až do úrovně **A** (odpovídají jednomu balení 100ml) vytlačené na vnitřní straně nádržky (obr. 37).
5. Přidejte vodu (1 litr), dokud nedosáhne úrovně B (obr. 38). Zasuňte zpět nádržku na vodu do přístroje.



37

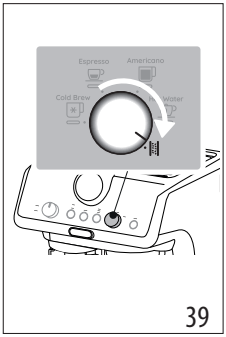


38

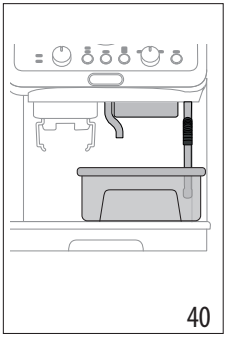


41

6. Otočte knoflík (B8) na ⁞⁞ (obr. 39): kontrolka OK se rozsvítí a kontrolka ⁞⁞ bliká.



39


40

7. Ujistěte se, že držák filtru (C1) není zaháknutý a umístěte nádobu pod dávkovač kávy (A10), horké vody (A11) a pod parní trysku (A9) (obr. 40).
8. Držte stisknuté alespoň 3 sekundy tlačítko OK (B6): kontrolka OK bliká.
9. Spustí se odvápňovací program a z dávkovačů vyteče odvápňovací kapalina. Program odvápnění automaticky provede celou sérii vyplachování s přestávkami, aby se odstranily usazeniny vodního kamene uvnitř kávovaru až do kompletního vyprázdnění nádržky.

Výdej se zastaví a kontrolka OK se rozsvítí modře. Je proto nutné pokračovat ve vyplachovacím cyklu:

10. Vyprázdněte nádobu použitou ke sběru odvápňovacího roztoku a umístěte ji zpět pod dávkovače.
11. Vyjměte nádržku na vodu, vyprázdněte ji od veškerých zbytků odvápňovacího roztoku, opláchněte ji pod tekoucí vodou a naplňte ji čerstvou vodou až do úrovně MAX (obr. 41). Poté nádržku znovu zasuňte do jejího uložení.
12. Stiskněte tlačítko OK: spustí se vyplachování.
13. Když je vyplachování dokončeno, výdej se přeruší: kontrolka ⁞⁞ bliká červeně a kontrolka OK zhasne.
14. Vyprázdněte sběrnou nádobu oplachové vody.
15. Vyjměte a vyprázdněte odkapávací misku (A19), poté ji znovu zasuňte.
16. Vyjměte a naplňte nádržku čerstvou vodou a znovu ji zasuňte. (Pokud jsou k dispozici Softballs, opláchněte je tekoucí vodou a vložte je zpět do nádržky).
17. Otočte knoflíkem pro výběr funkcí (B8) na jeden z nápojů.

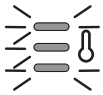
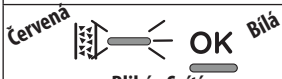
Nyní je přístroj připraven k použití.

Poznámka:

- Cyklus odvápnění lze spustit v jakémkoliv okamžiku (i když příslušná kontrolka ještě nesvítí).
- Pokud bylo odvápnění spuštěno omylem, stiskněte tlačítko OK na 10 vteřin; vyplachování nelze přerušit.

14. VÝZNAM KONTROLEK

KONTROLKY	VÝZNAM KONTROLEK	ÚKON
Všechny kontrolky krátce blikají	Zapnutí přístroje	Autodiagnostika
OK **Svítí**	Jedná se o první zapnutí přístroje a je nutné provést naplnění vodního okruhu	Postupujte, jak je označeno v kap. „3. První uvedení přístroje do provozu"
OK **Bliká**	Přístroj se zahřívá	Počkejte, dokud není dosaženo ideální teploty výdeje
 **Svítí** (Kontrolky a zobrazují odpovídající volby)	Kávovar je připraven k výdeji	Připravte kávovar a přistupte k přípravě nápoje
 **Svítí** (Kontrolka zobrazuje aktuální výběr)	Kávovar je připraven k výdeji	Připravte kávovar a přistupte k přípravě nápoje
Svítí	V nádržce (A7) není dostatek vody nebo nádržka na vodu není správně zasunuta	Naplňte nádržku nebo ji vyjměte a znovu zasuňte
Bliká	Chcete pokračovat ve výdeji nápoje, ale nádržka na vodu (A7)je prázdná	Naplňte nádržku na vodu
	Namletí je příliš jemné a káva tedy vyteká pomalu nebo vůbec	Vyjměte držák filtru (C1), zopakujte úkony pro přípravu kávy a nezapomeňte přitom na pokyny v odst. „4.1 Krok 1 - Mletí (grinding)" a „4.2 Krok 2 - Pěchování (tamping)"
	Kávový filtr (C3) nebo (C4) je ucpaný	Vypláchněte filtry pod tekoucí vodou
	Nádržka (A7) je špatně zasunutá a příslušné ventily nejsou otevřené	Lehce nádržku zatlačte tak, aby se otevřely ventily
	Vodní kámen v hydraulickém okruhu	Proveďte odvápnění, viz kap. „13. Odvápnění"
x2 x1 **Svítí**	Je vybrána příprava 1 šálku	Veškerá příprava (od mletí po dávkování) je nastavena na přípravu 1 šálku
x2 **Svítí** x1	Je vybrána příprava 2 šálků	Veškerá příprava (od mletí po dávkování) je nastavena na přípravu 2 šálků
		→

KONTROLKY	VÝZNAM KONTROLEK	ÚKON
 **Svítí**	Vyberte jednu z dostupných teplot	Viz „Teplota pro přípravu kávy"
 **Bliká**	Všeobecný alarm	Vypněte stroj a před opětovným zapnutím počkejte 10 minut. Pokud problém přetrvává, obraťte se na servisní středisko.
 **Bliká**	Je zvolena a probíhá funkce páry	Po několika sekundách přístroj pokračuje ve výdeji páry
 **Svítí - červená barva**	Je třeba přistoupit k odvápnění	Proveďte odvápnění, jak je zobrazeno v kap. „13. Odvápnění"
 **Bliká - Svítí**	Bylo vybráno odvápnění	Stiskněte OK pro zahájení odvápnění nebo otočte knoflíkem na nápoj
 **Blikají**	Probíhá odvápnění: přístroj vydá odvápňovací přípravek	Pokračujte dokončením cyklu odvápnění (viz „13. Odvápnění")
 **Bliká - Svítí**	Dokončil jsem první fázi cyklu odvápnění: nyní je třeba pokračovat ve fázi vyplachování	Stiskněte OK pro zahájení vyplachování.
 **Blikají**	Přístroj pokračuje ve fázi vyplachování poté, co dokončil cyklus odvápnění	Pokračujte dokončením cyklu odvápnění (viz „13. Odvápnění")

15. POKUD NĚCO NEFUNGUJE

PROBLÉM	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
V odkapávací misce (A19) je voda	Jedná se o jev související s běžným provozem vnitřních okruhů přístroje	Pravidelně vyprazdňujte a čistěte odkapávací misku
Káva espresso nevytéká	Nedostatek vody v nádržce (A7)	Naplňte nádržku
	Kontrolka **OK** (B6) svítí na znamení, že okruh kávy nebo okruh páry je prázdný	Stiskněte tlačítko odpovídající kontrolce **OK** pro naplnění okruhu
	Filtr (C3) nebo (C4) je ucpaný	Vypláchněte filtry pod tekoucí vodou
	Příliš jemné namletí	Nastavte dávku a mletí
	Nádržka (A7) je špatně zasunutá a ventily na jejím dně nejsou otevřené	Lehce stiskněte nádržku, aby se otevřely ventily na jejím dně
	Vodní kámen v hydraulickém okruhu	Proveďte odvápnění, viz kap. „13. Odvápnění"
Držák filtru (C1) nelze nasadit k přístroji	Mletá káva nebyla napěchována nebo je jí příliš mnoho	Zopakujte fázi 1 (kapitola „4. Příprava kávy") použitím menšího množství kávy. Pokud používáte filtr na 1 šálek, ujistěte se, že svítí kontrolka 1X (B5).
Káva espresso vytéká z okrajů držáku filtru (C1) namísto z dírek	Držák filtru není správně zaháknutý	Zahákněte správně držák filtru (obr. 19)
	Těsnění dávkovače kávy ztratilo pružnost nebo je znečištěné	Požádejte servisní středisko o výměnu
	Filtr (C3) nebo (C4) je ucpaný	• Vypláchněte filtry pod tekoucí vodou • Upravte nastavení kávy
Pěna kávy je světlá (vytéká rychle z hubice)	Je nutné zkontrolovat nastavení přístroje	Viz pokyny v odstavci „„Dokonalá dávka""
Pěna kávy je tmavá (káva vytéká pomalu z hubice)	Je nutné zkontrolovat nastavení přístroje	Viz pokyny v odstavci „„Dokonalá dávka""
Káva je studená	Byl vydán Cold Brew	Když je kontrolka OK modrá, byl vybrán Cold Brew Technology
Cold Brew je teplý	Před výdejem Cold Brew byl vydán horký nápoj	Před přípravou nápoje doporučujeme na několik sekund vydat naprázdno „Cold Brew", aby se ochladil okruh kávy
	Voda v nádržce není čerstvá	Vyprázdněte nádržku na vodu a naplňte ji čerstvou vodou
	Ve sklenici není led	Vložte 3-4 kostky ledu podle doporučení pro přípravu Cold Brew
Na konci odvápnění přístroj vyžaduje další vyplachování	Během cyklu vyplachování nebyla nádržka (A7) naplněna až po úroveň MAX	Zopakujte vyplachování (viz kap. „13. Odvápnění")
		→

PROBLÉM	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Přístroj nemele kávu	Uvnitř mlýnku na kávu je cizí těleso	Otočte voličem (A2) do polohy 8 a odstraňte všechna kávová zrna pomocí vysavače, dokud není zásobník na kávová zrna (A3) prázdný a čistý. Pokud problém přetrvává, obraťte se na servisní středisko
Pokud si přejete změnit kvalitu kávy		• Doporučujeme nasypat do zásobníku na kávová zrna (A3) pouze takové množství kávových zrn, která mají být použita • Chcete-li zásobník vyprázdnit, vysajte obsah vysavačem nebo rozemelte všechna obsažená kávová zrna, dokud není zcela prázdný. • Nasypte novou kvalitu kávových zrn • Pokud během mletí není dosažena „dokonalá dávka“, postupujte jako při prvním použití
Po mletí je kávový filtr (C3) nebo (C4) prázdný	Skluz kávy mlýnku je ucpaný	Přistupte k čištění, jak je uvedeno v kap. „10. Čištění mlýnku“
Po namletí kávový prášek ve filtru (C3) nebo (C4) nedosáhne „dokonalou dávku”	Množství mleté kávy musí být upraveno	Nastavte množství pomocí příslušného knoflíku (B4) podle pokynů v odst. „„Dokonalá dávka”“. Pokud je knoflík již v poloze max, postupujte podle pokynů v části „8. Menu nastavení“ - „Extra nastavení mletí“
	Je používán filtr na 2 šálky (C4)	Zkontrolujte, zda kontrolka 2X svítí
	Časem se mlecí kameny opotřebují	Obraťte se na servisní středisko

15.1 Statistika

Statistika přístroje je užitečná v případě servisního zásahu. Postupujte následovně:

- Vstupte do nabídky současným stisknutím tlačítek (B5) a (B7) na 3 sekundy;
- Otočte knoflíkem (B8) pro výběr „Cold Brew“;
- Stiskněte tlačítko teploty (B7);
- Jakmile vstoupíte do nabídky nastavení, vyberte požadované údaje otáčením knoflíku pro výběr, jak je znázorněno v následující tabulce:

Poloha knoflíku	Počítadlo
Cold Brew	Celkový počet studených nápojů
Espresso	Celkový počet horkých nápojů
Long black	Celkový počet výdejů páry
	Celkový počet odvápnění

- Relativní kontrolky ×2 ×1, OK, označují čísla operací:

Kontrolky na ovládacím panelu	Počet nápojů	Počet odvápnění
×2 ×1 OK	do 100	Do 1
×2 ×1 OK	mezi 100 a 1000	Mezi 2 a 10
×2 ×1 OK	Mezi 1000 a 3000	Mezi 10 a 30
×2 ×1 OK	Mezi 3000 a 6000	Mezi 30 a 60
×2 ×1 OK	Mezi 6000 a 11000	Mezi 60 a 110
×2 ×1 OK	Víc než 11000	Víc než 110

- Přístroj automaticky opustí nabídku nastavení po 30 sekundách nečinnosti.

Pred použitím zariadenia si vždy prečítajte bezpečnostné upozornenia.

1. OPIS

1.1 Opis spotrebiča - A

A1. Hlavný vypínač (ON/OFF)
A2. Volič úrovne mletia
A3. Zásobník zrnkovej kávy
A4. Veko zásobníka zrnkovej kávy
A5. Dvierka držiaka príslušenstva
A6. Kryt nádržky na vodu
A7. Nádržka na vodu
A8. Napájací kábel
A9. Vypúšťač pary
A10. Vydávač kávy
A11. Vydávač horúcej vody
A12. Uloženie držiaka filtra na mletie
A13. Výstup kávového mlynčeka
A14. Podpera malých šálok
A15. Mriežka priestoru na odkladanie malých šálok
A16. Mriežka priestoru na odkladanie šálok/hrnčeka
A17. Podpera mriežky priestoru na odkladanie šálok/hrnčeka
A18. Indikátor hladiny vody v odkvapkávacej miske
A19. Odkvapkávacia miska

1.2 Opis ovládacieho panelu - B

B1. Manometer
B2. Kontrolka „nedostatok vody“
B3. Kontrolka „odvápňovanie“
B4. Gombík nastavenia množstva mletej kávy
B5. Tlačidlo voľby 1 alebo 2 šálok (na použitie zodpovedajúceho kávového filtra)
B6. Tlačidlo „OK“: na nastavenie nápoja/potvrdenie
B7. Tlačidlo „teplota kávy“
B8. Gombík pre voľbu funkcií
- Cold Brew
- Espresso
- Americano
- Hot water (Horúca voda)
- Odvápnenie

B9. Tlačidlo „para“: na výdaj pary

1.3 Opis príslušenstva - C

C1. Držiak filtra
C2. Dávkovacia násypka (Dosing&Tamping Guide)
C3. Filter 1 šálky
C4. Filter 2 šálok
C5. Reakčný prúžok „Total Hardness Test“
C6. Odvápňovač
C7. Softballs (*iba v niektorých modeloch)
C8. Kanvica na mlieko
C9. Čistiaci štetec
C10. Čistiaca ihla pre vydávanie pary
C11. Presovač
C12. Pás na presovanie (* iba v niektorých modeloch)

1.4 Príslušenstvo na čistenie nezahrnuté, odporúčané výrobcom

Viac informácií nájdete na Delonghi.com.

EcoMultiClean **Čistiaci prostriedok**
EAN: 8004399333307

2. PRÍPRAVA SPOTREBIČA

Všetko príslušenstvo umyte vlažnou vodou a prostriedkom na umývanie riadu a postupujte takto:

1. Založte odkvapkávaciu misku (A19) spolu s mriežkou priestoru na odkladanie šálok (A16) a príslušnou podperou (A17) (obr. 1);
2. Vytiahnite nádržku na vodu (A7) (obr. 2) a naplňte ju čerstvou čistou vodou, dbajte na to, aby ste neprekročili značku MAX (obr. 3).
3. Potom vložte nádržku naspäť.

Pozor: *Spotrebič nikdy neuvádzajte do prevádzky bez vody v zásobníku alebo bez zásobníka.*

Poznámka: *Odporúčame vám čo najskôr vykonať nastavenie tvrdosti vody podľa postupu opísaného v kapitole „8. Menu nastavení“.*

3. PRVÉ UVEDENIE SPOTREBIČA DO PREVÁDZKY

1. Zástrčku zapojte do zásuvky. Stlačte hlavný vypínač (A1) (obr. 4).
2. Pod vydávač horúcej vody (A11) umiestnite nádobu s minimálnym objemom 100 ml (obr. 5).
3. Stlačte tlačidlo OK (B6) (obr. 6): výdaj sa začne a automaticky sa preruší. Vyprázdnite nádobu.

Pred začatím používania spotrebiča je potrebné opláchnuť vnútorné obvody stroja. Postupujte nasledovne:

4. Kávový filter (C3) alebo (C4) vložte do držiaka filtra (C1).
5. Pripojte držiak filtra (C1) spolu s filtrom k spotrebiču: pre správne pripojenie zarovnajte rukoväť držiaka filtra s „INSERT“ (obr. 7) a otočte rukoväť doprava, až kým nebude zarovnaná s polohou „CLOSE“.
6. Pod držiak filtra a vypúšťač pary umiestnite nádobu (A9).
7. Stlačte tlačidlo OK (B6): výdaj sa začne.
8. Po dokončení výdaja stlačte tlačidlo pary (B9) (obr. 8) a niekoľko sekúnd vydávajte paru tak, aby sa prepláchol okruh pary: pre optimálny výdaj pary sa odporúča tento úkon zopakovať 3 alebo 4-krát. Tým sa umožní odstrániť vodu v hadici pred výdajom pary.

Spotrebič je teraz pripravený na použitie.

Poznámka: *prepláchnutie vnútorných okruhov sa odporúča aj po dlhšej dobe nečinnosti spotrebiča.*

Pri prvom použití je potrebné pripraviť 4-5 káv, až potom spotrebič začne dávať uspokojivý výsledok: osobitnú pozornosť venujte dávke mletej kávy vo filtri ((C3) alebo (C4)) (pozri pokyny v odseku „4.1 Fáza 1 - Mletie (grinding)“).
Postupujte podľa pokynov v kapitole „„Perfektná dávka““.

4. PRÍPRAVA KÁVY

4.1 Fáza 1 - Mletie (grinding)

1. Nasypte zrnká do zásobníka (A3) (obr. 9). Odporúča sa nasypať iba zrnká potrebné na prípravu: takto sa vždy použije čerstvá káva.
2. Továrenské nastavenie stupňa mletia je 5 (stredné mletie). Ak by výsledok nebol uspokojivý, nastavte úroveň podľa osobnej chuti a podľa typu kávy (nastavenie sa vykonáva počas prevádzky kávového mlynčeka) (obr. 10).

Poznámka: *Stupeň mletia medzi 3 a 6 sa odporúča pre väčšinu káv. Výsledok mletia s výberom na 1 alebo 2 je veľmi jemný, môže sa použiť iba s veľmi osobitnou kávou (svetlé praženie) alebo, keď sa zistí nie optimálne množstvo kávy a spôsobené opotrebovaním mlynčeka (príliš hrubé mletie).*

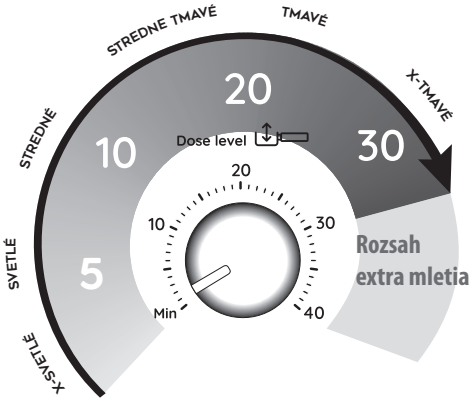
3. Jeden z kávových filtrov (C3) alebo (C4) vložte do držiaka filtra (C1). Stlačte tlačidlo ⌴ (B5) pre výber prípravy 1 alebo 2 šálok: s týmto výberom sa zdvojnásobí aj množstvo vydanej kávy espresso.
4. Nastavte gombík množstva (B4) začínajúc od minimálnej polohy (obr. 11).

Pri prvom použití nechajte gombík v polohe Min. Na začiatku je normálne urobiť niekoľko pokusov, kým nájdete optimálne nastavenie. Odporúčame vám začať s továrenskými hodnotami, potom, v prípade potreby, ich zmeňte podľa odporúčaní uvedených v odseku „Nastavenie množstva mletej kávy vo filtri“.

5. Pripojte dávkovaciu násypku (C2) k držiaku filtra: 1 stlačte; 2 otočte až do zablokovania (obr. 12).
6. Držiak filtra vložte do výstupu kávového mlynčeka (A13) (obr. 13).
7. Stláčajte držiak filtra, kým nebudete počuť „zakliknutie“ (obr. 14), potom uvoľnite: mletie sa začne a automaticky sa preruší.

Poznámka: *Ak chcete mletie prerušiť ručne, znovu stlačte držiak filtra (, kým nebudete počuť zakliknutie).*

Nastavenie množstva mletej kávy vo filtri



Každý typ zrniek dá počas mletia iný výsledok a z tohto dôvodu sa na začiatku nastavenia dávky vyžaduje mimoriadna pozornosť. Táto ilustrácia poskytuje informácie o tom, ako nastaviť dávku, na základe farby praženia: musí sa brať do úvahy východiskový bod, ale môže sa meniť na základe zloženia zrniek kávy.

1. Nastavte dávku (aby ste sa dostali k značke na reliéfe vnútri kávového filtra), pričom začnite od minimálnej polohy. Čísla na gombíku predstavujú praktickú referenciu, ktorá sa má zaznamenať, keď sa vo filtri dosiahne perfektná dávka. Čísla nezodpovedajú nastaveniam kávového mlynčeka, merným jednotkám (g / oz) ani dobe mletia.
2. Odkazujúc na farbu praženia vašej kávy, gombíkom pomaly otáčajte.

4.2 Fáza 2 - Presovanie (tamping)

1. Po mletí vytiahnite držiak filtra (obr. 15).
2. Poklepte na dávkovaciu násypku (C2) na zarovnanie mletej kávy.
3. (Iba niektoré modely): držiak filtra uložte do príslušného miesta na presovacom páse (C12) (obr. 16).
4. Presujte kávu použitím príslušného presovača (C11) (obr. 17).
5. Odoberte dávkovaciu násypku jej otočením proti smeru otáčania hodinových ručičiek a potiahnutím smerom nahor (obr. 18) a overte, či dávka je správna (pozri odsek „„Perfektná dávka““).
6. Držiakfiltra pripevnite k vydávaču kávy (A10) (obr. 19).

Poznámka: *Ak aj po presovaní zostanú zvyšky kávy pozdĺž hrán filtra, to absolútne nezníži kvalitu extrakcie a teda ani konečný výsledok.*

„Perfektná dávka“

- Kávové filtre majú vnútri riadok na reliéfe: perfektná dávka zodpovedá tomuto riadku na reliéfe;



- Uistite sa, či káva je po presovaní správne zarovnaná. Mohlo by byť potrebné viackrát nastaviť gombík (B4) , kým sa nedostanete k perfektnej dávke.
- Ak je káva pre-alebo podextrahovaná a dávka je v rámci perfektnej dávky, nastavte jemnejší alebo hrubší stupeň mletia (pozri „4.1 Fáza 1 - Mletie (grinding)“). Ak je káva preextrahovaná (príliš pomalý výdaj), mletie bude musieť byť hrubšie. Ak je káva podextrahovaná (príliš rýchly výdaj), mletie bude musieť byť jemnejšie.

4.3 Fáza 3 - Výdaj (brewing)

1. Zvoľte teplotu (obr. 20) (pozri „Teplota na prípravu kávy“).
2. Zvoľte požadovaný nápoj (obr. 21). Ak je nápoj naprogramovaný (pozri kapitolu „7. Naprogramovanie dĺžky nápojov“), kontrolka nápoja bude krátko blikať.
3. Stlačte OK (B6) pre spustenie výdaja (obr. 22) (predvylúhovanie a vylúhovanie). Výdaj sa zastaví automaticky.

Teplota na prípravu kávy

Teplota vody sa počas celého procesu prípravy kontroluje, aby sa zaručila jej stabilita vo fáze extrakcie. Model Specialista Arte ponúka 3 teploty vylúhovania*, ktoré zodpovedajú rozsahu medzi 92 °C a 96 °C.

Podľa druhu a praženia zrniek sa odporúča odlišná teplota: zrnká kávy Robusta si vyžadujú nízku teplotu; zrnká kávy Arabica vysokú teplotu. To isté platí pre zrnká s tmavým pražením alebo pre práve upražené zrnká.

Teplotná úroveň	Zodpovedajúca kontrolka	Stupeň praženia
MIN		**tmavé**
MED		**stredne tmavé**
MAX		**Stredne svetlé**

* Táto teplota sa týka vody v termobloku. Preto sa odlišuje od teploty nápoja v šálke alebo od teploty nameranej počas vytekania nápoja z vydávačov držiaka filtra.

5. PRÍPRAVA COLD BREW

COLD EXTRACTION TECHNOLOGY

Cold Extraction Technology je príprava kávy použitím studenej vody alebo vody s teplotou prostredia. Pre vyťaženie vlastností kávových zrniek sa namiesto tepla používa dlhší čas vylúhovania. Postupujte nasledovne:

1. Zvoľte Cold Brew (obr. 23). Kontrolka týkajúca tlačidla OK sa zmení na modro;
2. Odporúča sa, aby okruh kávy bol studený, vykonajte výdaj naprázdno: potom položte nádobu pod vydávač kávy (A10) a stlačte OK: po niekoľkých sekundách znovu stlačte OK na prerušenie výdaja;
3. Odoberte a vyprázdnite nádobu apripojte držiak filtra s perfektnou dávkou k vydávaču kávy ;
4. Pripravte si pohár s 2-3 kockami ľadu a položte ho pod vydávače kávy (obr. 24);
5. Stlačte OK (kontrolka je modrá): výdaj sa začne.
6. Výdaj sa automaticky preruší.

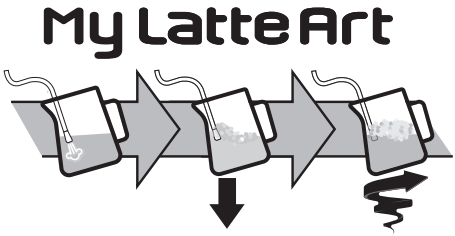
Poznámka:

- *Cold Extraction je technológia extrakcie bez tlaku: preto sa manometer počas výdaja neotáča.*
- *Pre Cold Brew sa odporúča zvoliť stupeň mletia medzi 4 a 6.*
- *Uistite sa, či voda v nádržke je čerstvá. Ak je voda stará niekoľko dní, nádržku na vodu vyprázdnite a dôkladne vypláchnite. Nádržku na vodu vždy udržiavajte čistú.*

6. PRÍPRAVA NÁPOJOV S MLIEKOM

6.1 Napeňte mlieko

1. Do kanvice (C8) nalejte množstvo mlieka, ktoré chcete zohriať/napeniť, pričom berte do úvahy, že objem mlieka sa zdvoj- alebo strojnásobí (obr. 25). Aby ste získali hustejšiu a homogénnejšiu penu, odporúča sa používať plnotučné kravské mlieko s teplotou z chladničky (približne 5 °C).



2. Kanvicu položte pod vypúšťač pary a stlačte tlačidlo pary (B9) (obr. 26).
3. Na napenenie mlieka položte vypúšťač pary (A9) na povrch mlieka: týmto spôsobom sa vzduch zmieša s mliekom a parou.

4. Vypúšťač pary podržte na povrchu, pričom dajte pozor, aby ste nezachytili príliš veľa vzduchu, čím by sa vytvorili príliš veľké bubliny.
5. Vypúšťač pary ponorte pod povrch mlieka: takto sa vytvorí vír. Po dosiahnutí požadovanej teploty znovu stlačte tlačidlo pary a počkajte, kým sa výdaj pary úplne nepreruší, potom odoberte kanvicu na mlieko.

Barista odporúča:

- **Čerstvé mlieko je najlepšie**. Vždy používajte čerstvé mlieko s teplotou, ktorú má v chladničke.
- Lepší výsledok dosiahnete, ak kanvicu na mlieko vždy znovu odložíte do chladničky.
- Plnotučné mlieko zaistí najlepšie výsledky. Výsledok a textúra peny sa menia podľa použitého kravského mlieka alebo rastlinných nápojov.
- Po napenení mlieka odstráňte bubliny ľahkým krútením kanvice na mlieko.

Čistenie vypúšťača pary

1. Po každom použití handričkou odstráňte zvyšky mlieka z vydávača pary (obr. 27). V prípade hĺbkového čistenia sa odporúča použiť Eco MultiClean: zabezpečí hygienu odstránením mliečnej bielkoviny a tukov a môže sa použiť na vyčistenie celého spotrebiča.
2. Niekoľko sekúnd vydávajte paru na dobré vyčistenie vydávača (obr. 8).
3. Počkajte, kým vydávač nevychladne: aby sa zachovala účinnosť vydávača v priebehu času, používajte čistiacu ihlu (C10) na to, aby otvory zostal voľný (obr. 28).

7. NAPROGRAMOVANIE DĹŽKY NÁPOJOV

1. Pripravte spotrebič na výdaj 1 alebo 2 šálok nápoja, ktorý chcete vydať, a to až do bodu pripojenia držiaka filtra (C1) spolu s filtrom (C3) alebo (C4) a mletou kávou.
2. Otočte gombík (B8) pre voľbu nápoja na naprogramovanie.
3. Podržte stlačené tlačidlo OK (B6) aspoň na 3 sekundy, kým kontrolka týkajúca sa zvoleného nápoja nezačne blikať na potvrdenie, že spotrebič je v režime programovania.
4. Po dosiahnutí požadovaného množstva znovu stlačte tlačidlo OK: množstvo je naprogramované.

Poznámka:

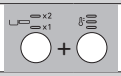
- *Môžu sa naprogramovať nápoje, ale výdaj pary nie.*
- *Naprogramovaním sa zmenia množstvá nápojov, ale nie namletej kávy.*
- *Keď si zvolíte naprogramovaný nápoj, zodpovedajúca kontrolka bliká krátko.*
- *Nápoje „**X2**" sa môže naprogramovať samostatne.*

Kávový recept	Množstvo z výroby	Naprogramovateľné množstvo
Cold Brew	≃110 ml	od ≃ 90 do ≃130 ml
Cold Brew X2	≃180 ml	od ≃ 160 do ≃ 220 ml
Espresso	≃35 ml	od ≃15 do ≃90 ml
Espresso X2	≃70 ml	od ≃30 do ≃180 ml
Americano	≃120 ml	• espresso: od ≃15 do ≃90 ml • voda: od ≃25 do ≃150 ml
Americano X2	≃240 ml	• espresso: od ≃30 do ≃180 ml • voda: od ≃50 do ≃240 ml
Hot water	≃250 ml	od ≃65 do ≃300 ml

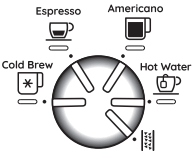
8. MENU NASTAVENÍ

1. Vstúpte do menu:

Súčasne stlačte na 3 sekúnd



2. Vyberte nastavenie, ktoré chcete upraviť

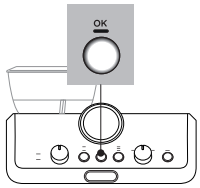


Zodpovedajúce nastavenie	Otočte na	Stlačte	Stlačte ešte pre zmenu nastavenia
Štatistika (informácie užitočné pre pomoc)	Cold Brew	Pozri ods. „15.1 Štatistika"	

→

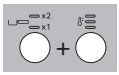
Pauza predvylúhovania	Espresso	Zapne sa kontrolka týkajúca sa aktuálne zvoleného nastavenia	➡ Nie
			➡ 1 sek
			➡ 2 sek
Nastavenie extra mletia	Americano	Zapne sa kontrolka týkajúca sa aktuálne zvoleného nastavenia	➡ 1. rozsah
			➡ 2. rozsah
Automatické vypnutie	Hot water	Zapne sa kontrolka týkajúca sa aktuálne zvoleného nastavenia	➡ 9 minút
			➡ 1,5 hodiny
			➡ 3 hodiny
Tvrdosť vody		Zapne sa kontrolka týkajúca sa aktuálne zvoleného nastavenia	➡ sladká
			➡ stredne tvrdá
			➡ tvrdá /veľmi tvrdá

3. Uložte nové nastavenia stlačením OK (B6)



Poznámka: *Spotrebič automaticky vstúpi z menu nastavení po 30 sekundách nečinnosti.*

8.1 Reset na nastavenia z výroby

1. Vstúpte do menu:	
Súčasne stlačte na 3 sekúnd	

2. Reset na továrenské hodnoty	
Podržte stlačené tlačidlo pary (B9) na 3 sekundy.	

Kontrolka OK (B6) krátko bliká na potvrdenie resetu.

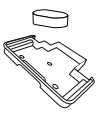
9. ČISTENIE SPOTREBIČA

Pozor!

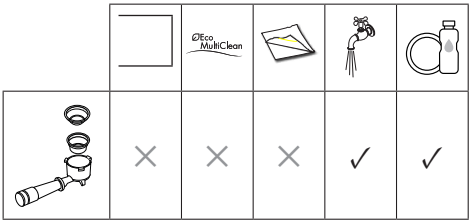
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte rozpúšťadlá, drsné čistiace prostriedky, ani alkohol.
- Na odstraňovanie vodného kameňa alebo kávových usadenín nikdy nepoužívajte kovové predmety, pretože by tak mohlo dôjsť k poškrabaniu kovového alebo plastového povrchu.
- V prípade období nepoužívania dlhších ako jeden týždeň sa odporúča, pred použitím spotrebiča, vykonať preplachovanie.

Nebezpečenstvo!

- Počas čistenia nikdy neponárajte spotrebič do vody, je to elektrické zariadenie.
- Pred akýmkoľvek čistením vonkajších častí spotrebiča spotrebič najskôr vypnite, odpojte zástrčku od zásuvky a nechajte ho vychladnúť.

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

→



10. ČISTENIE KÁVOVÉHO MLYNČEKA

1. Pripevňovaciu zónu vyčistite štetcom (C9) (obr. 29).
2. Pomocou štetca vyčistite žľab kávy (obr. 30).

Účinné mletie

Mlynčeky časom podliehajú opotrebovaniu. Preto v priebehu času, aby ste dosiahli perfektnú dávku, je potrebné otočiť gombík (B4) smerom k vyšším číslam. Keď budete na nastavení medzi 30 a 40,prišla chvíľa na nastavenie extra rozsahu mletia (pozri kapitolu „8. Menu nastavení“ - „Rozsah extra mletia“).
Keď sa množstvo namletej kávy ešte zníži, obráťte sa na asistenčné centrum za účelom výmeny mlynčekov: potom kávový mlynček znovu nastavte po vstupe do menu nastavení a zvoľte prvý rozsah extra nastavenia mletia. Potom otočte gombík nastavenia množstva (B4) do polohy Min a nastavte dávku ako pri prvom použití (pozri „„Perfektná dávka““).

11. TVRDOSŤ VODY

Kontrolka (B3) odvápňovania sa zapne po prednastavenom období prevádzky, ktoré závisí od tvrdosť vody. Je možné naprogramovať spotrebič na základe skutočnej tvrdosti vody používanej v rôznych regiónoch, čo spôsobí, že úkon odvápňovania bude menej častý (pozri kapitolu „8. Menu nastavení“).

1. Vytiahnite z obalu testovací prúžok „TOTAL HARDNESS TEST“ (C5).
2. Prúžok úplne ponorte do pohára s vodou na približne jednu sekundu (obr.31).
3. Prúžok vytiahnite z vody a zľahka potraste (obr. 32).

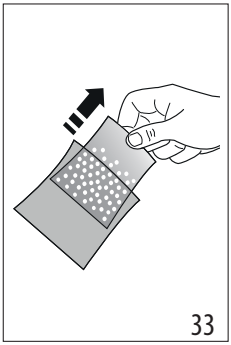
Výsledok testu tvrdosti vody	Tlačidlo (B7)	Úroveň
		**1** sladká voda
		**2** stredne tvrdá voda
		**3** tvrdá alebo veľmi tvrdá voda
		

4. Spotrebič nastavte podľa pokynov uvedených v kapitole „8. Menu nastavení“.

12. POSTUP POUŽÍVANIA SOFTBALLS (IBA V NIEKTORÝCH MODELOCH)

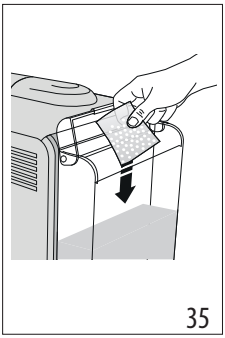
Softballs (C7) je inovatívny systém, ktorý predlžuje životnosť spotrebiča bez zmeny vlastností vody, pričom sa garantuje výdaj krémovej a aromatickej kávy. Pre optimalizáciu účinnosti nechajte Softballs vo vode na celú noc pred použitím.

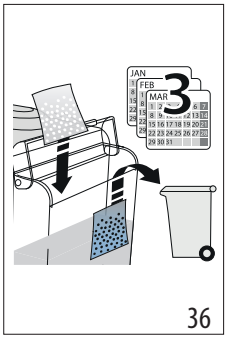
1. Balík Softballs vytiahnite z obalu (obr. 33).


33


34

2. Balík Softballs prepláchnite pod tečúcou vodou (obr. 34).
3. Vrecko ponorte do nádržky na vodu (A7) (obr. 35).
4. Vrecko Softballs vymeňte každé 3 mesiace (obr. 36).


35



36

13. ODVÁPŇOVANIE

Pozor!

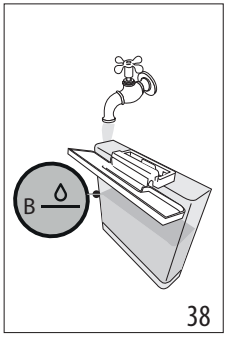
- Pred použitím si prečítajte pokyny a štítok na obale prípravku na odvápnenie (C6).
- Odporúča sa používať výhradne odvápňovacie prípravky De'Longhi. Použitie nevhodných odvápňovacích prípravkov rovnako ako nesprávne vykonané odvápňovanie môžu viesť k nezrovnalostiam, na ktoré sa nevzťahuje záruka výrobcu.
- Odvápňovač môže poškodiť jemné plochy. Ak sa prípravok náhodne prevráti, okamžite osušte.

Pre vykonanie odvápňovania	
Odvápňovač	Odvápňovač De'Longhi
Nádoba	Objem 2 litre
Čas	~40 min

1. Je to moment na vykonanie odvápňovania, keď sa zapne kontrolka (B3). Odvápňovanie môžete kedykoľvek spustiť.
2. Vytiahnite a vyprázdnite odkvapkávaciu misku (A19), potom ju založte späť.
3. Vyprázdnite nádržku navodu (A7). (Ak sú prítomné, vyberte softballs a položte ich do pohára vody, až do momentu ich opätovného vloženia po dokončení odvápňovania)
4. Do nádržky na vodu (C6) nalejte odvápňovač až po rysku **A** (zodpovedá 100 ml baleniu) vytlačenú na vnútornej strane nádržky (obr. 37).
5. Pridajte vodu (1 liter), kým nedosiahnete rysku B (obr. 38). Potom nádržku na vodu znovu zasuňte do spotrebiča.

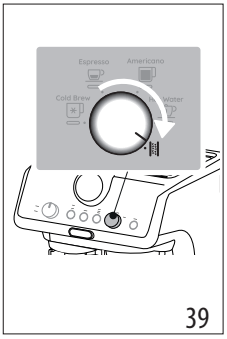


37

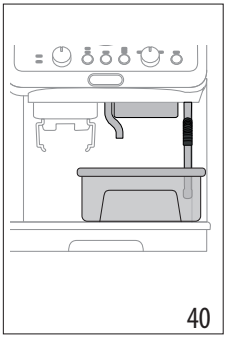


38

6. Otočte gombík (B8) na (obr. 39): kontrolka OK sa zapne a kontrolka bliká.



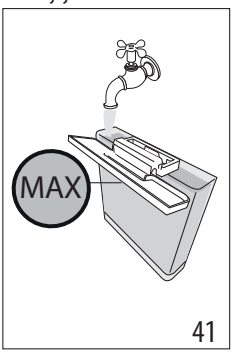
39


40

7. Uistite sa, či držiak filtra (C1) nie je pripevnený a pod vydávače kávy (A10), horúcej vody (A11) a pod vypúšťač pary (A9) umiestnite nádobu (obr. 40).
8. Aspoň na 3 sekundy podržte stlačené tlačidlo OK (B6): kontrolka OK bliká.
9. Program odvápňovania sa spustí a odvápňovacia tekutina vyteká z vydávačov. Program odvápňovania automaticky vykonáva celú sériu preplachovaní s prestávkami, aby sa odstránili usadeniny vodného kameňa vnútri kávovaru, až do vyprázdnenia nádrže.

Výdaj sa preruší a kontrolka OK sa zmení na modro. Potom je potrebné vykonať preplachovací cyklus:

10. Vyprázdnite nádobu, ktorú ste používali na zber odvápňovacej tekutiny, a umiestnite ju pod vydávače.
11. Vyberte nádržku na vodu, vyprázdnite z nej všetky zvyšky odvápňovacieho roztoku, opláchnite ju tečúcou vodou a naplňte ju čerstvou vodou až do úrovne MAX (obr. 41). Potom nádržku vložte na jej miesto.



41

12. Stlačte tlačidlo OK: preplachovanie sa spustí.
13. Po dokončení preplachovania sa výdaj preruší: kontrolka bliká na červeno a kontrolka OK sa vypne.
14. Vyprázdnite oplachovú vodu zo zbernej nádoby.
15. Vytiahnite a vyprázdnite odkvapkávaciu misku (A19), potom ju založte späť.
16. Vyberte a naplňte nádržku čerstvou vodou a znovu ju vložte. (Ak sú prítomné, pod tečúcou vodou prepláchnite softballs a znovu ich vložte do nádržky).
17. Gombík voľby funkcií (B8) otočte na jeden z nápojov.

Spotrebič je tak pripravený na použitie.

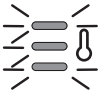
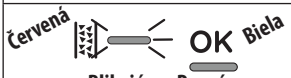
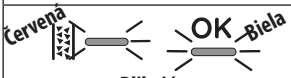
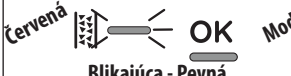
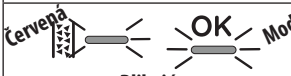
Poznámka:

- Cyklus odvápňovania sa môže spustiť kedykoľvek (aj keď príslušná kontrolka nie je ešte zapnutá).
- V prípade, ak sa odvápňovanie spustilo omylom, stlačte tlačidlo na 10 sekúnd; preplachovanie sa nemôže prerušiť.

14. VÝZNAM KONTROLIEK

KONTROLKY	VÝZNAM KONTROLIEK	ÚKON
Všetky kontrolky krátko zablikajú	Zapnutie spotrebiča	Automatická diagnostika
OK **Pevná**	Je to prvé zapnutie spotrebiča a je potrebné naplniť vodný okruh	Postupujte podľa pokynov v kap. „3. Prvé uvedenie spotrebiča do prevádzky“
OK **Blikajúca**	Spotrebič sa zohrieva	Počkajte na dosiahnutie ideálnej teploty výdaja
 **Pevná** (Kontrolky a ukazujú príslušné voľby)	Spotrebič je pripravený na výdaj	Pripravte spotrebič a vykonajte prípravu nápoja
 **Pevná** (Kontrolka ukazuje prebiehajúci výber)	Spotrebič je pripravený na výdaj	Pripravte spotrebič a vykonajte prípravu nápoja
Pevná	Hladina vody v nádržke (A7) nie je dostatočná alebo nádržka na vodu nie je vložená správne	Naplňte nádržku alebo vyberte a znova správne vložte nádržku
Blikajúca	Chcete pokračovať vo výdaji nápoja, ale nádržka na vodu (A7)je prázdna	Nádržku naplňte vodou
	Kávový mlynček melie príliš jemne, a preto káva vyteká veľmi pomaly alebo nevyteká vôbec.	Vytiahnite držiak filtra (C1), zopakujte úkony na prípravu kávy, pričom majte na pamäti pokyny v ods. „4.1 Fáza 1 - Mletie (grinding)“ a „4.2 Fáza 2 - Presovanie (tamping)“
	Kávový filter (C3) alebo (C4) je upchatý	Filtre prepláchnite pod tečúcou vodou
	Nádržka (A7) je nesprávne vložená a príslušné ventily nie sú otvorené	Jemne stlačte nádržku tak, aby sa ventily otvorili
	Vodný kameň vnútri hydraulického obvodu	Vykonajte odvápnenie podľa kapitoly „13. Odvápňovanie“
×2 ×1 **Pevná**	Je zvolená príprava na 1 šálku	Celá príprava (od mletia po výdaj) je nastavená na prípravu 1 šálky
×2 **Pevná** ×1	Je zvolená príprava na 2 šálky	Celá príprava (od mletia po výdaj) je nastavená na prípravu 2 šálok

→

KONTROLKY	VÝZNAM KONTROLIEK	ÚKON
 **Pevná**	Zvoľte jednu z dostupných teplôt	Pozri „Teplota na prípravu kávy“
 **Blikajúca**	Všeobecný alarm	Spotrebič vypnite, počkajte 10 minút, potom znovu zapnite. Ak problém pretrváva, obráťte sa na asistenčné centrum.
 **Blikajúca**	Funkcia pary je zvolená a prebieha	Po niekoľkých sekundách spotrebič vykoná výdaj pary
 **Pevná - červenej farby**	Je potrebné vykonať odvápňovanie	Vykonajte odvápňovanie podľa pokynov v kap. „13. Odvápňovanie“
 **Blikajúca - Pevná**	Je zvolené odvápňovanie	Stlačte OK pre spustenie odvápňovania alebo otočte gombík na jeden nápoj
 **Blikajúce**	Odvápňovanie pokračuje: spotrebič vydá odvápňovací roztok	Pokračujte až do dokončenia odvápňovacieho cyklu (pozri „13. Odvápňovanie“)
 **Blikajúca - Pevná**	Dokončil som prvú fázu odvápňovacieho cyklu: teraz je potrebné pokračovať s fázou preplachovania	Stlačte OK pre spustenie preplachovania.
 **Blikajúce**	Spotrebič vykoná fázu preplachovania po dokončení odvápňovacieho cyklu	Pokračujte až do dokončenia odvápňovacieho cyklu (pozri „13. Odvápňovanie“)

15. AK NIEČO NEFUNGUJE

PROBLÉM	PRÍČINA	RIEŠENIE
V odkvapkávacej misky je voda (A19)	Tvorí súčasť normálnej prevádzky z vnútorných okruhov spotrebiča	Odkvapkávaciu misku pravidelne vyprázdnite a vyčistite
Nevyteká káva espresso	Nedostatok vody v zásobníku (A7)	Nádržku naplňte
	Kontrolka **OK** (B6) je zapnutá, čím signalizuje, že okruh kávy alebo okruh pary je prázdny	Stlačte tlačidlo zodpovedajúce kontrolke **OK** pre naplnenie okruhu
	Filter (C3) alebo (C4) je upchatý	Filtre prepláchnite pod tečúcou vodou
	Mletie príliš jemné	Nastavte dávku a mletie
	Nádržka (A7) je nesprávne vložená a ventily na jej spodnej časti nie sú otvorené	Jemne stlačte nádržku tak, aby sa ventily na jej spodnej časti otvorili.
	Vodný kameň vnútri hydraulického obvodu	Vykonajte odvápnenie podľa kapitoly „13. Odvápňovanie“
Držiak filtra (C1) sa neuchytí na spotrebič	Namletá káva nebola stlačená presovačom alebo je v nadmernom množstve	Zopakujte fázu 1 (kapitola „4. Príprava kávy“) použitím menšieho množstva kávy. Ak sa použije filter 1 šálky, uistite sa, či je zapnutá kontrolka 1X (B5).
Káva espresso kvapká z okrajov držiaka filtra (C1) namiesto z otvorov	Držiak filtra nie je uchytený správne	Držiak filtra uchyťte správne (obr. 19)
	Tesnenie vydávača kávy stratilo pružnosť alebo je špinavé	Obráťte sa na asistenčné centrum pre výmenu
	Filter (C3) alebo (C4) je upchatý	• Filtre prepláchnite pod tečúcou vodou • Regulujte nastavenia mletia
Pena v káve je svetlá (káva vychádza rýchlo z ústia)	Je potrebné prehodnotiť nastavenia spotrebiča	Pozri pokyny v odseku „„Perfektná dávka““
Pena v káve je tmavá (káva pomaly vychádza z ústia)	Je potrebné prehodnotiť nastavenia spotrebiča	Pozri pokyny v odseku „„Perfektná dávka““
Káva je studená	Bol vydaný nápoj Cold Brew	Keď je kontrolka OK modrá, je zvolená Cold Brew Technology
Cold Brew je horúci	Pred výdajom Cold Brew bol vydaný horúci nápoj	Pred prípravou nápoja sa odporúča vydávať naprázdno „Cold Brew“ niekoľko sekúnd na vychladnutie okruhu kávy
	Voda v nádržke nie je čerstvá	Vyprázdnite nádržku na vodu a naplňte ju čerstvou vodou
	V pohári nie je ľad	Vložte 3-4 kocky ľadu ako sa odporúča pre prípravu Cold Brew
Po dokončení odvápňovania si spotrebič vyžaduje ďalšie preplachovanie.	Počas cyklu preplachovania nebola nádržka (A7) naplnená až po rysku MAX	Preplachovanie zopakujte (pozri kap. „13. Odvápňovanie“)
		→

PROBLÉM	PRÍČINA	RIEŠENIE
Spotrebič nemelie kávu	Vnútri kávového mlynčeka sa nachádza cudzie teleso	Otočte volič (A2) do polohy 8 a vysávačom odstráňte všetky zrnká až do vyprázdnenia a vyčistite zásobník zrnkovej kávy (A3). Ak problém pretrváva, obráťte sa na asistenčné centrum
Ak si prajete zmeniť kvalitu kávy		• Odporúča sa nasypať do zásobníka zrnkovej kávy (A3) iba také množstvo zrniek, ktoré sa použije • Pre vyprázdnenie zásobníka povysávajte obsah vysávačom alebo pomeľte všetky obsiahnuté zrnká, kým sa zásobník úplne nevyprázdni. • Nasypte nové množstvo zrniek • Ak sa pri mletí nedosiahne „perfektná dávka“, postupujte ako pri prvom použití
Po mletí je kávový filter (C3) alebo (C4) prázdny	Sklz kávy na kávovom mlynčeku je upchatý	Vykonajte čistenie podľa pokynov v kap. „10. Čistenie kávového mlynčeka“
Po mletí kávový prášok vo filtri (C3) alebo (C4) nedosahuje „perfektnú dávku“	Je potrebné nastaviť množstvo mletej kávy	Nastavte množstvo príslušným gombíkom (B4) podľa pokynov uvedených v ods. „„Perfektná dávka““. Ak gombík je už v polohe max, postupujte podľa pokynov uvedených v oddiele „8. Menu nastavení“ - „Nastavenie extra mletia“
	Použil sa filter 2 šálok (C4)	Overte, či kontrolka 2X je zapnutá
	Používaním sa mlynčeky opotrebujú	Obráťte sa na asistenčné centrum

15.1 Štatistika

Štatistika spotrebiča je užitočná v prípade zásahu pomoci. Postupujte nasledovne:

- Vstúpte do menu súčasným stlačením tlačidiel (B5) a (B7) na 3 sekundy;
- Otočte gombík (B8) pre výber „Cold Brew“;
- Stlačte tlačidlo teploty (B7);
- Po vstupe do menu nastavení zvoľte požadované údaje otočením gombíka voľby podľa zobrazenia v nasledujúcej tabuľke:

Nastavte gombík	Počítadlo
Cold Brew	Celkový výpočet studených nápojov
Espresso	Celkový výpočet horúcich nápojov
Long black	Celkový výpočet výdajov pary
	Celkový výpočet odvápňovaní

- Kontrolky týkajúce sa ⌴, OK, signalizujú počty úkonov:

Kontrolky na ovládacom paneli	Výpočet nápojov	Výpočet odvápňovaní
×2 ×1 OK	do 100	Do 1
×2 ×1 OK	medzi 100 a 1000	Medzi 2 a 10
×2 ×1 OK	Medzi 1000 a 3000	Medzi 10 a 30
×2 ×1 OK	Medzi 3000 a 6000	Medzi 30 a 60
×2 ×1 OK	Medzi 6000 a 11000	Medzi 60 a 110
×2 ×1 OK	Viac ako 11000	Viac ako 110

- Spotrebič automaticky vstúpi z menu nastavení po 30 sekundách nečinnosti.

Przed rozpoczęciem użytkowania, należy uważnie przeczytać broszurę, w której wskazano ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa.

1. OPIS

1.1 Opis urządzenia - A

A1. Wyłącznik główny (ON/OFF)
A2. Przełącznik poziomu zmielenia
A3. Pojemnik na ziarna
A4. Pokrywka pojemnika na ziarna
A5. Drzwiczki schowka na akcesoria
A6. Pokrywka zbiornika na wodę
A7. Zbiornik na wodę
A8. Kabel zasilający
A9. Lana pary
A10. Dozownik kawy
A11. Dysza gorącej wody
A12. Gniazdo uchwytu na filtr do mielenia
A13. Wylot młynka kawy
A14. Podstawka na małe filiżanki
A15. Kratka na małe filiżanki
A16. Kratka na filiżanki/mug
A17. Podstawka kratki na filiżanki/mug
A18. Wskaźnik poziomu wody w tacce na skropliny
A19. Tacka na skropliny

1.2 Opis panelu sterowania - B

B1. Manometr
B2. Kontrolka „brak wody"
B3. Kontrolka „odkamienianie"
B4. Pokrętło regulacji ilości zmielonej kawy
B5. Przycisk wyboru 1 lub 2 filiżanek (do użycia odpowiedniego filtra kawy)
B6. Przycisk „OK": przygotowanie napoju/potwierdzenie
B7. Przycisk „temperatura kawy"
B8. Pokrętło wyboru funkcji
- Cold Brew
- Espresso
- Americano
- Hot water (Gorąca woda)
- Odkamienianie

B9. Przycisk „para": do wytworzenia pary

1.3 Opis akcesoriów - C

C1. Uchwyt na filtr
C2. Lejek dozownika (Dosing&Tamping Guide)
C3. Filtr na 1 filiżankę
C4. Filtr na 2 filiżanki
C5. Pasek kontrolny twardości wody „Total Hardness Test"
C6. Odkamieniacz
C7. Softballs (*Tylko w niektórych modelach)
C8. Dzbanek na mleko
C9. Pędzelek do czyszczenia
C10. Igła czyszczenia do lancy pary
C11. Praska
C12. Podkładka do ubijania (* tylko w niektórych modelach)

1.4 Akcesoria do czyszczenia nie dołączone, zalecane przez producenta

Więcej informacji na stronie Delonghi.com.

EcoMultiClean **Detergent**
EAN: 8004399333307

2. PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA

Wszystkie akcesoria umyć w letniej wodzie z płynem do naczyń, następnie:

1. Włożyć tackę na skropliny (A19) wraz z kratką na filiżanki (A16) i odpowiednią podstawką (A17) (rys. 1);
2. Wyjąć zbiornik na wodę (A7) (rys. 2) i napełnić go zimną i czystą wodą, uważając aby nie przekroczyć napisu MAX (rys. 3).
3. Ponownie włożyć zbiornik na miejsce.

Uwaga: *Nigdy nie włączać urządzenia bez zbiornika lub, gdy nie ma w nim wody.*

Zwróć uwagę: *Zaleca się jak najszybsze ustawienie twardości wody zgodnie z procedurą opisaną w rozdziale „8. Menu ustawień".*

3. PIERWSZE WŁĄCZENIE URZĄDZENIA

1. Włożyć wtyczkę do gniazdka. Wcisnąć główny wyłącznik (A1) (rys. 4).
2. Umieścić pod dyszą gorącej wody (A11) pojemnik o minimalnej pojemności 100 ml (rys. 5).
3. Wcisnąć przycisk OK (B6) (rys. 6): rozpoczyna się wytwarzanie i zostaje automatycznie przerwane. Opróżnić pojemnik.

Przed rozpoczęciem użytkowania ekspresu, należy przepłukać jego wewnętrzne obwody. Postępować następująco:

4. Włożyć filtr kawy (C3) lub (C4) do łyżki uchwytu na filtr. (C1)
5. Zaczepić łyżkę uchwytu na filtr (C1) wraz z filtrem w ekspresie: w celu prawidłowego zaczepienia, wyrównać rączkę łyżki z symbolem „INSERT" (rys. 7) i przekręcić uchwyt w prawo, aż do ustawienia na pozycji „CLOSE.
6. Ustawić pojemnik pod łyżką uchwytu na filtr i lancą pary (A9).
7. Wcisnąć przycisk OK (B6): rozpoczyna się wytwarzanie.
8. Po zakończeniu wytwarzania, wcisnąć przycisk pary (B9) (rys. 8) i przez kilka sekund wytwarzać parę, aby wypłukać obwód: dla uzyskania idealnego wytwarzania pary, zaleca się 3 lub 4 krotne powtórzenie takiej czynności. Umożliwi to usunięcie wody z rurki przed wytworzeniem pary.

Urządzenie jest gotowe do użycia.

Zwróć uwagę: *płukanie wewnętrznych obwodów jest zalecane również w przypadku długiego okresu niestosowania urządzenia.*

Przy pierwszym użyciu należy zaparzyć 4-5 kaw celem uzyskania zadowalającego efektu: zwrócić szczególną uwagę na dawkę kawy mielonej w filtrze ((C3) lub (C4)) (patrz instrukcje w paragrafie „4.1 Etap 1 - Mielenie (grinding)").

Postępować jak wskazano w rozdziale „„Idealna dawka"".

4. PRZYGOTOWANIE KAWY

4.1 Etap 1 - Mielenie (grinding)

1. Wsypać ziarna do pojemnika (A3) (rys. 9). Zaleca się wsypanie tylko niezbędnej ilości ziaren do przygotowania wybranego napoju: w ten sposób stosuje się zawsze świeżą kawę.
2. Stopień zmielenia jest fabrycznie ustawiony na 5 (średni stopień zmielenia). Jeżeli wynik nie będzie zadowalający, wyregulować poziom na podstawie osobistego smaku i rodzaju kawy (regulacji należy dokonać podczas działania młynka) (rys. 10).

Zwróć uwagę: *Dla większości rodzajów kawy zaleca się stopień zmielenia w zakresie od 3 do 6. Rezultatem mielenia ze stopniem 1 lub 2 jest bardzo drobna kawa, do użycia tylko w przypadku szczególnego typu kawy (jasno palona) lub w przypadku zauważenia niezbyt wysokiej jakości kawy i wynikające ze zużycia żaren (zbyt grubo zmielona).*

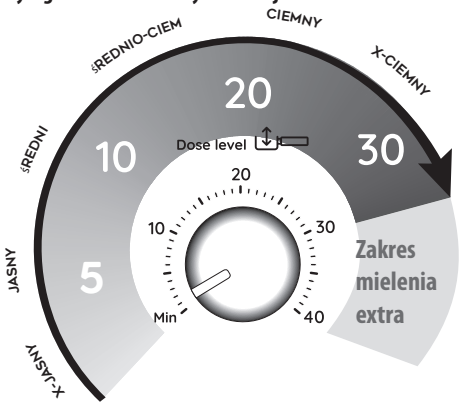
3. Włożyć jeden z filtrów kawy (C3) lub (C4) do uchwytu filtra (C1). Wcisnąć przycisk ⌴ (B5), aby wybrać przygotowanie 1 lub 2 filiżanek: taki wybór podwaja również ilość przygotowanej kawy espresso.
4. Wyregulować pokrętło ilości (B4) poczynając od minimalnej pozycji (rys. 11).

Przy pierwszym użyciu, pozostawić pokrętło na pozycji min. Na początku, normalne jest że trzeba wykonać kilka prób w celu znalezienia idealnego wyregulowania. Zalecamy rozpoczęcie od ustawień fabrycznych, następnie, w razie konieczności, zmianę zgodnie ze wskazówkami z paragrafu „Wyregulować ilość kawy mielonej w filtrze".

5. Zaczepić lejek dozownika (C2) w uchwycie na filtr: 1 wcisnąć; 2 przekręcić, aż do zablokowania (rys. 12).
6. Założyć uchwyt na filtr na wylocie młynka do kawy (A13) (rys. 13).
7. Docisnąć uchwyt na filtr, aż do usłyszenia „Kliknięcia" (rys. 14), następnie puścić: rozpocznie się mielenie, które zostanie następnie automatycznie przerwane.

Zwróć uwagę: *Jeżeli zechce się ręcznie przerwać mielenie, wystarczy ponownie nacisnąć na uchwyt na filtr (do momentu usłyszenia Kliknięcia).*

Wyregulować ilość kawy mielonej w filtrze



Każdy rodzaj ziaren daje inny rezultat podczas mielenia i z tego powodu, na początku regulacji dawki jest wymagana szczególna uwaga.

Ilustracja przedstawia wskazówki na temat sposobu regulacji dawki, w zależności od koloru palenia: należy je zastosować jako punkty wyjściowy, ale mogą się zmieniać w zależności od składu ziaren kawy.

1. Ustawić dawkę (aby dojść do oznakowania wytłoczonego wewnątrz filtra) poczynając od minimalnej pozycji. Cyfry na pokrętle są praktycznym wskaźnikiem do zaznaczenia po osiągnięciu idealnej dawki w filtrze. Cyfry nie odpowiadają ustawieniom młynka kawy, jednostkom miary (g / oz) ani czasowi mielenia.
2. Odnosząc się do koloru palenia stosowanej kawy, powoli obrócić pokrętło.

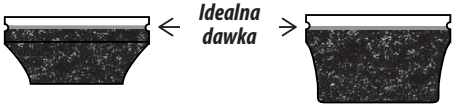
4.2 Etap 2 - Ubijanie (tamping)

1. Po zmieleniu, wyjąć uchwyt na filtr (rys. 15).
2. Lekko uderzać w lejek dozownika (C2), aby wyrównać zmieloną kawę.
3. (Tylko w niektórych modelach): umieścić filtr w odpowiednim gnieździe na podkładce do ubijania (C12) (rys. 16).
4. Ubić kawę, używając odpowiedniej praski (C11) (rys. 17).
5. Wyjąć lejek dozownika przekręcając go w lewo i pociągając do góry (rys. 18) i sprawdzić, czy dawka jest prawidłowa (patrz paragraf „„Idealna dawka"").
6. Zaczepić uchwyt na filtr na dozowniku kawy (A10) (rys. 19).

Zwróć uwagę: *Ewentualne resztki kawy pozostałe po ubijaniu na krawędziach filtra, pod żadnym względem nie wpływają na jakość parzenia i w związku z tym na końcowy rezultat.*

„Idealna dawka"

- Wewnątrz filtrów kawy znajduje się wypukła linia: odpowiada jej idealna dawka odpowiada;



- Upewnić się, że po ubiciu kawa znajduje się na poziomie. Przed uzyskaniem idealnej dawki, może się okazać konieczne kilkukrotne wyregulowanie pokrętła (B4).
- Jeżeli ekstrakcja kawy jest zbyt słaba lub zbyt mocna, a dawka znajduje się w zakresie idealnej dawki, wyregulować drobniejszy lub grubszy stopień zmielenia (patrz „4.1 Etap 1 - Mielenie (grinding)"). Jeżeli ekstrakcja kawy jest zbyt mocna (wytwarzanie zbyt wolne), stopień zmielenia musi być grubszy. Jeżeli ekstrakcja kawy jest zbyt słaba (wytwarzanie zbyt szybkie), stopień zmielenia musi być drobniejszy.

4.3 Etap 3 - Parzenie (brewing)

1. Wybrać temperaturę (rys. 20) (patrz „Temperatura przygotowania kawy").
2. Wybrać żądany napój (rys. 21). Jeżeli napój został zaprogramowany (patrz rozdział „7. Zaprogramować ilości napojów"), jego kontrolka szybko miga.
3. Wcisnąć OK (B6), aby rozpocząć parzenie (rys. 22) (wstępne parzenie i parzenie). Wytwarzanie kawy zostanie przerwane automatycznie.

Temperatura przygotowania kawy

Temperatura wody jest kontrolowana podczas całego cyklu procesu przygotowywania w celu zagwarantowania stabilności na etapie ekstrakcji. Specialista Arte oferuje 3 temperatury parzenia*, które odpowiadają zakresowi od 92° do 96°C.

W zależności od rodzaju i palenia ziaren zaleca się różną temperaturę: ziarna Robusta wymagają niskiej temperatury; ziarna Arabica wysokiej. Dotyczy to również ziaren o ciemnym kolorze palenia lub ziarna palone.

Poziom temperatury	Odpowiadająca kontrolka	Poziom palenia
MIN.		**ciemny**
ŚRED.		**Średnio-ciemny**
MAKS.		**Jasno - średni**

* Taka temperatura odnosi się do wody w thermoblock. Jest więc różna od temperatury napoju w filiżance lub od temperatury zmierzonej, gdy napój wypływa z dysz uchwytu na filtr.

5. PRZYGOTOWYWANIE COLD BREW



Cold Extraction Technology to przygotowywanie kawy przy użyciu wody zimnej lub w temperaturze otoczenia. Do wydobycia esencji z ziaren kawy zamiast wysokiej temperatury wody wykorzystuje się dłuższy czas działania.

Postępować następująco:

1. Wybrać Cold Brew (rys. 23). Kontrolka przycisku OK staje się niebieska;
2. Ponieważ obwód kawy jest zimny, zaleca się wykonanie parzenia bez kawy: ustawić pojemnik pod dyszą kawy (A10) i wcisnąć OK: po kilku sekundach ponownie wcisnąć OK, aby przerwać wytwarzanie;
3. Usunąć i opróżnić pojemnik, zaczepić uchwyt na filtr z idealną dawką kawy na dyszy kawy;
4. Przygotować szklankę z 2-3 kostkami lodu i ustawić ją pod dyszą kawy (rys. 24);
5. Wcisnąć OK (kontrolka stanie się niebieska): rozpocznie się wytwarzanie.
6. Wytwarzanie zostanie przerwane automatycznie.

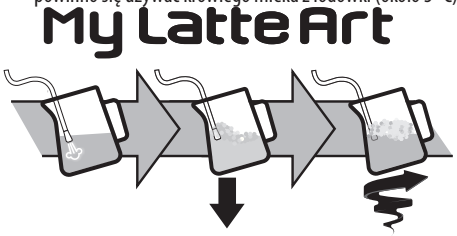
Zwróć uwagę:

- *Cold Extraction to bezciśnieniowa technologia ekstrakcji: z tego powodu manometr nie obraca się podczas wytwarzania.*
- *W przypadku Cold Brew zaleca się wybrać stopień zmielenia od 4 do 6.*
- *Upewnić się, że woda w zbiorniku jest świeża. Jeżeli woda jest w zbiorniku od np. dwóch dni, opróżnić i dokładnie umyć zbiornik na wodę. Zawsze utrzymywać zbiornik na wodę w czystości.*

6. PRZYGOTOWYWANIE NAPOJÓW MLECZNYCH

6.1 Spienić mleko

1. Wlać do dzbanka (C8) ilość mleka, które chce się podgrzać/spienić, pamiętając, że objętość mleka zwiększy się 2 lub 3 razy (rys. 25). Aby uzyskać bardziej gęstą i obfitą piankę, powinno się używać krowiego mleka z lodówki (około 5° C).



2. Ustawić dzbanek pod lancą pary i wcisnąć przycisk pary (B9) (rys. 26).
3. Aby spienić mleko, umieścić lancę pary (A9) na powierzchni mleka: w ten sposób powietrze wymiesza się z mlekiem i parą.
4. Utrzymywać lancę pary na powierzchni, pamiętając aby nie dostało się zbyt dużo powietrza, które doprowadzi do powstawania dużych pęcherzy.
5. Zanurzyć lancę pary pod powierzchnią mleka: w ten sposób wytworzy się wir. Po osiągnięciu żądanej temperatury, ponownie wcisnąć przycisk pary i przed usunięciem dzbanka z mlekiem poczekać, aż wytwarzanie pary zostanie przerwane.

Barman radzi:

- **Zimne mleko jest lepsze**. Zawsze używać zimnego mleka prosto z lodówki.
- Dla uzyskania lepszego rezultatu, należy zawsze włożyć dzbanek z mlekiem do lodówki.
- Tłuste mleko gwarantuje idealny rezultat. Rezultat i struktura pianki są zależne od rodzaju zastosowanego mleka krowiego lub napojów roślinnych.
- Po spienieniu mleka, usunąć pęcherzyki delikatnie przekręcając dzbanek na mleko.

Czyszczenie lancy pary

1. Po każdym użyciu, usunąć resztki mleka z dyszy pary (rys. 27) za pomocą szmatki. W celu dogłębnego wyczyszczenia, zaleca się zastosowanie Eco MultiClean: gwarantuje higienę, usuwając białka i tłuszcze z mleka i można go stosować do czyszczenia całego ekspresu.
2. W celu dokładnego wyczyszczenia dyszy (rys. 8) wytworzyć przez kilka sekund parę.
3. Poczekać na ostygnięcie dyszy: aby zagwarantować skuteczność dyszy, użyć igły czyszczenia (C10) w celu utrzymywania wolnego otworu (rys. 28).

7. ZAPROGRAMOWAĆ ILOŚCI NAPOJÓW

1. Przygotować urządzenie do wytworzenia 1 lub 2 filiżanek napoju, aż do zaczepienia uchwytu na filtr (C1) wraz z filtrem (C3) lub (C4) i kawą mieloną.
2. Przekręcić pokrętło (B8) w celu wybrania napoju do zaprogramowania.
3. Przez przynajmniej 3 sekundy przytrzymać wciśnięty przycisk OK (B6), dopóki kontrolka wybranego napoju nie zacznie migać, potwierdzając, że jest się w trybie programowania.
4. Po osiągnięciu żądanej ilości, ponownie wcisnąć przycisk OK: ilość została zaprogramowana.

Zwróć uwagę:

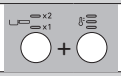
- *Można zaprogramować napoje, ale nie da się zaprogramować wytwarzania pary.*
- *Programowanie zmienia ilości napojów, ale nie ilość zmielonej kawy.*
- *W momencie wyboru zaprogramowanego napoju, dana kontrolka krótko miga.*
- *Napoje „**X2**" mogą być programowane oddzielnie.*

Kawa	Ilość ust. fabrycznie	Wielkość możliwa do zaprogramowania
Cold Brew	≃110 ml	od ≃ 90 do ≃130 ml
Cold Brew X2	≃180 ml	od ≃ 160 do ≃ 220 ml
Espresso	≃35 ml	od ≃15 do ≃90 ml
Espresso X2	≃70 ml	od ≃30 do ≃180 ml
Americano	≃120 ml	• espresso: od ≃15 do ≃90 ml • woda: od ≃25 do ≃150 ml
Americano X2	≃240 ml	• espresso: od ≃30 do ≃180 ml • woda: od ≃50 do ≃240 ml
Hot water	≃250 ml	od ≃65 do ≃300 ml

8. MENU USTAWIEŃ

1. Wejść do menu:

Równocześnie wcisnąć na 3 sekund



2. Wybrać ustawienie do wyregulowania

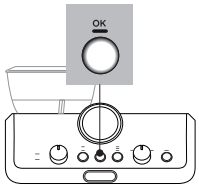


Odpowiadające ustawienie	Ustawić na	Wcisnąć	Ponownie wcisnąć , aby zmienić ustawienie
Statystyka (informacje użyteczne dla serwisanta)	Cold Brew	Patrz par. „15.1 Statystyka"	

→

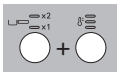
Pauza wstępnego parzenia	Espresso	Włączy się kontrolka odpowiadająca aktualnie wybranemu ustawieniu	➡ Nie ➡ 1 s ➡ 2 s
Dodatkowa regulacja stopnia zmielenia	Americano	Włączy się kontrolka odpowiadająca aktualnie wybranemu ustawieniu	➡ 1. zakres ➡ 2. zakres
Auto wyłączenie	Hot water	Włączy się kontrolka odpowiadająca aktualnie wybranemu ustawieniu	➡ 9 minut ➡ 1,5 godz. ➡ 3 godz.
Twardość wody		Włączy się kontrolka odpowiadająca aktualnie wybranemu ustawieniu	➡ słodka ➡ średnia ➡ twarda /Bardzo twarda

3. Zapisać nowe ustawienia wciskając OK (B6)



Zwróć uwagę: *Po 30 sekundach nieaktywności urządzenie automatycznie wychodzi z menu ustawień.*

8.1 Reset do ustawień fabrycznych

1. Wejść do menu:	
Równocześnie wcisnąć na 3 sekund	

2. Reset do ustawień fabrycznych	
Przytrzymać wciśnięty przyciski pary (B9) przez 3 sekundy.	

Kontrolka OK (B6) krótko miga, potwierdzając reset.

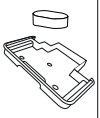
9. CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

Uwaga!

- Do czyszczenia urządzenia nie używać rozpuszczalników, ściernych środków czyszczących lub alkoholu.
- Do usuwania kamienia osadowego lub osadów z kawy nie należy używać metalowych przedmiotów, mogłyby one zarysować metalowe lub plastikowe powierzchnie.
- W przypadku nieużytkowania przez okres dłuższy niż jeden tydzień zaleca się, przed ponownym użyciem ekspresu, przeprowadzenie płukania.

Niebezpieczeństwo!

- Podczas mycia nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie: jest to urządzenie elektryczne.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia części zewnętrznych wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazdka prądu i poczekać, aż urządzenie wystygnie.

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

→

	DISHWASHER SAFE	Eco MultiClean			
	×	×	×	✓	✓

10. CZYSZCZENIE MŁYNKA DO KAWY

1. Wyczyścić obszar zaczepienia za pomocą pędzelka (C9) (rys. 29).
2. Używając pędzelka wyczyścić prowadnik kawy (rys. 30).

Skuteczne mielenie

Żarna są podatne na zużycie. W związku z tym, w celu osiągnięcia idealnej dawki, należy z czasem przekręcić pokrętła (B4) w kierunku wyższych cyfr. Gdy dojdzie się do ustawienia w zakresie od 30 do 40, należy ustawić extra zakres mielenia (patrz rozdział „8. Menu ustawień" - „Zakres mielenia extra").

Gdy ilość zmielonej kawy zmniejszy się, zwrócić się do centrum serwisowego w celu wymiany żaren: ponownie wyregulować młynek wchodząc do menu ustawień i wybierając pierwszy zakres regulacji extra zmielenia. Następnie przekręcić pokrętło regulacji ilości (B4) na pozycję Min. i wyregulować dawkę, jak w przypadku pierwszego użycia (patrz „„Idealna dawka"").

11. TWARDOŚĆ WODY

Kontrolka (B3) odkamieniania włącza się po ustalonym wcześniej okresie działania, który zależy od twardości wody. Można zaprogramować urządzenie na podstawie rzeczywistej twardości wody z sieci, redukując w ten sposób konieczność odkamieniania (patrz rozdział „8. Menu ustawień").

1. Wyjąć z opakowania dołączony do urządzenia pasek kontrolny „TOTAL HARDNESS TEST" (C5).
2. Całkowicie zanurzyć na około jedną sekundę pasek w szklance wody (rys.31).
3. Wyjąć pasek z wody i lekko wstrząsnąć (rys. 32).

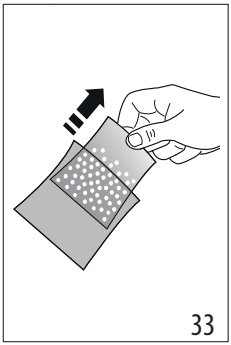
Wynik Testu Twardości wody	Przycisk (B7)	Poziom
		1 słodka woda
		2 woda średniej twardości
		3 woda twarda lub bardzo twarda

4. Ustawić urządzenie, jak wskazano w rozdziale „8. Menu ustawień".

12. JAK UŻYWAĆ SOFTBALLS (TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

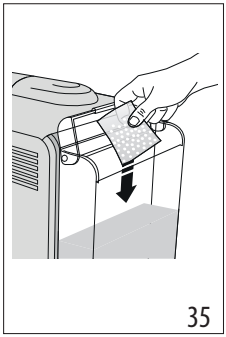
Softballs (C7) jest nowoczesnym system, który wydłuża żywotność urządzenia, nie wpływając na jakość wody i gwarantując parzenie kremowej i aromatycznej kawy. Aby zoptymalizować skuteczność działania, przed użyciem pozostawić Softballs na całą noc w wodzie.

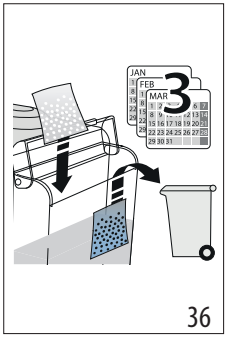
1. Wyjąć Softballs z opakowania (rys. 33).


33


34

2. Wypłukać pakiet Softballs pod bieżącą wodą (rys. 34).
3. Zanurzyć woreczek w zbiorniku na wodę (A7) (rys. 35).
4. Wymieniać woreczek Softballs co 3 miesiące (rys. 36).


35



36

13. ODKAMIENIANIE

Uwaga!

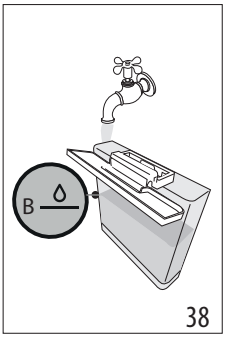
- Przed użyciem, przeczytać instrukcję i etykietę odkamieniacza (C6), znajdujące się na jego opakowaniu.
- Zaleca się stosowanie wyłącznie odkamieniacza firmy De'Longhi. Użycie nieodpowiednich odkamieniaczy, jak również nieregularnie wykonywane odkamienianie może doprowadzić do usterek, których gwarancja producenta nie obejmuje.
- Odkamieniacz może uszkodzić delikatne powierzchnie. W razie przypadkowego rozlania, należy go natychmiast wytrzeć.

Aby przeprowadzić odkamienianie	
Odkamieniacz	Odkamieniacz De'Longhi
Pojemnik	Objętość 2 litry
Czas	~40min

1. Włączenie się kontrolki (B3) wskazuje konieczność przeprowadzenia odkamieniania. W każdej chwili można uaktywnić odkamienianie.
2. Wyjąć i opróżnij tackę na skropliny (A19), ponownie włożyć na miejsce.
3. Opróżnić zbiornik na wodę (A7). (Jeżeli są obecne, wyjąć softballs i umieścić je w szklance z wodą do momentu ponownego włożenia po zakończeniu odkamieniania)
4. Wlać do zbiornika na wodę odkamieniacz (C6), do poziomu **A** (opakowanie 100 ml), zaznaczonego wewnątrz zbiornika (rys. 37).
5. Dolać wodę (1 litr) do poziomu B (rys. 38). Ponownie włożyć zbiornik na wodę do urządzenia.

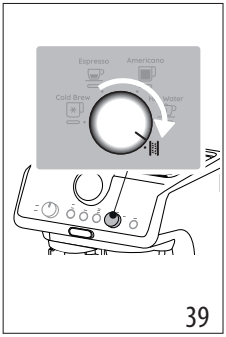


37

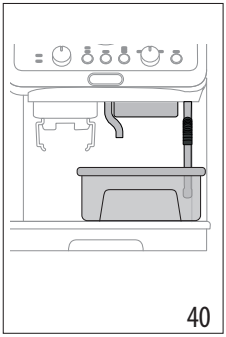


38

6. Ustawić pokrętło (B8) na (rys. 39): Włączy się kontrolka OK a kontrolka zacznie migać.



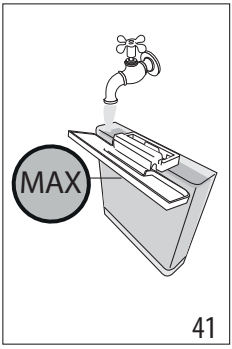
39


40

7. Upewnić się, że uchwyt na filtr (C1) nie jest zaczepiony i umieścić pojemnik pod dozownikiem kawy (A10), dyszą wody (A11) i pod lancą pary (A9) (rys. 40).
8. Przytrzymać wciśnięty przez co najmniej 3 sekundy przyciski OK (B6): miga kontrolka OK.
9. Uruchomi się program odkamieniania i z dysz wypłynie woda. Program odkamieniający wykonuje automatycznie całą serię płukań, w celu usunięcia kamienia z ekspresu , aż do opróżnienia zbiornika.

Wytwarzanie zostanie przerwane, a kontrolka OK stanie się niebieska. W tym momencie należy przeprowadzić cykl płukania:

10. Opróżnić zbiornik użyty do zebrania płynu odkamieniającego i ponownie umieścić go pod dyszami.
11. Wyjąć zbiornik na wodę, opróżnić go z ewentualnych resztek roztworu odkamieniającego, wypłukać go i napełnić świeżą wodą do poziomu MAX (rys. 41). Ponownie włożyć zbiornik na miejsce.



41

12. Wcisnąć przycisk OK: uaktywni się płukanie.
13. Po zakończeniu płukania, wytwarzanie zostanie przerwane: miga czerwona kontrolka , a kontrolka OK wyłącza się.
14. Opróżnić pojemnik użyty do zebrania wody z płukania.
15. Wyjąć i opróżnij tackę na skropliny (A19), ponownie włożyć na miejsce.

16. Wyjąć i napełnić świeżą wodą zbiornik; ponownie go włożyć na miejsce. (Jeżeli obecne, wypłukać softballs pod bieżącą wodą i włożyć je do zbiornika).
17. Przekręcić pokrętło wyboru funkcji (B8) na jeden z napojów.

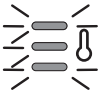
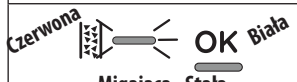
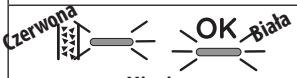
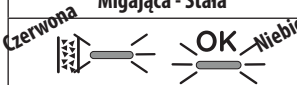
Urządzenie jest gotowe do użycia.

Zwróć uwagę:

- W każdej chwili można uaktywnić cykl odkamieniania (nawet, jeżeli dana kontrolka nie jest jeszcze włączona).
- Jeżeli odkamieninie zostało uaktywnione przez przypadek, wcisnąć na 10 sekund przycisk OK; płukanie nie może być przerwane.

14. ZNACZENIE KONTROLEK

KONTROLKI	ZNACZENIE KONTROLEK	CZYNNOŚĆ
Wszystkie kontrolki migają krótko	Włączanie urządzenia	Autodiagnostyka
OK **Stała**	Nastąpiło pierwsze włączenie urządzenia i konieczne jest napełnienie obwodu wodą	Postępować jak wskazano w rozdz. "3. Pierwsze włączenie urządzenia"
OK **Migająca**	Urządzenie nagrzewa się	Poczekać na osiągnięcie temperatury idealnej do wytwarzania
Biała OK + Espresso Americano Cold Brew Hot Water **Stała** (Kontrolki i przedstawiają odpowiednie wybory)	Urządzenie jest gotowe do wytwarzania	Przygotować urządzenie i przystąpić do przygotowywania napoju
Niebieska OK + Espresso Americano Cold Brew Hot Water **Stała** (Kontrolka wskazuje aktualny wybór)	Urządzenie jest gotowe do wytwarzania	Przygotować urządzenie i przystąpić do przygotowywania napoju
Stała	Niewystarczająca ilość wody w zbiorniku (A7) lub zbiornik na wodę jest nieprawidłowo założony	Napełnić zbiornik lub wyjąć go i ponownie, prawidłowo włożyć
Migająca	Jeżeli chce się przygotować napój, ale zbiornik na wodę (A7) jest pusty	Napełnić zbiornik wodą
	Ziarna są zbyt drobno zmielone i dlatego kawa wypływa zbyt wolno i nie do końca	Wyjąć uchwyt na filtr (C1), powtórzyć czynności w celu przygotowania kawy, pamiętając o wskazówkach z par. „4.1 Etap 1 - Mielenie (grinding)" i „4.2 Etap 2 - Ubijanie (tamping)"
	Filtr kawy (C3) lub (C4) jest zatkany	Wypłukać filtry pod bieżącą wodą
	Zbiornik (A7) jest włożony nieprawidłowo i jego zawory są zamknięte	Lekko docisnąć zbiornik, aby otworzyć zawory
	Kamień wewnątrz obwodu hydraulicznego	Przeprowadzić odkamienianie, jak wskazano w rozdz. "13. Odkamienianie"
		→

KONTROLKI	ZNACZENIE KONTROLEK	CZYNNOŚĆ
	Wybrano przygotowanie 1 filiżanki	Przygotowanie (od mielenia po wytwarzanie) jest ustawione na zaparzenie 1 filiżanki
	Wybrano przygotowanie 2 filiżanek	Przygotowanie (od mielenia po wytwarzanie) jest ustawione na zaparzenie 2 filiżanek
 **Stała**	Wybrać jedną z dostępnych temperatur	Patrz "Temperatura przygotowania kawy"
 **Migająca**	Alarm ogólny	Wyłączyć urządzenie i poczekać 10 minut przed jego ponownym włączeniem. Jeżeli problem trwa, zwrócić się do centrum serwisowego.
 **Migająca**	Jest wybrana i trwa funkcja pary	Po kilku sekundach urządzenie wytwarza parę
 **Stała - kolor czerwony**	Należy przeprowadzić odkamienianie	Przeprowadzić odkamienianie, jak wskazano w rozdz. "13. Odkamienianie"
 **Migająca - Stała**	Zostało wybrane odkamienianie	Wcisnąć OK, aby rozpocząć odkamienianie lub przekręcić pokrętło na jeden z napojów
 **Migające**	Trwa odkamienianie: z urządzenia wydobywa się roztwór odkamieniający	Kontynuować do zakończenia cyklu odkamieniania (patrz "13. Odkamienianie")
 **Migająca - Stała**	Zakończony pierwszy etap cyklu odkamieniania: teraz należy przeprowadzić płukanie	Wcisnąć OK, aby rozpocząć płukanie.
 **Migające**	Urządzenie przystępuje do płukania, które kończy cykl odkamieniania	Kontynuować do zakończenia cyklu odkamieniania (patrz "13. Odkamienianie")

15. NIEPRAWIDŁOWOŚCI

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
W tacce na skropliny (A19) znajduje się woda	Jest to normalne działanie wewnętrznych obwodów urządzenia	Regularnie opróżniać i czyścić tackę na skropliny
		→

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Kawa espresso nie wypływa	Brak wody w zbiorniku (A7)	Napełnić zbiornik
	Kontrolka **OK** (B6) jest włączona, wskazując że obwód kawy lub obwód pary jest pusty	Wcisnąć przycisk odpowiadający kontrolce **OK** w celu napełnienia obwodu
	Filtr (C3) lub (C4) jest zatkany	Wypłukać filtry pod bieżącą wodą
	Ziarna są zbyt drobno zmielone	Wyregulować dawkę i stopień zmielenia
	Zbiornik (A7) jest źle umieszczony i zawory znajdujące się na dnie są zamknięte	Delikatnie docisnąć zbiornik, aby otworzyć znajdujące się na dnie zawory
	Kamień wewnątrz obwodu hydraulicznego	Przeprowadzić odkamienianie, jak wskazano w rozdz. "13. Odkamienianie"
Nie można zaczepić uchwytu na filtr (C1) na urządzeniu	Kawa mielona nie została ubita lub jest jej za dużo	Powtórzyć etap 1 (rozdział „4. Przygotowanie kawy") używając mniejszej ilości kawy. Jeżeli używa się filtra 1 filiżanki, upewnić się, że jest włączona kontrolka 1X (B5).
Kawa espresso kapie z brzegów uchwytu na filtr (C1) zamiast z otworów	Uchwyt na filtr nie jest prawidłowo zaczepiony	Prawidłowo zaczepić uchwyt na filtr (rys. 19)
	Uszczelka dozownika kawy straciła elastyczność lub jest brudna	Zwrócić się do centrum serwisowego w celu wymiany
	Filtr (C3) lub (C4) jest zatkany	• Wypłukać filtry pod bieżącą wodą • Wyregulować ustawienia mielenia
Pianka na kawie jest jasna (kawa wypływa z otworu szybko)	Należy sprawdzić ustawienia urządzenia	Patrz wskazówki w paragrafie "„Idealna dawka""
Pianka na kawie jest ciemna (kawa wypływa z otworu powoli)	Należy sprawdzić ustawienia urządzenia	Patrz wskazówki w paragrafie "„Idealna dawka""
Kawa jest zimna	Przygotowano Cold Brew	Gdy kontrolka OK jest niebieska oznacza to, że wybrano Cold Brew Technology
Napój Cold Brew jest gorący	Przed przygotowaniem napoju Cold Brew przygotowano gorący napój	Przed przygotowaniem napoju, zaleca się kilkusekundowe wytworzenie „Cold Brew" bez kawy, aby ochłodzić obwód kawy
	Woda w zbiorniku jest nieświeża	Opróżnić zbiornik i napełnić go świeżą wodą
	W szklance nie ma lodu	Wsypać 3-4 kostki lodu, zgodnie z zaleceniami dotyczącymi przygotowywania Cold Brew
Po zakończeniu odkamieniania, urządzenie wymaga kolejnego płukania	Podczas cyklu płukania, zbiornik (A7) nie został napełniony do poziomu MAX	Powtórzyć płukanie (patrz rozdz. "13. Odkamienianie")
		→

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Urządzenie nie mieli kawy	Wewnątrz młynka do kawy znajduje się obce ciało	Ustawić przełącznik (A2) na pozycji 8 i za pomocą odkurzacza usunąć ziarna aż do opróżnienia i wyczyszczenia pojemnika na ziarna (A3). Jeżeli problem trwa, zwrócić się do centrum serwisowego
Jeżeli chce się zmienić ilość kawy		• Powinno się wsypać do pojemnika na ziarna (A3) tylko ilość ziaren niezbędnych do użycia • W celu opróżnienia pojemnika, usunąć jego zawartość za pomocą odkurzacza lub zmielić wszystkie znajdujące się w nim ziarna, aż do całkowitego opróżnienia. • Wsypać nowy rodzaj ziaren • Jeżeli po zmieleniu nie osiągnie się „idealnej dawki", postępować jak w przypadku pierwszego użycia
Po zmieleniu, filtr kawy (C3) lub (C4) jest pusty	Prowadnik kawy w młynku jest zatkany	Wyczyścić jak wskazano w rozdz. „10. Czyszczenie młynka do kawy"
Po zmieleniu, kawa w filtrze (C3) lub (C4) nie osiąga „idealnej dawki"	Należy wyregulować ilość zmielonej kawy	Wyregulować ilość za pomocą odpowiedniego pokrętła (B4), stosując się do wskazówek z par. „„Idealna dawka"". Jeżeli pokrętło znajduje się już na pozycji maks., postępować jak wskazano w sekcji „8. Menu ustawień" - „Dodatkowa regulacja stopnia zmielenia"
	Użyto filtra 2 filiżanek (C4)	Sprawdzić, czy jest włączona kontrolka 2X
	Z czasem żarna ulegają zużyciu	Zwrócić się do centrum serwisowego

15.1 Statystyka

Statystyka urządzenia jest użyteczna w przypadku interwencji serwisowej. Postępować następująco:

- Wejść do menu jednocześnie wciskając na 3 sekundy przyciski (B5) i (B7);
- Przekręcić pokrętło (B8), aby wybrać „Cold Brew";
- Wcisnąć przycisk temperatury (B7);
- Po wejściu do menu ustawień, wybrać żądane dane przekręcając pokrętło wyboru jak wskazano w tabeli poniżej:

Pozycja pokrętła	Licznik
Cold Brew	Całkowita liczba zimnych napojów
Espresso	Całkowita liczba gorących napojów
	...→

Pozycja pokrętła	Licznik
Long black	Całkowita liczba wytwarzania pary
	Całkowita liczba procesów odkamieniania

- Odpowiednie kontrolki ⌴, OK, wskazują liczbę czynności:

Kontrolki na panelu sterowania	Licznik napojów	Licznik procesów okamieniania
⌴ x2 x1 OK	do 100	Do 1
		...→

Kontrolki na panelu sterowania	Licznik napojów	Licznik procesów okamieniania
	od 100 do 1000	od 2 do 10
	od 1000 do 3000	od 10 do 30
	od 3000 do 6000	od 30 do 60
	od 6000 do 11000	od 60 do 110
	Więcej niż 11000	Więcej niż 110

- Po 30 sekundach nieaktywności urządzenie automatycznie wychodzi z menu ustawień.

Înainte de a utiliza aparatul, citiți întotdeauna broșura cu instrucțiunile de siguranță.

1. DESCRIERE

1.1 Descrierea aparatului - A

A1. Întrerupător general (ON/OFF)
A2. Selector nivel de măcinare
A3. Recipient pentru boabe
A4. Capac recipient boabe
A5. Ușiță port-accesorii
A6. Capac rezervor apă
A7. Rezervor de apă
A8. Cablu de alimentare
A9. Tub pentru aburi
A10. Distribuitor cafea
A11. Distribuitor apă caldă
A12. Locaș port-filtru pentru măcinare
A13. Ieșire râșniță
A14. Suport cești mici
A15. Grătar de suport pentru cești mici
A16. Grătar de suport pentru cești/căni
A17. Suport grătar de suport pentru cești/căni
A18. Indicator nivel apă din tăvița de colectare a picăturilor
A19. Tăviță de colectare a picăturilor

1.2 Descrierea panoului de control - B

B1. Manometru
B2. Indicator luminos „lipsă apă"
B3. Indicator luminos de „decalcifiere"
B4. Buton pentru reglarea cantității de cafea măcinată
B5. Tastă de selectare 1 sau 2 cești (pentru utilizarea filtrului corespunzător de cafea)
B6. Tastă „OK": pentru a prepara băutura/pentru a confirma
B7. Tastă „temperatură cafea"
B8. Buton pentru selectare funcții
- Cold Brew
- Espresso
- Americano
- Hot water (Apă caldă)
- Decalcifiere

B9. Tastă „abur" - pentru alimentarea cu abur

1.3 Descrierea accesoriilor - C

C1. Port-filtru
C2. Pâlnie de dozare (Dosing&Tamping Guide)
C3. Filtru 1 ceașcă
C4. Filtru 2 cești
C5. Bandă reactivă pentru testarea durității apei „Total Hardness Test"
C6. Decalcifiant
C7. Softballs (*Numai la anumite modele)
C8. Ibric lapte
C9. Pensulă pentru curățare
C10. Ac de curățare pentru tubul de aburi
C11. Presă
C12. Covoraș pentru presare (* numai la anumite modele)

1.4 Accesoriile de curățare neincluse, recomandate de producător

Pentru mai multe informații, vizitați Delonghi.com.

EcoMultiClean **Detergent**
EAN: 8004399333307

2. PREGĂTIREA APARATULUI

Spălați toate accesoriile cu apă călduță și detergent pentru vase, apoi procedați după cum urmează:

1. Introduceți tăvița de colectare a picăturilor (A19) cu tot cu grătarul de suport cești (A16) și cu suportul acestuia (A17) (fig. 1);
2. Scoateți rezervorul pentru apă (A7) (fig. 2)și umpleți-l cu apă proaspătă și curată, având grijă să nu depășiți semnul MAX (fig. 3).
3. Apoi introduceți la loc rezervorul.

Atenție: *Nu puneți niciodată în funcțiune aparatul, fără apă în rezervor sau fără rezervor.*

Rețineți: *Vă recomandăm să personalizați cât mai curând duritatea apei, urmând procedura descrisă în capitolul „8. Meniu setări".*

3. PRIMA PUNERE ÎN FUNCȚIUNE A APARATULUI

1. Introduceți ștecherul în priză. Apăsați întrerupătorul general (A1) (fig. 4).
2. Așezați sub distribuitorul de apă caldă (A11) un recipient cu o capacitate minimă de 100 ml (fig. 5).
3. Apăsați tasta OK (B6) (fig. 6): curgerea începe și apoi se întrerupe automat. Goliți recipientul.

Înainte de a începe să utilizați aparatul, este necesar să clătiți circuitele interne ale aparatului. Procedați după cum urmează:

4. Introduceți filtrul de cafea (C3) sau (C4) în cupa port-filtru (C1).
5. Cuplați cupa port-filtru (C1) cu tot cu filtru, pe aparat: pentru o prindere corectă, aliniați mânerul cupei port-filtru cu simbolul „INSERT" (fig. 7) și rotiți mânerul spre dreapta, până când acesta ajunge să fie aliniat cu poziția „CLOSE".
6. Așezați un recipient dedesubtul cupei port-filtru și dedesubtul tubului pentru aburi (A9).
7. Apăsați tasta OK (B6): distribuirea va începe.
8. După terminarea distribuirii, apăsați tasta abur (B9) (fig. 8) și distribuiți aburul timp de câteva secunde, pentru a clăti circuitul de aburi: pentru o perfectă distribuire a aburului, se recomandă repetarea acestei operațiuni de 3 sau de 4

ori. Acest lucru permite eliminarea apei din duză înainte de distribuirea aburului.

Apoi, aparatul este gata de utilizare.

Rețineți: *clătirea circuitelor interne se recomandă și în cazul neutilizării îndelungate a aparatului.*

La prima utilizare, va trebui să preparați 4-5 cafele, până când aparatul va începe să dea cele mai bune rezultate: acordați o atenție deosebită dozei de cafea măcinată din filtru ((C3) sau (C4)) (consultați instrucțiunile din paragraful „4.1 Faza 1 - Măcinare (grinding)").

Procedați conform indicațiilor din capitolul „„Doza perfectă"".

4. PREPARAREA CAFELEI

4.1 Faza 1 - Măcinare (grinding)

1. Turnați boabele în recipient (A3) (fig. 9). Se recomandă să turnați numai boabele necesare pentru preparare: în acest fel veți folosi întotdeauna cafea proaspătă.
2. Gradul de măcinare este setat din fabrică la nivelul 5 (măcinare medie). Dacă rezultatul nu este satisfăcător, reglați nivelul în funcție de preferințele proprii și de tipul de cafea (reglarea trebuie făcută în timp ce râșnița de cafea este în funcțiune) (fig. 10).

Rețineți: *Un grad de măcinare cuprins între 3 și 6 este recomandat pentru majoritatea tipurilor de cafea. Rezultatul măcinării cu selectarea pe treapta 1 sau 2 va fi o cafea măcinată foarte fin, opțiune ce trebuie utilizată numai cu cafea foarte deosebită (prăjită ușor), sau atunci când sesizați o calitate nesatisfăcătoare a cafelei, cauzată de uzura râșniței (măcinare prea grosieră).*

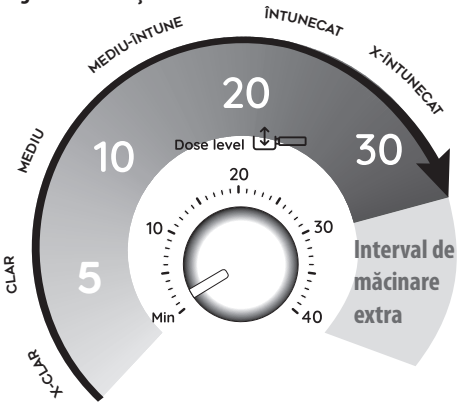
3. Introduceți unul dintre filtrele de cafea (C3) sau (C4) în port-filtrul (C1). Apăsați tasta ☕ (B5) pentru a selecta prepararea a 1 sau 2 cești: cu această opțiune se va dubla și cantitatea de cafea espresso distribuită.
4. Reglați butonul pentru cantitate (B4) plecând de la poziția minimă (fig. 11).

La prima utilizare, lăsați butonul pe poziția Min. La început, este normal să faceți câteva încercări, înainte de a identifica reglarea ideală. Vă recomandăm să începeți cu valorile din fabrică, iar apoi, dacă este nevoie, să modificați urmând indicațiile din cuprinsul paragrafului „Reglarea cantității de cafea măcinată din filtru".

5. Cuplați pâlnia de dozare (C2) pe port-filtru: 1 apăsați; 2 rotiți până la blocare (fig. 12).
6. Introduceți port-filtrul pe ieșirea râșniței (A13) (fig. 13).
7. Apăsați port-filtrul până când auziți un „click" (fig. 14), apoi eliberați-l: măcinarea va începe și se va întrerupe automat.

Rețineți: *Dacă doriți să întrerupeți manual măcinarea, este suficient să apăsați din nou pe port-filtru (până auziți un click).*

Reglarea cantității de cafea măcinată din filtru



Fiecare varietate de boabe dă un rezultat diferit în timpul măcinării și, din acest motiv, la început, ajustarea dozei necesită foarte multă atenție.

Această ilustrație oferă indicații despre modul de ajustare a dozei, pe baza culorii de prăjire: acestea trebuie considerate un punct de plecare, dar pot varia în funcție de compoziția boabelor de cafea.

1. Setați doza (pentru a ajunge la marcajul în relief, dinăuntrul filtrului de cafea), pornind de la poziția minimă. Numerele de pe măner reprezintă un reper practic, ce poate fi reținut o dată obținută doza perfectă din filtru. Numerele nu corespund setărilor râșniței de cafea, sau unor unități de măsură (gr/oz) sau timpului de măcinare.
2. Făcând referire la culoarea boabelor prăjite, rotiți încet butonul.

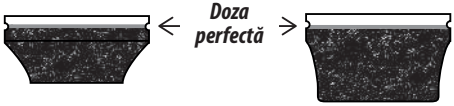
4.2 Faza 2 - Presare (tamping)

1. După măcinare, scoateți port-filtrul (fig. 15).
2. Bateți ușor cu degetele pâlnia de dozare (C2) pentru a nivela cafeaua măcinată.
3. (Numai la anumite modele): așezați port-filtrul în locașul special prevăzut pe covorașul pentru presare (C12) (fig. 16).
4. Presați cafeaua, folosind presa special prevăzută (C11) (fig. 17).
5. Scoateți pâlnia de dozare, rotind-o în sens opus acelor de ceasornic și trăgând-o în sus (fig. 18) și verificați ca doza să fie corectă (consultați paragraful „„Doza perfectă"").
6. Cuplați port-filtrul pe distribuitorul de cafea (A10) (fig. 19).

Rețineți: *Dacă după presare rămâne cafea de-a lungul marginilor filtrului, acest lucru nu afectează calitatea extracției și, prin urmare, rezultatul final.*

„Doza perfectă"

- Filtrele de cafea au înăuntrul lor o linie în relief: doza perfectă corespunde acestei linii ieșite în relief;



- Asigurați-vă că după apăsare, cafeaua se încadrează în nivel. Poate fi necesar să reglați butonul (B4) de mai multe ori înainte de a ajunge la doza perfectă.
- În cazul în care cafeaua este supra sau sub-extrasă și doza se încadrează în doza perfectă, reglați gradul de măcinare mai fin sau mai grosier (a se vedea „4.1 Faza 1 - Măcinare (grinding)"). În cazul în care cafeaua este supra-extrasă (livrarea este prea lentă), măcinarea trebuie să fie mai grosieră. În cazul în care cafeaua este sub-extrasă (livrarea este prea rapidă), măcinarea va trebui să fie mai fină.

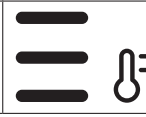
4.3 Faza 3 - Distribuire (brewing)

1. Selectați temperatura (fig. 20) (a se vedea „Temperatura pentru prepararea cafelei").
2. Selectați băutura dorită (fig. 21). Dacă băutura a fost programată (consultați capitolul „7. Programarea lungimii băuturilor"), indicatorul luminos al băuturii se va aprinde intermitent, pentru scurt timp.
3. Apăsați OK (B6) pentru a începe distribuirea (fig. 22) (pre-infuzie și infuzie). Distribuirea cafelei se oprește automat.

Temperatura pentru prepararea cafelei

Temperatura apei este controlată pe durata întregului proces de preparare, pentru a garanta stabilitatea acesteia în faza de extragere a aromei cafelei. Aparatul de cafea Specialista Arte oferă 3 temperaturi de infuzie* ce corespund unui interval de temperatură cuprins între 92°C și 96°C.

În funcție de varietatea și de gradul de prăjire a boabelor de cafea, se recomandă o temperatură diferită: boabele de cafea Robusta necesită o temperatură joasă; boabele de cafea Arabica, o temperatură ridicată. Același lucru este valabil și pentru boabele prăjite de culoare închisă, sau pentru boabele care tocmai au fost prăjite.

Nivel de temperatură	Indicator luminos corespunzător	Nivel de prăjire
MIN		**Întunecat**
MED		**Mediu-întunecat**
MAX		**Deschis - mediu**

* Această temperatură se referă la apa din grupul termic. Prin urmare, este diferită de temperatura băuturii din ceașcă sau de temperatura măsurată atunci când băutura iese din dozatoarele suportului filtrului.

5. PREPARARE COLD BREW

COLD EXTRACTION TECHNOLOGY

Cold Extraction Technology este o tehnică de preparare a cafelei folosind apă rece sau la temperatura camerei. Pentru a extrage proprietățile din boabele de cafea, în loc de căldură se utilizează un timp de infuzare mai lung.

Procedați după cum urmează:

1. Selectați Cold Brew (fig. 23). Indicatorul luminos al tastei OK devine albastru;
2. Se recomandă, pentru ca circuitul de cafea să fie rece, să se comande o distribuire în gol: așezați așadar un recipient sub distribuitorul de cafea (A10) și apăsați pe OK: apăsați din nou pe OK după câteva secunde, pentru a întrerupe distribuirea;
3. Luați recipientul, goliți-l și apoi cuplați port-filtrul, cu doza perfectă, pe distribuitorul de cafea;
4. Pregătiți paharul cu 2-3 cubulețe de gheață și așezați-l sub distribuitoarele de cafea (fig. 24);
5. Apăsați pe OK (indicatorul luminos este albastru): distribuirea va începe.
6. Prepararea se oprește în mod automat.

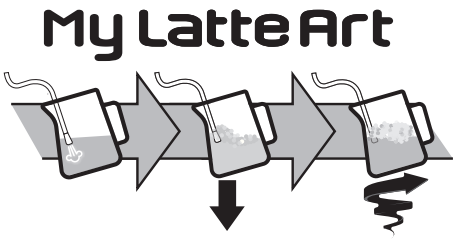
Rețineți:

- *Cold Extraction este o tehnologie de extragere fără presiune: din acest motiv, în timpul preparării, manometrul nu se rotește.*
- *Pentru Cold Brew, se recomandă să selectați un grad de măcinare cuprins între 4 și 6.*
- *Asigurați-vă că apa din rezervor este proaspătă. Dacă apa este de câteva zile, goliți și clătiți foarte bine rezervorul pentru apă. Păstrați întotdeauna curat rezervorul pentru apă.*

6. PREGĂTIREA BĂUTURILOR DIN LAPTE

6.1 Spumați laptele

1. Se toarnă cantitatea de lapte care trebuie încălzită/spumată în ibric (C8), ținând cont că volumul de lapte va crește de 2 sau 3 ori (fig. 25). Pentru a obține o spumă mai densă și omogenă, se recomandă utilizarea laptelui integral de vacă, la temperatura frigiderului (aproximativ 5°C).



2. Așezați ibricul dedesubtul tubului pentru aburi și apăsați tasta abur (B9) (fig. 26).
3. Pentru a spuma laptele, sprijiniți tubul pentru aburi (A9) pe suprafața laptelui: în felul acesta, aerul se va amesteca cu laptele și cu aburul.
4. Mențineți tubul pentru aburi pe suprafață, având grijă să nu captați prea mult aer, cu consecința formării unor bule prea mari.
5. Introduceți tubul pentru aburi sub suprafața laptelui: în felul acesta se va forma un vârtej. După atingerea temperaturii dorite, apăsați din nou tasta abur și așteptați ca distribuirea aburului să se întrerupă complet, înainte de a lua ibricul cu lapte.

Barmanul recomandă:

- **Laptele proaspăt este cel mai bun**. Utilizați întotdeauna lapte proaspăt la temperatura frigiderului.
- Pentru cele mai bune rezultate, se recomandă să puneți întotdeauna ibricul cu lapte în frigider.
- Laptele integral asigură rezultate excelente. Rezultatul și textura spumei variază în funcție de laptele de vacă sau băuturile vegetale utilizate.
- După ce laptele a fost spumat, eliminați bulele, rotind ușor ibricul cu lapte.

Curățarea tubului pentru aburi

1. După fiecare utilizare, îndepărtați cu o cârpă orice reziduuri de lapte din dozatorul de abur (fig. 27). Pentru o curățare în profunzime se recomandă să utilizați Eco MultiClean: asigură igiena prin îndepărtarea proteinelor și a grăsimilor din lapte și poate fi utilizat pentru curățarea întregului aparat.
2. Distribuiți abur câteva secunde pentru a curăța bine dozatorul (fig. 8).
3. Așteptați ca distribuitorul să se răcească: pentru a menține eficiența distribuitorului în timp, folosiți acul de curățare (C10) pentru a menține liberă gaura acestuia (fig. 28).

7. PROGRAMAREA LUNGIMII BĂUTURILOR

1. Pregătiți aparatul pentru a prepara 1 sau 2 cești cu băutura pe care o doriți, până la cuplarea port-filtrului (C1) cu tot cu filtrul (C3) sau (C4) și cu cafeaua măcinată.
2. Rotiți butonul (B8) pentru a selecta băutura care urmează să fie programată.
3. Țineți apăsată tasta OK (B6) timp de cel puțin 3 secunde, până când indicatorul luminos aferent băuturii selectate începe să se aprindă intermitent, pentru a confirma faptul că s-a intrat pe modul programare.
4. La obținerea cantității dorite, apăsați din nou tasta OK: cantitatea este acum programată.

Rețineți:

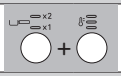
- *Se pot programa băuturile, dar nu și distribuirea aburului.*
- *Programarea modifică toate cantitățile de băuturi, dar nu și de cafea măcinată.*
- *Atunci când se selectează o băutură programată, indicatorul luminos corespunzător se aprinde intermitent, pentru scurt timp.*
- *Băuturile „**X2**" pot fi programate separat.*

Rețetă de cafea	Cantitate din fabrică	Cantitate programabilă
Cold Brew	≃110 ml	între ≃ 90 și ≃130 ml
Cold Brew X2	≃180 ml	între ≃ 160 și ≃ 220 ml
Espresso	≃35 ml	între ≃15 și ≃90 ml
Espresso X2	≃70 ml	între ≃30 și ≃180 ml
Americano	≃120 ml	• espresso: între ≃15 și ≃90 ml • apă: între ≃25 și ≃150 ml
Americano X2	≃240 ml	• espresso: între ≃30 și ≃180 ml • apă: între ≃50 și ≃240 ml
Hot water	≃250 ml	între ≃65 și ≃300ml

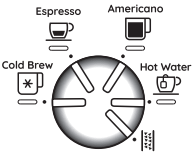
8. MENIU SETĂRI

1. Intrați în meniu:

Apăsați concomitent timp de 3 secunde

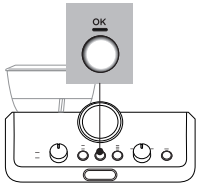


2. Selectați setarea ce trebuie reglată



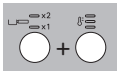
Setare corespunzătoare	Rotiți spre	Apăsați	Apăsați din nou pe pentru a modifica setarea
Statistică (informații utile pentru departamentul de asistență)	Cold Brew	A se vedea par.„15.1 Statistics (Statistică)”	
Pauză pre-infuzare	Espresso	Se va aprinde indicatorul luminos aferent setării selectate în momentul respectiv	➡ Nu
			➡ 1 sec
			➡ 2 sec
Reglare extra a măcinării	Americano	Se va aprinde indicatorul luminos aferent setării selectate în momentul respectiv	➡ 1st range (treapta 1)
			➡ 2nd range (treapta a 2-a)
Oprire automată	Hot water	Se va aprinde indicatorul luminos aferent setării selectate în momentul respectiv	➡ 9 minute
			➡ 1,5 ore
			➡ 3 ore
Duritate apă		Se va aprinde indicatorul luminos aferent setării selectate în momentul respectiv	➡ dulce
			➡ medie
			➡ dură /foarte dură

3. Salvați noile setări, apăsând pe OK (B6)



Rețineți: *Aparatul iese automat din meniul setări, după 30 de secunde de inactivitate.*

8.1 Resetarea la setările din fabrică

1. Intrați în meniu:	
Apăsați concomitent timp de 3 secunde	
2. Resetare la valorile din fabrică	
Țineți apăsată tasta aburi (B9) timp de 3 secunde.	

Indicatorul luminos OK (B6) se aprinde intermitent pentru scurt timp, pentru a confirma resetarea.

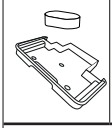
9. CURĂȚAREA APARATULUI

Atenție!

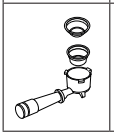
- Pentru curățarea aparatul nu folosiți solvenți, detergenți abrazivi sau alcool.
- Nu utilizați obiecte metalice pentru a îndepărta depunerile de calcar sau de cafea, deoarece ar putea zgâria suprafețele din metal sau din plastic.
- Pentru perioade de neutilizare mai lungi de o săptămână, se recomandă clătirea acestuia înainte de a utiliza aparatul.

Pericol!

- În timpul operațiunilor de curățare, nu introduceți niciodată aparatul în apă: este un aparat electric.
- Înainte de orice operațiune de curățare a părților externe ale aparatului, opriți mașina, scoateți ștecărul din priza de curent și lăsați mașina să se răcească.

				
	×	✓	✓	×	×
	✓	×	×	✓	✓
	×	✓	✓	✓	✓

→

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

10. CURĂȚAREA RÂȘNIȚEI

1. Curățați zona de cuplare, folosind pensula (C9) (fig. 29).
2. Folosind pensula, curățați jgheabul pentru cafea (fig. 30).

Măcinare eficientă

În timp, lamele de măcinare se uzează. Din acest motiv, o dată cu trecerea timpului, pentru a obține doza perfectă, va trebui să rotiți butonul (B4) spre numerele mai mari. Atunci când ați ajuns la o reglare cuprinsă între 30 și 40, va fi momentul să setați intervalul extra de măcinare (consultați capitolul „8. Meniu setări" - „Interval de măcinare extra").

Când cantitatea de cafea măcinată continuă să se reducă, adresați-vă unui centru de asistență, pentru a înlocui lamele de măcinare: reglați apoi din nou râșnița de cafea, accesând meniul de setări și selectând primul interval de reglare extra a gradului de măcinare. După aceea, rotiți butonul de reglare a cantității (B4) pe poziția MIN și reglați doza ca la prima utilizare (consultați „„Doza perfectă"").

11. DURITATE APĂ

Indicatorul luminos (B3) de decalcifiere se aprinde după o anumită perioadă de funcţionare prestabilită, care depinde de duritatea apei. Este posibilă programarea aparatului în funcţie de duritatea reală a apei utilizate, de la o regiune la alta, efectuând astfel mai rar operaţiunea de dedurizare (consultați capitolul „8. Meniu setări").

1. Scoateți din ambalaj banda reactivă furnizată "TOTAL HARDNESS TEST" (C5).
2. Scufundați complet banda într-un pahar cu apă, timp de aproximativ o secundă (fig.31).
3. Scoateți banda din apă și scuturați-o ușor (fig. 32).

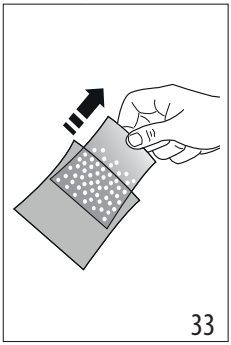
Rezultatul testului de duritate a apei	Tastă (B7)	Nivel
		**1** apă dulce
		**2** apă medie
 		**3** apă dură sau foarte dură

4. Configurați aparatul, astfel cum este indicat în capitolul „8. Meniu setări".

12. CUM SE UTILIZEAZĂ SISTEMUL SOFTBALLS (NUMAI PE ANUMITE MODELE)

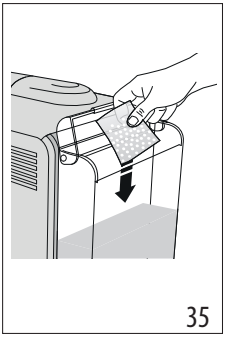
Softballs (C7) este un sistem inovator care prelungește durata de viață a mașinii, fără modificarea calității apei, asigurând distribuirea unei cafele cremoase și aromate. Pentru a optimiza eficiența, lăsați Softballs în apă toată noapte înainte de utilizare.

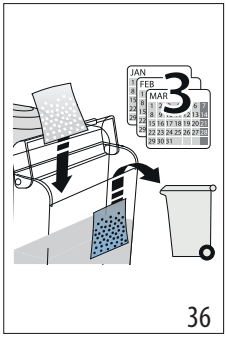
1. Scoateți pachetul Softballs din ambalaj (fig. 33).


33


34

2. Clătiți cu apă de la robinet pachetul de Softballs (fig. 34).
3. Introduceți punga în rezervorul de apă (A7) (fig. 35).
4. Înlocuiți punga de Softballs la fiecare 3 luni (fig. 36).


35



36

13. DECALCIFIERE

Atenție!

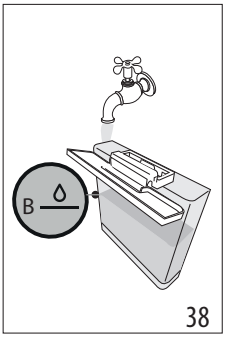
- Înainte de utilizare, citiți instrucțiunile și eticheta produsului de decalcifiere (C6), aflate pe ambalajul acestuia.
- Se recomandă să utilizaţi numai decalcifiant De'Longhi. Utilizarea unor decalcifianți necorespunzători, precum și o decalcifiere care nu este efectuată cu regularitate, pot duce la apariția unor defecţiuni ce nu sunt acoperite de garanția producătorului.
- Decalcifiantul poate deteriora suprafețele delicate. În caz de vărsare accidentală a produsului, ștergeți-l imediat.

Pentru a efectua ciclul de decalcifiere	
Decalcifiant	Decalcifiant De'Longhi
Recipient	Capacitate 2 litri
Timp	~40min

1. Atunci când se aprinde indicatorul luminos (B3), a sosit momentul să efectuați ciclul de decalcifiere. Ciclul de decalcifiere poate fi pornit în orice moment.
2. Scoateți și goliți tăvița de colectare a picăturilor (A19), apoi introduceți-o la loc.
3. Goliți rezervorul pentru apă (A7). (Dacă este prevăzută, scoateți punguța cu softballs și așezați-o într-un pahar cu apă, până când o veți introduce la loc, la finalul ciclului de decalcifiere)
4. Turnați în rezervorul pentru apă decalcifiantul (C6) până la nivelul **A** (corespunzător unei punguțe de 100 ml), imprimat pe partea interioară a rezervorului (fig. 37).
5. Adăugați apă (1 litru), până când ajungeți la nivelul B (fig. 38). Apoi introduceţi rezervorul pentru apă înapoi în aparat.

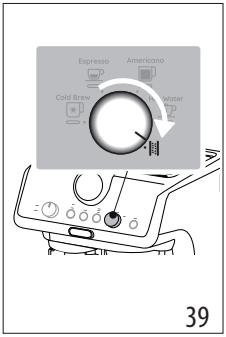


37

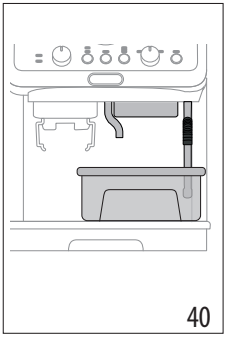


38

6. Rotiți butonul (B8) pe (fig. 39): indicatorul luminos OK se aprinde și indicatorul luminos se aprinde intermitent.



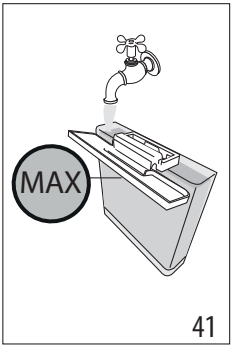
39


40

7. Asigurați-vă că port-filtrul (C1) nu este cuplat și așezați un vas dedesubtul distribuitoarelor de cafea (A10), apă caldă (A11) și dedesubtul tubului pentru aburi (A9) (fig. 40).
8. Țineți apăsată timp de cel puțin 3 secunde tasta OK (B6): indicatorul luminos OK se va aprinde intermitent.
9. Programul de decalcifiere începe și lichidul de decalcifiere iese din distribuitoare. Programul de decalcifiere execută automat o serie de clătiri la intervale de timp, pentru a îndepărta reziduurile de calcar din interiorul aparatului de preparat cafea până la golirea completă a rezervorului.

Distribuirea se întrerupe, iar indicatorul luminos OK devine albastru. Prin urmare, este necesar să continuați cu ciclul de clătire:

10. Goliți recipientul folosit pentru colectarea lichidului de decalcifiere și plasați-l sub dozatoare.
11. Scoateți rezervorul de apă, goliți-l de eventuale reziduuri de soluție de decalcifiere, clătiți-l cu apă curentă și umpleți-l cu apă proaspătă până la nivelul MAX (fig. 41). Apoi reintroduceți rezervorul în locașul său.



41

12. Apăsați tasta OK: clătirea va începe.
13. După terminarea procedurii de clătire, distribuirea se întrerupe: indicatorul luminos se aprinde intermitent cu culoarea roșie, iar indicatorul luminos OK se stinge.
14. Goliți recipientul pentru colectarea apei de clătire.
15. Scoateți și goliți tăvița de colectare a picăturilor (A19), apoi introduceți-o la loc.

16. Scoateți și umpleți rezervorul cu apă proaspătă, apoi reintroduceți-l. (Dacă este prevăzută, clătiți punguța cu softballs sub jet de apă de la robinet și apoi introduceți-o înapoi în rezervor).
17. Rotiți butonul de selectare funcții (B8) pe una dintre băuturi.

Acum aparatul este gata de utilizare.

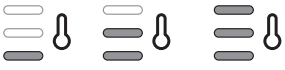
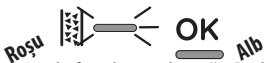
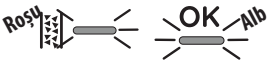
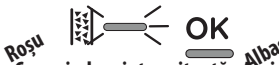
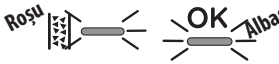
Rețineți:

- Ciclul de decalcifiere poate fi pornit oricând (chiar dacă indicatorul luminos corespunzător nu este încă aprins).
- Dacă decalcifierea a fost pornită din greșeală, țineți apăsată tasta OK timp de 10 secunde; clătirea nu poate fi întreruptă.

14. SEMNIFICAȚIA INDICATOARELOR LUMINOASE

INDICATOARE LUMINOASE	SEMNIFICAȚIA INDICATOARELOR LUMINOASE	OPERAȚIUNE
Toate indicatoarele clipesc scurt	Pornirea aparatului	Diagnosticare automată
OK **Aprindere cu lumină fixă**	Este prima pornire a aparatului și este necesară umplerea circuitului de apă	Procedați astfel cum este indicat în cap. „3. Prima punere în funcţiune a aparatului”
OK **Cu aprindere intermitentă**	Aparatul se încălzește	Așteptați până când aparatul ajunge la temperatura ideală de preparare
 **Aprindere cu lumină fixă** (Indicatoarele luminoase și afișează respectivele selecții)	Mașina este gata pentru distribuire	Pregătiți mașina și continuați cu prepararea băuturii
 **Aprindere cu lumină fixă** (Indicatorul luminos afișează selecția actuală)	Mașina este gata pentru distribuire	Pregătiți mașina și continuați cu prepararea băuturii
Aprindere cu lumină fixă	Nu există suficientă apă în rezervorul (A7) sau rezervorul de apă nu este bine introdus	Reumpleți rezervorul sau scoateți-l și reintroduceți-l în mod corect
Cu aprindere intermitentă	Se dorește prepararea unei băuturi, dar rezervorul de apă (A7)este gol	Umpleți rezervorul cu apă
	Cafeaua este prea fin măcinată, iar din acest motiv cafeaua curge prea lent, sau nu curge deloc	Scoateți port-filtrul (C1), repetați operațiunile pentru prepararea cafelei, ținând cont de indicațiile din par. „4.1 Faza 1 - Măcinare (grinding)”și„4.2 Faza 2 - Presare (tamping)”
	Filtrul de cafea (C3) sau (C4) este înfundat	Clătiți filtrele cu apă de la robinet
	Rezervorul (A7) nu este introdus corect și supapele corespunzătoare nu sunt deschise	Apăsați ușor rezervorul pentru a deschide supapele
	Calcar în interiorul circuitului de apă	Executați decalcifierea conform cap.„13. Decalcifiere”.

→

INDICATOARE LUMINOASE	SEMNIFICAȚIA INDICATOARELOR LUMINOASE	OPERAȚIUNE
 **Aprindere cu lumină fixă**	S-a selectat prepararea pentru 1 ceașcă	Întregul ciclu de preparare (de la măcinare până la curgere) este setat pentru a prepara 1 ceașcă
 **Aprindere cu lumină fixă**	S-a selectat prepararea pentru 2 cești	Întregul ciclu de preparare (de la măcinare până la curgere) este setat pentru a prepara 2 cești
 **Aprindere cu lumină fixă**	Selectați una dintre temperaturile disponibile	Consultați „Temperatura pentru prepararea cafelei”
 **Cu aprindere intermitentă**	Alarmă generală	Opriți aparatul și așteptați 10 minute, înainte de a-l reporni. Dacă problema persistă, adresați-vă unui centru de asistență.
 **Cu aprindere intermitentă**	Funcția abur a fost selectată și este în curs de desfășurare	După câteva secunde, aparatul va începe distribuirea aburului
 **Aprindere cu lumină fixă - de culoare roșie**	Este necesar să continuați procesul de decalcifiere	Efectuați decalcifierea după cum este ilustrat în cap. „13. Decalcifiere”
 **Cu aprindere intermitentă - Aprindere cu lumină fixă**	Ciclul de decalcifiere a fost selectat	Apăsați OK, pentru a începe decalcifierea, sau rotiți butonul pe o băutură
 **Cu aprindere intermitentă**	Ciclul de decalcifiere este în curs: din aparat va curge soluția de decalcifiere	Finalizați ciclul de decalcifiere (consultați „13. Decalcifiere”)
 **Cu aprindere intermitentă - Aprindere cu lumină fixă**	Am finalizat prima fază a ciclului de decalcifiere: în acest moment trebuie să continuăm cu faza de clătire	Apăsați pe OK pentru a începe faza de clătire.
 **Cu aprindere intermitentă**	Aparatul trece la faza de clătire, pentru finalizarea ciclului de decalcifiere	Finalizați ciclul de decalcifiere (consultați „13. Decalcifiere”)

15. DACĂ CEVA NU FUNCȚIONEAZĂ

PROBLEMĂ	CAUZĂ	SOLUȚIE
Există apă în tava de colectare a picăturilor (A19)	Face parte din funcționarea normală a circuitelor interne ale mașinii	Goliți și curățați tava de colectare a picăturilor în mod regulat
Nu mai curge cafeaua espresso	Lipsa apei în rezervor (A7)	Umpleți rezervorul
	Indicatorul luminos **OK** (B6) este aprins, indicând faptul că circuitul de cafea sau circuitul de abur este gol	Apăsați tasta corespunzătoare indicatorului luminos **OK** pentru a umple circuitul
	Filtrul (C3) sau (C4) este blocat	Clătiți filtrele cu apă de la robinet
	Măcinarea este prea fină	Reglați doza și gradul de măcinare
	Rezervorul (A7) nu este bine introdus și supapele din partea de jos nu sunt deschise	Apăsaţi uşor rezervorul, astfel încât să se deschidă supapele din partea de jos
	Calcar în interiorul circuitului de apă	Executați decalcifierea conform cap. „13. Decalcifiere”.
Port-filtrul (C1) nu se cuplează pe aparat	Cafeaua măcinată nu a fost presată sau este prea multă	Repetați faza 1 (capitolul „4. Prepararea cafelei”) , folosind o cantitate mai mică de cafea. Dacă se folosește filtrul pentru 1 ceașcă, asigurați-vă că s-a aprins indicatorul luminos 1X (B5).
Cafeaua espresso se scurge de pe marginea suportului de filtru (C1) în loc să se scurgă din orificii	Port-filtrul nu este cuplat corect	Cuplați corect port-filtrul (fig. 19)
	Garnitura distribuitorului de cafea și-a pierdut elasticitatea, sau este murdară	Adresați-vă unui centru de asistență, pentru a o schimba
	Filtrul (C3) sau (C4) este blocat	• Clătiți filtrele cu apă de la robinet • Reglați setările gradului de măcinare
Crema cafelei este deschisă la culoare (curge prea repede din duză)	Este necesar să revizuiți setările aparatului	Consultați indicațiile din paragraful „„Doza perfectă””
Crema cafelei are o culoare închisă (cafeaua curge lent din duză)	Este necesar să revizuiți setările aparatului	Consultați indicațiile din paragraful „„Doza perfectă””
Cafeaua este rece	S-a preparat o băutură Cold Brew	Când indicatorul luminos OK este albastru, este selectată tehnologia Cold Brew Technology
Băutura Cold Brew este caldă	Înainte de a prepara o băutură Cold Brew, a fost preparată o băutură caldă	Înainte de a prepara băutura, se recomandă să se comande o preparare „Cold Brew” în gol, timp de câteva secunde, pentru a răci circuitul de cafea
	Apa din rezervor nu este proaspătă	Goliți rezervorul pentru apă și umpleți-l cu apă proaspătă
	Nu este gheață în pahar	Puneți 3-4 cubulețe de gheață în pahar, așa cum se recomandă pentru prepararea unei Cold Brew
		→

PROBLEMĂ	CAUZĂ	SOLUȚIE
La terminarea ciclului de decalcifiere, aparatul necesită o nouă clătire	În timpul ciclului de clătire, rezervorul (A7) nu a fost umplut până la nivelul MAX	Repetați clătirea (a se vedea cap. „13. Decalcifiere”)
Aparatul nu macină cafeaua	Există un corp străin în râșnița de cafea	Rotiți selectorul (A2) pe poziția 8 și îndepărtați toate boabele de cafea, cu un aspirator, până la golirea și curățarea completă a recipientului pentru boabe (A3). Dacă problema persistă, adresați-vă unui centru de asistență
Dacă se dorește modificarea calității cafelei		• Se recomandă să turnați în recipientul pentru boabe (A3) numai cantitatea de boabe ce trebuie utilizată • Pentru a goli recipientul, aspirați conținutul acestuia cu un aspirator sau măcinați toate boabele din recipient, până când acesta s-a golit complet. • Introduceți noua cantitate de boabe • Dacă „doza perfectă” nu este atinsă în timpul măcinării, procedați ca la prima utilizare
După măcinare, filtrul de cafea (C3) sau (C4) este gol	Știutul de cafea al râșniței este înfundat	Efectuați operațiunile de curățare, conform indicațiilor din cap. „10. Curățarea râșniței”
După măcinare, pudra de cafea din filtrul (C3) sau (C4) nu atinge „doza perfectă”	Este necesară reglarea cantității de cafea măcinată	Reglați cantitatea, folosind butonul rotativ aferent (B4) și urmând instrucțiunile din par. „„Doza perfectă””. Dacă butonul este deja în poziția maximă, procedați conform indicațiilor din secțiunea „8. Meniu setări” - „Reglare extra a măcinării”
	Se utilizează filtrul pentru 2 cești (C4)	Verificați ca indicatorul luminos 2X să fie aprins
	În timp, lamele de măcinare se uzează	Adresați-vă unui centru de asistență

15.1 Statistics (Statistică)

Statistica mașinii este utilă în cazul unor intervenții ale departamentului de asistență. Procedați după cum urmează:

- Accesați meniul, apăsând concomitent pe tastele (B5) și (B7) timp de 3 secunde;
- Rotiți mânerul (B8) pentru a selecta „Cold Brew”;
- Apăsați tasta temperatura (B7);
- După accesarea meniului de setări, selectați datele dorite rotind butonul de selectare conform indicațiilor din tabelul de mai jos:

Poziționare buton	Contor
Cold Brew	Contorizare număr total de băuturi reci
Espresso	Contorizare număr total de băuturi calde
Long black	Contorizare număr total de distribuiri de abur
	Contorizare număr total de decalcifieri

- Respectivele indicatoare luminoase , ok, indică numerele operațiunilor:

Indicatoare luminoase pe panoul de comandă	Contorizare băuturi	Contorizare decalcifieri
	până la 100	Până la 1
	între 100 și 1000	între 2 și 10
	între 1000 și 3000	între 10 și 30
	între 3000 și 6000	între 30 și 60
	între 6000 și 11000	între 60 și 110
	Peste 11000	Peste 110

- Aparatul iese automat din meniul setări, după 30 de secunde de inactivitate.

1.15 Statistics (إحصاءات)

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

- ادخل إلى القائمة بالضغط في وقتٍ واحد على الزرين (B5) و (B7) لمدة 3 ثوان؛
- قم بلف المقبض (B8) لاختيار "قهوة باردة Cold Brew"؛
- اضغط على زر درجة الحرارة (B7)؛
- 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 للمشروبات الباردة
Espresso	العد الإجمالي للمشروبات الساخنة
Long black	العد الإجمالي لعمليات سكب البخار
	العد الإجمالي لعمليات إزالة الترسبات الكلسية

- لمبات التنبيه ، OK ، تشير إلى عدد العمليات:

لمبات التنبيه على لوحة التحكم	عد المشروبات	عد مرات إزالة الترسبات الجيرية
x2 x1 OK	حتى100	حتى ١
x2 x1 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

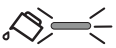
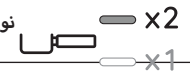
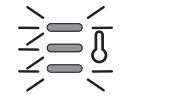
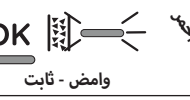
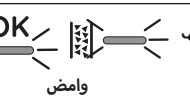
- يخرج الجهاز تلقائيًا من قائمة الإعدادات بعد 30 ثانية من عدم النشاط.

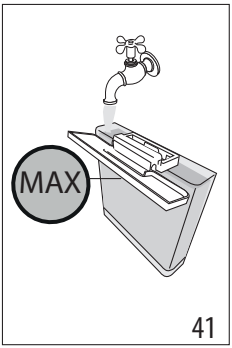
المشكلة	السبب	الحل
القهوة الباردة Cold Brew ساخنة	قبل سكب قهوة باردة Cold Brew، سبق سكب مشروب ساخن	قبل إعداد المشروب يُنصح بسكب على الفارغ "قهوة باردة Cold Brew" لبضع ثوان لتبريد دائرة إعداد القهوة
	الماء الموجود في الخزان غير طازج	قم بتفريغ الخزان ثم املأه بماء طازج
	لا يوجد ثلج في الكوب	ضع 4-3 مكعبات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

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

15. إذا حدث وتعرض شيء ما للعطل

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

لمبات التنبيه	دلالة لمبات التنبيه	العملية
 وامض	هناك رغبة في سكب مشروب ولكن خزان الماء (A7) فارغ	املأ الخزان بالماء
	القهوة مطحونة بشكل مُفرط النعومة وبالتالي تخرج القهوة ببطء أكثر من المستوى المُعتاد أو لا تخرج مُطلقاً	قم بإزالة حامل المرشح (C1) ، كرر العمليات لتحضير القهوة مع مراعاة المؤشرات الموجودة في الفقرة «1.4 المرحلة 1 - الطحن (grinding)» و «2.4 المرحلة 2 - الضغط (tamping)»
	مرشح القهوة (C3) أو (C4) مسدود	اشطف المرشحات تحت الماء الجاري
	تم تركيب الخزان (A7) بشكل خاطئ والصمامات الخاصة به غير مفتوحة	اضغط بلطف على الخزان حتى يتم فتح الصمامات الخاصة به
	تكون ترسبات جيرية في الدائرة المائية	قم بتنفيذ إزالة الترسبات الجيرية على النحو الوارد في فصل. "13. التخلص من الترسبات"
 نور ثابت	تم اختيار التحضير لفنجان واحد	كل التحضير (من الطحن إلى الصرف) معدة لتحضير فنجان واحد
 نور ثابت	تم اختيار التحضير لفنجانين	كل التحضير (من الطحن إلى الصرف) معدة لتحضير فنجانين
 أدنى وسط أقصى نور ثابت	حدد إحدى درجات الحرارة المتاحة	انظر "درجة حرارة إعداد القهوة"
 وامض	الإنذار العام	قم بإيقاف تشغيل الماكينة، وانتظر 10 دقائق قبل إعادة تشغيلها. إذا استمرت المشكلة، فاتصل بمركز الدعم الفني.
 وامض	تم تحديد وظيفة البخار وهي قيد التقدم	بعد بضع ثوان، تبدأ الماكينة في صرف البخار
 نور ثابت - لون أحمر	يلزم الشروع في عملية إزالة الترسبات الكلسية	قم بتنفيذ عملية إزالة الترسبات الجيرية كما هو موضح في الفصل "13. التخلص من الترسبات"
 أحمر OK أبيض وامض - ثابت	تم تحديد إزالة الترسبات الجيرية	اضغط على "OK" لبدء إزالة الترسبات الجيرية أو لف المقبض إلى أحد المشروبات
 أحمر OK أبيض وامض	تستمر عملية إزالة الترسبات الجيرية: تصرف الماكينة محلول إزالة الترسبات الكلسية	تابع بإكمال دورة إزالة الترسبات الجيرية (انظر "13. التخلص من الترسبات")
→		



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

الآن أصبحت الماكينة جاهزة للاستعمال.

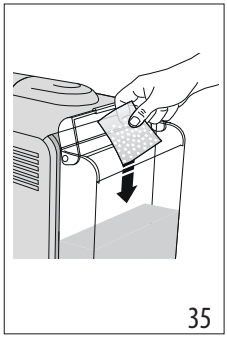
انتبه جيدًا:

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

14. معنى المؤشرات

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

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


35



36

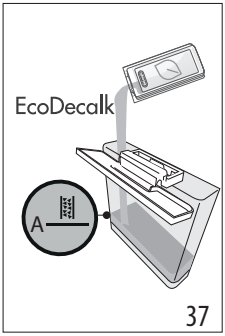
13. التخلص من الترسبات

انتبه!

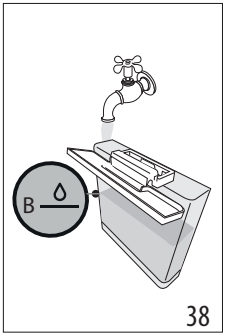
- قبل البدء في استخدام مزيل الترسبات الجيرية (C6)، يجب قراءة التعليمات والإرشادات الخاصة به والواردة على علبة هذا المزيل نفسه.
- من المستحسن استخدام فقط وحصريًا مزيل الترسبات الجيرية De'Longhi. تجدر الإشارة هنا إلى أن استخدام أي مزيل للترسبات الجيرية آخر غير مناسب، فضلا عن عدم إزالة الترسبات الجيرية بشكل منتظم، يؤدي إلى حدوث عيوب لا يغطيها الضمان الخاص بجهة التصنيع.
- يمكن أن يسبب مزيل الترسبات تلف الأسطح الحساسة. في حالة انسكاب المنتج عن طريق الخطأ، فجففه على الفور.

من أجل تنفيذ إزالة الترسبات الجيرية	
مزيل الترسبات الجيرية	مزيل الترسبات الجيرية ديلونجي
الوعاء	السعة 2 لتر
الزمن	~40 دقيقة

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

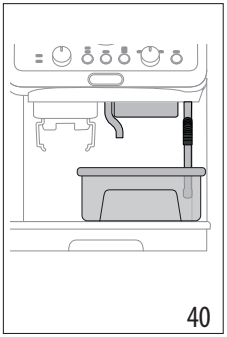


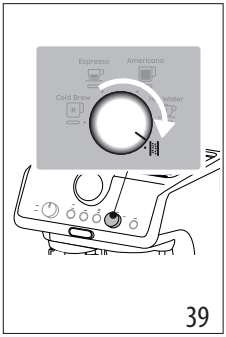
37



38

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


40

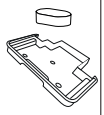
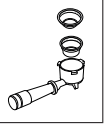


39

7. تأكد من أن حامل الفلتر (C1) غير موصول وضع وعاء تحت موزع القهوة (A10) ، وموزع الماء الساخن (A11) وتحت أنبوب البخار (A9) (الشكل 40).
8. استمر في الضغط على زر OK لمدة 3 ثوانٍ على الأقل (B6) : يومض مؤشر OK.
9. سيبدأ برنامج إزالة الترسبات الجيرية وسيخرج سائل مزيل الترسبات الجيرية من موزعات السكب. يقوم برنامج إزالة الترسبات الجيرية تلقائيًا 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:

10. قم بتفريغ الوعاء المستخدم من أجل تجميع سائل إزالة الترسبات وضعه تحت صنابير الصب.
11. أزل خزان الماء، وفرِّغه من البقايا المحتملة من سائل إزالة الترسبات الجيرية، واشطفه بالماء الجاري، وأعد ملئه بماء بارد حتى مستوى MAX (الشكل 41). ثم أعد إدخال الخزان في موضعه.

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

10. تنظيف مطحنة القهوة

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

طحن فعال

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

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

11. عسر المياه

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

1. أزل الشريط التفاعلي الوارد مع الجهاز من العبوة الخاصة به "إجمالي عسر الماء" (TOTAL HARDNESS TEST C5).
2. اغمس الشريط بالكامل في كوب من الماء لمدَّة ثانية تقريباً (الشكل 31).
3. أخرج السرِّيط من الماء وقم بهزه قليلًا (شكل 32).

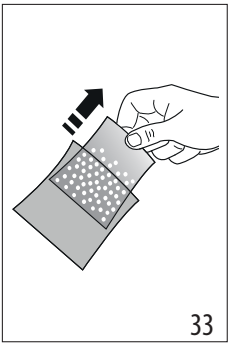
نتيجة اختبار عُسر الماء	الزر (B7)	مستوى
		1 ماء عذب
		2 مياه متوسطة العسر
		3 ماء عسير أو عسير جدًا

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

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

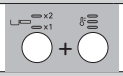
الكرات اللينة (Softballs C7) هي نظام مبتكر يطيل من العمر التشغيلي للماكينة دون أن يؤثر سلبًا على كمية المياه مما يضمن عملية سكب قهوة كريمية ومفعمة بالنكهة. لتحسين الكفاءة التشغيلية اترك Softballs في الماء طوال الليلة السابقة للاستخدام.

1. قم بإخراج باقة Softballs من عبوتها (الشكل 33).

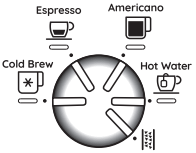

33


34

8. قائمة إعدادات الضبط

1. ادخل في القائمة:	
اضغط في نفس الوقت لمدة 3 ثوان	

2. حدد الإعداد المراد ضبطه

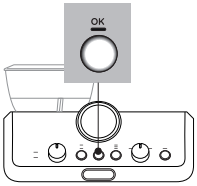


إعدادات الضبط المقابلة	أدر على	اضغط على	اضغط مرة أخرى على لتغيير الإعداد
الإحصائيات (بيانات مفيدة للدعم الفني)	Cold Brew	انظر الفقرة «1.15 Statistics (إحصاءات)»	
وقفة ما قبل النقع	Espresso	يضيء مؤشر الإعداد المحدد حاليًا	لا ➡
			1 ثانية ➡
			2 ثانية ➡
ضبط إضافي للطحن	Americano	يضيء مؤشر الإعداد المحدد حاليًا	أول ➡ نطاق
			ثاني ➡ نطاق
الإيقاف الأوتوماتيكي للتشغيل	Hot water	يضيء مؤشر الإعداد المحدد حاليًا	9 ➡ دقائق
			1.5 ➡ ساعات
			3 ➡ ساعات

←

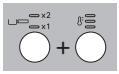
عسر الماء		يضيء مؤشر الإعداد المحدد حاليًا	عذب ➡
			متوسط ➡
			عسير ➡ /عسير جدا

3. احفظ الإعدادات الجديدة بالضغط على OK (B6)



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

1.8 إعادة التعيين إلى إعدادات المصنع

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

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

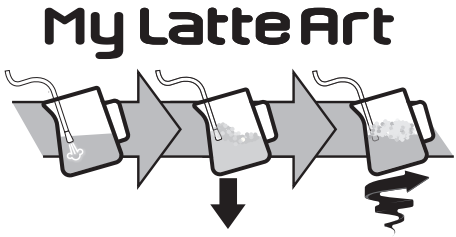
9. تنظيف الجهاز

انتبه!

- لتنظيف الماكينة، لا تستعمل مذيبات أو منظفات مُسببة للتآكل أو الكحول.
- لا تستخدم الأشياء المعدنية في إزالة القشور الترسيبية ولا رواسب وبقايا القهوة 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.



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

يوصى عامل البار بما يلي:

- **الحليب الطازج أفضل.** استعمل دائمًا حليبًا طازجًا بدرجة حرارة 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 أنبوب البخار

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

7. برمجة كمية المشروبات

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

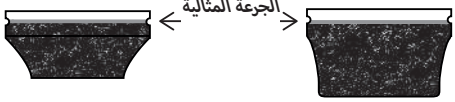
لاحظ جيدًا:

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

وصفة إعداد القهوة	الكمية الافتراضية المضبوطة في المصنع	الكمية القابلة للبرمجة
Cold Brew	≃110 مل	من ≃ 90 إلى ≃130 مل
X2 Cold Brew	≃ 180 مل	من ≃ 160 إلى ≃ 220 مل
Espresso	≃35 ملل	من ≃15 إلى ≃90 مل
Espresso X2	≃70 ملل	من ≃30 إلى ≃180 مل
Americano	≃ 120 ملل	• إسبريسُّو: من ≃15 إلى ≃90 مل • ماء: من ≃ 25 إلى ≃ 150 ملل
Americano X2	≃240 ملل	• إسبريسُّو: من ≃30 إلى ≃180 مل • ماء: من ≃ 50 إلى ≃ 240 ملل
Hot water	≃250 ملل	من ≃ 65 إلى ≃ 300 ملل

"الكمية المثالية"

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



- تحقق من أن القهوة في المستوى المطلوب بعد عملية الضغط. قد يصبح من الضروري ضبط المقبض (B4) لأكثر من مرة قبل الوصول إلى الكمية المثالية.
- إذا كانت القهوة تحت/فوق مستوى السحب المحدد والكمية في الداخل مثالية فإنه يجب ضبط درجة الطحن لجعلها أكثر نعومة أو أكثر كثافةً (انظر «1.4 المرحلة 1 - الطحن (grinding)»). إذا كانت القهوة فوق مستوى السحب (عملية السكب تتم ببطء مفرط) فإن عملية الطحن ينبغي أن تكون أكثر كثافةً. إذا كانت القهوة تحت مستوى السحب (عملية السكب تتم بسرعة مفرط) فإن عملية الطحن ينبغي أن تكون أكثر نعومة.

3.4 المرحلة 3 - الصب (brewing)

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

درجة حرارة إعداد القهوة

تتم مراقبة درجة حرارة الماء أثناء عملية التحضير بأكملها لضمان ثباتها أثناء مرحلة الاستخراج. تقدم Prestigio Specialist 3 درجات حرارة للنقع* والتي تتوافق مع نطاق يتراوح بين 92 درجة مئوية و96 درجة مئوية.

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

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

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

5. إعداد القهوة الباردة COLD BREW

COLD EXTRACTION TECHNOLOGY

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

اتبع الخطوات التالية:

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

لاحظ جيدًا:

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

6. إعداد مشروبات الحليب

1.6 قم بترغية الحليب

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

انتبه جيدًا: تُعد عملية شطف دواخل الماكينة ضرورية للغاية أيضًا في حالة إطالة مدة استعمال الجهاز.
عند الاستخدام لأول مرة من الضروري إعداد 4-5 فناجين من القهوة قبل أن يبدأ الجهاز في إعطاء نتائج مرضية: يجب إيلاء اهتمام خاص لكمية القهوة المطحونة في الفلتر((C3) أو (C4)) (انظر التعليمات الواردة في الفقرة «1.4 المرحلة 1 - الطحن (grinding)»).
تابع كما هو موضح في الفصل ««الكمية المثالية»».

4. قم بإعداد القهوة

1.4 المرحلة 1 - الطحن (grinding)

1. اسكب حبوب القهوة في حاوية الحبوب (A3) (الشكل 9). يُنصح بسكب فقط حبوب القهوة الضرورية لعملية الإعداد؛ بهذه الطريقة ستحصل دائمًا على قهوة طازجة.
2. إعدادات المصنع لدرجة الطحن هي 5 (طحن متوسط). إذا لم تكن نتيجة الطحن مرضية بالنسبة لك، قم بضبط مستوى الطحن وفقًا لذوقك ونوع القهوة (يجب إجراء عملية الضبط أثناء عمل مطحنة البن) (شكل 10).

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

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

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

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

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

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

2.4 المرحلة 2 - الضغط (tamping)

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

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

قبل استخدام الجهاز اقرأ دائماً ملف تحذيرات الأمان.

1. الوصف

1.1 وصف الجهاز - A

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

2.1 وصف لوحة التحكم - B

B1. مقياس الضغط
B2. مؤشر "نقص الماء"
B3. مؤشر "إزالة الترسبات الجيرية"
B4. مقبض ضبط كمية القهوة المطحونة
B5. زر اختيار فنجان أو فنجانين (لاستخدام مرشح القهوة المقابل)
B6. زر "OK": لإخراج المشروب/للتأكيد
B7. زر "درجة الحرارة حرارة القهوة"
B8. مقبض اختيار الوظائف التشغيلية
- القهوة الباردة
- Espresso
- قهوة أمريكية
- ماء ساخن
- إزالة الترسبات الجيرية

B9. زر "vapore": لصرف البخار

3.1 وصف الملحقات التشغيلية - C

C1. حامل المرشح
C2. قمع الجرعات (دليل الجرعات والضغط)
C3. مرشح 1 فنجان
C4. مرشح 2 فنجان
C5. شريط الاختبار «Total Hardness Test» (قسوة المياه)
C6. مزيل الترسبات الجيرية
C7. الكرات اللينة (* في بعض الموديلات فقط)
C8. حاوية الحليب
C9. فرشاة تنظيف
C10. إبرة تنظيف لذراع البخار
C11. الضاغط
C12. فرشة الضغط (* في بعض الموديلات فقط)

4.1 الملحقات التشغيلية الخاصة بالتنظيف لا تأتي مع الجهاز وهي موصى عليها من قِبل الشركة المصنِّعة

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

المنظف
الرمز الشريطي: 8004399333307

2. إعداد الماكينة

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

تنبيه: لا تشغِّل مطلقًا الجهاز بدون صب الماء أولًا في الخزّان أو بدون وجود خزان.

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

3. استعمال الجهاز لأول مرة

1. أدخل القابس في المقبس. اضغط على المفتاح العام (A1) (الشكل 4).
2. ضع تحت موزع الماء الساخن (A11) حاوية بسعة لا تقل عن 100 مل (الشكل 5).
3. اضغط على زر OK (B6) (الشكل 6): يبدأ الصرف ويتوقف تلقائيًا. قم بإفراغ الحاوية.

قبل البدء في استخدام الماكينة، يلزم شطف الدوائر الداخلية للماكينة. اتبع الخطوات التالية:
4. أدخل مرشح القهوة (C3) أو (C4) في سلة حامل مرشح القهوة (C1).
5. قم بتثبيت كوب حامل المرشح مزودًا بمرشح (C1) بالماكينة: من أجل الحصول على التثبيت الصحيح، قم بمحاذاة مقبض كوب حامل المرشح مع الرمز "INSERT" "أدخل" (الشكل 7) وأدر المقبض نحو اليمين، حتى محاذاة الوضع "CLOSE" "غلق".
6. ضع وعاءً تحت حامل المرشح وأنبوب البخار (A9).
7. اضغط على زر OK (B6): يبدأ السكب والتقديم.
8. عقب الانتهاء من الصرف، أدر مقبض البخار (B9) (الشكل 8) وقم بصرف البخار لبضع ثوان بحيث تشطف دائرة البخار: للحصول على عملية توزيع مثالية للبخار يُنصح بتكرار هذه العملية 3 أو 4 مرات. يسمح ذلك بإزالة الماء في الأنبوب قبل سكب البخار.

هكذا صار الجهاز في وضعية الاستعداد للاستخدام.

Register Now
www.delonghi.com/register

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

57132C8202_00_1122