

---

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

ΚΟΦΕΜΑШИΝΑ

ΚΟΦΕ ЖАСАҒЫШ

KÁVÉFŐZŐGÉP

KÁVOVAR

KÁVOVAR

EKSPRES DO KAWY

APARAT DE PREPARAT CAFEA

ماكينة قهوة



---

**De'Longhi**

**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**

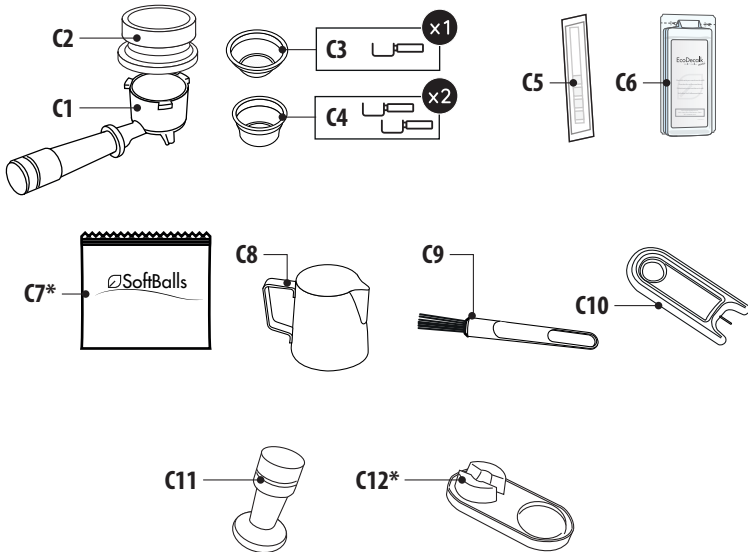
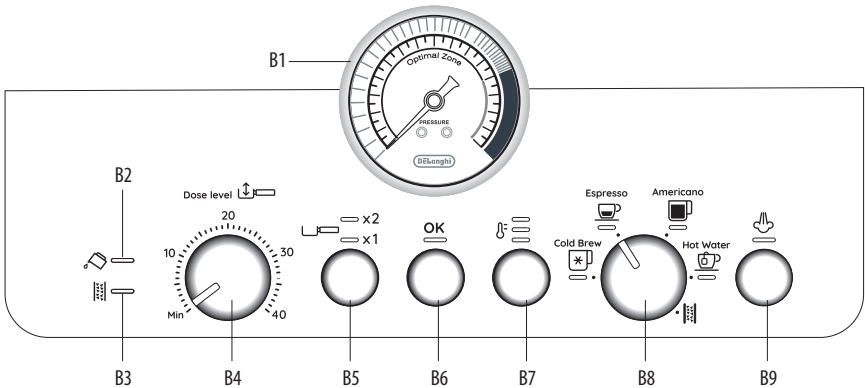
str. 210

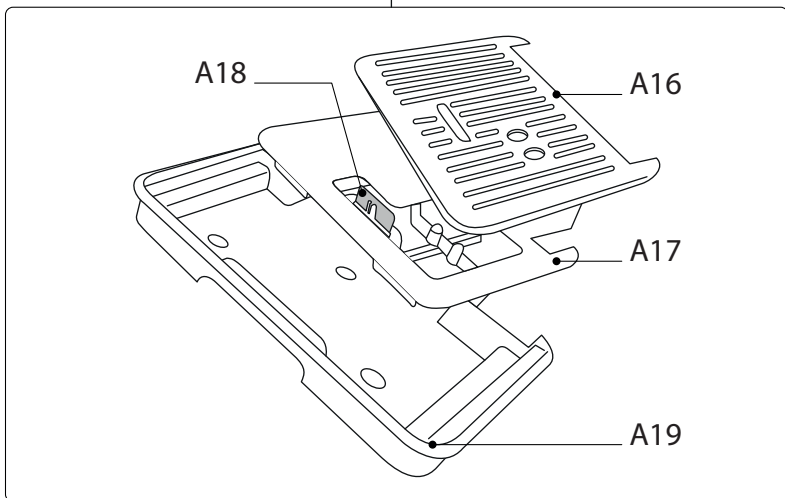
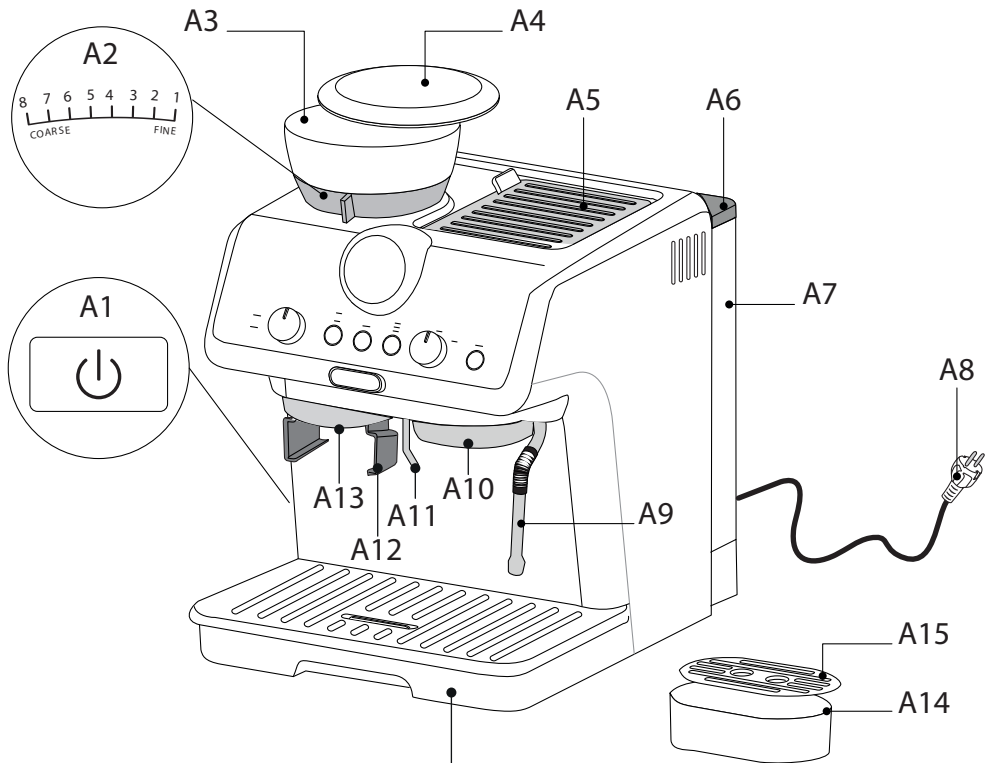
**RO**

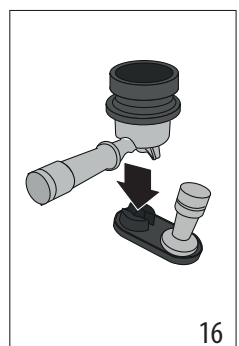
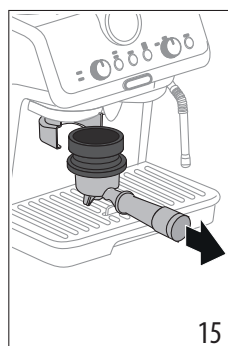
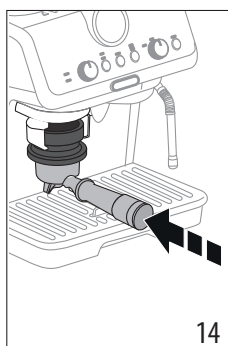
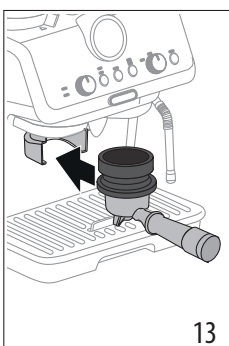
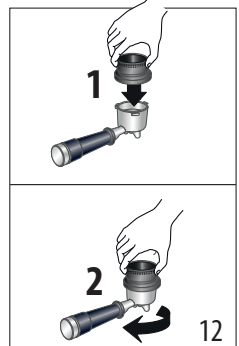
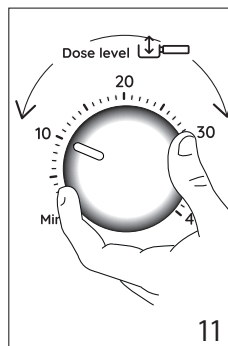
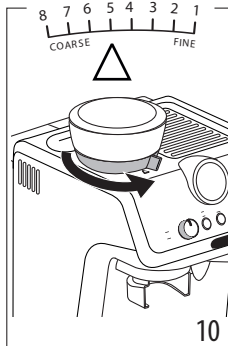
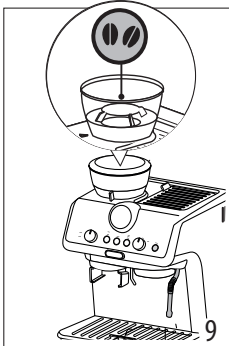
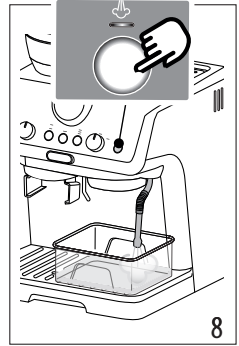
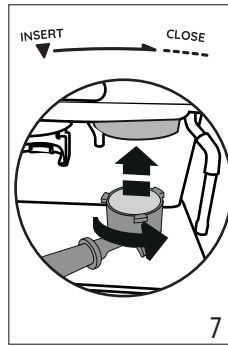
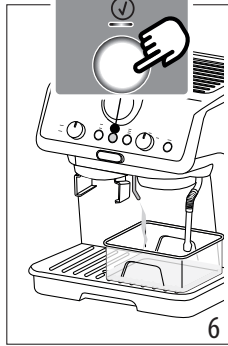
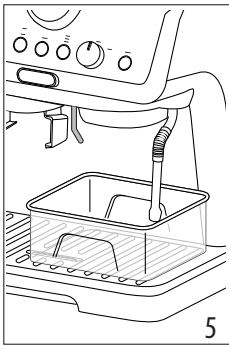
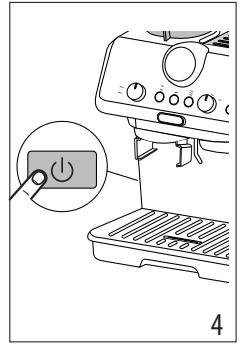
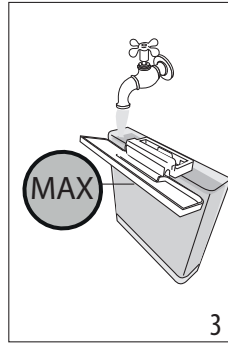
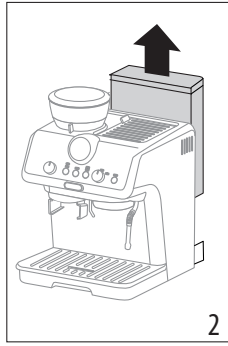
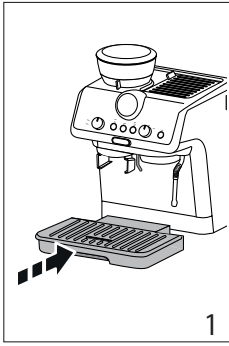
pag. 222

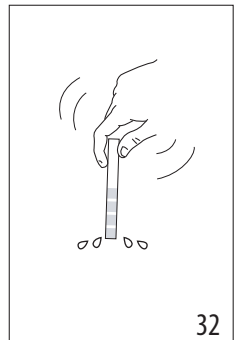
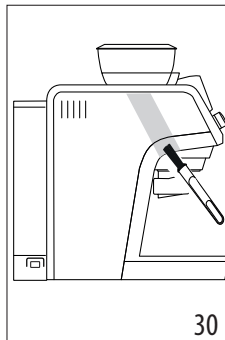
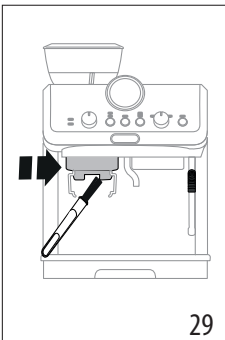
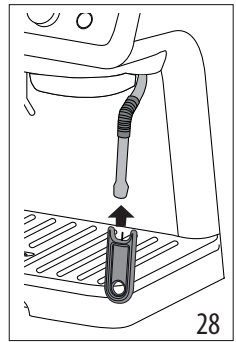
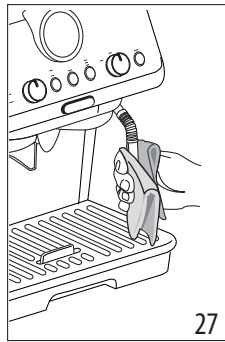
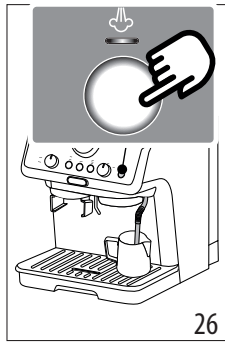
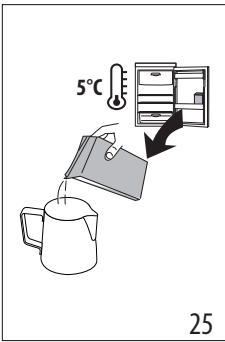
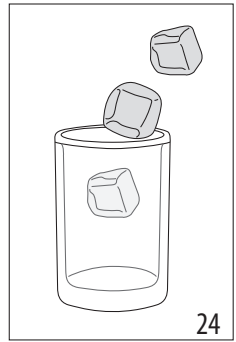
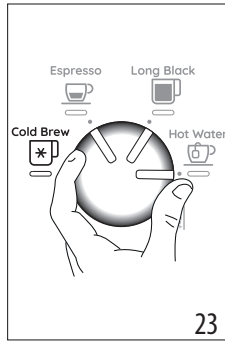
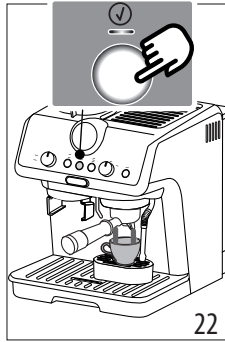
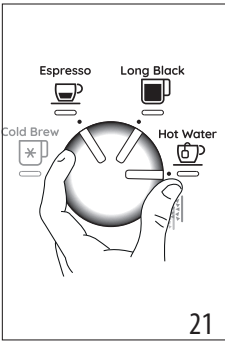
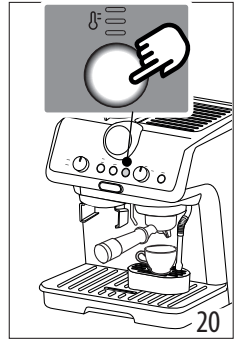
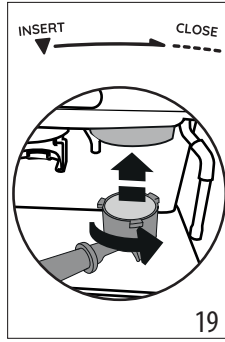
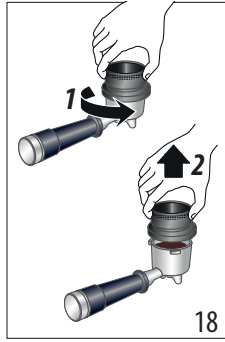
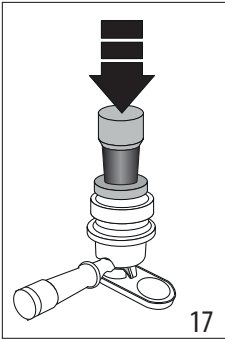
**AR**

2









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](http://www.delonghi.com).

 **Cleaner**  
EAN: 800439933307

## 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).

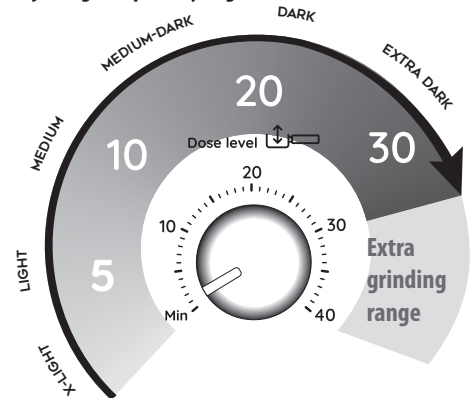
3. Place one of the coffee filters (C3) or (C4) in the filter holder (C1). Press  (B5) to select preparation of 1 or 2 cups. This also doubles the quantity of espresso delivered.
4. Set the quantity by adjusting the dial (B4), starting from the minimum position (fig. 11).

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.

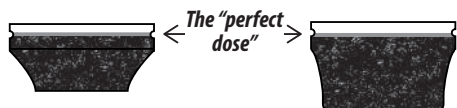
### 4.2 Step 2 - Tamping

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 bean and the roast: Robusta beans require a lower temperature, and Arabica beans a higher temperature. The same applies for dark roasted beans or for light roasted beans, respectively.

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

\* This is the temperature of the water in the thermoblock. It is therefore different to the temperature of the drink in

the cup or the temperature of the drink at the moment of release from the outlets of the filter holder.

## 5. PREPARATION OF COLD BREW BEVERAGES



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

Proceed as follows:

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

#### Please note:

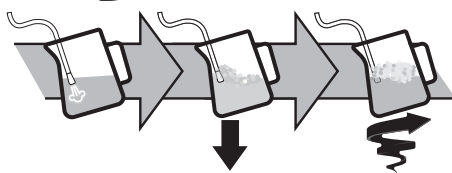
- *Cold Extraction is a pressureless technology: consequently, the pressure gauge does not move during delivery.*
- *The recommended coffee mill setting for Cold Brew beverages is between 4 and 6.*
- *Make certain that the water in the tank is fresh. If the water is one or two days old, empty the tank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

## 6. MAKING MILK DRINKS

### 6.1 Frothing the milk

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

## My Latte Art





- Place the jug under the steam wand and press the steam button (B9) (fig. 26).
- To froth the milk, rest the steam wand (A9) on the surface of the liquid. This mixes air with the milk and steam.
- Keep the steam wand in contact with the surface, taking care not to let in too much air and create excessively large bubbles.
- 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

- 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.
- Release steam for a few seconds to clean the wand (fig. 8).
- 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

- 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.
- Turn the dial (B8) to select the drink being programmed.
- 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.
- 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.

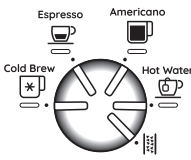
Coffee recipe	Default quantity	Programmable quantity
 Cold Brew	≈ 110 ml	≈ 90 to ≈130 ml
 Cold Brew 2x	≈ 180 ml	≈ 160 to ≈ 220 ml
 Espresso	≈ 35 ml	≈15 to ≈90 ml
 Espresso 2x	≈ 70 ml	≈30 to ≈180 ml
 Americano	≈ 120 ml	<ul style="list-style-type: none"> <li>espresso: ≈20 to ≈90 ml</li> <li>water: ≈25 to ≈150 ml</li> </ul>
 Americano 2x	≈ 240 ml	<ul style="list-style-type: none"> <li>espresso: ≈30 to ≈180 ml</li> <li>water: ≈50 to ≈240 ml</li> </ul>
 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**

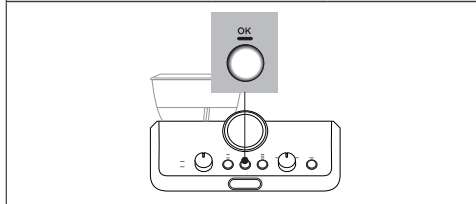


Corresponding setting	Turn to	Press 	Press  again to change the setting
Statistics (info useful for assistance purposes)	 Cold Brew		See section "15.1 Statistica"

➔

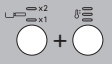
Pre-infusion pause	Espresso 	The indicator light corresponding to the setting currently selected comes on	  → No
			  → 1 sec
			  → 2 sec
Extra grinding adjustment	Americano 	The indicator light corresponding to the setting currently selected comes on	  → 1 <sup>st</sup> range
			  → 2 <sup>nd</sup>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


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



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

### 8.1 Reset default settings

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

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

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











### 9. CLEANING THE APPLIANCE

#### Important!

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

#### Danger!

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

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



	×	×	×	✓	✓

## 10. CLEANING THE COFFEE MILL

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).

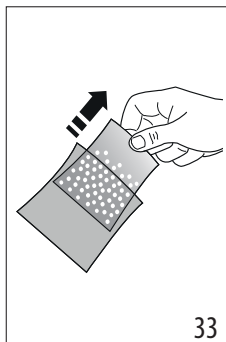
Water Hardness Test Result	(B7) button	Level
		1 soft water
		2 medium water
		3 hard or very hard water

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

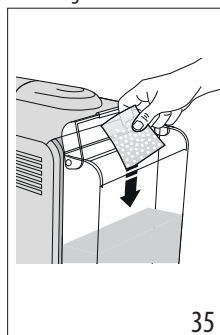
## 12. HOW TO USE SOFTBALLS (CERTAIN MODELS ONLY)

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).



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






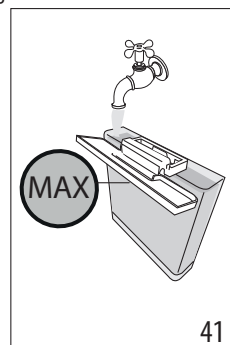
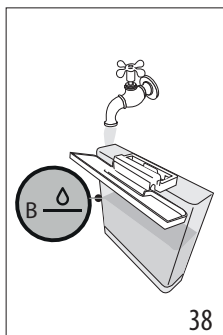
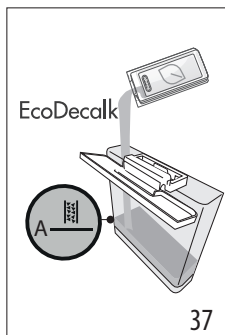
## 13. DESCALING



### Important!

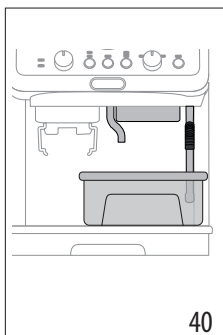
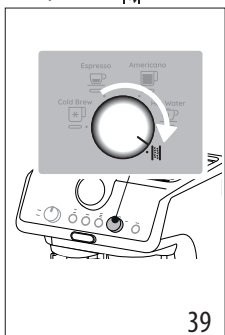
- Before using the descaler, (C6) read the instructions and the labelling on the pack.
- Use De'Longhi descaler only. Using unsuitable descaler and/or performing descaling incorrectly may result in faults not covered by the manufacturer's guarantee.
- Descaler can cause damage to delicate surfaces. If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

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

- When the indicator light  (B3) comes on, you need to descale the appliance. You can start descaling at any time.
- Remove and empty the drip tray (A19), then reposition it in the machine.
- 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.)
- 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).
- Add water (1 litre) up to level **B**  (fig. 38). Now reposition the water tank in the machine.



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




- 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).

- Press the hold the OK button (B6) for at least 3 seconds. The OK light blinks.
- The descaling programme starts and the descaler liquid comes out of the spouts. The descale programme removes limescale deposits from inside the appliance by automatically performing a series of rinses and pauses until the tank is empty.

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





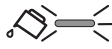


- Empty the containers used to collect the descaler solution and reposition them under the spouts.
- Remove the water tank, empty out any residual descaler solution, rinse under running water and fill with fresh water up to the MAX level (fig. 41). Put the tank back in its housing.







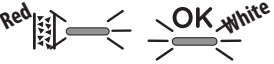


- Press the OK button: the rinse cycle will start.
- When rinsing is complete, delivery stops: the  indicator blinks and the OK indicator extinguishes.
- Empty the recipient used to collect the rinse water.
- Remove and empty the drip tray (A19), then reposition it in the machine.
- Remove the tank, fill with fresh water and reposition in the machine. (If present, rinse the softballs with running water and put back in the tank).
- 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
	Turning the appliance on	Self-diagnosis
<b>OK</b> — 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”
<b>OK</b> — Blinking	The machine is warming up	Wait until the ideal delivery temperature has been reached
<b>White OK</b> — 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
<b>Blue OK</b> — 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”
 x2  x1 Permanently alight	1 cup preparation is selected	The entire preparation procedure (from grinding to delivery) is set to make 1 cup
→		

LIGHTS	EXPLANATION OF INDICATOR LIGHTS	OPERATION
 <b>x2 Permanently alight</b>	2 cup preparation is selected	The entire preparation procedure (from grinding to delivery) is set to make 2 cups
 <b>Permanently alight</b>	Select one of the available temperatures	See “La temperatura per preparare il caffè”
 <b>Blinking</b>	General alarm	Turn the machine off and wait 10 minutes before turning on again. If the problem continues, contact customer services.
 <b>Blinking</b>	The steam function is selected and in use	After a few seconds, the machine starts delivering steam
 <b>Permanently alight - red</b>	Descaling is required	Carry out descaling as described in section “13. Decalcificazione”
 <b>Blinking - Permanently alight</b>	Descaling is selected	Press OK to start descaling or turn the dial to a drink
 <b>Flashing</b>	Descaling proceeds. The machine delivers descaling solution	Proceed by completing the descaling cycle (see “13. Decalcificazione”)
 <b>Blinking - Permanently alight</b>	The first step of the descaling cycle is complete: the next step required is a rinse.	Press OK to start rinsing.
 <b>Flashing</b>	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
		→





<b>PROBLEM</b>	<b>CAUSE</b>	<b>SOLUTION</b>
The machine fails to produce espresso coffee	No water in the tank (A7)	Fill the tank
	The <b>OK</b> indicator (B6) is alight, meaning that the coffee circuit or the steam circuit is empty	Press the button associated with the <b>OK</b> 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)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rinse the filters under running water</li> <li>• Adjust the grinding settings</li> </ul>
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		<ul style="list-style-type: none"> <li>You are recommended to pour only the amount of beans to be used into the beans container (A3)</li> <li>To empty the container, vacuum out the contents with a vacuum cleaner or grind all the beans in the container until completely empty.</li> <li>Add new type of coffee beans</li> <li>If the amount of ground coffee does not give the perfect dose, proceed to set up the machine as for first-time use</li> </ul>
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

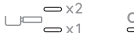


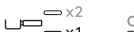


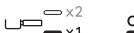


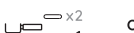


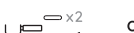


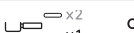


## 15.1 Statistics

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 , , :

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

- The 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 deassage (\* seulement sur certains modèles)

### 1.4 Accessoires de nettoyage non inclus, recommandés par le constructeur

Pour de plus amples informations, visitez [Delonghi.com](http://Delonghi.com).

 **Nettoyant**  
EAN : 8004399333307

## 2. PRÉPARATION DE L'APPAREIL

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

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

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

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

## 3. PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE

1. Insérer la fiche dans la prise. Appuyer sur l'interrupteur général (A1) (fig. 4).
2. Mettre un récipient ayant une capacité minimale de 100 ml (fig. 5) sous la buse à eau chaude (A11).
3. Appuyer sur la touche OK (B6) (fig. 6) : la distribution commence et s'interrompt automatiquement. Vider le récipient. Avant de commencer à utiliser la machine, il faut rincer les circuits internes de la machine. Procéder de la manière suivante :
4. Insérer le filtre à café (C3) ou (C4) dans la coupelle porte-filtre (C1).
5. Accrocher la coupelle porte-filtre (C1) munie du filtre à la machine : pour un accrochage correct, aligner la poignée de la coupelle porte-filtre à « INSERT » (fig. 7) et tourner la poignée vers la droite, jusqu'à l'aligner à la position « CLOSE ».
6. Mettre un récipient sous la coupelle porte-filtre et la lance à vapeur (A9).
7. Appuyer sur la touche OK (B6) : la distribution commence.
8. Une fois la distribution finie, appuyer sur la touche vapeur (B9) (fig. 8) et débiter de la vapeur pendant quelques secondes de manière à rincer le circuit vapeur : pour une distribution optimale de vapeur, on conseille de répéter cette opération 3 ou 4 fois. Ceci permet d'éliminer l'eau dans le tube avant de distribuer de la vapeur.

L'appareil est donc prêt à l'usage.

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

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


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

## 4. PRÉPARER LE CAFÉ

### 4.1 Phase 1 - Mouture (grinding)

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

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

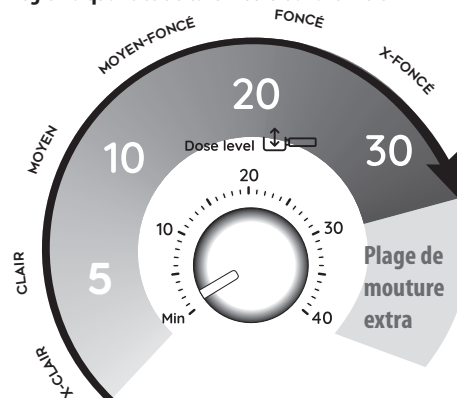
3. Insérer l'un des filtres à café (C3) ou (C4) dans le porte-filtre (C1). Appuyer sur la touche  (B5) pour sélectionner la préparation de 1 ou 2 tasses : en effectuant cette sélection la quantité d'espresso préparée double elle aussi.
4. Régler le bouton quantité (B4) en partant de la position minimale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

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

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

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

### Régler la quantité de café moulu dans le filtre



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

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

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

### 4.2 Phase 2 - Tassage (tamping)

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

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

## La « dose parfaite »

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



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

## 4.3 Phase 3 - Distribution (brewing)

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

### La température pour préparer le café

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

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

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

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

## 5. PRÉPARATION COLD BREW



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

Procéder de la manière suivante :

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

### Nota bene :

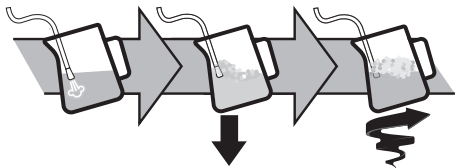
- Cold Extraction est une technologie d'extraction sans pression : c'est pourquoi, durant la distribution, le manomètre de bouge pas.
- Pour Cold Brew, il est conseillé de sélectionner le degré de mouture entre 4 et 6.
- S'assurer que l'eau dans le réservoir est fraîche. Si l'eau est vieille de quelques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

## 6. PRÉPARATION DE BOISSONS À BASE DE LAIT

### 6.1 Émulsionner le lait

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

# My Latte Art



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

## Le barista conseille :

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

## Nettoyage de la lance à vapeur

- 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.
- Distribuer de la vapeur pendant quelques secondes pour bien nettoyer la buse (fig. 8).
- 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

- 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.
- Tourner le bouton (B8) pour sélectionner la boisson à programmer.

- 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.
- 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.

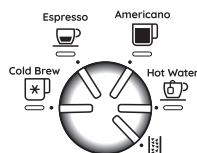
Recette café	Quantité d'usine	Quantité programmable
 Cold Brew	≈110 ml	de ≈ 90 à ≈130 ml
 Cold Brew X2	≈180 ml	de ≈ 160 à ≈ 220 ml
 Espresso	≈35 ml	de ≈15 à ≈90 ml
 Espresso X2	≈70 ml	de ≈30 à ≈180 ml
 Americano	≈120 ml	• espresso : de ≈15 à ≈90 ml • eau : de ≈25 à ≈150 ml
 Americano X2	≈240 ml	• espresso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






























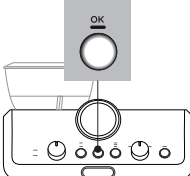
## 8. MENU PARAMÈTRES

### 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   → 1 <sup>ère</sup> plage	
		  → 2 <sup>e</sup> plage	
Arrêt automatique	Hot water 	  → 9 minutes	
		  → 1,5 heures	
		  → 3 heures	
Dureté de l'eau		  → douce	
		  → moyenne	
		  → dure /très dure	
<b>3. Enregistrer les nouveaux paramètres en appuyant sur OK (B6)</b>			
			

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

## 8.1 Réinitialisation aux paramètres d'usine

### 1. Entrer dans le menu :

Presser simultanément pendant 3 secondes



### 2. Réinitialisation aux valeurs d'usine

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



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








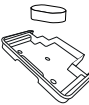
## 9. NETTOYAGE DE L'APPAREIL

### Attention !

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

### Danger !

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

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

	×	×	×	✓	✓
	×	×	✓	×	×
	×	×	×	✓	✓

## 10. NETTOYAGE DU MOULIN À CAFÉ

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

### Mouture efficace

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

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

## 11. DURETÉ DE L'EAU

Le voyant (B3) 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).

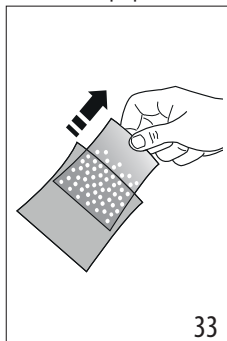
Résultat Test Dureté De L'eau	Touche (B7)	Niveau
		1 eau douce
		2 eau moyenne
		3 Eau dure ou très dure

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

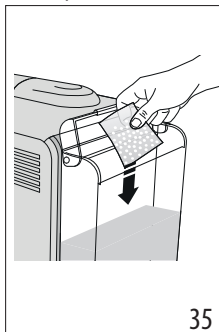
## 12. COMMENT UTILISER SOFTBALLS (SEULEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

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).



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).






## 13. DÉTARTRAGE

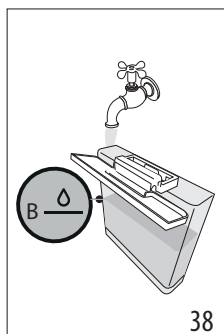
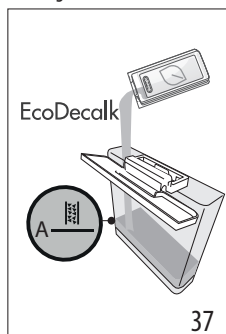
### Attention !



- 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.

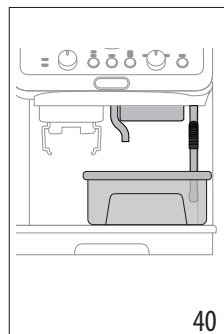
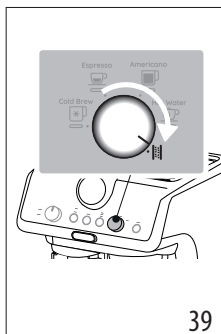
#### Pour effectuer le détartrage

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.



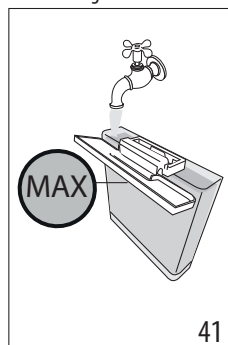
6. Tourner le bouton (B8) sur  (fig. 39) : le voyant OK s'allume et le voyant  clignote.




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

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

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



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









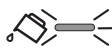
16. Extraire et remplir le réservoir d'eau fraîche, puis le réinsérer.  
(Rincer les softballs, si présentes, à l'eau courante et les réinsérer dans le réservoir).
17. Tourner le bouton de sélection fonctions (B8) sur l'une des boissons.

L'appareil est maintenant prêt à l'usage.

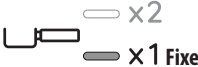
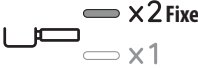






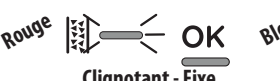
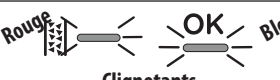
**Nota Bene :**

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

#### 14. SIGNIFICATION DES VOYANTS

VOYANTS	SIGNIFICATION DES VOYANTS	OPÉRATION
Tous les voyants clignotent brièvement	Allumage de l'appareil	Autodiagnostic
 <b>OK</b> 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 »
 <b>OK</b> Clignotant	La machine est en train de chauffer	Attendre que la température idéale de distribution soit atteinte
 <b>Blanc</b> <b>OK</b> 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
 <b>Bleu</b> <b>OK</b> 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
 <b>Fixe</b>	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
 <b>Clignotant</b>	On souhaite procéder à la distribution d'une boisson, mais le réservoir d'eau (A7) est vide	Remplir le réservoir d'eau
	La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout	Extraire le porte-filtre (C1), répéter les opérations pour faire le café en tenant compte des indications du par. « 4.1 Phase 1 - Mouture (grinding) » et « 4.2 Phase 2 - Tassage (tamping) »
	Le filtre café (C3) ou (C4) est bouché	Rincer les filtres à l'eau courante
	Le réservoir (A7) est mal inséré et les clapets correspondants ne sont pas ouverts	Presser légèrement le réservoir de manière à en ouvrir les clapets
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au chap. « 13. Détartrage »
		→



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

## 15. SI QUELQUE CHOSE NE FONCTIONNE PAS

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



<b>PROBLÈME</b>	<b>CAUSE</b>	<b>SOLUTION</b>
Le café espresso ne sort plus	Absence d'eau dans le réservoir (A7)	Remplir le réservoir
	Le voyant <b>OK</b> (B6) est allumé pour indiquer que le circuit café ou le circuit vapeur est vide	Appuyer sur la touche correspondant au voyant <b>OK</b> 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rincer les filtres à l'eau courante</li> <li>• Régler les paramètres de mouture</li> </ul>
La crème du café est claire (le café sort rapidement du bec)	Il faut revoir les paramètres de l'appareil	Voir les indications au paragraphe « La « dose parfaite » »
La crème du café est foncée (le café sort lentement du bec)	Il faut revoir les paramètres de l'appareil	Voir les indications au paragraphe « La « dose parfaite » »
Le café est froid	Un Cold Brew a été distribué	Quand le voyant OK est bleu, la Cold Brew Technology est sélectionnée
Le Cold Brew est chaud	Une boisson chaude a été préparée avant de distribuer Cold Brew	Avant de préparer la boisson, il est recommandé de distribuer un « Cold Brew » à vide pendant quelques secondes pour refroidir le circuit café
	L'eau dans le réservoir n'est pas fraîche	Vider le réservoir d'eau et le remplir d'eau fraîche
	Il n'y a pas de glaçons dans le verre	Mettre 3-4 glaçons comme conseillé pour la préparation de Cold Brew
Au terme du détartrage, l'appareil a besoin d'un autre rinçage	Durant le cycle de rinçage, le réservoir (A7) n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX	Répéter le rinçage (voir chap. « 13. Détartrage »)
		→



PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
L'appareil ne moule pas le café	Un corps étranger est présent à l'intérieur du moulin à café	Tourner le sélecteur (A2) sur la position 8 et enlever tous les grains à l'aide d'un aspirateur jusqu'à vider et nettoyer le réservoir à grains (A3). Si le problème persiste, s'adresser à un centre d'assistance
Si l'on souhaite changer de qualité de café		<ul style="list-style-type: none"> <li>Il est recommandé de ne verser dans le réservoir à grains (A3) que la quantité de grains à utiliser</li> <li>Pour vider le réservoir, aspirer le contenu à l'aide d'un aspirateur ou moudre tous les grains contenus jusqu'à le vider.</li> <li>Verser la nouvelle qualité de grains</li> <li>Si la « dose parfaite » n'est pas atteinte lors de la mouture, procéder comme à la première utilisation</li> </ul>
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

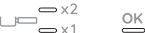
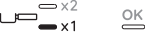
Les statistiques de la machine sont utiles en cas d'intervention de l'assistance. Procéder de la manière suivante :





- 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 , ,  indiquent les chiffres des opérations :

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

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. Dampfpflanze
- 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 Dampfpflanze
- 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](http://Delonghi.com).

 **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 Dampfpflanze (A9).

- Drücken Sie die Taste OK (B6): die Zubereitung beginnt.
- 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)

- 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.
- 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 Kaffequalität nicht optimal ist (zu grober Mahlgrad).

- 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.
- Regeln Sie den Drehknopf zur Auswahl der Menge (B4), indem Sie auf kleinster Stufe beginnen (Abb. 11).

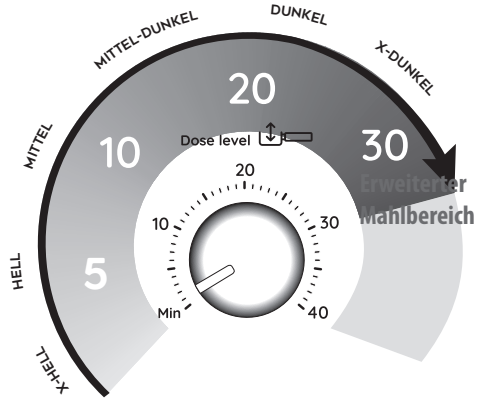
Lassen Sie beim ersten Gebrauch den Drehknopf auf der Position Min. Zu Beginn müssen Sie durch Ausprobieren den optimalen Mahlgrad herausfinden. Wir empfehlen, mit den Werkseinstellungen zu beginnen und sie dann, erforderlichenfalls, gemäß den Empfehlungen im Abschnitt „Die in das Sieb gemahlene Kaffeemenge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

- Rasten Sie den Dosiertrichter (C2) am Siebträger ein: 1 drücken; 2 drehen, bis er fest sitzt (Abb. 12).

- Setzen Sie den Siebträger am Ausgang des Mahlwerks (A13) ein (Abb. 13).
- 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 Kaffeebohnsorte 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.

- Stellen Sie die Menge ein (um die erhobene Markierung im Kaffeesieb zu erreichen), indem Sie auf kleinster Stufe beginnen. Die Zahlen des Drehknopfes 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.
- Drehen Sie den Drehknopf langsam unter Berücksichtigung der Röstfarbe Ihres Kaffees.

### 4.2 Schritt 2 - Anpressen (Tamping)

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

- 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““).
- 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)

- Wählen Sie die Temperatur (Abb. 20) (siehe „Temperatur für die Kaffeezubereitung“).
- 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.
- 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
<b>MIN</b>		<b>Dunkel</b>
<b>MED</b>		<b>Mittel-dunkel</b>
<b>MAX</b>		<b>Hell - mittel</b>


- \* Diese Temperatur bezieht sich auf das Wasser im Thermo-block. 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 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:

- Cold Brew  wählen (Abb. 23). Die Kontrolllampe der Taste OK wird blau;
- 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;
- Entfernen und leeren Sie den Behälter und rasten Sie den Siebträger mit der perfekten Menge am Kaffeeauslauf ein;
- Geben Sie 2-3 Eiswürfel in das Glas und stellen Sie es unter die Kaffeeausläufe (Abb. 24);
- Drücken Sie OK (die Kontrolllampe ist blau): die Zubereitung beginnt.
- 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.

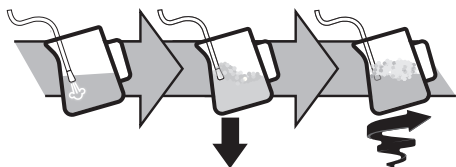
- *Vergewissern Sie sich, dass das Wasser im Wassertank frisch ist. Wenn das Wasser ein paar Tage alt ist, muss der Wassertank geleert und sorgfältig ausgespült werden. Halten Sie den Wassertank immer sauber.*

## 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).

## My Latte Art



2. Stellen Sie das Kännchen unter die Dampfplanze und drücken Sie die Dampf-taste (B9) (Abb. 26).
3. Um die Milch aufzuschäumen, legen Sie die Dampfplanze (A9) auf die Milchoberfläche: so vermischt sich die Luft mit der Milch und dem Dampf.
4. Halten Sie die Dampfplanze 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 Dampfplanze unter die Milchoberfläche: auf diese Weise entsteht ein Wirbel. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, drücken Sie die Dampf-taste 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 Dampfplanze

1. Entfernen Sie nach jedem Gebrauch die Milchrückstände mit einem weichen Tuch vom Dampfausgaberohr (Abb. 27). Für eine gründliche Reinigung ist die Verwendung von

Esco 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:


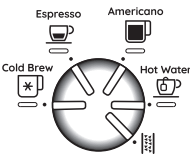










- *Getränke können programmiert werden, nicht aber die Dampfausgabe.*
- *Die Programmierung ändert die Mengen der Getränke, aber nicht die Menge des gemahlene Kaffees.*
- *Wenn ein programmiertes Getränk gewählt wird, blinkt die entsprechende Kontrolllampe kurz.*
- *Die Getränke „X2“ können separat programmiert werden.*









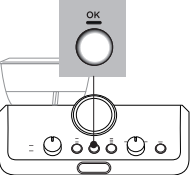
Kaffeerezept	Werkseinstellung	Programmierbare Menge
Cold Brew	≈110 ml	von ≈ 90 bis ≈130 ml
Cold Brew X2	≈180 ml	von ≈ 160 bis ≈ 220 ml
Espresso	≈35 ml	von ≈15 bis ≈90 ml
Espresso X2	≈70 ml	von ≈30 bis ≈180 ml
Americano	≈120 ml	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Espresso: von ≈15 bis ≈90 ml</li> <li>• Wasser: von ≈25 bis ≈150 ml</li> </ul>



Kaffeerezept	Werkseinstellung	Programmierbare Menge
Americano  X2	≈240 ml	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Espresso: von ≈30 bis ≈180 ml</li> <li>• Wasser: von ≈50 bis ≈240 ml</li> </ul>
Hot water 	≈250 ml	von ≈65 bis ≈300ml

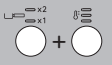

## 8. MENÜ EINSTELLUNGEN

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)		Siehe Abschnitt „Statistik“	
Pause Vorbrühen	Espresso 	Die Kontrolllampe der aktuell gewählten Einstellung schaltet sich ein	 → <b>Nein</b>
			 → <b>1 Sek.</b>
			 → <b>2 Sek.</b>
Erweiterte Einstellung des Mahlgrads	Americano 	Die Kontrolllampe der aktuell gewählten Einstellung schaltet sich ein	 → <b>1. Bereich</b>
			 → <b>2. Bereich</b>
→			

Auto-Abschaltung	Hot water 	Die Kontrolllampe der aktuell gewählten Einstellung schaltet sich ein	 → <b>9 Minuten</b>
			 → <b>1,5 Stunden</b>
			 → <b>3 Stunden</b>
Wasserhärte		Die Kontrolllampe der aktuell gewählten Einstellung schaltet sich ein	 → <b>Süß</b>
			 → <b>mittel</b>
			 → <b>Wasser /sehr hart</b>
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







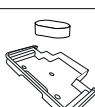
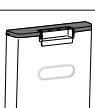


### Vorsicht!

- Verwenden Sie zur Reinigung der Maschine keine Lösungsmittel oder Alkohol.

- Verwenden Sie zum Entfernen von Verkrustungen oder Kaffeablagerungen 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.

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

**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







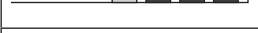
und nach auf eine höhere Zahl verstellt werden. Wenn die Einstellung zwischen 30 und 40 liegt, ist es Zeit, den erweiterten Mahlbereich einzustellen (siehe Kapitel „8. Menü Einstellungen“ – „Erweiterter Mahlbereich“).

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).

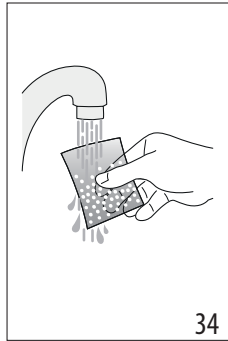
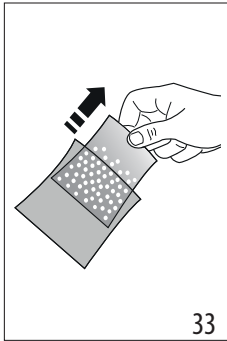
Ergebnis Wasserhärtestest	Taste (B7)	Stufe
		<b>1</b> weiches Wasser
		<b>2</b> normales Wasser
		<b>3</b> hartes oder sehr hartes Wasser
		

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

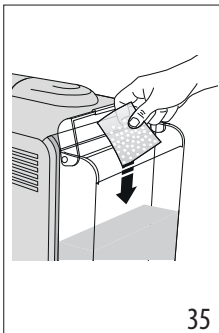
**12. VERWENDUNG VON SOFTBALLS (NUR BEI EINIGEN MODELLEN)**

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).



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).



## 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 von Defekten führen, die nicht durch die Herstellergarantie abgedeckt sind.
- Der Entkalker kann empfindliche Oberflächen beschädigen. Sollte das Produkt versehentlich verschüttet werden, bitte sofort abwischen.

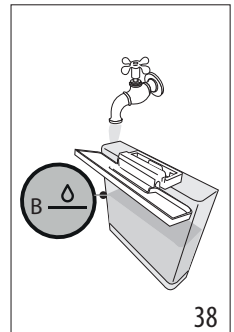
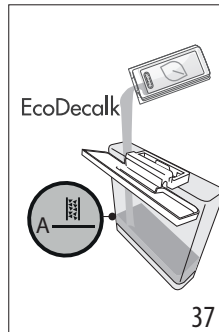
### Zur Durchführung der Entkalkung

Entkalker	Entkalker De'Longhi
Behälter	Fassungsvermögen 2 Liter

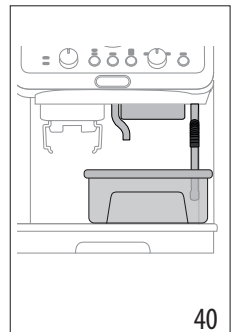
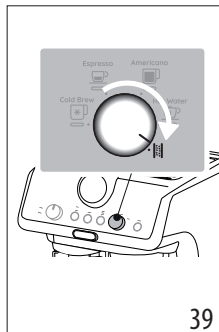
### Zur Durchführung der Entkalkung

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.



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

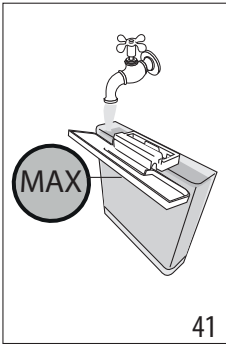



7. Stellen Sie sicher, dass der Siebträger (C1) nicht eingerastet ist, und stellen Sie ein Gefäß unter den Kaffeeauslauf (A10), den Heißwasserauslauf (A11) und unter die Dampflanze (A9) (Abb. 40).

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.






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.





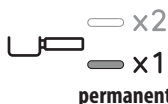



Nun ist das Gerät betriebsbereit.



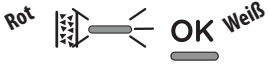
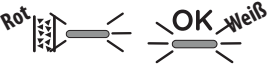
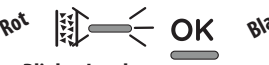
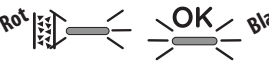
**Hinweis:**

- 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 KONTROLLAMPEN

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

KONTROLLAMPEN	BEDEUTUNG KONTROLLAMPEN	DER	VORGANG
 <p><b>Leuchtet permanent</b></p> <p>(Die Kontrolllampe  zeigt die aktuelle Auswahl an)</p>	Die Kaffeemaschine ist für die Ausgabe bereit		Bereiten Sie die Kaffeemaschine vor und bereiten Sie das Getränk zu
 <p><b>Leuchtet permanent</b></p>	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
 <p><b>Blinkt</b></p>	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
 <p><b>Leuchtet permanent</b></p>	Es ist die Zubereitung für 1 Tasse gewählt		Die gesamte Zubereitung (vom Mahlvorgang bis zur Ausgabe) ist eingestellt, um 1 Tasse zuzubereiten
 <p><b>Leuchtet permanent</b></p>	Es ist die Zubereitung für 2 Tassen gewählt		Die gesamte Zubereitung (vom Mahlvorgang bis zur Ausgabe) ist eingestellt, um 2 Tassen zuzubereiten
 <p><b>Leuchtet permanent</b></p>	Wählen Sie eine der verfügbaren Temperaturen		Siehe “Temperatur für die Kaffeezubereitung”
 <p><b>Blinkt</b></p>	Allgemeine Störung		Die Kaffeemaschine ausschalten und vor dem erneuten Einschalten 10 Minuten warten. Bei Fortbestehen des Problems eine Kundendienststelle aufsuchen.
			→

KONTROLLAMPEN	BEDEUTUNG KONTROLLAMPEN	DER	VORGANG
 <b>Blinkt</b>	Die Dampffunktion ist gewählt und läuft		Nach einigen Sekunden beginnt die Kaffeemaschine mit der Dampfausgabe
 <b>Leuchtet permanent - rot</b>	Die Entkalkung muss durchgeführt werden		Die Entkalkung durchführen, wie im Kapitel erläutert "13. Entkalkung"
 <b>Blinkt - Leuchtet permanent</b>	Die Entkalkung ist gewählt		OK drücken, um mit der Entkalkung zu beginnen, oder den Drehknopf auf ein Getränk drehen
 <b>Blinken</b>	Die Entkalkung läuft: die Kaffeemaschine gibt die Entkalkungslösung aus		Den Entkalkungszyklus zu Ende führen (siehe "13. Entkalkung")
 <b>Blinkt - Leuchtet permanent</b>	Die erste Phase des Entkalkungszyklus ist beendet: jetzt muss ein Spülvorgang durchgeführt werden		OK drücken, um den Spülvorgang zu starten.
 <b>Blinken</b>	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 <b>OK</b> (B6) ist eingeschaltet, um anzuzeigen, dass der Kaffeekreislauf oder der Dampfkreislauf leer ist	Die Taste für die Kontrolllampe <b>OK</b> 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
→		


<b>PROBLEM</b>	<b>URSACHE</b>	<b>ABHILFE</b>
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Filter unter fließendem Wasser abspülen</li> <li>• Die Mahlgradeinstellungen regeln</li> </ul>
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		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es ist empfehlenswert, nur die Menge Bohnen in den Kaffeebohnenbehälter (A3) zu füllen, die verwendet werden soll</li> <li>• Um den Kaffeebohnenbehälter zu leeren, den Inhalt mit einem Staubsauger aufsaugen oder alle darin enthaltenen Bohnen mahlen, bis er komplett leer ist.</li> <li>• Die neue Bohnensorte einfüllen</li> <li>• Wenn beim Mahlvorgang nicht die „perfekte Menge“ erreicht wird, wie beim ersten Gebrauch vorgehen</li> </ul>
Nach dem Mahlvorgang ist das Kaffeeseib (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    zeigen die Anzahl der Vorgänge an:

Kontrolllampen an der Bedienblende	Anzahl Getränke	Anzahl Entkalkungen
  	bis 100	bis 1
...→		



Kontrolllampen an der Bedienblende	Anzahl Getränke	Anzahl Entkalkungen
  	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](http://Delonghi.com).

 **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 aanbevolen 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).

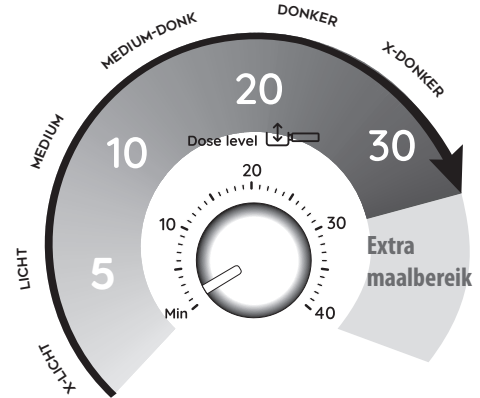
3. Plaats een van de filterzeven (C3) of (C4) in de filterhouder (C1). Druk op de toets  (B5) om de bereiding van 1 of 2 kopjes te selecteren: met deze selectie verdubbelt ook de afgegeven hoeveelheid espresso.
4. Stel de regelknop hoeveelheid (B4) in; begin bij de minimale stand (afb. 11).

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 aangegeven. 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)

- Selecteer de temperatuur (afb. 20) (zie “De temperatuur het de koffieafgifte”).
- 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.
- Druk op OK (B6) om de afgifte te starten (afb. 22) (voor-infusie 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 infusie-temperaturen\* 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



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:

- Selecteer Cold Brew (afb. 23). Het lampje van de toets OK wordt blauw;
- 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;
- Verwijder en ledig het bakje en breng de filterhouder met daarin de perfecte dosis aan op de koffieuitloop;
- Bereid de beker/het glas met 2-3 ijsblokjes voor en plaats hem onder de koffieuitloop (afb. 24);
- Druk op OK (het lampje is blauw): de afgifte start.
- De afgifte wordt automatisch onderbroken.

### Opgelet:

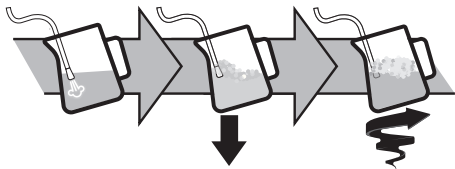
- Cold Extraction is een extractietechnologie zonder druk: om deze reden zal de manometer tijdens de afgifte niet draaien.
- Voor Cold Brew wordt aangeraden een maalgraad tussen 4 en 6 te selecteren.
- Zorg ervoor dat het water in het reservoir fris is. Als het water enkele dagen oud is, maak het waterreservoir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

## 6. BEREIDING MELKDRANKEN

### 6.1 Melk opschuimen

- 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).

# My Latte Art



- Plaats de melkkan onder het stoompijpe en druk op de stoomknop (B9) (afb. 26).
- Plaats het stoompijpe (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.
- Houd het stoompijpe op het oppervlak en zorg ervoor dat er niet te veel lucht wordt vermengd om te grote luchtbelleten te voorkomen.
- Dompel het stoompijpe 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 luchtbelleten door de melkkan een draaiende beweging te laten maken.

## Reiniging van het stoompijpe








- Na elk gebruik moeten de melkresten met een doek van het stoompijpe 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.
- Laat gedurende enkele seconden stoom afgeven om het stoompijpe goed schoon te maken (afb. 8).
- Wacht tot het stoompijpe is afgekoeld: om de efficiëntie van het pijpe 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

- 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.
- Draai de knop (B8) om de te programmeren drank te selecteren.
- 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.
- 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 fabriek-sinstelling	Programmeerbare hoeveelheid
 Cold Brew	≈110 ml	van ≈ 90 tot ≈130 ml
 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>espresso: van ≈15 tot ≈90 ml</li> <li>water: van ≈25 tot ≈150 ml</li> </ul>
Americano  X2	≈240 ml	<ul style="list-style-type: none"> <li>espresso: van ≈30 tot ≈180 ml</li> <li>water: van ≈50 tot ≈240 ml</li> </ul>
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		Het lampje van de momenteel geselecteerde instelling gaat branden	→ <b>Nee</b> → <b>1 sec</b> → <b>2 sec</b>
		Het lampje van de momenteel geselecteerde instelling gaat branden	→ <b>1<sup>e</sup> bereik</b> → <b>2<sup>e</sup> bereik</b>
		Het lampje van de momenteel geselecteerde instelling gaat branden	→ <b>9 minuten</b> → <b>1,5 uur</b> → <b>3 uur</b>
→			

Waterhardheid		Het lampje van de momenteel geselecteerde instelling gaat branden	→ <b>zacht</b>
			→ <b>middelhard</b>
			→ <b>hard / zeer hard</b>
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.








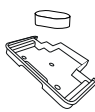


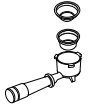
## 9. REINIGING VAN HET APPARAAT

### Let op!

- Gebruik voor de reiniging van de machine geen oplosmiddelen, schurende reinigingsmiddelen of alcohol.
- Gebruik geen metalen voorwerpen om aanslag of koffie-resten 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.

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

## 10. REINIGING VAN DE KOFFIEMOLEN

1. Reinig het koppingsgebied 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).

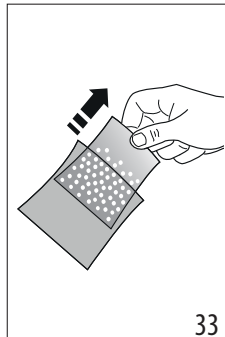
Resultaat test waterhardheid	Toets (B7)	Niveau
		<b>1</b> zacht water
		<b>2</b> middelhard water
		<b>3</b> hard of zeer hard water

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

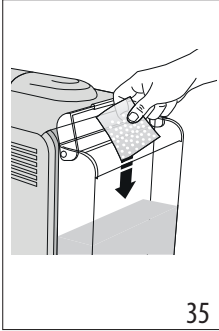
## 12. HET GEBRUIK VAN SOFTBALLS (ALLEEN VOOR BEPAALDE MODELLEN)

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).



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).






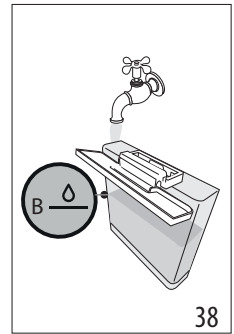
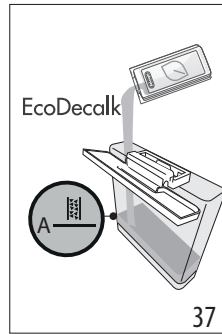
## 13. ONTKALKING


### Opgelet!

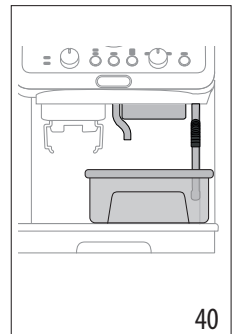
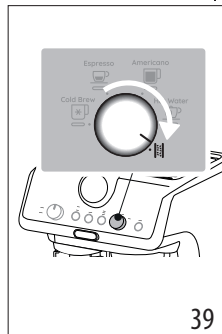
- Lees voorafgaand aan het gebruik de aanwijzingen en het etiket van de ontkalker (C6), zoals aangegeven op de verpakking van het product.
- Wij raden aan uitsluitend ontkalkingsmiddel van De'Longhi te gebruiken. Het gebruik van ongeschikte ontkalkingsmiddelen, evenals het niet regelmatig ontkalken, 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.

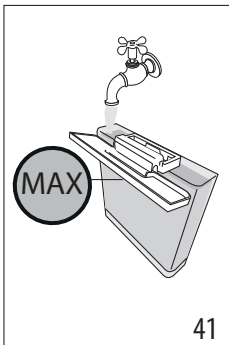


6. Draai de knop (B8) naar  (afb. 39): het lampje OK gaat branden en het lampje  knippert.



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.

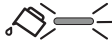









Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

**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 knippen kort	Inschakeling van het apparaat	Zelfdiagnose
 <b>Continu brandend</b>	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"
 <b>Knipperend</b>	De machine is aan het opwarmen	Wacht tot de ideale temperatuur voor afgifte wordt bereikt
 <b>Continu brandend</b>  <b>Blauw</b> (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
 <b>Continu brandend</b> (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
 <b>Continu brandend</b>	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
 <b>Knipperend</b>	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 helemaal niet	Verwijder de filterhouder (C1), herhaal de handelingen voor het zetten van koffie en verwijst 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"
 x2  x1 <b>Continu brandend</b>	De bereiding van 1 kopje is geselecteerd	De gehele bereiding (van malen tot afgifte) is ingesteld voor de bereiding van 1 kopje
 x2 <b>Continu brandend</b>	De bereiding van 2 kopjes is geselecteerd	De gehele bereiding (van malen tot afgifte) is ingesteld voor de bereiding van 2 kopjes
 <b>Continu brandend</b>	Selecteer een van de beschikbare temperaturen	Zie "De temperatuur het de koffieafgifte"
 <b>Knipperend</b>	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.
 <b>Knipperend</b>	De functie stoom is geselecteerd en in uitvoering	Na enkele seconden gaat de machine verder met de stoomafgifte
 <b>Continu brandend - rood</b>	De ontkalking moet worden uitgevoerd	Voer de ontkalking uit zoals aangegeven in hfdst. "13. Ontkalking"
<b>Rood</b>  <b>OK</b> <b>Wit</b> <b>Knipperend - Continu brandend</b>	De ontkalking is geselecteerd	Druk op OK om de ontkalking te starten of draai de regelknop naar een drank
<b>Rood</b>  <b>OK</b> <b>Wit</b> <b>Knipperend</b>	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
	De eerste fase van de ontkalkcyclus is voltooid: nu moet de fase voor spoelen worden uitgevoerd	Druk op OK om de spoeling te starten.
	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 <b>OK</b> (B6) brandt om aan te geven dat het koffiecircuut of het stoomcircuit leeg is	Druk op de toets van het lampje <b>OK</b> 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 aangestamp 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>Spoel de filterzeven af onder stromend water</li> <li>Regel de instellingen van de maalgraad</li> </ul>
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""
		→





<b>PROBLEEM</b>	<b>OORZAAK</b>	<b>OPLOSSING</b>
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 in 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 voltooiën 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		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aangeraden wordt om aan het koffiebonenreservoir (A3) alleen de te gebruiken hoeveelheid koffiebonen toe te voegen</li> <li>• Om het reservoir te reinigen moet de inhoud met een stofzuiger worden opgezogen of moeten alle bonen gemalen worden, tot het reservoir leeg is.</li> <li>• Voeg de nieuwe soort koffiebonen toe</li> <li>• Als met de maling niet de "perfecte dosis" wordt verkregen, ga dan te werk zoals voor het eerste gebruik</li> </ul>
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 , ,  geven op het aantal handelingen aan:

Lampjes op het bedieningspaneel	Telling dranken	Telling ontkalkingen
 x2  x1  	tot 100	Tot 1
 x2  x1  	tussen 100 en 1000	Tussen 2 en 10
 x2  x1  	Tussen 1000 en 3000	Tussen 10 en 30
...→		

Lampjes op het bedieningspaneel	Telling dranken	Telling ontkalkingen
 x2  x1  	Tussen 3000 en 6000	Tussen 30 en 60
 x2  x1  	Tussen 6000 en 11000	Tussen 60 en 110
 x2  x1  	Meer dan 11000	Meer dan 110

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

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 kaffeböner
- A4. Lock för behållaren för kaffeböner
- 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. Rengöringspensel
- 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](http://Delonghi.com).

 **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. Håll 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).*

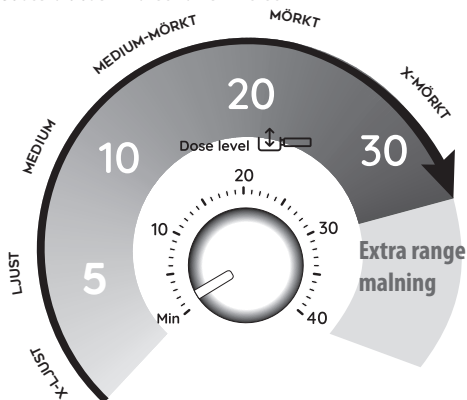
3. För in ett av kaffefiltren (C3) eller (C4) i filterhållaren (C1). Tryck in knappen  (B5) för att välja beredning av 1 eller 2 koppar: med detta valet fördubblas även mängden dispenserad espresso.
4. Justera vredet för mängden (B4) med utgång från minimumläget (fig. 11).

Lämna vid den första användningen, vredet i 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 läses (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, måtenhet (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 pressdynam (C12) (fig. 16).
4. Pressa kaffet med användning av den därför avsedda presssen (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 finmalt 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-bryggnig och bryggnig). 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 temperaturer: Robusta bönor kräver en låg temperatur; Arabica bönor en hög temperatur. Detsamma gäller för bönor med mörkrostning eller för just malna bönor.

Temperaturnivå	Motsvarande indikationslampan	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 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 kaffedispenserarna (fig. 24);
5. Tryck in OK (indikationslampan är blå): dispenseringen startar.
6. Dispenseringen avbryts automatiskt.

#### Observera:

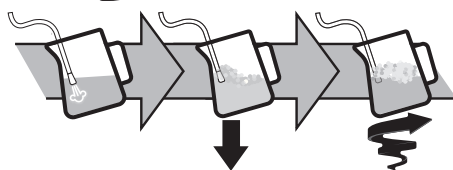
- Cold Extraction är en teknik för utvinning utan tryck: av denna anledning roterat inte manometern under dispenseringen.
- För Cold Brew rekommenderas det att välja malningsgrad mellan 4 och 6.
- Försäkra dig att vattnet i tanken är färskt. Om vattnet är några dagar gammalt, töm och skölj noggrant vattentanken. 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 helmjök vid kylskåpstemperatur (ungefär 5°C).

## My Latte Art





- Placera kannan under ångröret och tryck in ångknappen (B9) (fig. 26).
- För att skumma mjölken, placera ångröret (A9) på mjölkytan: på så sätt blandas luften med mjölken och ångan.
- Håll ångröret på ytan, med uppmärksamhet att inte fånga upp för mycket luft och skapa alltför stora bubblor.
- 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 mjölkkanan.

#### Bartendern rekommenderar:

- Färsk mjölk är bäst.** Använd alltid färsk mjölk vid kylskåpstemperatur.
- För ett bättre resultat, rekommenderar vi att alltid förvara mjölkkanan i kylskåp.
- Helmjök 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 mjölkkanan lätt.

#### Rengöring av ångröret

- Efter varje användning, avlägsna mjölkrester från ångröret med en duk (fig. 27). För en djup rengöring, rekommenderas det att använda Eco MultiClean: säkerställer hygien genom att avlägsna proteiner och fetter från mjölken och kan användas för att rengöra hela maskinen.
- Dispensera ånga några sekunder för att rengöra dispensern ordentligt (fig. 8).
- 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

- 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.
- Vrid vredet (B8) för att välja drycken att programmera.
- 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.
- När du uppnått önskad mängd, tryck på nytt in OK knappen: mängden är programmerad.

#### Observera:

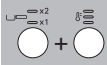
- Det är möjligt att programmera dryckerna, men inte dispenseringen av ånga.
- Programmeringen ändrar mängden av dryckerna, men inte av det malna kaffet.
- När du väljer en programmerad dryck, blinkar den motsvarande indikationslampan kort.

- Dryckerna "X2" kan programmeras separat.

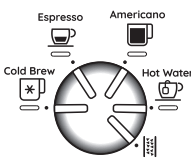
Kafferecept	Fabrik-sinställd mängd	Programmerbar mängd
 Cold Brew	≈110 ml	från ≈ 90 till ≈130 ml
 Cold Brew X2	≈180 ml	från ≈ 160 till ≈ 220 ml
 Espresso	≈35 ml	från ≈15 till ≈90 ml
 Espresso X2	≈70 ml	från ≈30 till ≈180 ml
 Americano	≈120 ml	<ul style="list-style-type: none"> <li>espresso: från ≈15 till ≈90 ml</li> <li>vatten: från ≈25 till ≈150 ml</li> </ul>
 Americano X2	≈240 ml	<ul style="list-style-type: none"> <li>espresso: från ≈30 till ≈180 ml</li> <li>vatten: från ≈50 till ≈240 ml</li> </ul>
 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**

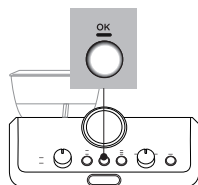


Motsvarande inställning	Vrid till	Tryck in 	Tryck på nytt in  för att ändra inställning
Statistik (användbar info för assistans)		Se par. "15.1 Statistics (Statistik)"	

➔


Paus före brygning	Espresso 	Indikationslampan för den aktuella inställningen tänds	 → Nej
			 → 1 sek
			 → 2 sek
Extra justering av malningen	Americano 	Indikationslampan för den aktuella inställningen tänds	 → 1 <sup>st</sup> range
			 → 2 <sup>nd</sup> range
Automatisk avstängning	Hot water 	Indikationslampan för den aktuella inställningen tänds	 → 9 minuter
			 → 1,5 timmar
			 → 3 timmar
Vatt. hårdh		Indikationslampan 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 överksamhet.

### 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.

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



	×	×	×	✓	✓

## 10. RENGÖRING AV KAFFEKVARNEN

1. Rengör fasthåkningsområdet 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 HÄRDHET

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).

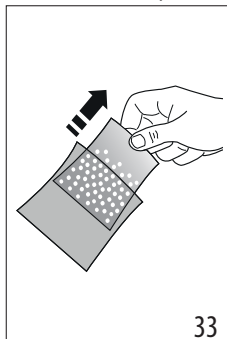
Testresultat Hårdhet	Vattnets	Knapp (B7)	Nivå
			1 mjukt vatten
			2 medelhårt vatten
			3 hårt eller mycket hårt vatten

4. Ställ in apparaten, som anges i kapitlet "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).

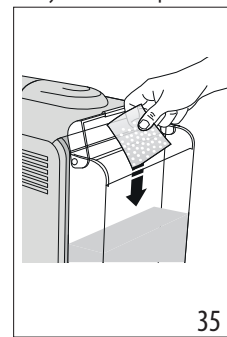


33



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

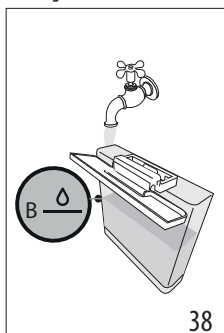
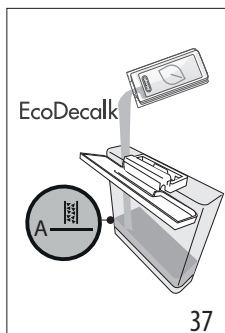
### Varning!



- 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 regelbundet utförd avkalkning, kan medföra uppkomst av defekter, som inte täcks av tillverkarens garanti.

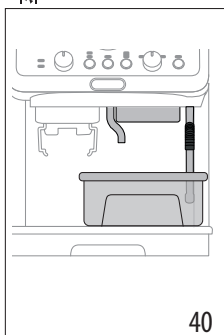
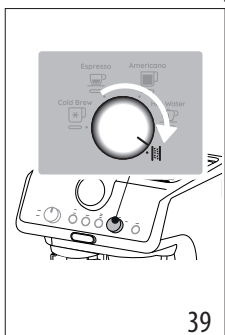
- Avkalkningsmedlet kan skada de ömtåliga ytorna. Om produkten hälls ut oavsiktligt, torka upp omedelbart.

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

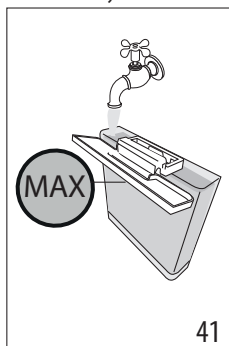
1. Det är dags att utföra avkalkningen när signallampan  (B3)tänds. Det är möjligt att starta avkalkningen när som helst.
2. Dra ut och töm droppkaret (A19), och sätt sedan tillbaka det.
3. Töm vattentanken (A7). (Om närvarande avlägsna softballs och placera dem i ett glas vatten tills de ska läggas tillbaka efter avkalkningen)
4. Häll avkalkningsmedlet i vattentanken (C6) till nivå  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.




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



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 inandöme 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.










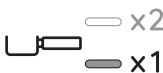
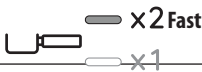







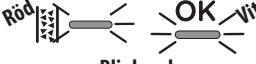
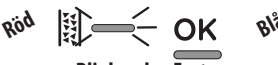
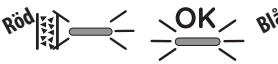
12. Tryck in knappen OK: sköljningen startar.
13. När sköljningen fullbordats, avbryts dispenseringen: indikationslampan  blinkar i rött och indikationslampan OK släcks.
14. Töm behållaren för uppsamling av sköljvattnet.
15. Dra ut och töm droppkaret (A19), och sätt sedan tillbaka det.
16. Dra ut och 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	Självd diagnos
 <b>Fast</b>	Det är den första påslagningen av maskinen och det är nödvändigt att utföra påfyllningen av vattenkretsen	Utför vad som anges i kap. "3. Första ibruktageandet av maskinen"
 <b>Blinkande</b>	Maskinen värms upp	Invänta uppnåendet av idealisk temperatur för dispensering
 <b>Fast</b>  (Indikationslamporna  och  visar respektive val)	Maskinen är klar för dispensering	Förbered maskinen och fortsätt med beredningen av drycken
 <b>Fast</b>  (Indikationslampan  visar det aktuella valet)	Maskinen är klar för dispensering	Förbered maskinen och fortsätt med beredningen av drycken
 <b>Fast</b>	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
 <b>Blinkande</b>	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 (grindning)" 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"
 <b>x2 Fast</b>	Beredningen av 1 kopp har valts	Hela beredningen (från malning till dispensering) är inställd för beredning av 1 kopp
 <b>x2 Fast</b>	Beredningen av 2 koppar har valts	Hela beredningen (från malning till dispensering) är inställd för beredning av 2 koppar
		→

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

## 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 <b>OK</b> (B6) är tänd för att ange att kaffekretsen eller ångkretsen är tom	Tryck in knappen som motsvarar varningsslampan <b>OK</b> 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 ventilererna i botten är inte öppna	Tryck lätt på behållaren för att öppna ventilererna 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>Skölj filtret under rinnande vatten</li> <li>Justera malningsinställningarna</li> </ul>
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 dispensereringen 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 malar 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 kaffeböner (A3). Om felet kvarstår, kontakta ett service center
Om du önskar byta kaffesort		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Det rekommenderas att hälla endast mängden böner som ska användas i behållaren för kaffeböner (A3)</li> <li>• För att tömma behållaren, sug upp innehållet tills det är helt tomt.</li> <li>• Häll i den nya mängden böner</li> <li>• Om den "perfekta dosen" inte uppnås vid malningen, upprepa proceduren för första användningen</li> </ul>
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 ängdispensering
	Total räkning av avkalkningarna

- De relativa indikationslamporna , ,  anger antalet procedurer:

Indikationslampor på manöverpanelen	Räkning av drycker	Räkning av avkalkningar
 x2  x1  OK 	upp till 100	Upp till 1
 x2  x1  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 överksamhet.

Lue aina turvallisuusohjeet sisältävä asiakirja ennen laitteen käyttöä.

## 1. KUVAUUS

### 1.1 Laitteen kuvaus - A

- A1. Virtakatkaisin (ON/OFF)
- A2. Jauhatustason valitsin
- A3. Kahvipapusaäiliö
- A4. Kahvipapusaäiliön kansi
- A5. Lisävarusteiden säilytyslukku
- 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.

 **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 ylitä (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 symboliin "INSERT" kanssa (kuva 7) ja käännä kahvaa oikealle, kunnes se asetuu "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 annostelee höyryä muuttaman sekunnin ajan höyrypiiriin 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 keittintä 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 lisäään 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).

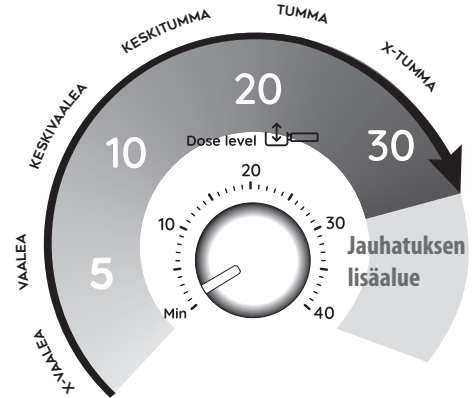
3. Laita yksi kahvinsuodattimista (C3) tai (C4) suodatinpidikkeeseen (C1). Paina näppäintä  (B5) valitaksesi 1 tai 2 kupillisen valmistuksen. Tällä valinnalla myös annosteltu espressomäärä kaksinkertaistuu.
4. Säädä määrän nuppia (B4) minimiasennosta alkaen (kuva 11).

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”. vapautta 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 paahtoväriin perusteella: tiedot ovat suuntaa antavia ja voivat vaihdella kahvipapujen koostumuksen perusteella.

1. Aseta annos (kahvisuodattimen sisäiseen kohomerkitään 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 paahtoväriin perusteella.

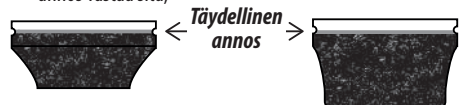
### 4.2 2. vaihe - Tamppaus (tamping)

1. Jauhatusen 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 tamperia (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 hienempi.

### 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) (esiuittaminen 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 paahdetuihin papuihin.

Lämpötilan taso	Vastaava merkkivalo	Paahtoaste
<b>MIN.</b>		<b>Tumma</b>
<b>NORM.</b>		<b>Normaali-tumma</b>
<b>MAKS.</b>		<b>Vaalea -normaali</b>

\* 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 kahvisuuttimen alle (kuva 24).
5. Paina näppäintä OK (merkkivalo on sininen): annostelu alkaa.
6. Annostelu keskeytyy automaattisesti.

### Tärkeää:

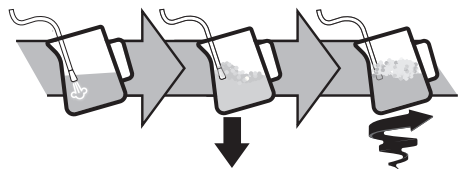
- *Cold Extraction on paineeton uuttamisteknologia: siksi painemittari ei liiku annostelun aikana.*
- *Cold Brew -juomia varten kannattaa valita jauhatuskarkeus välillä 4–6.*
- *Varmista, että säiliön vesi on raikasta. Jos vesi on pari päivää vanhaa, tyhjennä vesisäiliö ja huuhtele se huolellisesti. Pidä vesisäiliö aina puhtaana.*

## 6. MAITOUJOMIEN VALMISTUS

### 6.1 Vaahdota maito

1. Lisää kannuun (C8) maito, jonka tahdot lämmitellä/ vaahdottaa. Ota huomioon, että maidon tilavuus 2- tai 3-kertaistuu (kuva 25). Jotta vahto olisi tiiviimpää ja yhtenäisempää, suosituksena on käyttää täysmaitoa, joka on jääkaappikylmää (noin 5°C).

## My Latte Art



- Laita kannu höyrysuuttimen alle ja paina höyrynäppäintä (B9) (kuva 26).
- Maidon vaahdottamiseksi aseta höyrysuutin (A9) maidon pintaan: näin ilma sekoittuu maitoon ja höyryyn.
- Pidä höyrysuutin pinnassa. Ole tarkkana, ettet ota liikaa ilmaa, jolloin kuplat ovat liian suuria.
- Upota höyrysuutin maidon pinnan alle. Näin syntyy pyöre. 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








- 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.
- Annostele höyryä muutaman sekunnin ajan puhdistaksesi suuttimen kunnolla (kuva 8).
- Odota, että suutin jäähtyy. Jotta sen tehokkuus säilyisi, käytä puhdistusneulaa (C10) reiän vapaana pitämiseksi (kuva 28).

#### 7. OHJELMOI JUOMIEN MÄÄRÄ

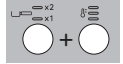
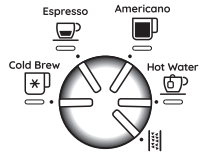




- Valmistele keitin annostelevaan 1 tai 2 kupillista juomaa, jota tahdotaan annostella, kunnes kiinnitetään suodatinpidike, (C1) jossa on suodatin (C3) tai (C4) kahvijauhetta.
- Käänä nuppia (B8) valitaksesi ohjelmoitavan juoman.
- Pidä OK-näppäintä (B6) painettuna vähintään 3 sekunnin ajan, kunnes valitun juoman merkkivalo alkaa vilkkua vahvistaen näin, että ollaan ohjelmoititilassa.
- 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.

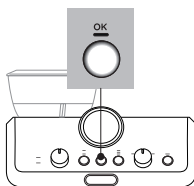
Kahvin ohje	Oletusarvoinen määrä	Ohjelmoitava määrä
 Cold Brew	≈110 ml	≈ 90 – ≈130 ml
 Cold Brew X2	≈180 ml	≈ 160 – ≈ 220 ml
Espresso 	≈35 ml	≈15 – ≈90 ml
Espresso  X2	≈70 ml	≈30 – ≈180 ml
Americano 	≈120 ml	• espresso: ≈15 – ≈90 ml • vesi: ≈25 – ≈150 ml
Americano  X2	≈240 ml	• espresso: ≈30 – ≈180 ml • vesi: ≈50 – ≈240 ml
Hot water 	≈250 ml	≈65 – ≈300 ml

#### 8. ASETUSTEN VALIKKO

<b>1. Siirry valikkoon:</b>			
Pidä painettuna samanaikaisesti 3 sekunnin ajan			
<b>2. Valitse säädettävä asetus</b>			
			
<b>Vastaava asetus</b>	<b>Käänä kohtaan</b>	<b>Paina</b> 	<b>Paina uudelleen asetuksen vaihtamiseksi</b> 
Tilastot (hyödyllistä tietoa huoltopalvelulle)	 Cold Brew	Katso kappale "15.1 Tilastotiedot"	
			

Tauko ennen uuttamista	Espresso 	Nyt valittuna olevaa asetusta vastaava merkkivalo syttyy	 → <b>Ei</b>
			 → <b>1 s</b>
			 → <b>2 s</b>
Jauhatuksen lisäsäätö	Americano 	Nyt valittuna olevaa asetusta vastaava merkkivalo syttyy	 → <b>1. alue</b>
			 → <b>2. alue</b>
Automaattinen sammutus	Hot water 	Nyt valittuna olevaa asetusta vastaava merkkivalo syttyy	 → <b>9 minuttia</b>
			 → <b>1,5 tuntia</b>
			 → <b>3 tuntia</b>
Veden kovuus		Nyt valittuna olevaa asetusta vastaava merkkivalo syttyy	 → <b>pehmyt</b>
			 → <b>puolikova</b>
			 → <b>kova /hyvin kova</b>

### 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.








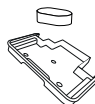


## 9. KEITTIMEN PUHDISTUS

### Varoitus!

- Älä käytä liuotainaineita, hankausaineita tai denaturoitua spritä 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.

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

	×	×	×	✓

## 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 anoksen 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 huolto-  
korjaamon puoleen myllyjen vaihtamiseksi. Säädä sitten uudelleen kahvimyllyä siirtymällä asetusvalikkoon ja valitsemalla jauhatuksen ensimmäisen lisäsäädön vaihteluvälin. Käännä sitten määrän säätönuppi (B4) Min-asetonon 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 reagensiliuska pois pakkauksesta "TOTAL HARDNESS TEST" (CS).
2. Upota liuska vesilasiin kokonaan noin sekunniksi (kuva 31).
3. Ota liuska pois vedestä ja ravistele sitä kevyesti (kuva 32).

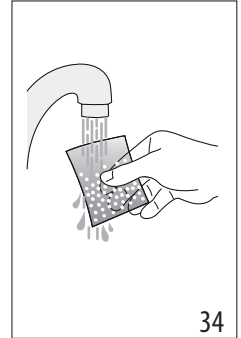
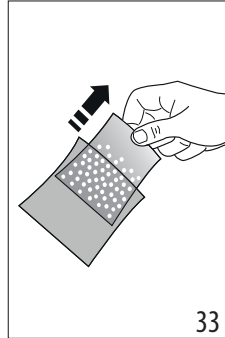
Veden kovuustestin tulos	Näppäin (B7)	Kovuusaste
		1 pehmeä vesi
		2 puolikova vesi
		3 kova tai hyvin kova vesi

4. Tee keittimen asetukset noudattamalla ohjeita luvusta "8. Asetusten valikko".

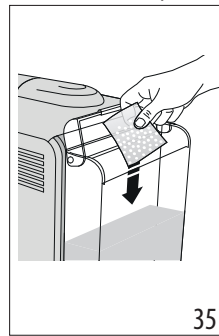
## 12. SOFTBALLSIEN KÄYTTÖ (VAIN JOISSAKIN MALLEISSA)

Softballs (C7) on innovatiivinen järjestelmä, joka pidentää keittimen käyttöikää veden laatua muuttamatta. Näin se takaa kermanaisen ja aromaattisen kahvin. Tehokkuuden optimoimiseksi jätä Softballsit veteen kokonaiseksi yöksi ennen käyttöä.

1. Ota Softballs-paketti pois pakkauksesta (kuva 33).



2. Huuhtelee Softballs-paketti juoksevilla vedellä (kuva 34).
3. Upota pussi vesisäiliöön (A7) (kuva 35).
4. Vaihda Softballs-pussi 3 kuukauden välein (kuva 36).






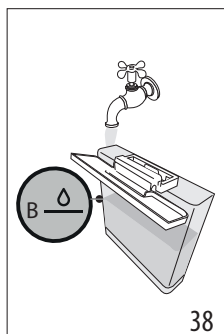
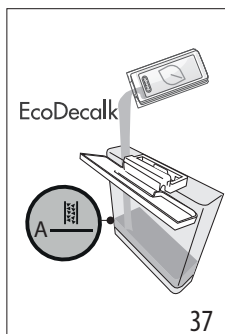
## 13. KALKINPOISTO

### Varoitus!

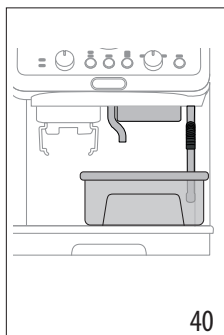
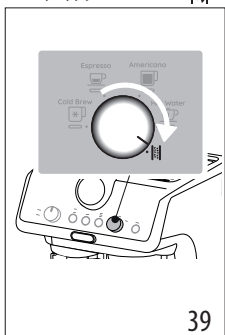
- Lue huolella kalkinpoistoaineen valmistajan antamat käyttöohjeet ja merkinnät ennen käyttöä. (C6)Ne löytyvät kalkinpoistoaineen pakkauksesta.
- Suosittelemme käyttämään ainoastaan De'Longhin kalkinpoistoainetta. Väärälaisten kalkinpoistoaineiden käyttäminen tai kalkinpoiston laiminlyöminen voi aiheuttaa vikoja, joita valmistajan takuu ei korvaa.
- Kalkinpoistoaine voi vaurioittaa herkkiä pintoja. Jos tuotetta läikkyvähingossa, kuivaa heti.

Kalkinpoiston ohjeet	
Kalkinpoistoaine	De'Longhi-kalkinpoistoaine
Astia	Tilavuus 2 litraa
Aika	n. 40 min

1. On tullut kalkinpoiston aika, kun sytty 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.



6. Käännä nuppi (B8) kohtaan  (kuva 39): OK-merkkivalo syttyy ja merkkivalo  vilkkuu.

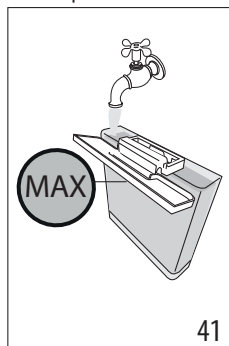



7. Varmista, että suodatinpidike (C1) ei ole kiinnitettyä ja laita astia kahvisuutinten (A10), kuumavesisuutinten (A11) ja höyrysuuttimen (A9) alle (kuva 40).

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 kahvinkeitin sisällä olevan kalkkijäämän poistamiseksi, kunnes säiliö on tyhjä.

Annostelu keskeytyy automaattisesti, ja OK-merkkivalo muuttuu siniseksi. Huuhtelujakso on tarpeen:

10. Tyhjennä kalkinpoistoainesteen talteenotossa käytetty astia ja aseta se suutinten alle.
11. Irrota vesisäiliö, tyhjennä se mahdollisista kalkinpoistoaineliuoksen jäämistä, huuhtele se juoksevaassa vedessä ja täytä se raikkaalla vedellä MAX-tasoon asti (kuva 41). Laita säiliö sitten takaisin paikoilleen.



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 juoksevalle vedellä ja laita ne sitten takaisin säiliöön).
17. Käännä toimintojen valintanuppi (B8) jonkin juoman kohdalle.









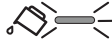


Nyt keitin on käyttövalmis.

#### Tärkeää:







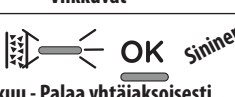
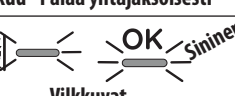
- Kalkinpoistojakso voidaan käynnistää milloin tahansa (vaikka vastaava merkkivalo ei palaisikaan).
- Jos kalkinpoisto aloitettiin vahingossa, pidä OK-näppäintä painettuna 10 sekunnin ajan. Huuhtelua ei voida keskeyttää.



## 14. MERKKIVALOJEN SELITYKSET

MERKKIVALOT	MERKKIVALOJEN SELITYKSET	TOIMINTA
Kaikki merkkivalot vilkkuvat lyhyesti	Keittimen käynnistys	Itsemäärittely
 <b>Palaa yhtäjaksoisesti</b>	Keitin käynnistetään ensimmäistä kertaa, ja vesipiiri on täytettävä.	Etene noudattamalla ohjeita, jotka on annettu luvussa "3. Ennen keittimen käyttöönottoa"
 <b>Vilkkuu</b>	Keitin lämpenee	Odota, että ihanteellinen annostelulämpötila saavutetaan
 <b>Palaa yhtäjaksoisesti</b> (Merkkivalot  ja  näyttävät vastaavat valinnat)	Keitin on valmis annostelemaan	Valmistele keitin ja jatka juoman valmistukseen
 <b>Palaa yhtäjaksoisesti</b> (Merkkivalo  näyttää meneillään olevan valinnan)	Keitin on valmis annostelemaan	Valmistele keitin ja jatka juoman valmistukseen
 <b>Palaa yhtäjaksoisesti</b>	Säiliössä (A7) ei ole riittävästi vettä tai vesisäiliö ei ole kunnolla laitettuna	Täytä säiliö tai irrota säiliö ja laita se oikeasuorisesti jälleen paikoilleen
 <b>Vilkkuu</b>	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 - Tampaus (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	Suurita kalkinpoisto noudattamalla ohjeita, jotka on annettu luvussa "13. Kalkinpoisto"
 <b>Palaa yhtäjaksoisesti</b>	1 kupillisen valmistus on valittuna	Koko valmistus (jauhatusesta annosteluun) on asetettu 1 kupillisen valmistusta varten
 <b>Palaa yhtäjaksoisesti</b>	2 kupillisen valmistus on valittuna	Koko valmistus (jauhatusesta annosteluun) on asetettu 2 kupillisen valmistusta varten



MERKKIVALOT	MERKKIVALOJEN SELITYKSET	TOIMINTA
 <p>MIN KESKI MAKS Palaa yhtäjaksoisesti</p>	Valitse yksi saatavilla olevista lämpötiloista	Katso "Kahvin valmistuksen lämpötila"
 <p>Vilkkuu</p>	Yleinen hälytys	Sammuta keitin ja odota 10 minuuttia ennen sen uudelleenkäynnistystä. Jos ongelma jatkuu, käänny huoltokorjaamon puoleen.
 <p>Vilkkuu</p>	Höyrytoiminto on valittu ja meneillään	Muutaman sekunnin kuluttua keitin jatkaa höyryn annostelua
 <p>Palaa yhtäjaksoisesti – punainen väri</p>	Kalkinpoisto on tarpeen	Suurita kalkinpoisto noudattamalla ohjeita, jotka ovat luvussa "13. Kalkinpoisto"
 <p>Punainen Vilkkuu - Palaa yhtäjaksoisesti</p>	Kalkinpoisto on valittuna	Paina OK aloittaaksesi kalkinpoiston tai käännä nuppi jonkin juoman kohdalle
 <p>Punainen Vilkkuvat</p>	Kalkinpoisto jatkuu: keitin annostelee kalkinpoistonestettä	Jatka suorittamalla loppuun kalkinpoistojakso (katso "13. Kalkinpoisto")
 <p>Punainen Vilkkuu - Palaa yhtäjaksoisesti</p>	Kalkinpoiston viimeinen vaihe on suoritettu: nyt on aika suorittaa huuhteluvaihe	Paina OK huuhtelun aloittamiseksi.
 <p>Punainen Vilkkuvat</p>	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 sisäpiirin normaaliin toimintaan	Tyhjennä ja puhdista tippa-alusta säännöllisesti
Espressokahvia ei enää tule	Säiliössä ei ole vettä (A7)	Täytä säiliö
	Merkkivalo <b>OK</b> (B6) syttyy osoittaen, että kahvi- tai höyrypiiri on tyhjä	Paina näppäintä merkkivalon <b>OK</b> 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	Jauhetta 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>Huuhtele suodattimet juoksevan veden alla</li> <li>Säädä jauhatusasetuksia</li> </ul>
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 kahviin 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 kahvipapusaaliö on tyhjä ja puhdas (A3). Jos ongelma jatkuu, käänny huoltokorjaamon puoleen
Jos halutaan vaihtaa kahvilaatua		<ul style="list-style-type: none"> <li>Suosituksena on lisätä kahvipapusaaliöön (A3) vain käytettävä papumäärä</li> <li>Astian tyhjentämiseksi ime sisältö imurilla tai jauhata kaikki siinä oleva pavut, kunnes se on täysin tyhjä.</li> <li>Lisää uusi papulaji</li> <li>Jos jauhatusta ei saavuta täydellistä annosta, toimi samoin kuin ensikäytön kohdalla</li> </ul>
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 merkivalo 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) painettuna samanaikaisesti 3 sekunnin ajan.
- Käänä nuppia (B8) valitaksesi "Cold Brew"-juoman.
- Paina lämpötilanäppäintä (B7).
- Kun asetusten valikkoon on siirretty, 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 merkivalot , ,  osoittavat toimenpiteiden numerot:

Ohjauspaneelin merkivalot	Juomien määrä	Kalkinpoistojen määrä
 x2  x1  	enintään 100	Enintään 1
 x2  x1  	100–1000	2–10
...→		

Ohjauspaneelin merkkivalot	Juomien määrä	Kalkinpoistojen määrä
 x2 OK 	1000–3000	10–30
 x2 OK 	3000–6000	30–60
 x2 OK 	6000–11000	60–110
 x2 OK 	Yli 11000	Yli 110

- Keitin poistuu automaattisesti asetusvalikosta 30 sekunnin käyttämättömyyden jälkeen.

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. Podstawa na małe filiżanki
- A15. Kratka na małe filiżanki
- A16. Kratka na filiżanki/mug
- A17. Podstawa 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. Pokrętko 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. Pokrętko 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.

 **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 włączaj 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 gniazdko. 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 przekrócić 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).

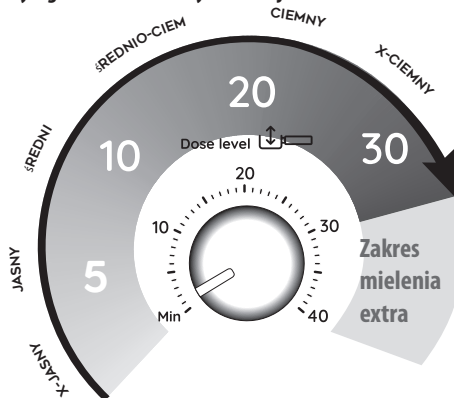
3. Włożyć jeden z filtrów kawy (C3) lub (C4) do uchwytu filtra (C1). Wcisnąć przycisk  (B5), aby wybrać przygotowanie 1 lub 2 filiżanek: taki wybór podwaja również ilość przygotowanej kawy espresso.
4. Wyregulować pokrętkę ilości (B4) poczynając od minimalnej pozycji (rys. 11).

Przy pierwszym użyciu, pozostawić pokrętkę 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 wyjściowe, ale mogą się zmieniać w zależności od składu ziaren kawy.

1. Ustawić dawkę (aby dojść do oznakowania wyłoczonego 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 pokrętkę.

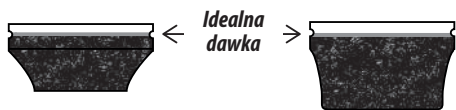
### 4.2 Etap 2 - Ubijanie (tamping)

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. Ubij 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;



- Upewnij się, że po ubiciu kawa znajduje się na poziomie. Przed uzyskaniem idealnej dawki, może się okazać konieczne kilkukrotne wyregulowanie pokrętle (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. Specjalista 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 tem-

peratury zmierzonej, gdy napój wypływa z dysz uchwyty 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:**

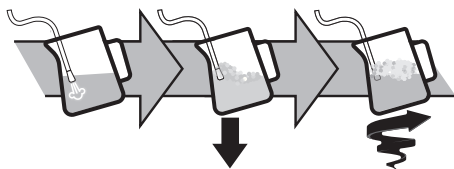
- Cold Extraction to becznieniowa technologia ekstrakcji: z tego powodu manometr nie obraca się podczas wytwarzania.
- W przypadku Cold Brew zaleca się wybrać stopień zmielenia od 4 do 6.
- Upewnij się, że woda w zbiorniku jest świeża. Jeżeli woda jest w zbiorniku od np. dwóch dni, opróżnić i dokładnie 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).

# My Latte Art





- Ustawić dzbanek pod lancą pary i wcisnąć przycisk pary (B9) (rys. 26).
- Aby spienić mleko, umieścić lancę pary (A9) na powierzchni mleka: w ten sposób powietrze wymiesza się z mlekiem i parą.
- Utrzymywać lancę pary na powierzchni, pamiętając aby nie dostało się zbyt dużo powietrza, które doprowadzi do powstawania dużych pęcherzy.
- 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

- 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.
- W celu dokładnego wyczyszczenia dyszy (rys. 8) wytworzyć przez kilka sekund parę.
- Poczekać na ostygnięcie dyszy: aby zagwarantować skuteczność dyszy, użyć igły czyszczenia (C10) w celu utrzymania wolnego otworu (rys. 28).








## 7. ZAPROGRAMOWAĆ ILOŚCI NAPOJÓW

- Przygotować urządzenie do wytworzenia 1 lub 2 filiżanek napoju, aż do zaczeplenia uchwyty na filtr (C1) wraz z filtrem (C3) lub (C4) i kawą mieloną.
- Przekręcić pokrętkę (B8) w celu wybrania napoju do zaprogramowania.
- Przez przynajmniej 3 sekundy przytrzymać wciśnięty przycisk OK (B6), dopóki kontrolka wybranego napoju nie zacznie migać, potwierdzając, że jest się w trybie programowania.
- 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>espresso: od ≈15 do ≈90 ml</li> <li>woda: od ≈25 do ≈150 ml</li> </ul>
 Americano X2	≈240 ml	<ul style="list-style-type: none"> <li>espresso: od ≈30 do ≈180 ml</li> <li>woda: od ≈50 do ≈240 ml</li> </ul>
 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**



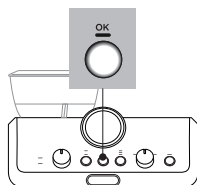
Odpowiadające ustawienie	Ustawić na	Wcisnąć	Ponownie wcisnąć, aby zmienić ustawienie
Statystyka (informacje użyteczne dla serwisanta)	 Cold Brew		 , aby zmienić ustawienie

Patrz par. „15.1 Statystyka”

➔

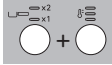
Pauza wstępne- go parzenia	Espresso 	Włączy się kontrolka odpowiadająca aktualnie wybranemu ustawieniu	 → Nie
			 → 1 s
			 → 2 s
Dodatkowa regulacja stopnia zmielenia	Americano 	Włączy się kontrolka odpowiadająca aktualnie wybranemu ustawieniu	 → 1. zakres
			 → 2. zakres
Auto wyłączenie	Hot water 	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 wciskając na 3 sekundy	

### 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.

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

	×	×	×	✓	✓

## 10. CZYSZCZENIE MŁYNKA DO KAWY

1. Wyczyścić obszar zaczepienia za pomocą pędzelka (C9) (rys. 29).
2. Używając pędzelka wyczyścić przewodnik kawy (rys. 30).

### Skuteczne mielenie

Żarna są podatne na zużycie. W związku z tym, w celu osiągnięcia idealnej dawki, należy z czasem przekręcić pokrętkę (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, wrócić się do centrum serwisowego w celu wymiany żaren: ponownie wyregulować młynek wchodząc do menu ustawień i wybierając pierwszy zakres regulacji extra zmielenia. Następnie przekręcić pokrętkę 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

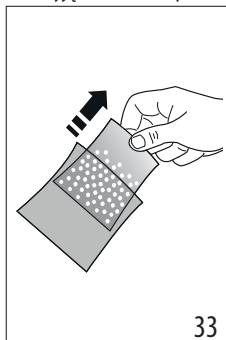
Wynik Testu Twardości wody	Przycisk (B7)	Poziom
		3 woda twarda lub bardzo twarda

4. Ustawić urządzenie, jak wskazano w rozdziale „8. Menu ustawień”.

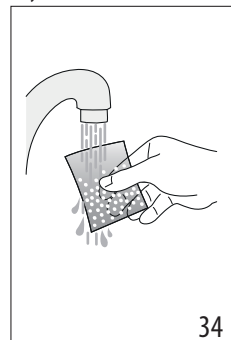
## 12. JAK UŻYWAĆ SOFTBALLS (TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

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).

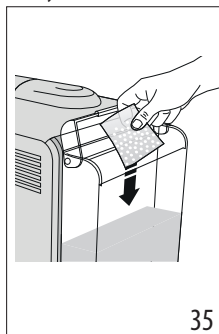


33



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. ODKAMNIENIE

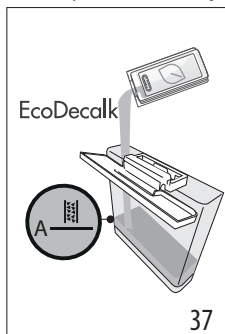
### Uwaga!

- Przed użyciem, przeczytaj 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.

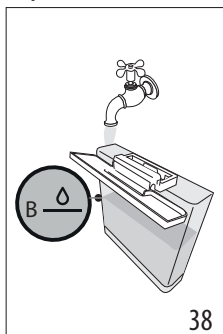
#### Aby przeprowadzić odkamienianie

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. Włączyć zbiornik na wodę odkamieniacza (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.

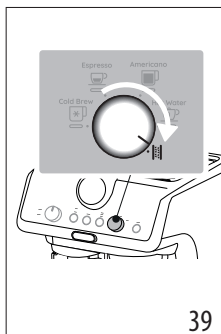


37

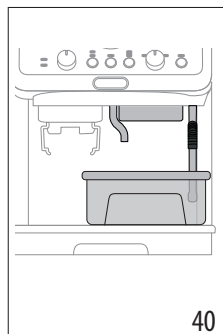


38

6. Ustawić pokrętko (B8) na  (rys. 39): Włączy się kontrolka OK a kontrolka  zacznie migać.



39

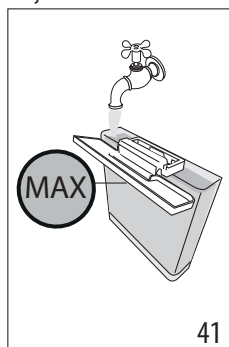


40


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. Uruchomić się program odkamieniania i z dysz wypłynie woda. Program odkamieniający wykonuje automatycznie całą serię płukania, 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









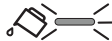
12. Wcisnąć przycisk OK: uaktywni się płukanie.
13. Po zakończeniu płukania, wytwarzanie zostanie przerwane: miga czerwona kontrolka , a kontrolka OK wyłączy się.
14. Opróżnić pojemnik użyty do zebrania wody z płukania.
15. Wyjąć i opróżnić tackę na skropliny (A19), ponownie włożyć na miejsce.

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 pokrętko wyboru funkcji (B8) na jeden z napojów. Urządzenie jest gotowe do użycia.

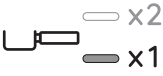






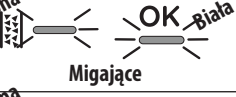
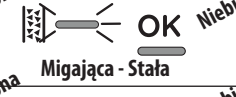

**Zwróć uwagę:**

- W każdej chwili można uaktywnić cykl odkamieniania (nawet, jeżeli dana kontrolka nie jest jeszcze włączona).
- Jeżeli odkamienienie 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
 <b>OK</b> Stała	Nastąpiło pierwsze włączenie urządzenia i konieczne jest napełnienie obwodu wodą	Postępować jak wskazano w rozdz. "3. Pierwsze włączenie urządzenia"
 <b>OK</b> Migająca	Urządzenie nagrzewa się	Poczekać na osiągnięcie temperatury idealnej do wytwarzania
 <b>Biała OK</b> Stała (Kontrolki  i  przedstawiają odpowiednie wybory)	Urządzenie jest gotowe do wytwarzania	Przygotować urządzenie i przystąpić do przygotowywania napoju
 <b>Miebieska OK</b> Stała (Kontrolka  wskazuje aktualny wybór)	Urządzenie jest gotowe do wytwarzania	Przygotować urządzenie i przystąpić do przygotowywania napoju
 <b>Stała</b>	Niewystarczająca ilość wody w zbiorniku (A7) lub zbiornik na wodę jest nieprawidłowo założony	Napełnić zbiornik lub wyjąć go i ponownie, prawidłowo włożyć
 <b>Migająca</b>	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
 x2 x1 Stała	Wybrano przygotowanie 1 filiżanki	Przygotowanie (od mielenia po wytwarzanie) jest ustawione na zaparzenie 1 filiżanki
 x2 Stała x1	Wybrano przygotowanie 2 filiżanek	Przygotowanie (od mielenia po wytwarzanie) jest ustawione na zaparzenie 2 filiżanek
 MIN. ŚRED. MAKS. 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"
 Czerwona Migająca - Stała OK Biała	Zostało wybrane odkamienianie	Wcisnąć OK, aby rozpocząć odkamienianie lub przekręcić pokrętkę na jeden z napojów
 Czerwona Migające OK Biała	Trwa odkamienianie: z urządzenia wydobywa się roztwór odkamieniający	Kontynuować do zakończenia cyklu odkamieniania (patrz "13. Odkamienianie")
 Czerwona Migająca - Stała OK Niebieska	Zakończony pierwszy etap cyklu odkamieniania: teraz należy przeprowadzić płukanie	Wcisnąć OK, aby rozpocząć płukanie.
 Czerwona Migające OK Niebieska	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
→		



<b>PROBLEM</b>	<b>PRZYCZYNA</b>	<b>ROZWIĄZANIE</b>
Kawa espresso nie wypływa	Brak wody w zbiorniku (A7)	Napełnić zbiornik
	Kontrolka <b>OK</b> (B6) jest włączona, wskazując że obwód kawy lub obwód pary jest pusty	Wcisnąć przycisk odpowiadający kontrolce <b>OK</b> 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 zacześcić uchwytu na filtr (C1) na urządzeniu	Kawa mielona nie została ubita lub jest jej za dużo	Powtórzyc 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 zaczepony	Prawidłowo zacześcić 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wypłukać filtry pod bieżącą wodą</li> <li>• Wyregulować ustawienia mielenia</li> </ul>
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	Powtórzyc 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		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Powinno się wsypać do pojemnika na ziarna (A3) tylko ilość ziaren niezbędnych do użycia</li> <li>• W celu opróżnienia pojemnika, usunąć jego zawartość za pomocą odkurzacza lub zmielić wszystkie znajdujące się w nim ziarna, aż do całkowitego opróżnienia.</li> <li>• Wsypać nowy rodzaj ziaren</li> <li>• Jeżeli po zmieleniu nie osiągnie się „idealnej dawki”, postępować jak w przypadku pierwszego użycia</li> </ul>
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 pokrętkła (B4), stosując się do wskazówek z par. „„Idealna dawka””. Jeżeli pokrętkło 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 pokrętkło (B8), aby wybrać „Cold Brew”;
- Wcisnąć przycisk temperatury (B7);
- Po wejściu do menu ustawień, wybrać żądane dane przekręcając pokrętkło wyboru jak wskazano w tabeli poniżej:






Pozycja pokrętkła	Licznik
 Cold Brew	Całkowita liczba zimnych napojów
 Espresso	Całkowita liczba gorących napojów
...→	

Pozycja pokrętkła	Licznik
 Long black	Całkowita liczba wytwarzania pary
	Całkowita liczba procesów odkamieniania

- Odpowiednie kontrolki , ,  wskazują liczbę czynności:

Kontrolki na panelu sterowania	Licznik napojów	Licznik procesów okamieniania
 x2  x1	do 100	Do 1
...→		



Kontrolki na panelu sterowania	Licznik napojów	Licznik procesów okamienia
	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.

**Register Now**



[www.delonghi.com/register](http://www.delonghi.com/register)



5713268202\_00\_1122