

Register Now 
www.delonghi.com/register



EC96XY

La Specialista MAESTRO

MACCHINA DA CAFFÈ

Istruzioni per l'uso

COFFEE MAKER

Instruction for use

MACHINE À CAFÉ

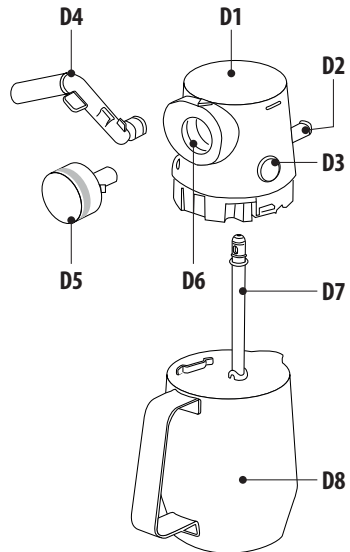
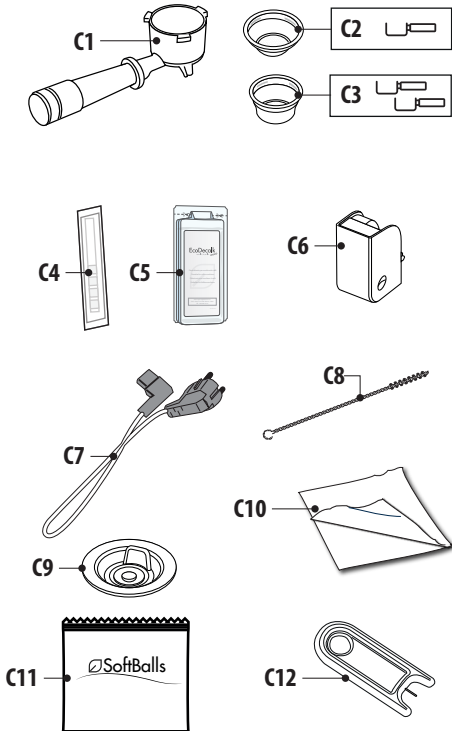
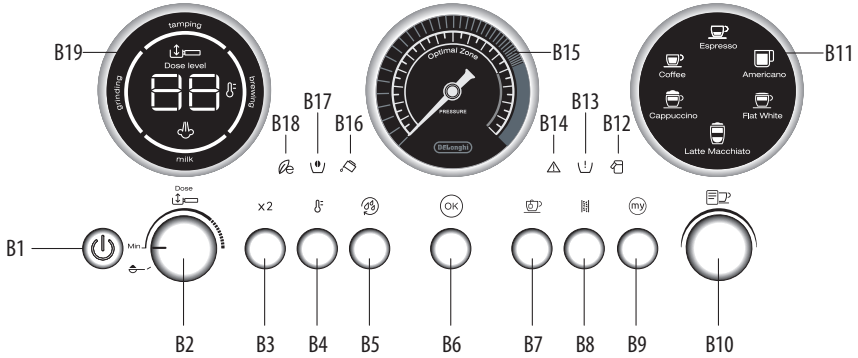
Mode d'emploi

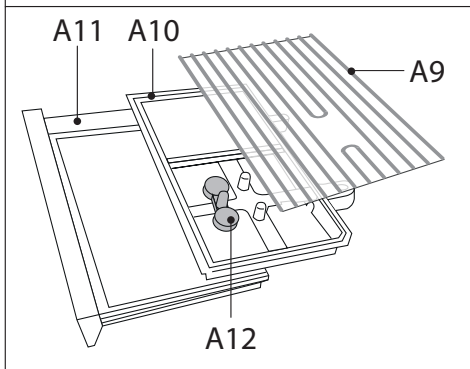
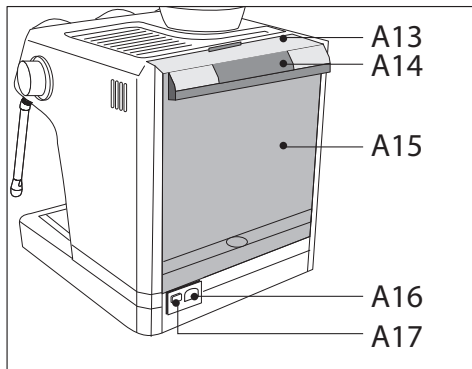
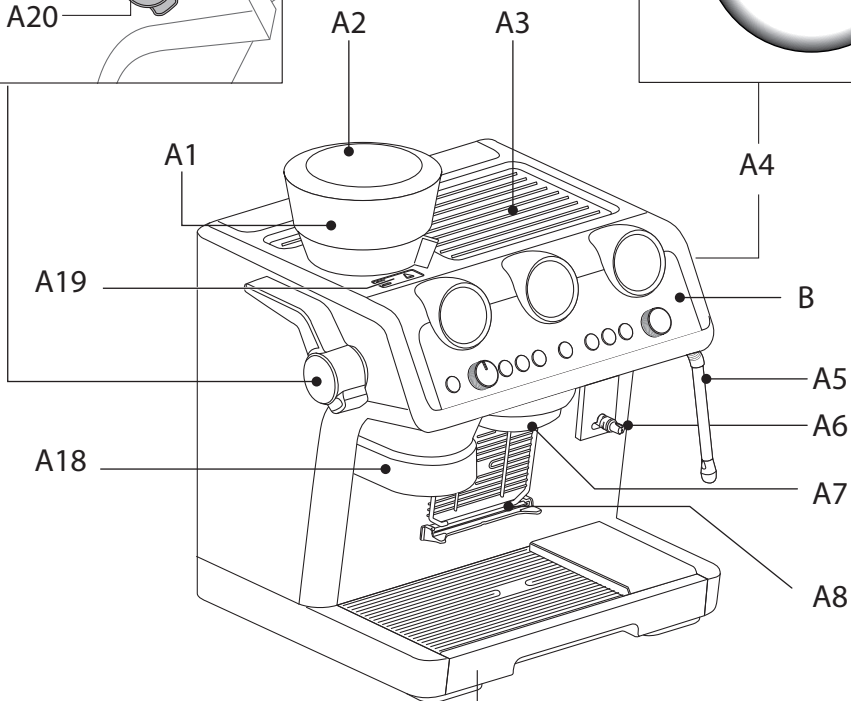
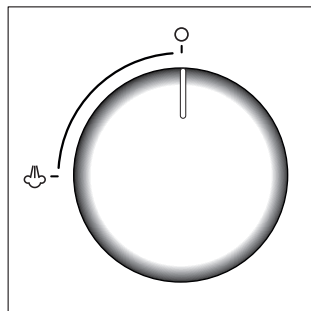
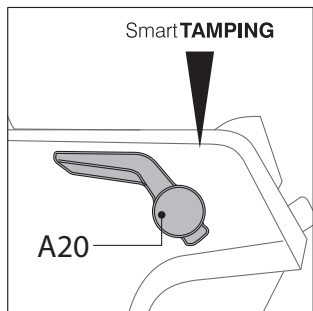
KAFFEEMASCHINE

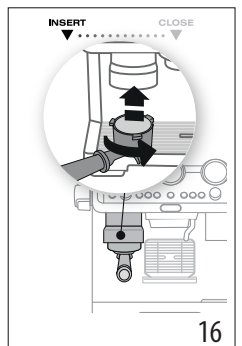
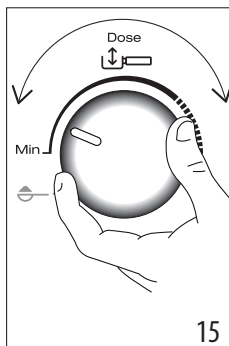
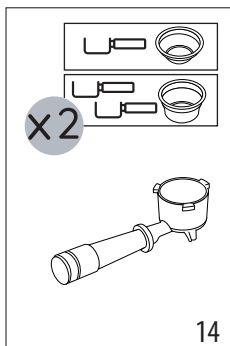
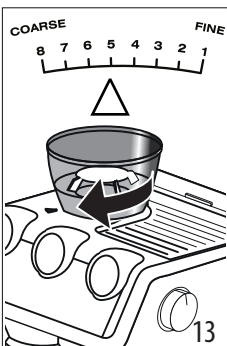
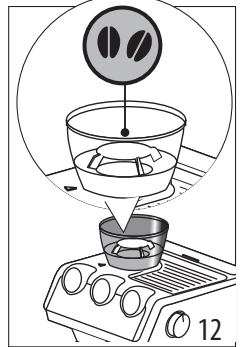
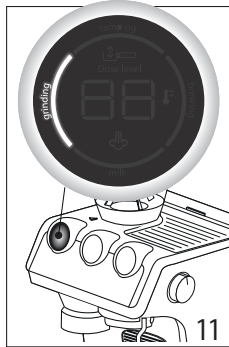
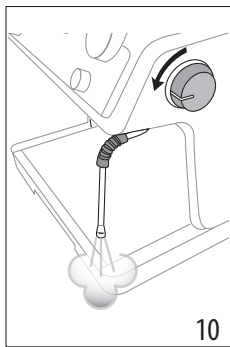
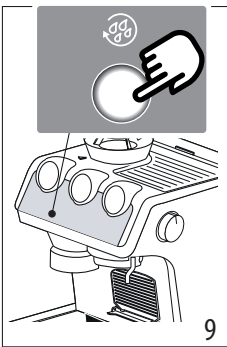
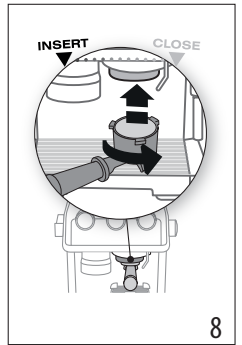
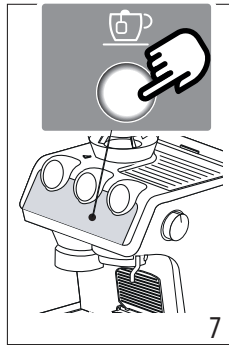
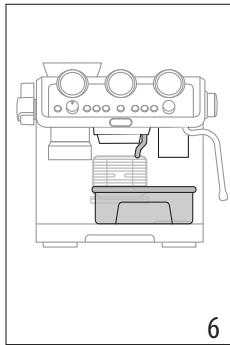
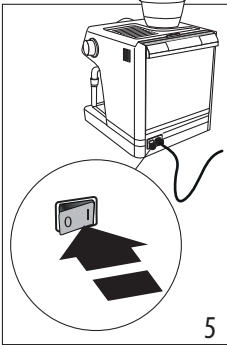
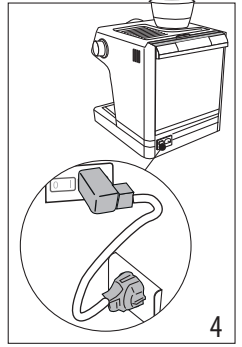
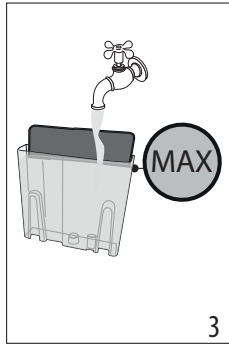
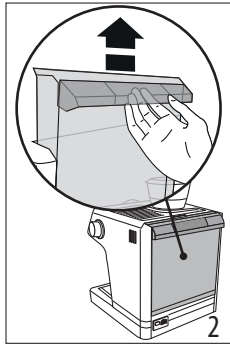
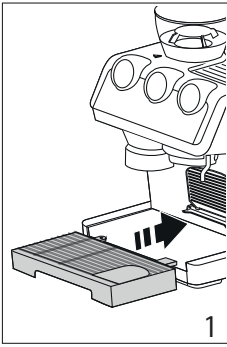
Bedienungsanleitung

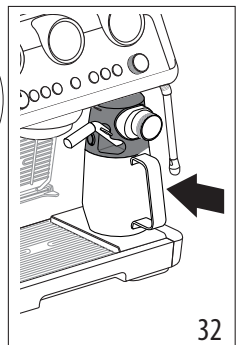
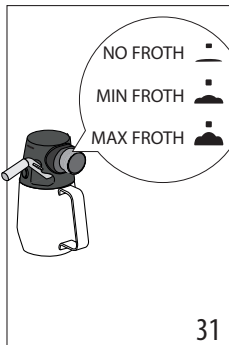
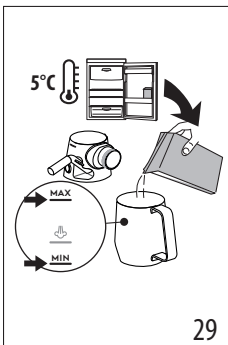
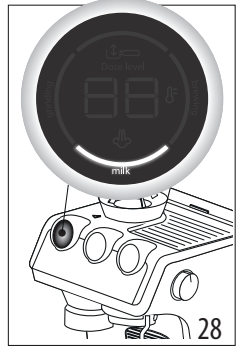
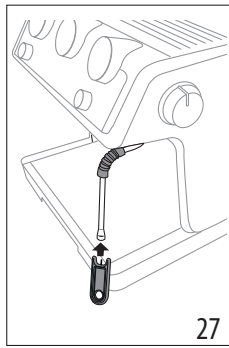
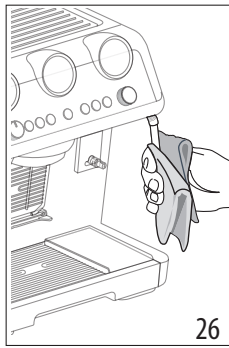
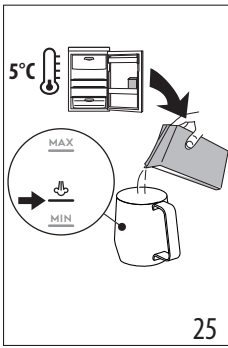
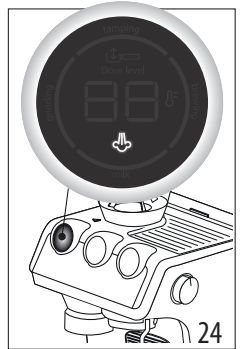
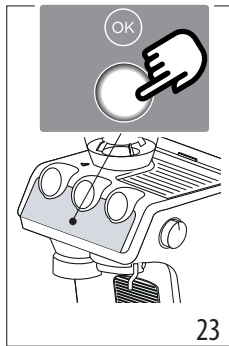
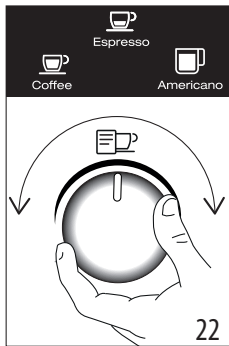
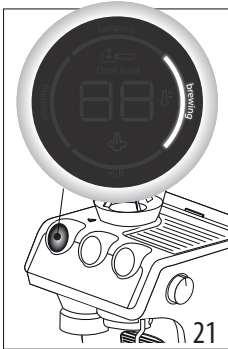
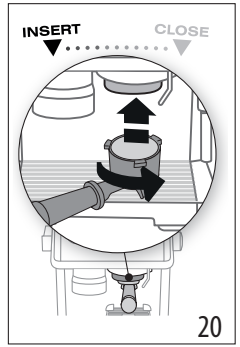
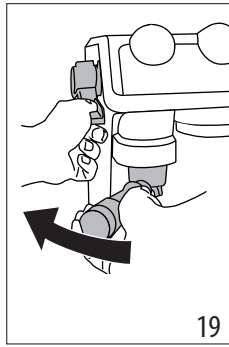
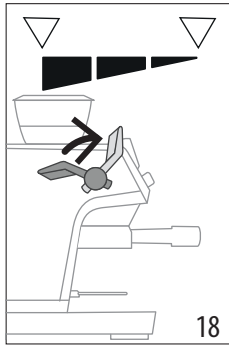
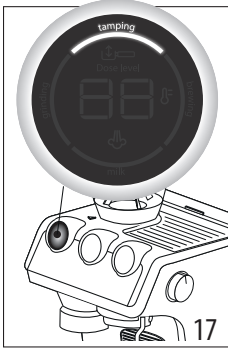


DeLonghi









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

1. DESCRIZIONE

1.1 Descrizione dell'apparecchio - A

- A1. Contenitore chicchi
- A2. Coperchio contenitore chicchi
- A3. Poggiatazze
- A4. Manopola vapore
- A5. Tubo erogatore vapore
- A6. Connettore per Lattecrema System
- A7. Erogatore caffè
- A8. Griglia poggiatezze per espresso
- A9. Griglia poggiatezze per bicchieri o mug
- A10. Griglia vaschetta
- A11. Vaschetta raccogliocce
- A12. Indicatore di livello acqua nella vaschetta raccogliocce
- A13. Coperchio serbatoio acqua
- A14. Maniglia estrazione serbatoio acqua
- A15. Serbatoio acqua
- A16. Sede connettore cavo alimentazione
- A17. Interruttore generale (ON/OFF)
- A18. Uscita macinacaffè (Tamping station)
- A19. Sportellino per accedere allo scivolo del macinacaffè
- A20. Leva pressino

1.2 Descrizione pannello di controllo - B

- B1. Tasto ON/Standby
- B2. Manopola regolazione quantità caffè macinato
- B3. Tasto "X2": per utilizzare il filtro 2 caffè
- B4. Tasto "temperatura caffè"
- B5. Tasto "risciacquo"
- B6. Tasto "OK": per erogare la bevanda/per confermare
- B7. Tasto "erogazione acqua calda"
- B8. Tasto "decalcificazione"
- B9. Tasto "My": per personalizzare la lunghezza delle bevande
- B10. Manopola selezione funzioni
- B11. Display bevande:

Bevande a base di caffè Espresso

- Espresso
- Americano
- Coffee

Bevande a base di latte

- Cappuccino
- Flat White
- Latte Macchiato

- B12. Spia "pulizia latte"
- B13. Spia "mancanza contenitore chicchi"
- B14. Spia "allarme generico"
- B15. Manometro

- B16. Spia "mancanza acqua"
- B17. Spia "contenitore chicchi vuoto"
- B18. Spia "risparmio energetico"
- B19. Display impostazioni e processo:

- Indica l'operazione che l'apparecchio sta compiendo
- Indica l'impostazione della dose caffè selezionata
- Indica l'impostazione della temperatura caffè selezionata

1.3 Descrizione degli accessori - C

- C1. Coppetta portafiltro
- C2. Filtro 1 tazza
- C3. Filtro 2 tazze
- C4. Striscia reattiva "Total Hardness Test"
- C5. Decalcificante
- C6. Accessorio per decalcificazione
- C7. Cavo alimentazione removibile
- C8. Scovolino
- C9. Accessorio pulizia erogatore caffè
- C10. Panno
- C11. Softballs (addolcitore acqua)
- C12. Ago di pulizia per lancia vapore

1.4 Accessori pulizia non inclusi, raccomandati dal costruttore

Per maggiori informazioni, visita Delonghi.com.



Pastiglie pulizia

(Vedi "8.1 Pulizia dell'erogatore caffè")

 **Detergente**
EAN: 8004399333307

1.5 Descrizione del LatteCrema System - D

- D1. Coperchio contenitore latte
- D2. Connettore contenitore latte
- D3. Pulsante di rilascio del coperchio
- D4. Erogatore latte (regolabile in altezza)
- D5. Manopola regolazione schiuma
- D6. Sede manopola
- D7. Tubo pescaggio latte
- D8. Contenitore latte

2. PREPARAZIONE DELL'APPARECCHIO

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


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

3. Quindi reinserire il serbatoio.


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

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

3. PRIMA MESSA IN FUNZIONE DELL'APPARECCHIO

1. Inserire il connettore del cavo alimentazione (C7) nell'apposita sede (A16) sul retro dell'apparecchio (fig. 4); quindi inserire la spina nella presa. Assicurarsi che l'interruttore generale (A17), posto sul retro dell'apparecchio sia premuto in posizione I (fig. 5);
2. Posizionare sotto l'erogatore acqua calda (in corrispondenza dell'erogatore caffè (A7)) un contenitore con capienza minima di 100 ml (fig. 6);
3. Premere il tasto (B7) in corrispondenza della spia  (fig. 7): l'erogazione inizia e si interrompe automaticamente. Svuotare il contenitore.

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

4. Agganciare la coppetta portafiltro (C1) completa di filtro alla macchina: per un aggancio corretto, allineare il manico della coppetta portafiltro a "INSERT" (fig. 8) e ruotare l'impugnatura verso destra, fino ad allinearla alla posizione "CLOSE";
5. Mettere un contenitore sotto la coppetta portafiltro e al tubo erogatore vapore (A5);
6. Premere il tasto (B5) in corrispondenza della spia  (fig. 9): l'erogazione comincia;
7. Finita l'erogazione, ruotare la manopola vapore (A4) (fig. 10) ed erogare vapore per alcuni secondi in modo da risciacquare il circuito vapore: per un'erogazione ottimale di vapore, si consiglia di ripetere quest'operazione per 3 o 4 volte. Questo permette di eliminare l'acqua nel tubo prima di erogare vapore.

L'apparecchio è quindi pronto all'uso.

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

Al primo utilizzo è necessario fare 4-5 caffè prima che la macchina cominci a dare un risultato soddisfacente: dedicare particolare attenzione alla dose caffè macinata nel filtro ((C2) o (C3)) (vedi istruzioni al paragrafo "4.1 Fase 1 - Macinatura (grinding) (fig. 11)").

Procedere come indicato al capitolo "La dose perfetta".

4. PREPARARE IL CAFFÈ

4.1 Fase 1 - Macinatura (grinding) (fig. 11)

1. Versare i chicchi nel contenitore (A1) (fig. 12). È consigliabile versare solo i chicchi necessari alla preparazione: in questo modo si utilizzerà sempre caffè fresco;

2. Selezionare il grado di macinatura (fig. 13). L'impostazione di fabbrica è 5 (macinatura media). Se il risultato non fosse soddisfacente, regolare il livello in base al gusto personale e al tipo di caffè (la regolazione va effettuata durante il funzionamento del macinacaffè).
3. Inserire uno dei filtri caffè (C2) o (C3) nel portafiltro (C1) (fig. 14). Se si utilizza il filtro per 2 tazze, premere il tasto 2X (B3): con questa selezione raddoppia anche la quantità erogata di espresso.
4. Regolare la manopola quantità (B2) partendo dalla posizione minima (fig. 15).

Nota bene:



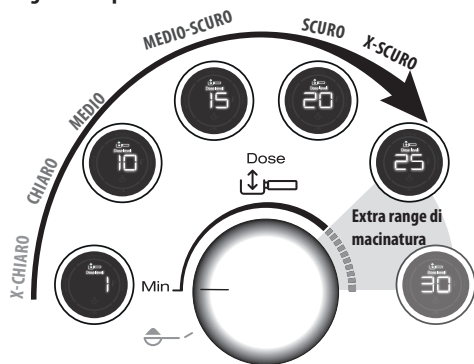
I numeri visualizzati sul display (B19) sono un riferimento da annotare una volta raggiunto il livello corretto nel portafiltro.

Non corrispondono alle impostazioni di macinatura, al peso del caffè macinato (gr/oz) o al tempo di macinatura.

Fare riferimento al paragrafo "B3. Tasto "X2": per utilizzare il filtro 2 caffè" per ulteriori indicazioni.

5. Agganciare il portafiltro all'uscita macinacaffè (A18) allineandolo alla scritta INSERT: quindi ruotare verso destra la coppetta (fig. 16). La macinatura inizia quando la coppetta raggiunge la posizione CLOSE e si interrompe automaticamente.

Regolare la quantità di caffè macinato nel filtro



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

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

1. Impostare la dose dalla posizione minima.

2. Facendo riferimento al colore di tostatura del vostro caffè, ruotare lentamente la manopola.

4.2 Fase 2 - Pressatura (tamping) (fig. 17)

1. Dopo la macinatura, abbassare la leva pressatura (A20) fino a fine corsa (non rimuovere il portafiltro) (fig. 18). Per un risultato perfetto, ripetere 2 volte.
2. Mantenere abbassata la leva fino a fine corsa durante la rimozione del portafiltro (fig. 19). Poi riportare la leva nella posizione iniziale.
3. Una volta verificato che la dose caffè sia corretta (vedi "La dose perfetta"), agganciare il portafiltro all'erogatore caffè (A7) (fig. 20).

La "dose perfetta"

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



Marcatore a laser

Marcatore in rilievo

- Filtri con marcatura a laser: la dose perfetta corrisponde alla linea superiore della marcatura;
- Filtri con marcatura in rilievo: la dose perfetta corrisponde alla linea in rilievo;
- Assicurarsi che il caffè sia a livello dopo la pressatura. Potrebbe essere necessario regolare più volte la manopola (B2) prima di arrivare alla dose perfetta.
- Se il caffè è sovra- o sotto-estratto e la dose è all'interno della dose perfetta, regolare il grado di macinatura più fine o più grossolana (vedi "4.1 Fase 1 - Macinatura (grinding) (fig. 11)"). Se il caffè è sovra- estratto (erogazione troppo lenta) la macinatura dovrà essere più grossolana. Se il caffè è sotto-estratto (erogazione troppo veloce) la macinatura dovrà essere più fine.
- **Il barista consiglia:** Estrarre il portafiltro mentre la leva del pressino (A20) è abbassata per ottenere una perfetta finitura della dose di caffè.

4.3 Fase 3 - Erogazione (brewing) (fig. 21)

1. Selezionare la bevanda desiderata (fig. 22).
2. Premere OK (B6) per iniziare l'erogazione (fig. 23) (pre-infusione ed infusione). L'erogazione caffè si interrompe automaticamente.

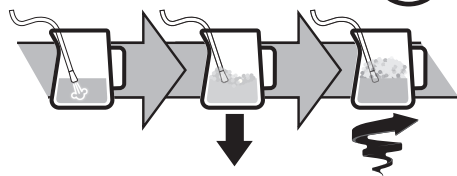
5. PREPARAZIONE BEVANDE LATTE

5.1 Schiumare il latte (fig. 24)

1. Versare nel contenitore del latte (D8) la quantità di latte che si vuole scaldare/schiumare, tenendo conto che il volume del latte aumenterà di 2 o 3 volte (fig. 25). Per ottenere

una schiuma più densa e omogenea, è consigliabile utilizzare latte vaccino intero ed a temperatura di frigorifero (circa 5°C).

My Latte Art



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

Il barista consiglia:

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




Pulizia dell'erogatore vapore:

1. Dopo ogni uso, rimuovere con un panno i residui di latte dall'erogatore vapore (fig. 26). Per una pulizia profonda, è consigliabile utilizzare Eco MultiClean: assicura l'igiene rimuovendo proteine e grassi del latte e può essere utilizzato per pulire l'intera macchina.
2. Erogare vapore per alcuni secondi per pulire bene l'erogatore (fig. 10).
3. Attendere che l'erogatore si raffreddi: per mantenere l'efficienza dell'erogatore nel tempo, utilizzare l'ago di pulizia (C12) per mantenere liberi i 3 fori (fig. 27).

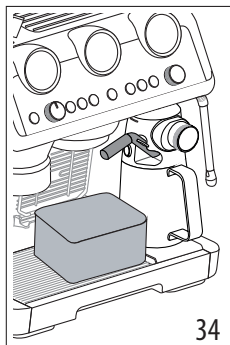
5.2 Preparare le bevande latte con il LatteCrema System (fig. 28)

1. Versare nel contenitore (D8) latte a temperatura di frigorifero (5°C) (fig. 29).
2. Chiudere il coperchio (D1) (fig. 30).

3. Ruotare la manopola regolazione schiuma (D5) sulla posizione desiderata (fig. 31).

Posizione manopola regolazione schiuma				
CLEAN				INSERT
Pulizia dopo ogni uso	Schiuma MAX	Schiuma MED	Schiuma MIN	Per estrarre o inserire la manopola






4. Agganciare il contenitore latte alla macchina (fig. 32).
5. Preparare la dose perfetta (vedi “4.1 Fase 1 - Macinatura (grinding)” (fig. 11)” e “4.2 Fase 2 - Pressatura (tamping)” (fig. 17)”) e inserire il portafiltro.
6. Selezionare la bevanda latte desiderata (fig. 33).



3. La pulizia inizia e si interrompe automaticamente. Attenzione: al termine della pulizia, ruotare la manopola su una delle posizioni regolazione schiuma.
4. Rimuovere il contenitore latte e riporlo in frigorifero: si consiglia di utilizzarlo entro breve il latte rimanente.

Per una pulizia profonda, è consigliabile utilizzare Eco MultiClean: assicura l'igiene rimuovendo proteine e grassi del latte e può essere utilizzato per pulire l'intera macchina.

6. PERSONALIZZARE LA LUNGHEZZA DELLE BEVANDE CAFFÈ CON IL TASTO (B9)

1. Preparare la macchina per erogare 1 o 2 tazze della bevanda caffè che si desidera erogare, fino ad agganciare il portafiltro (C1) completo di filtro (C2) o (C3) e caffè macinato. Se si desidera programmare una bevanda a base di latte, collegare il Lattecrema System alla macchina.
2. Ruotare la manopola (B10) per selezionare la bevanda da programmare.
3. Premere il tasto : la spia corrispondente al tasto OK (B6) si accende fissa e la spia corrispondente al tasto  lampeggia.
4. Premere il tasto OK per iniziare l'erogazione. Le spie corrispondenti ai tasti OK e  lampeggiano.
5. Una volta raggiunta la quantità desiderata, premere OK. Se la bevanda prevede l'erogazione di un altro ingrediente, comincia l'erogazione di quest'ultimo: una volta raggiunta la quantità desiderata, premere OK.
6. Premere il tasto  per salvare. L'apparecchio è pronto per un nuovo utilizzo e la spia  rimane accesa.

Se non si desidera salvare la programmazione, premere qualsiasi altro tasto.

Nota bene:

- Si possono programmare le bevande con caffè, ma non l'erogazione di vapore e acqua calda.
- La programmazione modifica le quantità delle bevande, ma non del caffè macinato.

Bevanda	Espresso	Latte	Schiuma	Quantità (ml)	X2 (ml)
Cappuccino	1	✓	✓	≈150	≈230
Latte Macchiato	1	✓	✗	≈150	≈230
Flat White	1	✓	✓	≈250	≈330

- **Bevande con doppia dose (2x):** Versare nel contenitore (D8) la quantità di latte necessaria per la preparazione, facendo attenzione a non superare il livello MAX (fig. 25). Ogni tacca sul contenitore corrisponde a ≈100 ml di latte.
 - **Il latte fresco è migliore.** Utilizzare sempre latte fresco a temperatura di frigorifero.
7. Premere OK (B6) per erogare (fig. 23). L'apparecchio eroga automaticamente caffè e latte in sequenza.







Pulizia del Lattecrema System dopo ogni uso:

1. Lasciare il contenitore latte agganciato alla macchina (non è necessario svuotarlo). Mettere un recipiente sotto il tubo erogazione latte (D4) (fig. 34).
2. Ruotare la manopola (D5) su “Clean” (fig. 35).

- Le bevande "X2" possono essere programmate separatamente.

• **My LatteArt**  non è programmabile.

- Per ritornare alle impostazioni di fabbrica, mantenere premuto il tasto  fino allo spegnimento. La bevanda selezionata torna alla quantità di fabbrica.

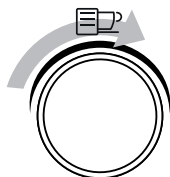
Ricetta caffè	Quantità di fabbrica	Quantità programmabile
 Espresso	35 ml	da 25 a 90 ml
 Espresso X2	70 ml	da 50 a 180 ml
 Coffee	80 ml	da 50 a 120 ml
 Coffee X2	160 ml	da 120 a 240 ml
 Americano	120 ml	<ul style="list-style-type: none"> • espresso: da 25 a 60 ml • acqua: da 25a 120 ml
 Americano X2	240 ml	<ul style="list-style-type: none"> • espresso: da 50 a 120 ml • acqua: da 50 a 240 ml

7. MENÙ IMPOSTAZIONI



1. Entrare nel menù:

Premere contemporaneamente per 5 secondi	x2	
--	----	---

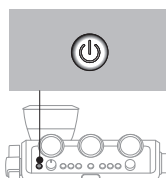
2. Selezionare l'impostazione da programmare:



Bevanda	Impostazione corrispondente	Regolazioni
 Espresso	Risparmio energetico	 →  Attivo
		 →  Spento
 Coffee	Auto-spegnimento	 → 9 minuti
		 → 1,5 ore
		 → 3 ore
→		

 Cappuccino	Avviso acustico	 →  Attivo
		 →  Spento
 Latte	Regolazione extra della macinatura	 → Range 1
		 → Range 2
 Flat White	Valori di fabbrica	Mantenere premuto per almeno 5 secondi il tasto OK, finché la spia rimane accesa fissa
 Americano	Durezza acqua	 → dolce
		 → media
		 → dura/molto dura

3. Salvare le nuove impostazioni premendo ON/Standby (B1)















8. PULIZIA DELL'APPARECCHIO

Attenzione!


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

Pericolo!

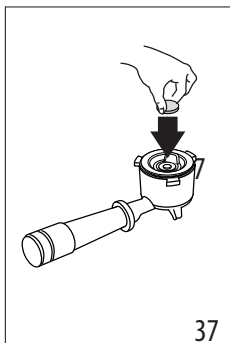
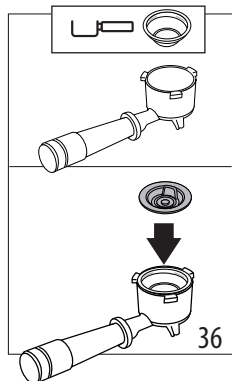
- Durante la pulizia, non immergere mai la macchina nell'acqua: è un apparecchio elettrico.
- Prima di qualsiasi operazione di pulizia delle parti esterne dell'apparecchio, spegnere la macchina, staccare la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare la macchina.

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



8.1 Pulizia dell'erogatore caffè

Quando la spia  si accende (arancione) (B5), è necessario procedere alla pulizia del circuito caffè. Per eseguire il ciclo di pulizia, acquistare le pastiglie per la pulizia per macchine da caffè. Per maggiori informazioni, visitare www.Delonghi.com.


1. Inserire il filtro 1 tazza (C2) nel portafiltro (C1) (fig. 36).
2. Inserire nel filtro l'accessorio pulizia (C9) (fig. 36) e premere a fondo.



3. Mettere la pastiglia per la pulizia sull'accessorio (fig. 37).

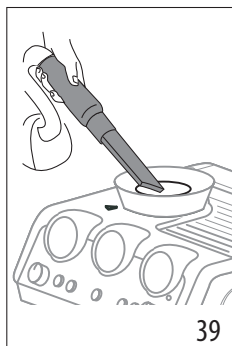
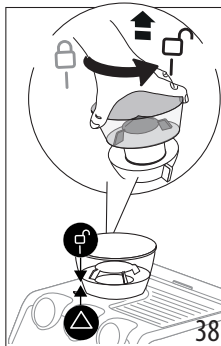
4. Attaccare il portafiltro all'erogatore caffè (A7).
5. Riempire il serbatoio acqua (A15). Assicurarsi che la vaschetta raccogliogocce (A11) sia vuota.
6. Mantenere premuto il tasto , finché la relativa spia inizia a lampeggiare (arancione). Dopo alcuni minuti, la pulizia si interrompe automaticamente.
 - Rimuovere il portafiltro e l'accessorio pulizia.
 - Lavare il portafiltro ed il filtro sotto l'acqua corrente.
 - Reinsere il portafiltro e procedere con un risciacquo premendo il tasto  (B5): si consiglia di mettere un contenitore sotto il portafiltro.
 - Rimuovere e svuotare la vaschetta raccogliogocce.

Nota bene:

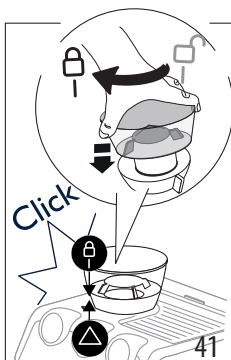
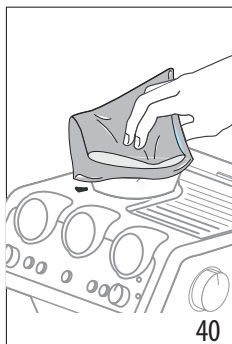
Questo ciclo di pulizia può essere avviato in ogni momento premendo il tasto  (B5) per alcuni secondi. Per cancellare l'operazione, premere il pulsante per 10 secondi.

8.2 Pulire l'alloggiamento del contenitore chicchi

1. Assicurarsi che il contenitore chicchi (A1) sia vuoto. Eventualmente procedere con alcune macinature a vuoto per svuotarlo.
2. Sganciare il contenitore ruotandolo in senso antiorario ed estrarlo dalla macchina (fig. 38)



3. Aspirare i residui di caffè (fig. 39).
4. Pulire con un panno umido la sede del contenitore chicchi e asciugare (fig. 40);



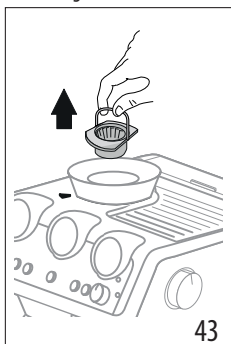
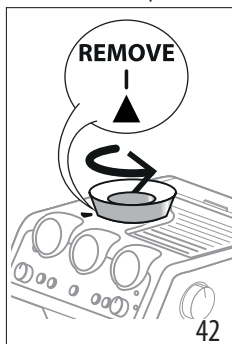
5. Riposizionare il contenitore inserendolo nel macinacaffè. Il contenitore è inserito correttamente quando la freccia ▲ è allineata al simbolo ☐ e si sente un "click" (fig. 41).

8.3 Pulizia delle macine

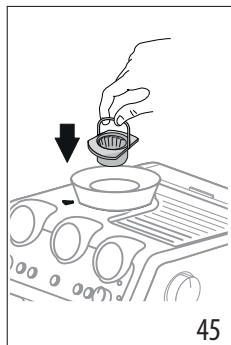
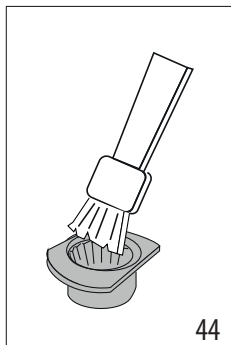
Quando si pulisce il contenitore chicchi (A1), pulire la sede del contenitore e la macina superiore con un panno umido. Rivolgersi ad un centro assistenza per rimuovere e sostituire le macine.

È possibile rimuovere la macina qualora il macinacaffè fosse bloccato da un corpo estraneo. Se questo dovesse accadere, rimuovere il contenitore chicchi e procedere come segue:

1. Agganciare la coppetta portafiltro (C1) e fare una macinatura "a vuoto" per liberare il condotto caffè.
2. Spegner l'apparecchio.
3. Ruotare in senso antiorario il regolatore di macinatura fino a fine corsa, in posizione "REMOVE" (fig. 42).



4. Estrarre la parte superiore della macina, afferrandola dall'apposita maniglia (fig.43).
5. Pulire la macina con un pennello (fig. 44) e aspirare i residui di caffè con un aspirapolvere (fig. 39).



6. Inserire la macina nella sua sede (fig. 45);
7. Ruotare il regolatore selezionando il grado di macinatura desiderato (fig. 13);

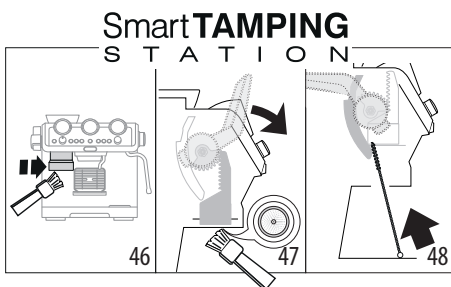
Verificare che la macina sia ben inserita, tirandola per la maniglia: la macina è correttamente inserita se non si muove;

8.4 Sostituzione delle macine

Quando la quantità di caffè macinato si riduce ancora, rivolgersi ad un centro assistenza per sostituire le macine: poi regolare di nuovo il macinacaffè entrando nel menù impostazioni ("7. Menù impostazioni") e selezionando il primo range della regolazione extra della macinatura. Quindi, ruotare la manopola regolazione quantità (B2) in posizione MIN e regolare la dose come ad il primo utilizzo (vedi "La dose perfetta").

8.5 Pulizia della "Smart tamping station"

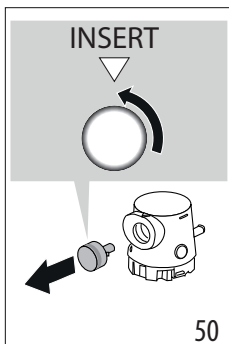
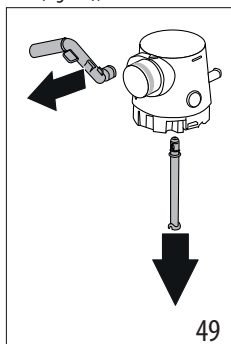
1. Pulire la zona di aggancio con un pennello (fig. 46).
2. Tirare la leva (A20) fino a fine corsa e pulire con un pennello il pressino (fig.47), quindi rilasciare la leva.
3. Utilizzando lo scovolino (C8), pulire lo scivolo caffè (fig. 48).



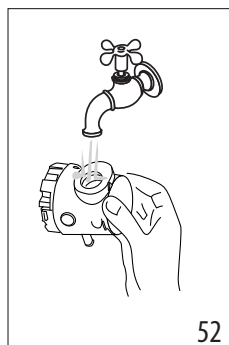
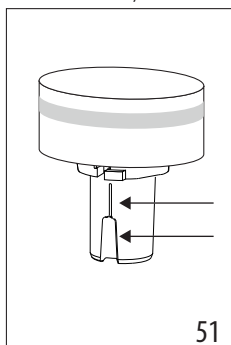
8.6 Pulizia del LatteCrema System

Lavare in lavastoviglie tutti i componenti ed il contenitore, posizionandoli però sul cestello superiore della lavastoviglie. Se non si dispone di una lavastoviglie, procedere con il lavaggio a mano come indicato nella nota a fine paragrafo.

1. Premere il pulsante (D3) e sollevare il coperchio del contenitore latte (D1);
2. Sfilare l'erogatore latte (D4) ed il tubo di pescaggio ((D7) (fig. 49);



3. Ruotare in posizione "Insert" la manopola ed estrarla (fig. 50);
4. Prestare particolare attenzione che sull'incavo e sul canalino situato sotto la manopola (fig. 51) non rimangano residui di latte: eventualmente raschiare il canalino con uno stuzzicadenti;




5. Sciacquare l'interno della sede della manopola regolazione schiuma con acqua corrente (fig. 52);
6. Verificare anche che il tubo pescaggio e il tubo erogazione non siano otturati da residui di latte;
7. Riasssemblare tutti i componenti del coperchio;
8. Lavare e risciacquare accuratamente il contenitore latte (D8) ;
9. Riagganciare il coperchio al contenitore latte.






Nota bene: lavaggio a mano

Il lavaggio in lavastoviglie assicura una perfetta igiene di tutti i componenti del contenitore latte: nel caso di lavaggio a mano, lavare accuratamente tutti i componenti del contenitore latte con acqua calda e immergerli in una bacinella di acqua calda e di lasciarli per circa 30 minuti, prima di procedere come indicato dal punto 4.

9. DUREZZA ACQUA

La spia  (B8) decalcificazione si accende dopo un periodo di funzionamento predeterminato che dipende dalla durezza dell'acqua. È possibile programmare la macchina in base alla reale durezza dell'acqua in utenza nelle varie regioni, rendendo così meno frequente l'operazione di decalcificazione.

1. Togliere dalla sua confezione la striscia reattiva in dotazione "TOTAL HARDNESS TEST" (C4).
2. Immergere completamente la striscia in un bicchiere d'acqua per circa un secondo.
3. Estrarre la striscia dall'acqua e scuoterla leggermente. Impostare l'apparecchio, come indicato nel capitolo "7. Menù impostazioni".

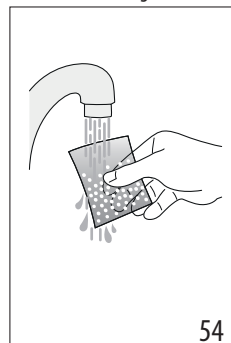
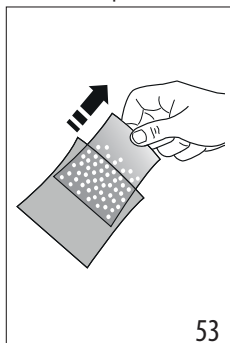
Risultato Test Durezza Acqua	Tasto	Livello
	× 2	1 acqua dolce
		2 acqua media
	OK	3 acqua dura o molto dura
		

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

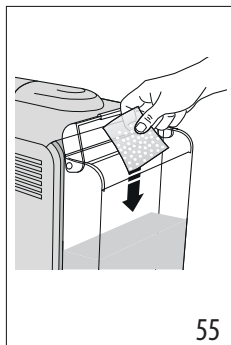
10. COME UTILIZZARE SOFTBALLS

Softballs (C11) è un sistema innovativo che allunga la vita della macchina, senza alterare le qualità dell'acqua, garantendo l'erogazione di un caffè cremoso e aromatico. Per ottimizzare l'efficacia, lasciare Softballs nell'acqua per l'intera notte precedente all'uso.

1. Estrarre il pacchetto di Softballs dall'imballo (fig. 53).



2. Risciacquare con acqua corrente il pacchetto di Softballs (fig. 54).
3. Immergere il sacchetto nel serbatoio acqua (A15) (fig. 55).




4. Sostituire il sacchetto di Softballs ogni 3 mesi (fig. 56).

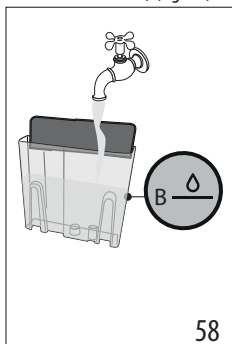
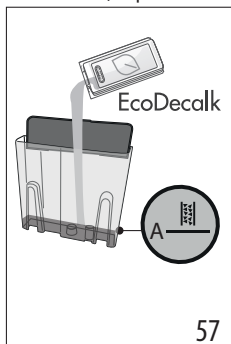
11. DECALCIFICAZIONE


Attenzione!

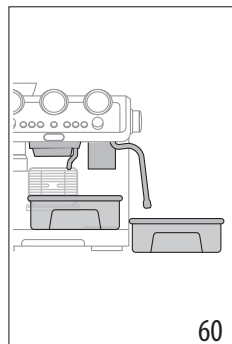
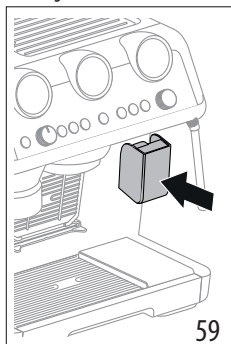
- Prima dell'uso, leggere le istruzioni e l'etichettatura del decalcificante (C5), riportate sulla confezione del decalcificante stesso.
- Si raccomanda di utilizzare esclusivamente decalcificanti De'Longhi. L'utilizzo di decalcificanti non idonei, come pure la decalcificazione non regolarmente eseguita, può comportare l'insorgenza di difetti non coperti dalla garanzia del produttore.
- Il decalcificante può danneggiare le superfici delicate. Se il prodotto viene rovesciato accidentalmente, asciugare immediatamente.


Per effettuare la decalcificazione	
Decalcificante	Decalcificante De'Longhi
Contenitori	2 da 1 litro ciascuno
Tempo	~40min


1. (SE PRESENTE, TOGLIERE IL FILTRO ADDOLCITORE E SOFTBALLS). Versare nel serbatoio acqua (A15) il decalcificante fino al livello  **A** (corrispondente a una confezione da 100ml) impresso sul lato interno del serbatoio) (fig. 57).



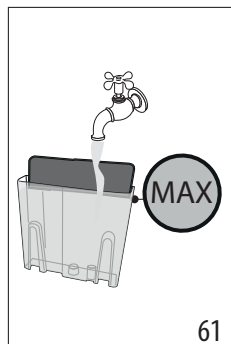
2. Aggiungere acqua fino a raggiungere il livello  **B** (fig. 58). Reinsерire quindi il serbatoio acqua in macchina.
3. Inserire l'accessorio (C6) al connettore per LatteCrema System (A6) (fig. 59).



4. Assicurarsi che il portafiltro (C1) non sia agganciato e posizionare un recipiente sotto gli erogatori caffè ed acqua calda (A7), e sotto l'erogatore vapore (A5) (fig. 60).
5. Mantenere premuto il tasto  (B8) finché la spia corrispondente inizierà a lampeggiare.
6. Il programma di decalcificazione si avvia ed il liquido decalcificante esce dagli erogatori. Il programma di decalcificazione esegue automaticamente tutta una serie di risciacqui ad intervalli, per rimuovere i residui di calcare dall'interno della macchina da caffè fino a svuotare il serbatoio.

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



7. Svuotare il recipiente utilizzato per la raccolta del liquido decalcificante e riporlo sotto gli erogatori.
8. Estrarre il serbatoio acqua, svuotarlo da eventuali residui di soluzione decalcificante, sciacquarlo con acqua corrente e riempirlo con acqua fresca fino al livello MAX (fig. 61). Reinsерire quindi il serbatoio nella sua sede.













9. Mantenere premuto il tasto  finché la spia corrispondente inizia a lampeggiare: il risciacquo si avvia.

10. Una volta completato il risciacquo, l'erogazione si interrompe e l'apparecchio è pronto all'uso.
 11. Svuotare i recipienti di raccolta dell'acqua di risciacquo.
 12. Estrarre e svuotare il vassoio raccogli-gocce, quindi reinserirlo.
 13. Estrarre e riempire il serbatoio con acqua fresca, quindi reinserirlo.
- Ora l'apparecchio è pronto all'uso.












Nota bene:

- Se si desidera anticipare il ciclo di decalcificazione, mantenere premuto il tasto  per 3 secondi.
- Nel caso la decalcificazione sia stata avviata per sbaglio, premere il tasto  per 10 secondi; il risciacquo non può essere interrotto.

12. SIGNIFICATO DELLE SPIE

SPIE	SIGNIFICATO DELLE SPIE	OPERAZIONE
Tutte le spie lampeggiano brevemente	Accensione dell'apparecchio	Autodiagnosi
 fissa	È la prima accensione della macchina ed è necessario procedere al riempimento del circuito acqua	Procedere come indicato al cap. "3. Prima messa in funzione dell'apparecchio"
 fissa	La funzione risparmio energetico è attiva	Fare riferimento al cap. "7. Menù impostazioni" se si desidera disattivare la funzione
 fissa	Il contenitore chicchi (A1) è vuoto	Riempire il contenitore chicchi
 lampeggiante	Si vuole procedere con la macinatura, ma il contenitore chicchi (A1) è vuoto	Riempire il contenitore chicchi
 on	L'acqua nel serbatoio (A15) non è sufficiente oppure il serbatoio acqua non è ben inserito	Riempire il serbatoio oppure estrarre e re-inserire correttamente il serbatoio
 lampeggiante	Si vuole procedere con la preparazione di una bevanda, ma il serbatoio acqua (A15) è vuoto	Riempire il serbatoio acqua
 fissa	Allarme generico	Rivolgersi ad un centro assistenza
 fissa	Il contenitore chicchi non è inserito	Inserire correttamente il contenitore chicchi (A1) o verificare che sia correttamente inserito
 lampeggiante	Il selettore, alla base del contenitore chicchi (A1), non è in posizione corretta	Riportare il selettore in una delle posizioni di macinatura (tra 1 e 8), rammentando di: <ul style="list-style-type: none"> • Regolare la macinatura mentre il macinacaffè è in funzione • Regolare di un livello alla volta e fare almeno 5 macinatura tra una regolazione e l'altra
	Il contenitore chicchi (A1) non è completamente inserito: interviene il dispositivo di sicurezza	Verificare che il contenitore chicchi sia correttamente inserito
 fissa	Il LatteCrema System deve essere pulito dopo ogni uso	Dopo aver terminato le preparazioni a base di latte, procedere con la pulizia automatica ruotando la manopola (D5) su Clean

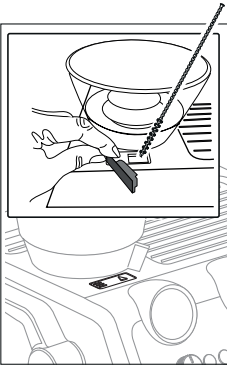


SPIE	SIGNIFICATO DELLE SPIE	OPERAZIONE
 fissa	L'apparecchio è pronto per l'erogazione di vapore	L'apparecchio ha raggiunto la temperatura per erogare vapore. Per procedere con l'erogazione, ruotare la manopola vapore (A4)
 lampeggiante	L'apparecchio è acceso e la funzione risparmio energetico è attiva: la manopola vapore (A4) è in posizione per erogare vapore	La spia lampeggia ad indicare che l'apparecchio si sta preparando per erogare vapore: l'erogazione inizia appena l'apparecchio è in temperatura
	L'apparecchio è pronto per l'erogazione di vapore	L'apparecchio è in temperatura per la preparazione di vapore quando la spia rimane fissa
	L'apparecchio sta erogando vapore	
 fissa (arancione)	È necessario procedere con la decalcificazione	Eeguire la decalcificazione come illustrato al cap. "11. Decalcificazione"
 lampeggiante (arancione)	L'apparecchio sta eseguendo la decalcificazione	Procedere completando l'operazione come descritto al cap. "11. Decalcificazione"
 fissa (bianca)	È necessario procedere con con il risciacquo	
 lampeggiante (bianca)	L'apparecchio sta eseguendo il risciacquo	
 fissa (arancione)	È necessario procedere con la pulizia dell'erogatore caffè	Vedi par. "8.1 Pulizia dell'erogatore caffè"
 lampeggiante (arancione)	L'apparecchio sta eseguendo la pulizia dell'erogatore caffè	
 lampeggiante (bianca)	L'apparecchio sta eseguendo un risciacquo	
 lampeggiante	Se è presente il filtro addolcitore, potrebbe essere entrata una bolla d'aria nel circuito, impedendo l'erogazione	Premere il tasto (B7) in corrispondenza della spia  : l'erogazione inizia e si interrompe automaticamente
	La macinatura è troppo fine e quindi il caffè fuoriesce troppo lentamente o non esce del tutto	Estrarre la coppetta portafiltro (C1), ripetere le operazioni per fare il caffè tenendo presente le indicazioni del par. "4.1 Fase 1 - Macinatura (grinding) (fig. 11)"" e "4.2 Fase 2 - Pressatura (tamping) (fig. 17)""
	Il filtro caffè (C2) o (C3) è otturato	Risciacquare i filtri sotto l'acqua corrente o eseguire un risciacquo con il tasto risciacquo (B5)
	Il serbatoio (A15) è mal inserito e le relative valvole non sono aperte	Premere leggermente il serbatoio in modo da aprirne le valvole
	Calcare all'interno del circuito idraulico	Eeguire la decalcificazione come al cap. "11. Decalcificazione"

13. SE QUALCOSA NON FUNZIONA

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
C'è dell'acqua nella vaschetta raccogli-gocce (A11)	Fa parte del normale funzionamento dai circuiti interni della macchina	Svuotare e pulire regolarmente la vaschetta raccogli-gocce (A11)
Non esce più il caffè espresso	Mancanza di acqua nel serbatoio (A15)	Riempire il serbatoio
	La spia  (B7) è accesa ad indicare che il circuito caffè o circuito vapore è vuoto	Premere il tasto corrispondente alla spia  per riempire il circuito
	Il filtro (C2) o (C3) è otturato	Risciacquare i filtri sotto l'acqua corrente o eseguire un risciacquo con il relativo tasto (B5)
	Il serbatoio (A15) è mal inserito e le valvole sul suo fondo non sono aperte	Premere leggermente il serbatoio in modo da aprire le valvole sul suo fondo
	Calcare all'interno del circuito idraulico	Eseguire la decalcificazione come al cap. "11. Decalcificazione"
	Macinatura troppo fine	Estrarre la coppetta portafiltro (C1), ripetere le operazioni per fare il caffè tenendo presente le indicazioni del par. "4.1 Fase 1 - Macinatura (grinding) (fig. 11)" e "4.2 Fase 2 - Pressatura (tamping) (fig. 17)"
Il portafiltro non si aggancia all'apparecchio	Il caffè macinato non è stato pressato o è in quantità eccessiva	Ripetere la macinatura con delle impostazioni diverse. Ridurre la quantità della dose: verificare che il filtro (C2) o (C3) (1 o 2 tazze) sia corretto rispetto alla dose da macinare (tasto 2x (B3) selezionato o no)
Il caffè espresso gocciola dai bordi del portafiltro (C1) anziché dai fori	Il portafiltro è male inserito	Agganciare il portafiltro correttamente e ruotarlo fino in fondo con forza
	La guarnizione dell'erogatore caffè (A7) ha perso elasticità o è sporca	Sostituire la guarnizione dell'erogatore caffè presso un Centro Assistenza
	Il filtro (C2) o (C3) è otturato	Risciacquare i filtri sotto l'acqua corrente o eseguire un risciacquo con il tasto corrispondente (B5)
La crema del caffè è chiara (scende velocemente dal beccuccio)	È necessario rivedere le impostazioni dell'apparecchio	Estrarre la coppetta, ripetere le operazioni per fare il caffè tenendo presente le indicazioni del par. "4.1 Fase 1 - Macinatura (grinding) (fig. 11)" e "4.2 Fase 2 - Pressatura (tamping) (fig. 17)"
		→

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
La crema del caffè è scura (il caffè scende lentamente dal beccuccio)	È necessario rivedere le impostazioni dell'apparecchio	Estrarre la cassetta portafiltro (C1), ripetere le operazioni per fare il caffè tenendo presente le indicazioni del par. "4.1 Fase 1 - Macinatura (grinding) (fig. 11)" e "4.2 Fase 2 - Pressatura (tamping) (fig. 17)"
Non si forma la schiuma del latte mentre si fa il cappuccino con il LatteCrema System	Il latte non è abbastanza freddo	Usare sempre latte alla temperatura di frigorifero
	La manopola (D5) non è in posizione corretta	Verificare e ruotare la manopola in posizione corretta (☺ max schiuma; ☻ med schiuma; ☹ min schiuma)
	Il LatteCrema System è sporco	Procedere alla pulizia come illustrato al paragrafo "8.6 Pulizia del LatteCrema System"
	Calcare all'interno del circuito idraulico	Eeguire la decalcificazione come al cap. "11. Decalcificazione"
Al termine della decalcificazione, l'apparecchio richiede un altro risciacquo	Durante il ciclo di risciacquo, il serbatoio non è stato riempito fino al livello MAX	Ripetere il risciacquo (vedi cap. "11. Decalcificazione")
L'apparecchio non macina il caffè	All'interno del macinacaffè è presente un corpo estraneo	Procedere alla pulizia delle macine come indicato al par. "8.3 Pulizia delle macine", assicurandosi di aver rimosso tutti i chicchi dal contenitore chicchi (A2) prima di estrarlo. Prima di reinserire la macina, aspirare accuratamente ogni residuo dalla sua sede
	Il contenitore chicchi (A1) non è in posizione corretta	Il contenitore è inserito correttamente quando la freccia ▲ è allineata al simbolo ☒ e si sente un "click"
→		

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
Se si desidera cambiare qualità di caffè	È necessario eliminare tutti i chicchi presenti nella macchina	<ul style="list-style-type: none"> • Svuotare il contenitore chicchi (A1) (facendo delle macinature a vuoto o eventualmente aspirando i chicchi residui) • Agganciare la coppetta portafiltro (C1) e fare delle macinature “a vuoto” per liberare il condotto caffè: agganciare quindi il portafiltro all’uscita macinacaffè (A18) allineandolo alla scritta INSERT e ruotare verso destra la coppetta (fig. 22). La macinatura inizia quando la coppetta raggiunge la posizione CLOSE e si interrompe automaticamente. Ripetere finché il filtro rimane vuoto • Inserire nel contenitore (A1) la nuova varietà di chicchi di caffè • Se alla macinatura non si raggiunge la “dose perfetta”, procedere come al primo utilizzo
<p>Dopo la macinatura, il filtro caffè (C2) o (C3) è vuoto</p> <p>Dopo la macinatura, la polvere caffè nel filtro è sovrabbondante</p>	Lo scivolo caffè del macinacaffè è intasato	<p>Procedere alla pulizia come indicato al par. “8.5 Pulizia della “Smart tamping station””. Se il problema persiste, accedere allo scivolo aprendo l’apposito sportellino (A19) e liberarlo utilizzando lo scovolino</p> 
		→

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
Dopo la macinatura, la polvere caffè nel filtro (C2) o (C3) non raggiunge la "dose perfetta"	La "Smart Tamping Station" necessita pulizia	Procedere alla pulizia come indicato al par. "8.5 Pulizia della "Smart tamping station", quindi ripetere la macinatura
	È necessario regolare la quantità di caffè macinato	Regolare la quantità con la manopola dedicata (B2) seguendo le indicazioni al par. "La "dose perfetta"". Se la manopola è già in posizione max, procedere come indicato nella sezione "Regolazione extra della macinatura"
	Con il tempo le macine si usurano	Procedere alla sostituzione delle macine come indicato al par. "8.4 Sostituzione delle macine"

Before using the appliance, always read the safety warnings.

1. DESCRIPTION

1.1 Description of appliance - A

- A1. Beans container
- A2. Beans container lid
- A3. Cup tray
- A4. Steam dial
- A5. Steam wand
- A6. Lattecrema System connection
- A7. Coffee outlet
- A8. Cup grille for espresso
- A9. Cup grille for glasses or mugs
- A10. Drip tray grille
- A11. Drip tray
- A12. Drip tray water level indicator
- A13. Water tank lid
- A14. Water tank extraction handle
- A15. Water tank
- A16. Power cord connector socket
- A17. Main switch (ON/OFF)
- A18. Coffee mill outlet (tamping station)
- A19. Cover to access the coffee mill coffee guide
- A20. Presser lever

1.2 Description of control panel - B

- B1. ON/Standby button
- B2. Coffee dose dial
- B3. "X2" button: to use the 2 coffees filter
- B4. Coffee Temperature button
- B5. "Active Rinse" button
- B6. "OK" button: to deliver the beverage/confirm
- B7. Hot water button
- B8. "Descaling" button
- B9. "My" button: to customise beverage quantity
- B10. Beverage selector dial
- B11. Beverage selected light:

Espresso based beverages

- Espresso
- Americano
- Coffee

Milk based beverages

- Cappuccino
- Flat White
- Latte Macchiato
- B12. "Milk clean" light
- B13. "No beans container" light
- B14. "General alarm" light
- B15. Pressure gauge
- B16. "No water" light

- B17. Beans container empty light
- B18. "Energy saving" light
- B19. Led module process:
 - Indicates the operation the appliance is running
 - The setting of the dose level
 - The infusion temperature setting

1.3 Description of accessories - C

- C1. Portafilter
- C2. 1-cup coffee filter
- C3. 2-cups coffee filter
- C4. "Water hardness test" indicator paper
- C5. Descaler
- C6. Descaling accessory
- C7. Removable power cord
- C8. Tube brush
- C9. Coffee outlet cleaning disk accessory
- C10. Cloth
- C11. Softballs
- C12. Cleaning needle for steam wand

1.4 Optional cleaning accessories

Visit Delonghi.com for more information.



Cleaning tab

(See "8.1 Cleaning of the coffee outlet")

 **Cleaner**
EAN: 8004399333307

1.5 Description of LatteCrema System - D

- D1. Milk container lid
- D2. Milk container connector
- D3. Lid release button
- D4. Milk spout (adjustable height)
- D5. Froth selection knob
- D6. Knob housing
- D7. Milk intake tube
- D8. Milk container

2. PREPARING THE APPLIANCE

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

1. Insert the drip tray (A11) complete with cup grill (A9) and drip tray grille (A10) (fig. 1);
2. Extract the water tank (A15) (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 "7. Menu settings".

3. SETTING UP THE APPLIANCE

1. Plug the power cord connector (C7) into the socket (A16) at the back of the appliance (fig. 4); then plug the plug into the mains socket. Make sure the main switch (A17), at the back of the appliance is pressed and in the **I** position (fig. 5);
2. Place a container with a minimum capacity of 100 ml under the hot water spout (A7) and cappuccino maker (fig. 6);
3. Press the button (B7) corresponding to the ☒ light (fig. 7). Delivery begins and stops automatically. Empty the container.

Before using the machine, you must rinse the internal circuits. Proceed as follows:

4. Attach the filter holder (C1) complete with filter to the appliance. To attach correctly, align the filter holder handle with "INSERT" (fig. 8), then turn the handle to the right until it is aligned in the "CLOSE" position;
5. Place a recipient under the filter holder and cappuccino maker (A5);
6. Press the button (B5) corresponding to the ☕ light. Delivery begins (fig. 9);
7. When delivery is complete, turn the steam dial (A4) (fig. 10) and deliver steam for a few seconds to rinse the steam circuit; or optimal steam performance we recommend you repeat this action 3 or 4 times. This is to purge the steam arm before frothing or steaming your milk.

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.

The first time you use the appliance, you need to make 4-5 cups of coffee before the appliance starts to give satisfactory results. Pay particular attention to the quantity of pre-ground coffee in the filter ((C2) or (C3)) (see instructions in section "4.1 Step 1 - grinding (fig. 11)").

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

4. COFFEE DELIVERY

4.1 Step 1 - grinding (fig. 11)

1. Add beans to hopper (A1) (fig. 12). Fresh is best; fill in just with the quantity you need.
2. Select the finess (fig. 13). The factory setting is 5 (medium grinding). if you are not satisfied, adjust the level according to your personal taste and the type of coffee (do it while grinding).
3. Select single (C2) or double dose filter (C3) and place in the portafilter (C1) (fig. 14). If you are using the double filter, press the X2 button (B3): this will double the volume of the espresso shot as well.

4. Set the dose level by adjusting the dial (B2) starting from the min. position. (fig. 15).

Please note:

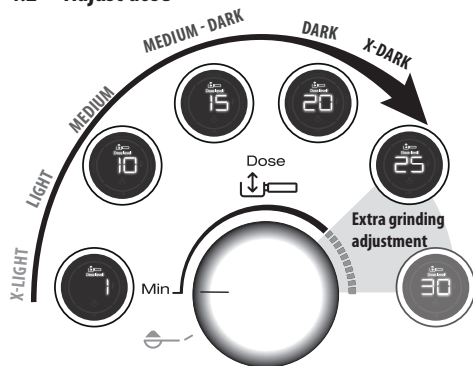


The numbers displayed on the indicator (B19) are a setting reference once the right level of coffee in the portafilter is reached. They do not correspond to grinder settings or to measurement units (gr/oz) or to grinding time. Refer to "The „perfect dose“" for

suggestions.

5. Attach portafilter to the coffee mill outlet (A18) aligning it with "INSERT": then turn the portafilter to the right (fig. 16). Grinding begins when the filter holder reaches the CLOSE position and stops automatically.

4.2 Adjust dose



Each variety of coffee beans can behave differently during grinding and this is the reason why setting the dose at the beginning might require extra care.

With this illustration we give you some indications on how to regulate the dose. Please note these suggested setting ranges, based on the roasting level, are certainly a good starting point, but they might slightly vary depending on specific composition of your coffee beans.

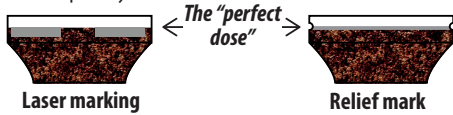
1. Set the dose starting from the minimum position.
2. Look at which roasting level your coffee is and based on that, turn the knob slowly, referencing the ranges.

4.3 Step 2 - tamping (fig. 17)

1. After grinding, pull the lever (A20) down fully (do not remove portafilter) (fig. 18). For a perfect result, you can do it twice.
2. Keep the lever down while removing the portafilter (fig. 19). Once it is done, place back the lever in its original position.
3. Check the dose (see "The „perfect dose“") and attach the portafilter to the brewing unit (A7) (fig. 20).

The „perfect dose“

- A reference mark inside the coffee filters identifies the perfect quantity.



- Laser marked filters: the perfect quantity corresponds to the top line of the mark.
- Filters with relief mark: the perfect quantity corresponds to the line in relief.
- Ensure the coffee is at the recommended dosage level after tamping. You may need to adjust the dosage dial (B2) more times before reaching the perfect dose.
- If your coffee is over or under extracted and the dose is within the perfect dose range, adjust the grinder settings finer or coarser (see “4.1 Step 1 - grinding (fig. 11)”). Over extracted coffee (pouring too slowly) needs coarser grind. Under extracted coffee (pouring too fast) needs finer grind.
- **Barista tip:** Pull the filter holder out while the tamper (A20) is still down for polished finish of coffee.

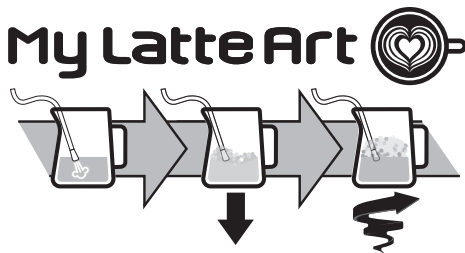
4.4 Step 3 - brewing (fig. 21)

1. Select your beverage (fig. 22).
2. Press OK (B6) to start brewing (fig. 23) (preinfusion and infusion). Coffee delivery stops automatically.

5. MAKING MILK BEVERAGES

5.1 Manual frothing (fig. 24)

1. Fill the milk jug (D8) with fresh cold milk. Milk will up to triple in volume (fig. 25). For a denser more even froth, you should ideally use whole cow’s milk at refrigerator temperature (about 5°C)



2. To make the froth, put the nozzle (A5) on the surface of the milk and air will catch by the mixing of milk and steam.
3. Keep the steam nozzle just on the surface, careful not to make big bubbles by letting too much air in.
4. Insert the steam nozzle just under the milk: this create a vortex. Once the desired temperature is reached turn the steam knob off and wait till steam stops completely before removing jug.

Barista tips:

- **Fresh is best :** Be sure to use fresh cold milk every time.
- Whole milk is recommended for best results. Dairy and Non Dairy alternatives will vary in ease of texturing depending on type.
- After foaming milk, eliminate unwanted bubbles by swirling the pitcher.

Cleaning the steam wand:

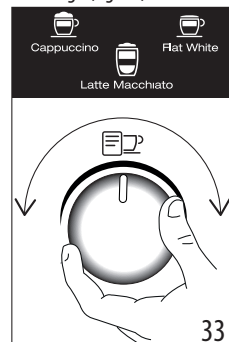
1. After every use, remove with a soft damp cloth any milk residues from the steam wand (fig. 26). For perfect cleaning, we recommend Eco MultiClean: it ensures hygiene by removing milk proteins and fats and can be used to clean the whole machine.
2. Use the steam for a deeper cleaning (fig. 10).
3. Wait that the steam wand cool down and open the 3 holes of the nozzle with the Cleaning tool (C12) to maintain the better usability of the steam wand (fig. 27).

5.2 Making milk beverages with LatteCrema System (fig. 28)

1. Fill the milk container (D8) with fresh cold milk from the refrigerator (5°C) (fig. 29).
2. Close with the lid (D1) (fig. 30).
3. Turn the knob (D5) to select the desired froth (fig. 31).

Milk froth knob positions:				
CLEAN				INSERT
To clean LatteCrema System after each use	MAX froth	MED froth	MIN froth	To extract or insert the knob

4. Attach the milk container (fig. 32).
5. Prepare the perfect dose (see “4.1 Step 1 - grinding (fig. 11)” and “4.3 Step 2 - tamping (fig. 17)”) and attach the portafilter.
6. Select your beverage (fig. 33).

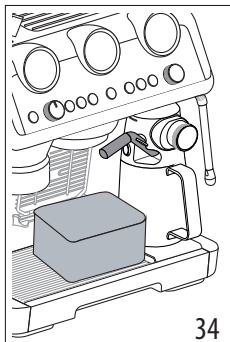


Beverage	Espresso	Milk	Froth	Quantity (ml)	X2 (ml)
Cappuccino	1	✓	✓	≈150	≈230
Latte Macchiato	1	✓	✗	≈150	≈230
Flat White	1	✓	✓	≈250	≈330

- **Double dose milk beverages (2x):** Fill the milk container (D8) with a sufficient quantity of milk, not exceeding the MAX level marked on the container (fig. 25). Each mark on the side of the container corresponds to about 100 ml of milk.
 - **Fresh is best.** Using fresh cold full cream milk will achieve the best results.
7. Press OK (B6) to start brewing (fig. 23). The appliance automatically brews coffee and milk in sequence.

Cleaning Lattecrema System after every use:

1. Leave the milk container in the machine (you do not need to empty it). Place a cup or other recipient under the frothed milk spout (D4) (fig. 34).
2. Turn the knob (D5) to "Clean" (fig. 35).



3. Cleaning automatically starts and stops. **Watch out:** Remember, after cleaning, to turn the knob back on foam setting.
4. Remove the milk container and put it in the refrigerator and use soon.


For perfect cleaning, we recommend Eco MultiClean : it ensures hygiene by removing milk proteins and fats and can be used to clean the whole machine.







6. CUSTOMISING THE QUANTITY OF COFFEE BEVERAGES WITH THE (my) BUTTON (B9)

1. Prepare the appliance to deliver 1 or 2 cups of the coffee beverage you want to make, as far as attaching the portafilter (C1) complete with the (C2) or (C3) filter and ground coffee. If you have to customise a milk based beverage, prepare and also attach the Lattecrema System
2. Turn the dial (B10) to select the drink to be programmed..

3. Press the (my) button: the light corresponding to the OK button (B6) comes on steadily and the light corresponding to the (my) button flashes.
4. Press the OK button to start delivering the beverage. The lights corresponding to the OK and (my) buttons flash.
5. When you have reached the desired quantity of the beverage, press the OK button again. If the recipe includes another ingredient, it starts delivery: when you have reached the desired quantity, press the OK button again.
6. Press the (my) button to save the new setting. The appliance is ready for use again and the (my) button remains on. If you do not want to save the new setting, press any other button.

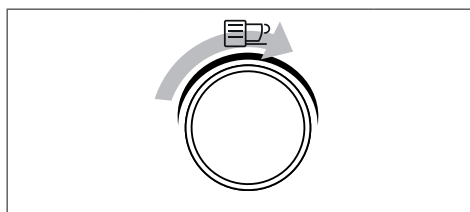
Please note:

- You can programme coffee beverages, but not steam and hot water.
- Programming changes the quantity of the beverages, but not the amount of coffee ground.
- "X2" beverages can be programmed separately.
- **My LatteArt**  is not programmable.
- **To reset** the default beverage quantities, **press and hold** the (my) button until it goes off. The selected beverage is reset to the default values.

Coffee Recipe	Default quantity	Programmable quantity
 Espresso	35 ml	from 25 to 90 ml
 Espresso X2	70 ml	from 50 to 180 ml
 Coffee	80 ml	from 50 to 120 ml
 Coffee X2	160 ml	from 120 to 240 ml
 Americano	120 ml	<ul style="list-style-type: none"> • espresso: from 25 to 60 ml • water: from 25 to 120 ml
 Americano X2	240 ml	<ul style="list-style-type: none"> • espresso: from 50 to 120 ml • water: from 50 to 240 ml

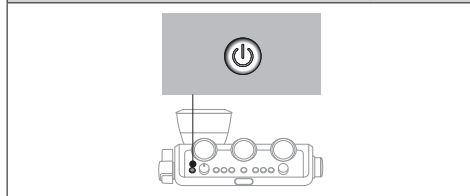
7. MENU SETTINGS

7. Enter the setting menu		
Press both buttons for 5 seconds	x2	(my)
8. Select the setting		
		→



Beverage	Corresponding setting	How to set
Espresso	Energy saving	→ On
		→ Off
Coffee	Auto off	→ 9 minutes
		→ 1,5 hours
		→ 3 hours
Cappuccino	Beep	→ On
		→ Off
Latte	Extra grinding adjustment	→ 1 st range
		→ 2 nd range
Flat White	Default values	Keep pressed OK button for 5 seconds, until led stay fixed
Americano	Water hardness	→ soft
		→ medium
		→ hard/very hard

9. Save new settings by pressing the ON/Standby button (B1)



8. CLEANING AND MAINTENANCE

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.
- If the appliance is not used for more than a week, before using it again, we recommend you perform a rinse cycle.

Danger!

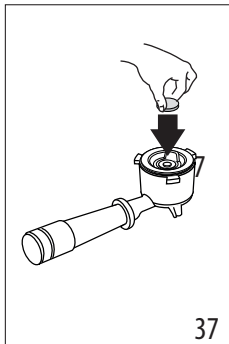
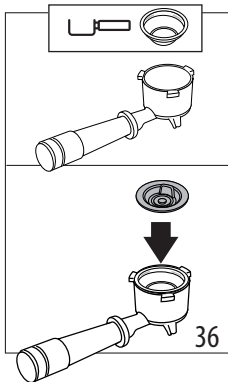
- While cleaning, never immerse the coffee maker in water. It is an electrical appliance.
- Before cleaning the outside of the appliance, turn it off, unplug from the mains socket and allow to cool.



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

8.1 Cleaning of the coffee outlet


When the light comes on (orange) (B5), you have to proceed cleaning the coffee circuit. To run the cleaning, you have to purchase dedicated cleaning tabs for coffee makers. For more info, please visit Delonghi.com.

- Insert the 1-cup coffee filter (C2) in the portafilter (C1) (fig. 36).
- Put on the coffee filter the special disk accessory (C9) (fig. 36) and press it to the bottom;



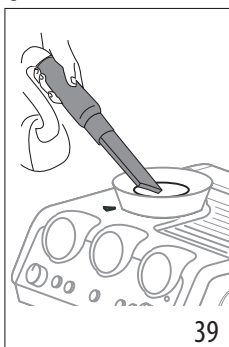
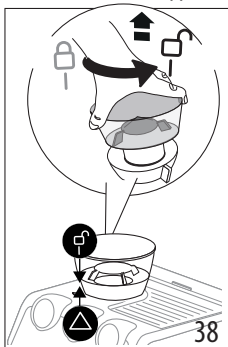
3. Put on the accessory the cleaning tab (fig. 37).
4. Attach the portafilter to the coffee outlet (A7).
5. Fill the water tank (A15). Make sure the drip tray (A11) is empty.
6. Keep pressed the  button, until the related light start blinking (orange). After few minutes the cleaning stops automatically;
7. Remove the portafilter and the cleaning disk accessory;
8. Wash the portafilter and the filter under tap water;
9. Insert the portafilter again and make a rinse by pressing the  button (B5): we suggest to put a container under the portafilter;
10. Remove and empty the drip tray.

Please note:

This procedure can start by pressing the  button (B5) for some seconds. To delete this option, press the same button for 10 seconds.

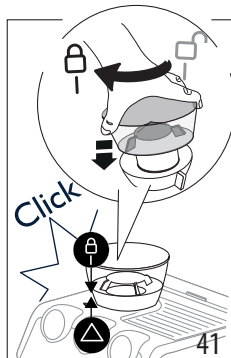
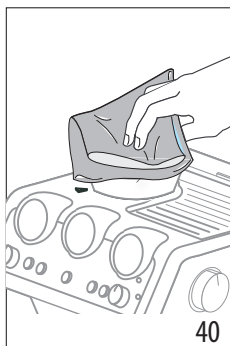
8.2 Cleaning the beans container housing


1. Make sure the beans container (A1) is empty. If necessary, operate the coffee mill without beans to empty it;
2. Release the beans container by turning it anticlockwise and extract from the appliance (fig. 38)



3. Remove coffee residues using a vacuum cleaner (fig. 39).

4. Clean the beans container housing with a damp cloth and dry (fig. 40);

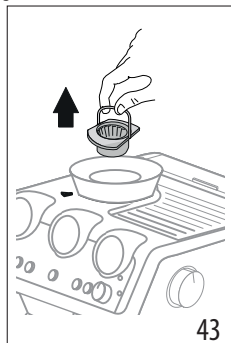
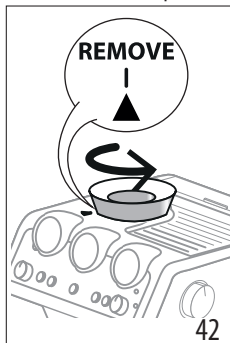


5. Put the container back inserting it in the coffee mill. The container is correctly inserted when the arrow ▲ is lined up with the  symbol and you hear a "click" (fig. 41).

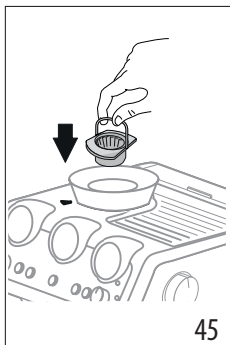
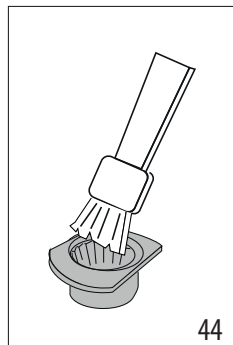
8.3 Cleaning the burr

When cleaning the beans container (A1), clean the container housing and upper burr with a damp cloth. The burr can be removed and replaced by an authorised customer services centre. You may also need to remove the burr if it becomes blocked with foreign matter. If this occurs, remove the beans container and clean as follows:

1. Attach the portafilter (C1) and operate the mill without beans to free the coffee guide;
2. Turn the appliance off;
3. Turn the grinding selector anticlockwise as far as it will go to the "REMOVE" position (fig. 42).



4. Extract the upper burr, gripping it by the handle (fig.43).
5. Clean the burr with a brush (fig. 44) (not included) and remove the coffee residues using a vacuum cleaner (fig. 39).



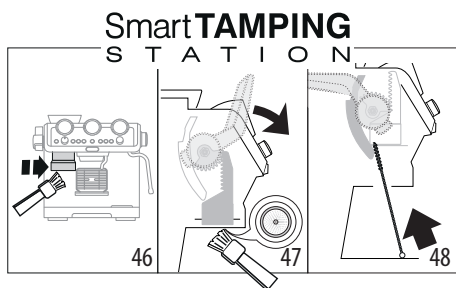
- Put the upper burr back in place (fig. 45);
- Turn the selector to select the desired grinding level (fig. 13); Make sure the burr is inserted correctly by pulling it by the handle. If it is correctly inserted, it will not move.

8.4 Replacing the burrs

When the quantity of coffee becomes even less, contact a customer services centre to have the burrs replaced, then adjust the mill again as follows entering the setting menu ("7. Menu settings") and selecting the first range of the "Extra grinding adjustment". Then turn the ground coffee quantity dial (B2) to minimum position and set the dose like a first use (see "The „perfect dose“").

8.5 Cleaning the "Smart tamping station"

- Clean the attachment area with a brush (fig. 46).
- Pull the lever (A20) as far as it will go and clean the presser cylinder with a brush (fig.47). Then release the lever.
- Use the tube brush (C8) to clean the coffee funnel.(fig. 48).

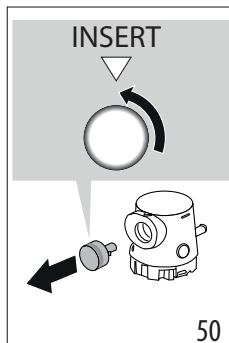
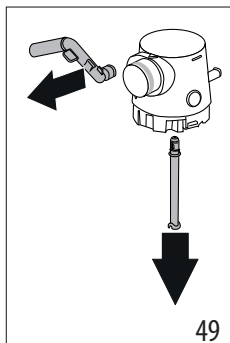


8.6 Cleaning Lattecrema System

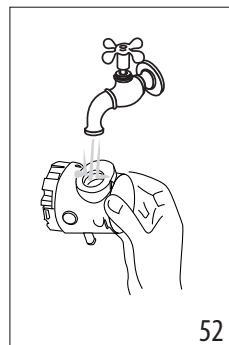
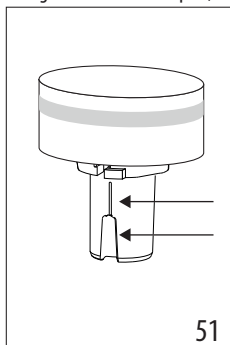
All components are dishwasher safe, placing them in the top basket. If you do not have a dishwasher, wash by hand as described in the note at the end of the section.

- Push the release button (D3) and lift the milk container lid (D1);

- Remove the milk spout (D4) and milk intake tube (D7) (fig. 49);



- Turn the froth adjustment dial (D5) counter-clockwise to the "Insert" position (fig. 50) and pull;
- Make sure there are no milk residues on the hollow and groove under the dial (fig. 51): if necessary, scrape the groove with a toothpick;



- Rinse inside the froth adjustment dial seat with running water (fig. 52);
- Check that the intake tube and spout are not clogged with milk residues;
- Reassemble all the lid components;
- Carefully wash and rinse the milk container (D8) ;
- Attach the lid back on the milk container.

Please note: washing by hand

Washing the lid in a dishwasher guarantees the perfect hygiene of all the components. When washing by hand, wash all components of the milk container lid thoroughly with hot water and immerse them in a basin of hot water for 30 minutes before proceeding as described in point 4.

9. WATER HARDNESS

The descale light (B8) comes on after a period of time established according to water hardness. The machine can also be programmed according to the actual hardness of the water

supply in the various regions, in which case descaling may be required less frequently.

1. Remove the "TOTAL HARDNESS TEST" indicator paper (C4) from its pack.
2. Immerse the paper completely in a glass of water for one second.
3. Remove the paper from the water and shake lightly. After about a minute, 1, 2, 3, or 4 red squares form, depending on the hardness of the water. Each square corresponds to one level.

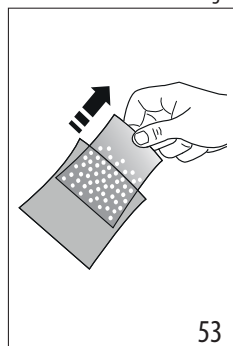
Total Hardness Test result	Button	Level
	x2	1 soft water
		2 medium water
	OK	3 hard or very hard water

4. Set the appliance as indicated in section

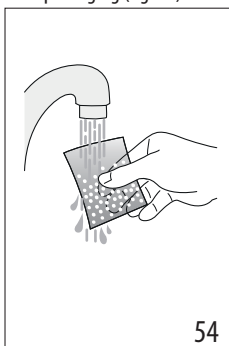
10. USING THE SOFTBALLS

Softballs (C11) is an innovative system that extends the life of the machine, without altering the sensory properties of the water, guaranteeing consistently creamy and aromatic coffee.

1. Extract the Softballs bag from the packaging (fig. 53).

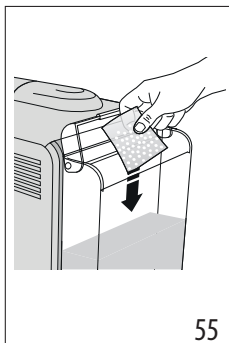


53



54

2. Rinse with tap water the Softballs bag (fig. 54).
3. Deep the bag into the water tank (A15) (fig. 55).



55



56

4. Change the Softballs every 3 months (fig. 56).

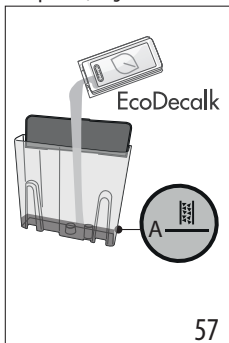
11. DESCALING

Please note

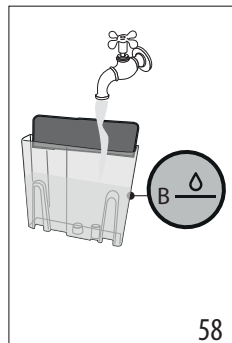
- Before use, read the instructions and the labelling on the descaler pack (C5)..
- It is important to use De'Longhi descaler only. Using unsuitable descaler and/or performing descaling incorrectly may result in faults not covered by the manufacturer's guarantee.
- Descaler could damage delicate surfaces. If the product is accidentally spilt, dry immediately.

To descale	
Descaler	De'Longhi descaler
Containers	2: Recommended capacity: 1 l each
Time	~40min

1. (IF PRESENT, REMOVE SOFTBALLS AND WATER SOFTENER DEVICE). Pour the descaler into the tank (A15) up to the level A marked inside the tank (equal to one 100ml packet) (fig. 57).



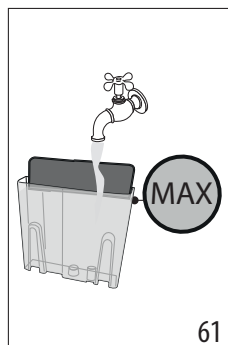
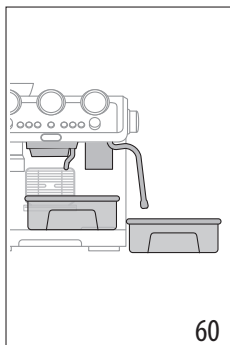
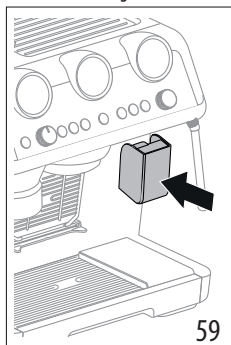
57





58

2. Add water up to the level B (fig. 58). Then put the water tank back in the appliance.


3. Insert the dedicated accessory (C6) to the Latte Crema connection (A6) (fig. 59).



4. Make sure the portafilter (C1) is not attached and position a recipient under the coffee outlet, hot water spout (A7) and the other recipient under the steam wand (A5) (fig. 60).
5. Keep pressed the  (B8) button until the corresponding light begins to blink: descaling starts.
6. The descale programme starts and the descaler liquid comes out of the steam wand and coffee outlet. The descale programme removes limescale deposits from inside the appliance by automatically performing a series of rinses and pauses until the tank is empty.



Delivery stops and the  light turns to white. This indicates that it is necessary to proceed with rinsing; see next page.

7. Empty the recipients used to collect the descaler solution and replace them empty.
8. Remove the water tank, empty any residues of descaler solution, rinse with running water and fill with fresh water up to the MAX level (fig. 61). Put the tank back in its housing.



9. Keep pressed the  button until the corresponding light begins to blink: rinsing starts.
10. When rinsing is complete, delivery stops and the appliance prepares to be used again.
11. Empty the recipients used to collect the rinse water.
12. Extract and empty the drip tray, then put back in the appliance.














Now the appliance is ready to use.








Please note

- If you want to anticipate the descaling cycle, keep pressed  for 3 seconds.
- If you start descaling by mistake, keep pressed the  button for 10 seconds; the rinsing cycle cannot be interrupted.



12. EXPLANATION OF LIGHTS

LIGHTS	EXPLANATION OF LIGHTS	OPERATION
All the lights flash briefly	Turning the machine on	Self-diagnosis
 on	The appliance is being turned on for the first time and the water circuit must be filled	Proceed as described in section "3. Setting up the appliance"
 on	Energy saving is enabled	See section "7. Menu settings" if you want to disable the function
		→

LIGHTS	EXPLANATION OF LIGHTS	OPERATION
 on	The beans container (A1) is empty	Fill the beans container
 flashing	Grinding is requested, but the beans container (A1) is empty	Fill the beans container
 on	Insufficient water in tank (A15) or the tank is not inserted correctly	Fill the tank or extract the tank and put it back correctly
 flashing	Brewing is requested, but the water tank (A15) is empty	Fill the water tank
 on	General alarm	Contact Customer Services
 on	The beans container is not inserted	Put the beans container (A1) in the appliance correctly or check if it is correctly inserted
 flashing	The selector on the bottom of the container is not correctly positioned.	Move the selector within the 8 levels from coarse to fine, keeping in mind to: <ul style="list-style-type: none"> • Always adjust the coffee mill during the grinding • Adjust one grinding level at a time and make at least 5 coffees before adjusting again
	The coffee bean container (A1) is not completely insert: the machine does not work for safety reasons	Check that the bean container is completely locked
 on	After every use, the LatteCrema System must be cleaned	When all the milk drinks are ready, proceed with automatic cleaning turning the knob (D5) to Clea
 on	The appliance is on and ready for use	The appliance is at the right temperature to deliver steam. To deliver steam, turn the steam dial (A4)
 flashing	The appliance is on and energy saving is enabled. The steam dial (A4) is in the steam delivery position	The light flashes to indicate that the appliance is preparing to deliver steam. Delivery begins as soon as the appliance is at temperature
	The appliance is heating up to be ready for use	The appliance is at temperature when the light remains on steadily
	The appliance is delivering steam	
 on (orange)	Descaling must be performed	Descalate the appliance as described in section "11. Descaling"
 flashing (orange)	Descaling is underway	Complete the operation as described in section "11. Descaling"
 on (white)	The rinsing cycle of descaling must be performed	
→		

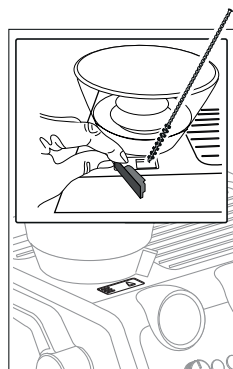
LIGHTS	EXPLANATION OF LIGHTS	OPERATION
 flashing (white)	The rinsing cycle of descaling is underway	
 on (orange)	Cleaning of the coffee outlet must be performed	See section “8.1 Cleaning of the coffee outlet”
 flashing (orange)	Cleaning of the coffee outlet is underway	
 flashing (white)	The active rinse is underway	
 +  flashing	If the water softener filter is present, an air bubble may have been released inside the circuit, obstructing delivery	Press the button (B7) corresponding to the  light. Delivery begins and stops automatically.
	The grinding is too fine and the coffee is delivered too slowly or not at all	Extract the filter holder (C1) (see “4.1 Step 1 - grinding (fig. 11)” and “4.3 Step 2 - tamping (fig. 17)”)
	The coffee filter (C2) or (C3) is blocked	Rinse the filters under abundant running water or by Active Rinse function (B5).
	The tank (A15) has been inserted incorrectly and the valves on the bottom are not open	Press the tank down lightly to open the valves on the bottom
	Scale in the water circuit	Descale as described in section “11. Descaling”

13. TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
There is water in the drip tray (A11)	It is normal: due to the internal water circuits operations	Regularly empty and clean the drip tray
No espresso coffee is delivered	No water in the tank (A15)	Fill the tank
	The  light (B7) is on to indicate that the coffee or steam circuit is empty	Press the button corresponding to the  light to fill the circuit
	The coffee filter (C2) or (C3) is blocked	Rinse the filters under abundant running water or by Active Rinse function (B5)
	The tank (A15) has been inserted incorrectly and the valves on the bottom are not open	Press the tank down lightly to open the valves on the bottom
	Scale in the water circuit	Descale as described in section “11. Descaling”
	Coffee grind too fine	Extract the filter holder (C1) and repeat grinding with new settings (see “4.1 Step 1 - grinding (fig. 11)” and “4.3 Step 2 - tamping (fig. 17)”)
→		

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The portafilter cannot be attached to the appliance	The ground coffee has not been pressed or is too much	Extract the filter holder (C1) and repeat grinding with new settings (see “4.1 Step 1 - grinding (fig. 11)” and “4.3 Step 2 - tamping (fig. 17)”)
The espresso coffee drips from the edges of the portafilter rather than the holes	The portafilter is inserted incorrectly	Attach the portafilter correctly and rotate firmly as far as it will go
	The espresso boiler gasket has lost elasticity or is dirty	Have the espresso boiler gasket replaced by Customer Services
	The coffee filter (C2) or (C3) is clogged	Rinse the filters under abundant running water or by Active Rinse function (B5)
The coffee crema is too light (delivered from the spout too fast)	The appliance settings need reviewing	Extract the filter holder (C1) and repeat grinding with new settings (see “4.1 Step 1 - grinding (fig. 11)” and “4.3 Step 2 - tamping (fig. 17)”)
The coffee crema is too dark (delivered from the spout too slowly)	The appliance settings need reviewing	Extract the filter holder (C1) and repeat grinding with new settings (see “4.1 Step 1 - grinding (fig. 11)” and “4.3 Step 2 - tamping (fig. 17)”)
No milk froth is formed when making cappuccino with LatteCrema System	Milk not cold enough	Always use milk at refrigerator temperature
	The froth selection knob (D5) is not in the correct position	Check and turn to the right position the froth selection knob (☺ max froth; ☹ med froth; ☹ min froth)
	The LatteCrema System is dirty	Clean the cappuccino maker as described in section “8.6 Cleaning Lattecrema System”
	Scale in the water circuit	Descale as described in section “11. Descaling”
At the end of descaling, the appliance requests a further rinse	During the rinse cycle, the water tank has not been filled to the MAX level	Repeat the rinse (see “11. Descaling”)
The appliance does not grind the coffee	There is foreign matter that cannot be ground in the coffee mill	Clean the burrs as described in section “8.3 Cleaning the burr”, making sure you remove all the beans from the beans container (A2) before extracting it. Before putting the burr back, vacuum all residues from the housing
	The coffee beans container (A1) is not in the right position	The container is correctly inserted when the arrow ▲ is lined up with the ☹ symbol and you hear a “click”.
→		

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
If you want to change the type of coffee	You must remove all the beans present in the machine	<ul style="list-style-type: none"> • Empty the beans container (A1) (if necessary, operate the coffee mill without beans or use a vacuum cleaner to remove any remaining beans) • Attach the filter holder (C1) and operate the coffee mill a number of times without beans to free the grinder. Attach the filter holder to the outlet of the grinder (A18), lining it up with "INSERT", then turning it to the right (fig. 22). Grinding begins when the filter holder reaches the CLOSE position and stops automatically. Repeat until the filter is empty • Place the new coffee in the beans container (A1) • If the amount of coffee ground is not enough to reach the perfect dose, proceed setting the appliance as for the first use
After grinding, the coffee filter (C2) or (C3) is empty	The coffee grinder coffee funnel is clogged	Clean as described in section "8.5 Cleaning the "Smart tamping station"". If the problem persists, access the guide by opening the hatch (A19) and free it using the brush.
After tamping, there is too much coffee in the filter		
		→



PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
After grinding, the ground coffee in the filter (C2) or (C3) does not reach the “perfect dose	The “Smart Tamping Station” needs cleaning	Clean as described in section “8.5 Cleaning the “Smart tamping station””, then grind again
	The quantity of ground coffee needs adjusting	Adjust the quantity of coffee with the dial (B2) referring to “The „perfect dose””. If the dial is already in the max. position, select the second range of grinding adjustment, proceed as indicated in section “7. Menu settings”.
	Over time the burrs wear down	Replace the burrs as described in section “8.4 Replacing the burrs”

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

1. DESCRIPTION

1.1 Description de l'appareil - A

- A1. Réservoir à grains
- A2. Couvercle du réservoir à grains
- A3. Range-tasses
- A4. Bouton vapeur
- A5. Tube buse vapeur
- A6. Connecteur pour Lattecrema System
- A7. Buse à café
- A8. Grille d'appui pour tasses espresso
- A9. Grille d'appui pour verres ou mugs
- A10. Grille égouttoir
- A11. Égouttoir
- A12. Indicateur du niveau de l'eau dans l'égouttoir
- A13. Couvercle réservoir à eau
- A14. Poignée extraction réservoir à eau
- A15. Réservoir à eau
- A16. Logement connecteur cordon d'alimentation
- A17. Interrupteur général (ON/OFF)
- A18. Sortie moulin à café (Tamping station)
- A19. Volet pour accéder à la goulotte du moulin à café
- A20. Levier tasseur

1.2 Description panneau de contrôle - B

- B1. Touche ON/Veille
- B2. Bouton de réglage de la quantité de café moulu
- B3. Touche « X2 » : pour utiliser le filtre 2 cafés
- B4. Touche « température café »
- B5. Touche « rinçage »
- B6. Touche « OK » : pour préparer la boisson/pour confirmer
- B7. Touche « écoulement eau chaude »
- B8. Touche « détartrage »
- B9. Touche « My » : pour personnaliser la longueur des boissons
- B10. Bouton de sélection fonctions
- B11. Écran boissons

Boissons à base de café Espresso

- Espresso
- Americano
- Café

Boissons à base de lait

- Cappuccino
- Flat White
- Latte Macchiato

- B12. Voyant « nettoyage lait »
- B13. Voyant « absence réservoir à grains »
- B14. Voyant « alarme générale »
- B15. Manomètre

- B16. Voyant « manque d'eau »
- B17. Voyant « réservoir à grains vide »
- B18. Voyant « économie d'énergie »
- B19. Écran Paramètres et procédé :

- Indique l'opération que l'appareil est en train d'accomplir
- Indique le paramètre de la dose café sélectionnée
- Indique le paramètre de la température café sélectionnée

1.3 Description des accessoires - C

- C1. Coupelle porte-filtre
- C2. Filtre 1 tasse
- C3. Filtre 2 tasses
- C4. Bande réactive « Total Hardness Test »
- C5. Détartrant
- C6. Accessoire pour le détartrage
- C7. Cordon d'alimentation amovible
- C8. Écouvillon
- C9. Accessoire de nettoyage buse à café
- C10. Chiffon
- C11. Softballs (adoucisseur eau)
- C12. Aiguille de nettoyage pour lance à vapeur

1.4 Accessoires de nettoyage non inclus, recommandés par le constructeur

Pour de plus amples informations, visitez Delonghi.com.



Pastilles de nettoyage

(Voir « 8.1 Nettoyage de la buse à café »)

ØEcoMultiClean

Nettoyant

EAN : 8004399333307

1.5 Description du LatteCrema System - D

- D1. Couvercle de la carafe à lait
- D2. Connecteur carafe à lait
- D3. Bouton de déblocage du couvercle
- D4. Buse à lait (réglable en hauteur)
- D5. Bouton de réglage mousse
- D6. Logement bouton
- D7. Tube de prise du lait
- D8. Carafe à lait

2. PRÉPARATION DE L'APPAREIL

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


1. Insérer l'égouttoir (A11) avec la grille d'appui pour tasses (A9) et la grille égouttoir (A10) (fig. 1) ;

2. Extraire le réservoir à eau (A15) (fig. 2) et le remplir d'eau fraîche et propre en veillant à ne pas dépasser l'inscription MAX (fig. 3).
3. Puis réinsérer le réservoir.


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

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

3. PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE

1. Insérer le connecteur du cordon d'alimentation (C7) dans le logement prévu à cet effet (A16) à l'arrière de l'appareil (fig. 4) ; puis brancher la fiche sur la prise. S'assurer et vérifier que l'interrupteur général (A17), au dos de l'appareil, est enfoncé sur la position I (fig. 5) ;
2. Positionner un récipient ayant une capacité minimale de 100 ml sous la buse à eau chaude (au niveau de la buse à café (A7)) (fig. 6) ;
3. Appuyer sur la touche (B7) au niveau du voyant  (fig. 7) : l'écoulement commence et s'interrompt automatiquement. Vider le récipient.

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

4. Accrocher la coupelle porte-filtre (C1) munie du filtre à la machine : pour un accrochage correct, aligner la poignée de la coupelle porte-filtre à « INSERT » (fig. 8) et tourner la poignée vers la droite, jusqu'à l'aligner à la position « CLOSE » ;
5. Mettre un récipient sous la coupelle porte-filtre et le tube de la buse vapeur (A5) ;
6. Appuyer sur la touche (B5) au niveau du voyant  (fig. 9) : la préparation commence ;
7. Une fois la préparation finie, tourner le bouton vapeur (A4) (fig. 10) 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'utilisation 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 ((C2) ou (C3)) (voir instructions du paragraphe « 4.1 Phase 1 - Mouture (grinding) (fig. 11) »).

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

4. PRÉPARER LE CAFÉ

4.1 Phase 1 - Mouture (grinding) (fig. 11)

1. Verser les grains dans le réservoir (A1) (fig. 12). Il est recommandé de ne verser que les grains nécessaires à la

préparation : de cette manière on utilisera toujours du café frais ;

2. Sélectionner le degré de mouture (fig. 13). Le paramètre d'usine 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).
3. Insérer l'un des filtres café (C2) ou (C3) dans le porte-filtre (C1) (fig. 14). Si l'on utilise le filtre pour 2 tasses, appuyer sur la touche 2X (B3) : cette sélection permet de doubler la quantité d'espresso préparée.
4. Régler le bouton quantité (B2) en partant de la position minimale (fig. 15).

Nota bene :



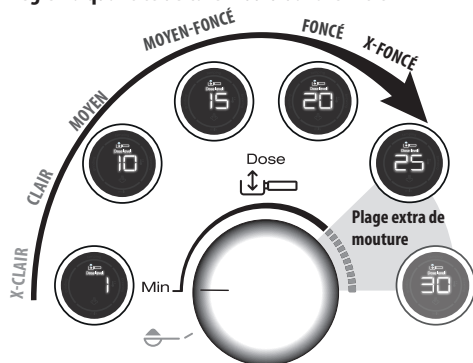
Après avoir atteint le niveau correct dans le porte-filtre, prendre note des chiffres affichés à l'écran (B19).

Ils ne correspondent pas aux paramètres de mouture, au poids du café moulu (gr/oz) ou au temps de mouture.

Se référer au paragraphe « B3. Touche « X2 » : pour utiliser le filtre 2 cafés » pour de plus amples indications.

5. Accrocher le porte-filtre à la sortie du moulin à café (A18) en l'alignant à l'inscription INSERT : puis tourner la coupelle vers la droite (fig. 16). La mouture commence lorsque la coupelle atteint la position CLOSE et s'interrompt automatiquement.

Régler la quantité de café moulu dans le filtre



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

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

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

4.2 Phase 2 - Tassement (tamping) (fig. 17)

1. Après la mouture, abaisser le levier de tassement (A20) jusqu'en butée (ne pas enlever le porte-filtre) (fig. 18). Pour un résultat parfait, répéter 2 fois.
2. Maintenir le levier abaissé jusqu'en butée durant le retrait du porte-filtre (fig. 19). Puis ramener le levier dans la position initiale.
3. Après avoir vérifié que la dose est correcte (voir « La « dose parfaite » », accrocher le porte-filtre à la buse à café (A7) (fig. 20).

La « dose parfaite »

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



Marquage au laser

Marquage en relief

- Filtres avec marquage au laser : la dose parfaite correspond à la ligne supérieure du marquage ;
- Filtres avec marquage en relief : la dose parfaite correspond à la ligne en relief ;
- S'assurer que le café est à niveau après le tassement. Il pourrait être nécessaire de régler plusieurs fois le bouton (B2) 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) (fig. 11) »). 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.
- **Le barista conseille :** Extraire le porte-filtre alors que le levier du tasseur (A20) est abaissé pour obtenir une finition parfaite de la dose de café.

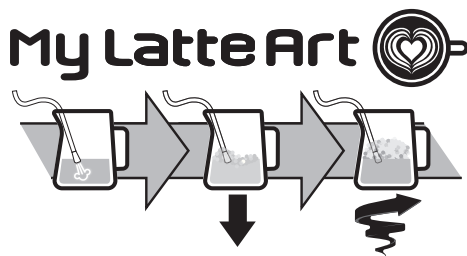
4.3 Phase 3 - Distribution (brewing) (fig. 21)

1. Sélectionner la boisson souhaitée (fig. 22).
2. Appuyer sur OK (B6) pour commencer la distribution (fig. 23) (pré-infusion et infusion). La distribution du café s'interrompt automatiquement.

5. PRÉPARATION DE BOISSONS À BASE DE LAIT

5.1 Émulsionner le lait (fig. 24)

1. Verser dans la carafe de lait (D8) la quantité de lait que l'on veut chauffer/émulsionner, en tenant compte du fait que le volume du lait augmentera de 2 à 3 fois (fig. 25). Pour obtenir une mousse plus dense et homogène, il est recommandé d'utiliser du lait de vache entier et à la température du réfrigérateur (environ 5° C).



2. Pour émulsionner le lait, appuyer le tube buse vapeur (A5) sur la surface du lait : de cette façon l'air se mélange au lait et à la vapeur.
3. Maintenir la buse vapeur sur la surface, en veillant à ne pas capturer trop d'air en créant des bulles trop grosses.
4. Plonger la buse vapeur sous la surface du lait : de cette manière il se forme un tourbillon. Après avoir atteint la température souhaitée, refermer le bouton vapeur et attendre que la distribution de la vapeur s'interrompte 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.
- 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 agitant le pot à lait.

Nettoyage de la buse vapeur :

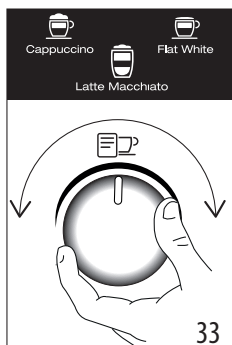
1. Après chaque utilisation, éliminer les résidus de lait de la buse vapeur à l'aide d'un chiffon (fig. 26). Pour un nettoyage profond, il est recommandé d'utiliser Eco MultiClean : il assure l'hygiène en éliminant les protéines et les graisses du lait et peut être utilisé pour nettoyer toute la machine.
2. Distribuer de la vapeur pendant quelques secondes pour bien nettoyer la buse (fig. 10).
3. Attendre que la buse refroidisse : pour maintenir l'efficacité de la buse dans le temps, utiliser l'aiguille de nettoyage (C12) pour maintenir libres les 3 orifices (fig. 27).

5.2 Prépare les boissons à base de lait avec le LatteCrema System (fig. 28)

1. Verser dans la carafe (D8) du lait à la température du réfrigérateur (5°C) (fig. 29).
2. Fermer le couvercle (D1) (fig. 30).
3. Tourner le bouton de réglage mousse (D5) sur la position souhaitée (fig. 31).

Position bouton de réglage mousse				
CLEAN				INSERT
Nettoyage après chaque utilisation	Mousse MAX	Mousse MOY	Mousse MIN	Pour extraire ou insérer le bouton

4. Accrocher la carafe à lait à la machine (fig. 32).
5. Préparer la dose parfaite (voir « 4.1 Phase 1 - Mouture (grinding) (fig. 11) » et « 4.2 Phase 2 - Tassement (tamping) (fig. 17) ») et insérer le porte-filtre.
6. Sélectionner la boisson à base de lait souhaitée (fig. 33).



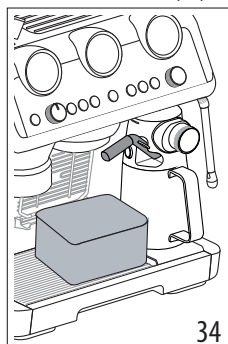
Boisson	Espresso	Lait	Mousse de lait	Quantité (ml)	X2 (ml)
Cappuccino	1	✓	✓	≈150	≈230
Latte Macchiato	1	✓	✗	≈150	≈230
Flat White	1	✓	✓	≈250	≈330

- **Boissons avec double dose (2x) :** Verser dans la carafe (D8) la quantité de lait nécessaire pour la préparation, en veillant à ne pas dépasser le niveau MAX (fig. 25). Chaque graduation sur la carafe correspond à ≈100 ml de lait.
- **Le lait frais est meilleur.** Toujours utiliser du lait frais à la température du réfrigérateur.

7. Appuyer sur OK (B6) pour distribuer (fig. 23). L'appareil distribue automatiquement le café et le lait en séquence.

Nettoyage du Lattecrema System après chaque utilisation :

1. Laisser la carafe à lait accrochée à la machine (il n'est pas nécessaire de la vider). Mettre un récipient sous le tube d'écoulement du lait (D4) (fig. 34).
2. Tourner le bouton (D5) sur « Clean » (fig. 35).





3. Le nettoyage commence et s'interrompt automatiquement. Attention : à la fin du nettoyage, tourner le bouton sur l'une des positions de réglage mousse.
 4. Enlever la carafe à lait et la mettre au réfrigérateur : on conseille d'utiliser rapidement le lait restant.
- 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.

6. PERSONNALISER LA LONGUEUR DES BOISSONS AU CAFÉ À L'AIDE DE LA TOUCHE

(my) (B9)

1. Préparer la machine pour faire 1 ou 2 tasses de la boisson au café que l'on souhaite préparer, jusqu'à accrocher le porte-filtre (C1) doté de filtre (C2) ou (C3) et de café moulu. Si l'on souhaite programmer une boisson à base de lait, connecter le Lattecrema System à la machine.
2. Tourner le bouton (B10) pour sélectionner la boisson à programmer.
3. Appuyer sur la touche **(my)** : le voyant correspondant à la touche OK (B6) s'allume fixe et le voyant correspondant à la touche **(my)** clignote.
4. Appuyer sur la touche OK pour commencer la distribution. Les voyants correspondants aux touches OK et **(my)** clignent.
5. Après avoir atteint la quantité souhaitée, appuyer sur OK. Si la boisson prévoit la préparation d'un autre ingrédient, la







préparation de ce dernier commence : après avoir atteint la quantité souhaitée, appuyer sur OK.

- Appuyer sur la touche  pour enregistrer. L'appareil est prêt pour une nouvelle utilisation et le voyant  reste allumé.


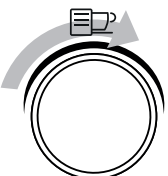
Si l'on ne souhaite pas enregistrer la programmation, appuyer sur n'importe quelle autre touche.
























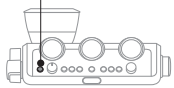
Nota bene :

- Il est possible de programmer les boissons à base de café, mais non la distribution de vapeur et d'eau chaude.
- La programmation modifie les quantités des boissons, mais non du café moulu.
- Les boissons « X2 » peuvent être programmées séparément.
- **My LatteArt**  n'est pas programmable.
- **Pour revenir aux paramètres d'usine, maintenir enfoncée la touche**  **jusqu'à l'arrêt. La boisson sélectionnée revient à la quantité d'usine.**

Recette café	Quantité d'usine	Quantité programmable
 Espresso	35 ml	de 25 à 90 ml
 Espresso X2	70 ml	de 50 à 180 ml
 Coffee	80 ml	de 50 à 120 ml
 Coffee X2	160 ml	de 120 à 240 ml
 Americano	120 ml	<ul style="list-style-type: none"> • espresso : de 25 à 60 ml • eau : de 25 à 120 ml
 Americano X2	240 ml	<ul style="list-style-type: none"> • espresso : de 50 à 120 ml • eau : de 50 à 240 ml

7. MENU PARAMÈTRES

1. Entrer dans le menu :		
Presser simultanément pendant 5 secondes	x2	
2. Sélectionner le paramètre à programmer :		
		
→		

Boisson	Paramètre correspondant	Réglages
 Espresso	Économie d'énergie	 →  Activé
		 →  Éteint
 Coffee	Arrêt automatique	 → 9 minutes
		 → 1,5 heures
		 → 3 heures
 Cappuccino	Signal sonore	 →  Activé
		 →  Éteint
 Latte	Réglage extra de la mouture	 → Page 1
		 → Page 2
 Flat White	Valeurs d'usine	Maintenir enfoncée la touche OK pendant au moins 5 secondes, jusqu'à ce que le voyant reste allumé fixe
 Americano	Dureté de l'eau	 → douce
		 → moyenne
		 → dure/très dure
3. Enregistrer les nouveaux paramètres en appuyant sur ON/Veille (B1)		
 		













8. 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!

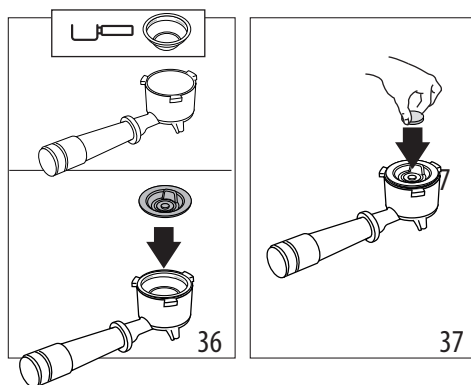
- Au cours du nettoyage, ne jamais plonger la machine dans l'eau : c'est un appareil électrique.
- Avant toute opération de nettoyage des parties extérieures de l'appareil, éteindre la machine, retirer la fiche de la prise de courant et laisser refroidir la machine.



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

8.1 Nettoyage de la buse à café


Quand le voyant  s'allume (orange) (B5), il faut procéder au nettoyage du circuit café. Pour effectuer le cycle de nettoyage, acheter les pastilles de nettoyage pour machines à café. Pour de plus amples informations, visiter www.Delonghi.com.

1. Insérer le filtre 1 tasse (C2) dans le porte-filtre (C1) (fig. 36).
2. Insérer l'accessoire de nettoyage (C9) dans le filtre (fig. 36) et le presser à fond.



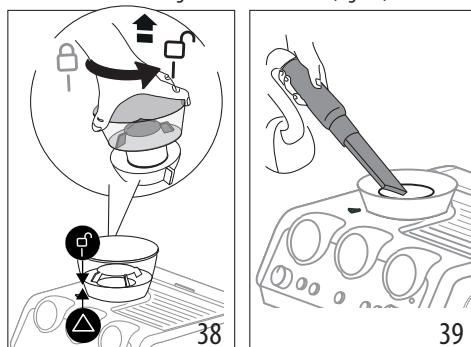
3. Mettre la pastille pour le nettoyage sur l'accessoire (fig. 37).
 4. Accrocher le porte-filtre à la buse à café (A7).
 5. Remplir le réservoir d'eau (A15). S'assurer que l'égouttoir (A11) est vide.
 6. Maintenir enfoncée la touche  jusqu'à ce que le voyant correspondant commence à clignoter (orange). Après quelques minutes, le nettoyage s'interrompt automatiquement.
- Enlever le porte-filtre et l'accessoire de nettoyage.
 - Laver le porte-filtre et le filtre à l'eau courante.
 - Réinsérer le porte-filtre et procéder à un rinçage en appuyant sur la touche  (B5) : on conseille de mettre un récipient sous le porte-filtre.
 - Enlever et vider l'égouttoir.

Nota Bene :

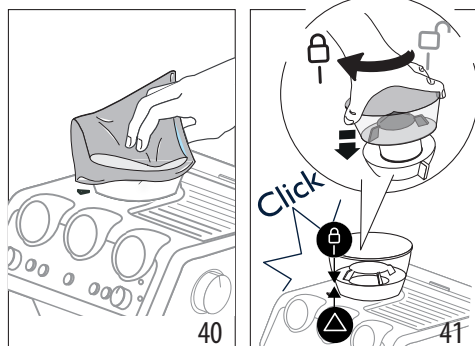
Ce cycle de nettoyage peut être lancé à tout moment en appuyant sur la touche  (B5) pendant quelques secondes. Pour annuler l'opération, appuyer sur le bouton pendant 10 secondes.


8.2 Nettoyer le logement du réservoir à grains

1. S'assurer que le réservoir à grains (A1) est vide. Éventuellement procéder à quelques moutures à vide pour le vider.
2. Décrocher le réservoir de la machine en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 38)



3. Aspirer les résidus de café (fig. 39).
4. Nettoyer le logement du réservoir à grains à l'aide d'un chiffon humide et essuyer (fig. 40) ;



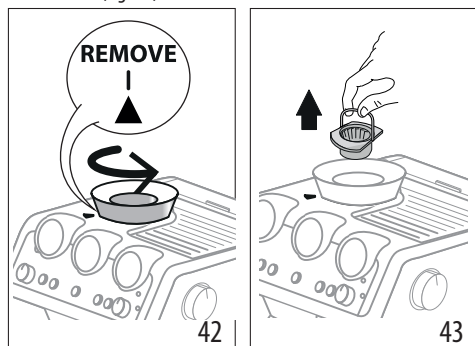
5. Repositionner le réservoir en l'insérant dans le moulin à café. Le réservoir est inséré correctement quand la flèche ▲ est alignée au symbole  et que l'on entend un « clic » (fig. 41).

8.3 Nettoyage des meules

Lorsqu'on nettoie le réservoir à grains (A1), nettoyer le logement du réservoir et la meule supérieure à l'aide d'un chiffon humide. S'adresser à un centre d'assistance pour enlever ou remplacer les meules.

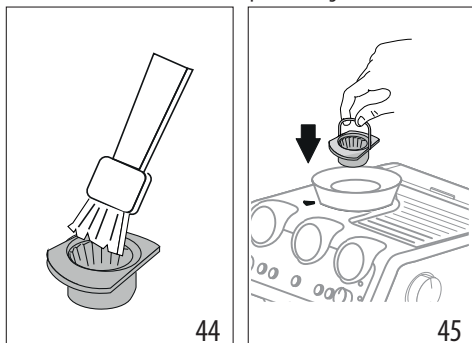
Il est possible d'enlever la meule au cas où le moulin à café serait bloqué par un corps étranger. Si c'est le cas, enlever le réservoir à grains et procéder de la manière suivante :

1. Accrocher la coupelle porte-filtre (C1) et faire une mouture « à vide » pour libérer le conduit du café.
2. Éteindre l'appareil.
3. Tourner le régulateur de mouture dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée, sur la position « REMOVE » (fig. 42).



4. Extraire la partie supérieure de la meule, en la saisissant par la poignée prévue à cet effet (fig. 43).

5. Nettoyer la meule à l'aide d'un pinceau (fig. 44) et aspirer les résidus de café avec un aspirateur (fig. 39).



6. Insérer la meule dans son logement (fig. 45) ;
7. Tourner le régulateur en sélectionnant le degré de mouture souhaité (fig. 13) ;

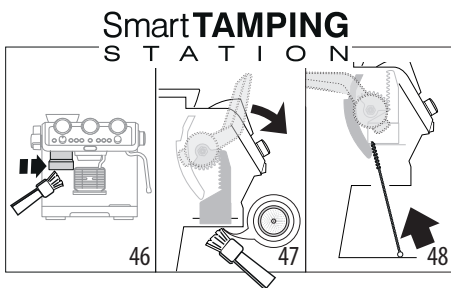
Vérifier que la meule est bien insérée, en la tirant par la poignée : la meule est insérée correctement si elle ne bouge pas ;

8.4 Remplacement des meules

Quand la quantité de café moulu diminue encore, s'adresser à un centre d'assistance pour remplacer les meules : puis régler à nouveau le moulin à café en entrant dans le menu paramètres (« 7. Menu paramètres ») et en sélectionnant la première plage du réglage extra de la mouture. Puis, tourner le bouton de réglage quantité (B2) sur la position MIN et régler la dose comme à la première utilisation (voir « La « dose parfaite » »).

8.5 Nettoyage de la « Smart tamping station »

1. Nettoyer la zone d'accrochage avec un pinceau (fig. 46).
2. Tirer le levier (A20) jusqu'en butée et nettoyer le tasseur à l'aide d'un pinceau (fig. 47), puis relâcher le levier.
3. En utilisant l'écouvillon (C8), nettoyer la goulotte café (fig. 48).

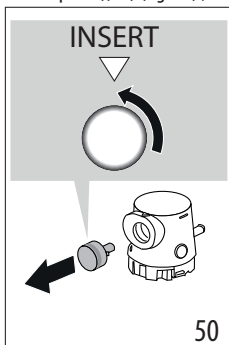
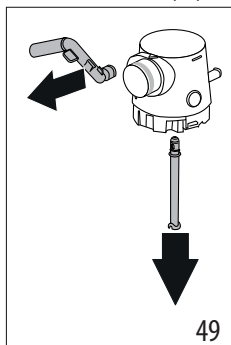


8.6 Nettoyage du LatteCrema System

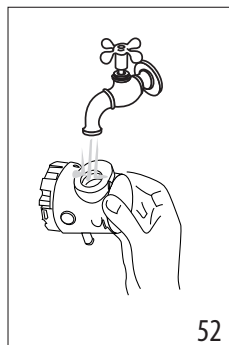
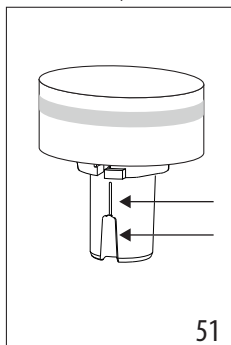
Laver au lave-vaisselle tous les composants et la carafe, en les plaçant pendant sur le panier supérieur du lave-vaisselle. Si l'on

ne dispose pas d'un lave-vaisselle, laver à la main comme indiqué dans la note à la fin du paragraphe.

- Appuyer sur le bouton (D3) et soulever le couvercle de la carafe à lait (D1) ;
- Ôter la buse à lait (D4) et le tube de prise (D7) (fig. 49) ;



- Tourner le bouton sur la position « Insert » et l'extraire (fig. 50) ;
- Faire particulièrement attention à ce qu'il n'y ait aucun résidu de lait sur l'encoche et sur la rainure située sous le bouton (fig. 51) : éventuellement racler la rainure à l'aide d'un cure-dents ;




- Rincer l'intérieur du logement du bouton de réglage de la mousse à l'eau courante (fig. 52) ;
- Vérifier également que le tube de prise et le tube d'écoulement du lait ne soient pas bouchés par des résidus de lait ;
- Ré-assembler tous les composants du couvercle ;
- Laver et rincer soigneusement la carafe à lait (D8) ;
- Remettre le couvercle sur la carafe à lait.






Nota Bene : lavage à la main

Le lavage au lave-vaisselle assure une hygiène parfaite de tous les composants de la carafe à lait : en cas de lavage à la main, laver soigneusement tous les composants de la carafe à lait à l'eau chaude et les plonger dans une cuvette d'eau chaude, les y laisser pendant environ 30 minutes, avant de procéder comme indiqué à partir du point 4.

9. DURETÉ DE L'EAU

Le voyant  (B8) d'atartrage s'allume après une période de fonctionnement prédéfinie qui dépend de la dureté de l'eau. Il est possible de programmer la machine en fonction de la dureté réelle de l'eau courante dans les différentes régions, en rendant ainsi l'opération de d'atartrage moins fréquente.

- Retirer la bande réactive fournie « TOTAL HARDNESS TEST » (C4) de son emballage.
- Plonger entièrement la bande réactive dans un verre d'eau pendant environ une seconde.
- Extraire la bande de l'eau et la secouer légèrement. Programmer l'appareil, comme indiqué dans le chapitre « 7. Menu paramètres ».

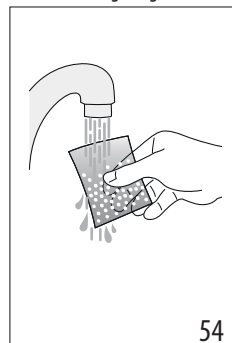
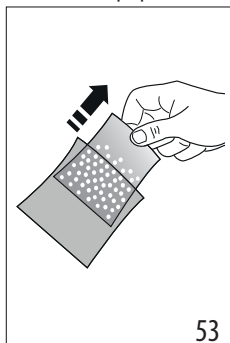
Résultat Test Dureté De l'Eau	Touche	Niveau
	× 2	1 eau douce
		2 eau moyenne
	OK	3 Eau dure ou très dure
		

- Programmer l'appareil, comme indiqué dans le chapitre « 7. Menu paramètres ».

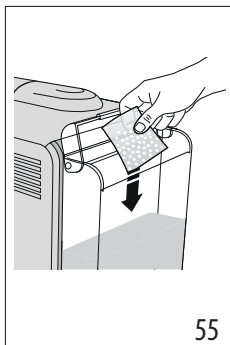
10. COMMENT UTILISER SOFTBALLS

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

- Extraire le paquet de Softballs de l'emballage (fig. 53).



- Rincer le paquet de Softballs à l'eau courante (fig. 54).
- Plonger le sachet dans le réservoir d'eau (A15) (fig. 55).



4. Remplacer le sachet de Softballs tous les 3 mois (fig. 56).

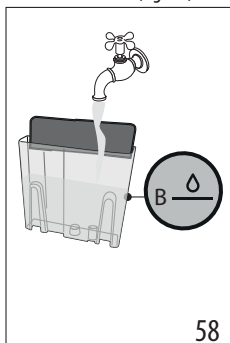
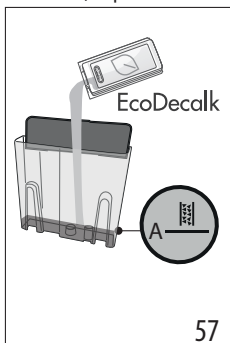
11. DÉTARTRAGE

Attention !

- Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquette du détartrant (C5), reportées sur l'emballage du détartrant.
- Il est conseillé d'utiliser exclusivement un détartrant De'Longhi. L'utilisation de détartrants non appropriés, ainsi que le détartrage non régulièrement effectué, peut entraîner l'apparition de défauts non couverts par la garantie du producteur.
- Le détartrant peut abîmer les surfaces délicates. Si le produit est renversé accidentellement, essayer immédiatement.

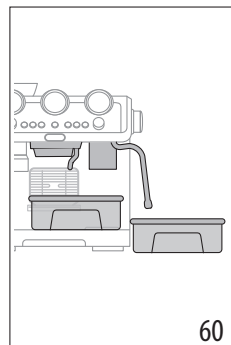
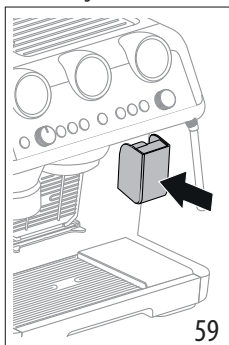
Pour effectuer le détartrage	
Détartrant	Détartrant De'Longhi
Récipients	2 de 1 litre chacun
Temps	~40min

1. (SI PRÉSENTS, ENLEVER FILTRE ADOUCISSEUR ET SOFT-BALLS). Verser dans le réservoir d'eau (A15) le détartrant jusqu'au niveau **A** (correspondant à un emballage de 100ml) imprimé sur le côté interne du réservoir (fig. 57).



2. Ajouter de de l'eau jusqu'à atteindre le niveau **B** (fig. 58). Réinsérer donc le réservoir d'eau dans la machine.

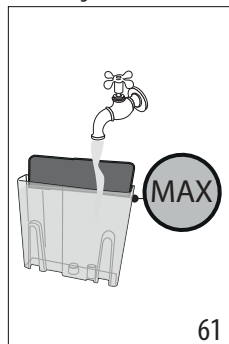
3. Insérer l'accessoire (C6) sur le connecteur pour Lattecrema System (A6) (fig. 59).



4. S'assurer que le porte-filtre (C1) n'est pas accroché et positionner un récipient sous les buses à café et à eau chaude (A7), et sous la buse vapeur (A5) (fig. 60).
5. Maintenir enfoncée la touche **B8** jusqu'à ce que le voyant correspondant commence à clignoter.
6. 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 **B8** devient blanc. Il est donc nécessaire de procéder au cycle de rinçage :



7. Vider le récipient utilisé pour la récupération du liquide détartrant et le remettre sous les buses.
8. Extraire le réservoir à 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. 61). Réinsérer donc le réservoir dans son logement.













9. Maintenir enfoncée la touche **B8** jusqu'à ce que le voyant correspondant commence à clignoter : le rinçage démarre.
10. Une fois le rinçage terminé, la distribution s'interrompt et l'appareil est prêt à l'emploi.

11. Vider les récipients de récupération de l'eau de rinçage.
 12. Extraire et vider l'égouttoir, puis le réinsérer.
 13. Extraire et remplir le réservoir d'eau fraîche, puis le réinsérer.
- L'appareil est maintenant prêt à l'usage.













Nota bene :

- Si l'on souhaite anticiper le cycle de détartrage, maintenir enfoncée la touche  pendant 3 secondes.
- Au cas où le détartrage aurait été lancé par erreur, appuyer sur la touche  pendant 10 secondes, le rinçage ne peut pas être interrompu.



12. SIGNIFICATION DES VOYANTS

VOYANTS	SIGNIFICATION DES VOYANTS	OPÉRATION
Tous les voyants clignotent brièvement	Allumage de l'appareil	Autodiagnostic
 fixe	C'est le premier allumage de la machine et il est nécessaire de procéder au remplissage du circuit eau	Procéder comme indiqué au chap. « 3. Première mise en marche de la machine »
 fixe	La fonction économie d'énergie est activée	Se référer au chap. « 7. Menu paramètres » si l'on souhaite désactiver la fonction
 fixe	Le réservoir à grains (A1) est vide	Remplir le réservoir à grains
 clignotant	On souhaite procéder à la mouture, mais le réservoir à grains (A1) est vide	Remplir le réservoir à grains
 on	L'eau dans le réservoir (A15) n'est pas suffisante ou le réservoir d'eau n'est pas bien inséré	Remplir le réservoir ou extraire et réinsérer correctement le réservoir
 clignotant	On souhaite procéder à la préparation d'une boisson, mais le réservoir d'eau (A15) est vide	Remplir le réservoir d'eau
 fixe	Disfonctionnement	S'adresser à un centre d'assistance
 fixe	Le réservoir à grains n'est pas inséré	Insérer correctement le réservoir à grains (A1) ou vérifier qu'il est inséré correctement
 clignotant	Le sélecteur, à la base du réservoir à grains (A1), n'est pas dans la position correcte	Remettre le sélecteur sur l'une des positions de mouture (entre 1 et 8), en se souvenant de : <ul style="list-style-type: none"> • Régler la mouture alors que le moulin à café est en marche • Régler d'un niveau à la fois et faire au moins 5 moutures entre un réglage et l'autre
	Le réservoir à grains (A1) n'est pas complètement inséré : le dispositif de sécurité se déclenche	Vérifier que le réservoir à grains est inséré correctement
 fixe	Le LatteCrema System doit être nettoyé après chaque utilisation	Après avoir terminé les préparations à base de lait, procéder au nettoyage automatique en tournant le bouton (D5) sur Clean



VOYANTS	SIGNIFICATION DES VOYANTS	OPÉRATION
 fixe	L'appareil est prêt pour la distribution de vapeur.	L'appareil a atteint la température pour distribuer de la vapeur. Pour procéder à la distribution, tourner le bouton vapeur (A4)
 clignotant	L'appareil est allumé et la fonction économie d'énergie est activée : la manette vapeur (A4) est en position pour distribuer de la vapeur	Le voyant clignote pour indiquer que l'appareil est en train de se préparer pour distribuer de la vapeur : la distribution commence dès que l'appareil est en température
	L'appareil est prêt pour la distribution de vapeur	L'appareil est à la bonne température pour la préparation de vapeur lorsque le voyant reste fixe
	L'appareil est en train de distribuer de la vapeur	
 fixe (orange)	Il est nécessaire de procéder au détartrage	Effectuer le détartrage comme illustré au chap. « 11. Détartrage »
 clignotant (orange)	L'appareil est en train d'effectuer le détartrage	Compléter l'opération comme décrit au chap. « 11. Détartrage »
 fixe (blanc)	Il faut procéder au rinçage	
 clignotant (blanc)	L'appareil est en train d'effectuer le rinçage	
 fixe (orange)	Il faut procéder au nettoyage de la buse à café	Voir par. « 8.1 Nettoyage de la buse à café »
 clignotant (orange)	L'appareil est en train d'effectuer le nettoyage de la buse à café	
 clignotant (blanc)	L'appareil est en train d'effectuer un rinçage	
 +  clignotant	Si le filtre adoucisseur est présent, il se pourrait qu'une bulle d'air soit entrée dans le circuit en empêchant la distribution	Appuyer sur la touche (B7) au niveau du voyant  : la distribution commence et s'interrompt automatiquement.
	La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout.	Extraire la coupelle porte-filtre (C1), répéter les opérations pour faire le café en tenant compte des indications du par. « 4.1 Phase 1 - Mouture (grinding) (fig. 11) » et « 4.2 Phase 2 - Tassement (tamping) (fig. 17) »
	Le filtre café (C2) ou (C3) est bouché	Rincer les filtres à l'eau courante ou effectuer un rinçage avec la touche rinçage (B5).
	Le réservoir (A15) est mal inséré et les clapets correspondants ne sont pas ouverts	Presser légèrement le réservoir de manière à en ouvrir les clapets
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au chap. « 11. Détartrage »

13. SI QUELQUE CHOSE NE FONCTIONNE PAS

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Il y a de l'eau dans l'égouttoir (A11)	Cela fait partie du fonctionnement normal des circuits internes de la machine	Vider et nettoyer régulièrement l'égouttoir (A11)
Le café espresso ne sort plus	Absence d'eau dans le réservoir (A15)	Remplir le réservoir
	Le voyant  (B7) est allumé et indique que le circuit café ou le circuit vapeur est vide.	Appuyer sur la touche correspondante au voyant  pour remplir le circuit.
	Le filtre (C2) ou (C3) est bouché	Rincer les filtres à l'eau courante ou effectuer un rinçage avec la touche correspondante (B5)
	Le réservoir (A15) est mal inséré et les clapets sur le fond ne sont pas ouverts	Enfoncer légèrement le réservoir pour ouvrir les clapets sur le fond
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au chap. « 11. Détartrage »
	Mouture trop fine	Extraire la coupelle porte-filtre (C1), répéter les opérations pour faire le café en tenant compte des indications du par. « 4.1 Phase 1 - Mouture (grinding) (fig. 11) » et « 4.2 Phase 2 - Tassement (tamping) (fig. 17) »
Le porte-filtre ne s'accroche pas à l'appareil	Le café moulu n'a pas été tassé ou est en quantité excessive	Répéter la mouture avec des paramètres différents. Réduire la quantité de la dose : vérifier que le filtre (C2) ou (C3) (1 ou 2 tasses) est correct par rapport à la dose à moulin (touche 2x (B3) sélectionnée ou non sélectionnée)
Le café espresso goutte sur les bords du porte-filtre (C1) et non des orifices	Le porte-filtre est mal inséré	Fixer correctement le porte-filtre et le tourner à fond avec force
	Le joint de la buse à café (A7) n'est plus élastique ou est sale	Remplacer le joint de la buse à café auprès d'un Centre d'Assistance
	Le filtre (C2) ou (C3) est bouché	Rincer les filtres à l'eau courante ou effectuer un rinçage avec la touche correspondante (B5)
La crème du café est claire (le café sort rapidement du bec)	Il faut revoir les paramètres de l'appareil	Extraire la coupelle, répéter les opérations pour faire le café en tenant compte des indications du par. « 4.1 Phase 1 - Mouture (grinding) (fig. 11) » et « 4.2 Phase 2 - Tassement (tamping) (fig. 17) »
		→

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
La crème du café est foncée (le café sort lentement du bec)	Il faut revoir les paramètres de l'appareil	Extraire la coupelle porte-filtre (C1), répéter les opérations pour faire le café en tenant compte des indications du par. « 4.1 Phase 1 - Mouture (grinding) (fig. 11) » et « 4.2 Phase 2 - Tassement (tamping) (fig. 17) »
La mousse du lait ne se forme pas pendant la préparation du cappuccino avec le LatteCrema System	Le lait n'est pas assez froid	Utiliser toujours le lait à la température du réfrigérateur
	Le bouton (D5) n'est pas sur la position correcte	Vérifier et tourner le bouton sur la position correcte (☺ mousse max; ☹ mousse moy; ☹ mousse min)
	Le LatteCrema System est sale	Procéder au nettoyage comme illustré au paragraphe « 8.6 Nettoyage du LatteCrema System »
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au chap. « 11. Détartrage »
Au terme du détartrage, l'appareil a besoin d'un autre rinçage	Durant le cycle de rinçage, le réservoir n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX	Répéter le rinçage (voir chap. « 11. Détartrage »)
L'appareil ne moule pas le café	Un corps étranger est présent à l'intérieur du moulin à café	Effectuer le nettoyage des meules en suivant les instructions du par. « 8.3 Nettoyage des meules », en s'assurant d'avoir enlevé tous les grains du réservoir à grains (A2) avant de l'extraire. Avant de réinsérer la meule, aspirer soigneusement chaque résidu de son logement
	Le réservoir à grains (A1) n'est pas dans la position correcte	Le réservoir est inséré correctement quand la flèche ▲ est alignée au symbole ☺ et que l'on entend un « clic »
→		

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Si l'on souhaite changer de qualité de café	Il est nécessaire d'éliminer tous les grains présents dans la machine	<ul style="list-style-type: none"> • Vider le réservoir à grains (A1) (en faisant des moutures à vide ou éventuellement en aspirant les grains résiduels). • Accrocher la coupelle porte-filtre (C1) et faire des moutures « à vide » pour libérer le conduit du café : accrocher le porte-filtre à la sortie du moulin à café (A18) en l'alignant à l'inscription INSERT et tourner la coupelle vers la droite (fig. 22). La mouture commence lorsque la coupelle atteint la position CLOSE et s'interrompt automatiquement. Répéter jusqu'à ce que le filtre soit vide • Insérer la nouvelle variété de grains de café dans le réservoir (A1) • Si la « dose parfaite » n'est pas atteinte lors de la mouture, procéder comme à la première utilisation
Après la mouture, le filtre café (C2) ou (C3) est vide	La goulotte café du moulin à café est engorgée	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. « 8.5 Nettoyage de la « Smart tamping station » ». Si le problème persiste, accéder à la goulotte en ouvrant le volet (A19) prévu à cet effet et la libérer en utilisant l'écouvillon
Après la mouture, la poudre de café dans le filtre est surabondante		
		→

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Après la mouture, la poudre de café dans le filtre (C2) ou (C3) n'atteint pas la « dose parfaite »	La « Smart Tamping Station » a besoin d'être nettoyée	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. « 8.5 Nettoyage de la « Smart tamping station » », puis répéter la mouture
	Il faut régler la quantité de café moulu	Régler la quantité à l'aide du bouton dédié (B2) en suivant les indications du par. « La « dose parfaite » ». Si le bouton est déjà sur la position max, procéder comme indiqué à la section « Réglage extra de la mouture »
	Avec le temps les meules s'usent	Procéder au remplacement des meules comme indiqué au par. « 8.4 Remplacement des meules »

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

1. BESCHREIBUNG

1.1 Beschreibung des Gerätes - A

- A1. Kaffeebohnenbehälter
- A2. Deckel des Kaffeebohnenbehälters
- A3. Tassenrost
- A4. Ausgabeknopf für Dampf
- A5. Dampfausgaberohr
- A6. Steckverbindung für Lattecrema System
- A7. Kaffeeauslauf
- A8. Tassenrost für Espresso
- A9. Tassenrost für Gläser oder große Tassen
- A10. Rost der Abtropfschale
- A11. Abtropfschale
- A12. Wasserstandsanzeige in der Abtropfschale
- A13. Deckel des Wassertanks
- A14. Griff zur Entnahme des Wassertanks
- A15. Wassertank
- A16. Aufnahme Steckverbinder Netzkabel
- A17. Hauptschalter (ON/OFF)
- A18. Mahlwerkzugang (Tamperstation)
- A19. Tür für den Zugang zur Rutsche des Mahlwerks
- A20. Anpresshebel

1.2 Beschreibung der Bedienblende - B

- B1. Taste ON/Bereitschaft
- B2. Mengenregler für Kaffeepulver
- B3. Taste „X2“: zur Verwendung des Siebs für 2 Kaffees
- B4. Taste „Kaffeetemperatur“
- B5. Taste „Spülvorgang“
- B6. Taste „OK“: zur Ausgabe des Getränks/Bestätigung
- B7. Taste „Heißwasserausgabe“
- B8. Taste „Entkalkung“
- B9. Taste „My“: zur individuellen Einstellung der Menge des Getränks
- B10. Funktionswahlschalter
- B11. Getränkeanzeige:

Espressogetränke

- Espresso
- Americano
- Kaffee

Milchgetränke

- Cappuccino
- Flat White
- Latte Macchiato

- B12. Kontrolllampe „Reinigung Milch“
- B13. Kontrolllampe „Kaffeebohnenbehälter fehlt“
- B14. Kontrolllampe „Allgemeiner Alarm“

- B15. Manometer
- B16. Kontrolllampe „Wasser fehlt“
- B17. Kontrolllampe „Kaffeebohnenbehälter leer“
- B18. Kontrolllampe „Energiesparmodus“
- B19. Display Einstellungen und Prozess:
 - Zeigt den Vorgang an, den das Gerät gerade durchführt
 - Zeigt die Einstellung der gewählten Kaffeemenge an
 - Zeigt die Einstellung der gewählten Kaffeetemperatur an

1.3 Beschreibung der Zubehörteile - C

- C1. Siebträger
- C2. 1-Tassen-Sieb
- C3. 2-Tassen-Sieb
- C4. Reaktionsstreifen „Total Hardness Test“
- C5. Entkalker
- C6. Zubehör für Entkalkung
- C7. Abnehmbares Netzkabel
- C8. Bürste
- C9. Reinigungszubehör für Kaffeeauslauf
- C10. Tuch
- C11. Softballs (Wasserfilter)
- C12. Reinigungsnadel für Dampfzange

1.4 Vom Hersteller empfohlenes, nicht im Lieferumfang enthaltenes Reinigungszubehör

Für weitere Informationen besuchen Sie bitte Delonghi.com.

Reinigungstabs

(Siehe „8.1 Reinigung des Kaffeeauslaufs“)



 **Reiniger**
EAN: 8004399333307

1.5 Beschreibung des LatteCrema Systems - D

- D1. Deckel für Milchbehälter
- D2. Steckverbindung für Milchbehälter
- D3. Entriegelungstaste des Deckels
- D4. Milchauslauf (höhenverstellbar)
- D5. Milchschaumregler
- D6. Aufnahme für Drehknopf
- D7. Milchansaugrohr
- D8. Milchbehälter

2. VORBEREITUNG DES GERÄTES

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

1. Setzen Sie die Abtropfschale (A11) zusammen mit dem Tassenrost (A9) und dem Rost der Abtropfschale (A10) ein (Abb. 1);


- Nehmen Sie den Wassertank heraus (A15) (Abb. 2) und füllen Sie ihn mit frischem, sauberem Wasser, wobei darauf zu achten ist, dass die Markierung MAX nicht überschritten wird (Abb. 3).

- Setzen Sie dann den Wassertank wieder ein.


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

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

3. ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTES

- Stecken Sie die Steckverbindung des Netzkabels (C7) in ihre Aufnahme (A16) an der Rückseite des Gerätes (Abb. 4); stecken Sie dann den Stecker in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Hauptschalter (A17) an der Rückseite des Gerätes auf I steht (Abb. 5);
- Stellen Sie einen Behälter mit einem Mindestfassungsvermögen von 100 ml unter den Heißwasserauslauf (in Höhe des Kaffeeauslaufs (A7)) (Abb. 6);
- Drücken Sie die Taste (B7) für die Kontrolllampe  (Abb. 7): 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:

- Rasten Sie den Siebträger (C1) mit dem Sieb an der Kaffeemaschine ein: zum richtigen Einrasten muss der Griff des Siebträgers auf „INSERT“ (Abb. 8) ausgerichtet und der Handgriff nach rechts gedreht werden, bis er mit der Position „CLOSE“ übereinstimmt;
- Stellen Sie einen Behälter unter den Siebträger und das Dampfausgaberohr (A5));
- Drücken Sie die Taste (B5) für die Kontrolllampe  (Abb. 9): die Ausgabe beginnt;
- Drehen Sie nach Beendigung der Ausgabe den Ausgabeknopf für Dampf (A4) (Abb. 10) 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 ((C2) oder (C3)) gemahlene Kaffeemenge (siehe Anleitung im Abschnitt „4.1 Schritt 1 - Mahlvorgang (grinding) (Abb. 11)“).

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

4. ZUBEREITUNG VON KAFFEE

4.1 Schritt 1 - Mahlvorgang (grinding) (Abb. 11)

- Füllen Sie die Bohnen in den Behälter (A1) (Abb. 12). Es ist empfehlenswert, nur die für die Zubereitung benötigten Bohnen einzufüllen: auf diese Weise ist der Kaffee bei der Verwendung immer frisch;
- Mahlgrad einstellen (Abb. 13). Die werkseitige Einstellung ist 5 (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).
- Setzen Sie eines der Kaffeesiebe (C2) oder (C3) in den Siebträger (C1) ein (Abb. 14). Wenn das Sieb für 2 Tassen verwendet wird, muss die Taste 2X (B3) gedrückt werden: bei dieser Auswahl wird auch die doppelte Menge Espresso ausgegeben.
- Regeln Sie den Drehknopf zur Auswahl der Menge (B2), indem Sie auf kleinster Stufe beginnen (Abb. 15).

Hinweis:



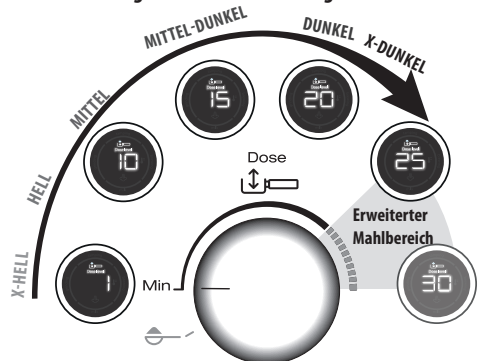
Die auf dem Display (B19) angezeigten Zahlen sind ein Bezugswert, den Sie sich notieren sollten, sobald die richtige Füllmenge im Siebträger erreicht ist.

Sie entsprechen nicht den Mahlgradeinstellungen, dem Gewicht des gemahlene Kaffees (gr/oz) oder der Mahldauer.

Für weitere Angaben wird auf den Abschnitt „Die „perfekte Menge““ verwiesen.

- Rasten Sie den Siebträger am Ausgang des Mahlwerks (A18) ein und richten Sie ihn zum Text INSERT aus: drehen Sie dann den Siebträger nach rechts (Abb. 16). Der Mahlvorgang beginnt, wenn der Siebträger die Position CLOSE erreicht und wird automatisch abgebrochen.

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.

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

4.2 Schritt 2 - Anpressen (tamping) (Abb. 17)

1. Drücken Sie nach dem Mahlvorgang den Anpresshebel (A20) bis zum Anschlag nach unten (entfernen Sie den Siebträger nicht) (Abb. 18). Für ein perfektes Resultat muss der Vorgang zweimal wiederholt werden.
2. Halten Sie den Hebel beim Entfernen des Siebträgers bis zum Anschlag nach unten gedrückt (Abb. 19). Bringen Sie den Hebel dann wieder in die Ausgangsstellung zurück.
3. Rasten Sie den Siebträger, nachdem sie geprüft haben, dass die Kaffeemenge korrekt ist (siehe „Die „perfekte Menge““), am Kaffeeauslauf ein (A7) (Abb. 20).

Die „perfekte Menge“

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



- Siebe mit Lasermarkierung: die perfekte Menge entspricht der oberen Linie der Markierung;
 - Siebe mit erhabener Markierung: die perfekte Menge entspricht der erhabenen Linie;
- Vergewissern Sie sich, dass sich der Kaffee nach dem Anpressen in diesem Bereich befindet. Es könnte notwendig sein, den Drehknopf (B2) 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) (Abb. 11)“). 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.
 - **Der Barista empfiehlt:** Nehmen Sie den Siebträger (A20) heraus während der Anpresshebel nach unten gedrückt ist, um das Kaffeepulver perfekt gleichmäßig zu verteilen.

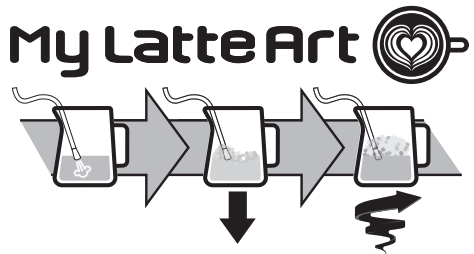
4.3 Schritt 3 - Ausgabe (brewing) (Abb. 21)

1. Wählen Sie das gewünschte Getränk (Abb. 22).
2. Drücken Sie OK (B6), um mit der Ausgabe zu beginnen (Abb. 23) (Vorbrühen und Brühen). Die Kaffeeausgabe wird automatisch abgebrochen.

5. ZUBEREITUNG VON MILCHGETRÄNKEN

5.1 Milch aufschäumen (Abb. 24)

1. Füllen Sie den Milchbehälter (D8) 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 Kühl-schranktemperatur (etwa 5°C).



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

Der Barista empfiehlt:

- **Frische Milch ist besser.** Verwenden Sie immer Milch mit Kühl-schranktemperatur.
- Vollmilch bietet ausgezeichnete Resultate. Das Resultat und die Textur des Schaums variieren, je nachdem, ob Kuhmilch oder pflanzliche Getränke verwendet werden.
- Schwenken Sie das Milch-kännchen nach dem Aufschäumen, damit die Blasen aufplatzen.

Reinigung des Dampf-ausgaberohrs:

1. Entfernen Sie nach jedem Gebrauch die Milch-rückstände mit einem weichen Tuch vom Dampf-ausgaberohr (Abb. 26). Für eine gründliche Reinigung ist die Verwendung von Eco MultiClean empfehlenswert: es garantiert Hygiene, da Milcheiweiße und Milchfette beseitigt werden, und kann

für die Reinigung der gesamten Kaffeemaschine verwendet werden.

- Geben Sie für einige Sekunden Dampf aus, um das Ausgaberohr gut zu reinigen (Abb. 10).
- Warten Sie, bis das Ausgaberohr abgekühlt ist: damit das Ausgaberohr langfristig funktionstüchtig bleibt, halten Sie die 3 Löcher mit der Reinigungsnadel (C12) frei (Abb. 27).

5.2 Zubereitung von Milchgetränken mit dem LatteCrema System (Abb. 28)

- Füllen Sie den Milchbehälter (D8) mit Milch mit Kühlschranktemperatur (5°C) (Abb. 29).
- Schließen Sie den Deckel (D1) (Abb. 30).
- Drehen Sie den Milchschaumregler (D5) auf die gewünschte Position (Abb. 31).

Position des Milchschaumreglers				
CLEAN	MAX Schaum	MED Schaum	MIN Schaum	INSERT
Reinigung nach jedem Gebrauch				Um den Drehknopf herauszuziehen oder einzusetzen

- Setzen Sie den Milchbehälter in die Maschine ein (Abb.32).
- Bereiten Sie die perfekte Menge vor (siehe „4.1 Schritt 1 - Mahlvorgang (grinding) (Abb. 11)“ und „4.2 Schritt 2 - Anpressen (tamping) (Abb. 17)“) und setzen Sie den Siebträger ein.
- Wählen Sie das gewünschte Milchgetränk (Abb. 33).

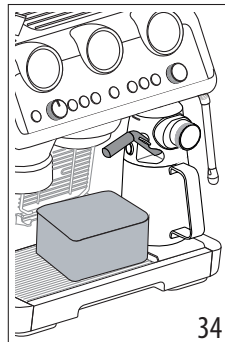


Getränk	Espresso	Milch	Schaum	Menge (ml)	X2 (ml)
Latte Macchiato	1	✓	✗	≈150	≈230
Flat White	1	✓	✓	≈250	≈330

- Getränke mit doppelter Menge (2x):** Füllen Sie die für die Zubereitung notwendige Milchmenge in den Milchbehälter (D8) und achten Sie dabei darauf, den MAX Füllstand nicht zu überschreiten (Abb. 25). Jede Markierung auf dem Behälter entspricht ≈100 ml Milch.
 - Frische Milch ist besser.** Verwenden Sie immer Milch mit Kühlschranktemperatur.
- Drücken Sie für die Ausgabe OK (B6) (Abb. 23). Das Gerät gibt automatisch Kaffee und Milch nacheinander aus.

Reinigung des Lattecrema Systems nach jedem Gebrauch:

- Lassen Sie den Milchbehälter in der Maschine (er muss nicht geleert werden). Stellen Sie einen Behälter unter das Milchabgaberohr (D4) (Abb. 34).
- Drehen Sie den Drehknopf (D5) auf „Clean“ (Abb. 35).



- Die Reinigung beginnt und wird automatisch abgebrochen. Vorsicht: drehen Sie den Drehknopf nach Beendigung der Reinigung auf eine der möglichen Schaumarten.
- Entnehmen Sie den Milchbehälter und stellen Sie ihn in den Kühlschrank: es wird empfohlen, die restliche Milch innerhalb von kurzer Zeit zu verwenden.

Für eine gründliche Reinigung ist die Verwendung von Eco MultiClean empfehlenswert: es garantiert Hygiene, da Milcheiweiße und Milchfette beseitigt werden, und kann für die Reinigung der gesamten Kaffeemaschine verwendet werden.

6. INDIVIDUELLE EINSTELLUNG DER MENGE DER KAFFEEGETRÄNKE MIT DER TASTE (B9)

- Bereiten Sie die Kaffeemaschine vor, um 1 oder 2 Tassen des gewünschten Kaffeegetränks auszugeben, und rasten Sie den Siebträger (C1) mit Sieb (C2) oder (C3) und mit Kaffeepulver ein. Wenn Sie ein Milchgetränk programmieren







Getränk	Espresso	Milch	Schaum	Menge (ml)	X2 (ml)
Cappuccino	1	✓	✓	≈150	≈230

- möchten, schließen Sie das Lattecrema System an die Kaffeemaschine an.
- Drehen Sie den Drehknopf (B10), um das Getränk auszuwählen, das programmiert werden soll.
 - Drücken Sie die Taste **(my)**: die Kontrolllampe für die Taste OK (B6) schaltet sich permanent ein und die Kontrolllampe für die Taste **(my)** blinkt.
 - Drücken Sie die Taste OK, um mit der Ausgabe zu beginnen. Die Kontrolllampe für die Tasten OK und **(my)** blinken.
 - Sobald die gewünschte Menge erreicht ist, drücken Sie OK. Falls das Getränk die Ausgabe einer weiteren Zutat vorsieht, beginnt deren Ausgabe: sobald die gewünschte Menge erreicht ist, drücken Sie OK.
 - Drücken Sie die Taste **(my)**, um zu speichern. Das Gerät ist für einen neuen Gebrauch bereit und die Kontrolllampe **(my)** bleibt eingeschaltet.

Wenn die Programmierung nicht gespeichert werden soll, drücken Sie eine beliebige andere Taste.

Hinweis:

- Kaffeegetränke können programmiert werden, nicht aber die Dampfausgabe und die Heißwasserausgabe.
- Die Programmierung ändert die Mengen der Getränke, aber nicht die Menge des gemahlene Kaffees.
- Die Getränke „X2“ können separat programmiert werden.
- My LatteArt**  ist nicht programmierbar.
- Um zu den Werkseinstellungen zurückzukehren, halten Sie die Taste **(my)** bis zur Ausschaltung anhaltend gedrückt. Das gewählte Getränk kehrt auf die Werkseinstellung zurück.**

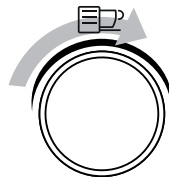
Kaffeerezept	Werkseinstellung	Programmierbare Menge
 Espresso	35 ml	25 bis 90 ml
 Espresso X2	70 ml	50 bis 180 ml
 Coffee	80 ml	50 bis 120 ml
 Coffee X2	160 ml	120 bis 240 ml
 Americano	120 ml	• Espresso: 25 bis 60 ml • Wasser: 25 bis 120 ml
 Americano X2	240 ml	• Espresso: 50 bis 120 ml • Wasser: 50 bis 240 ml

















7. MENÜ EINSTELLUNGEN

1. Das Menü aufrufen:

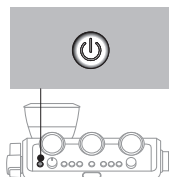
Drücken Sie gleichzeitig für 5 Sekunden	x2	(my)
→		

2. Die Einstellung wählen, die programmiert werden soll:



Getränk	Entsprechende Einstellung	Regelungen
 Espresso	Energiesparmodus	 Aktiv
		 Ausgeschaltet
 Coffee	Auto-Abschaltung	 9 Minuten
		 1,5 Stunden
		(my) 3 Stunden
 Cappuccino	Signalton	 Aktiv
		 Ausgeschaltet
 Latte	Erweiterte Einstellung des Mahlgrads	 Bereich 1
		 Bereich 2
 Flat White	Werkseinstellungen	Halten Sie die Taste OK für mindestens 5 Sekunden gedrückt, bis die Kontrolllampe permanent eingeschaltet bleibt
		 weich
		 mittel
 Americano	Wasserhärte	(my) hart/sehr hart

3. Speichern Sie die neuen Einstellungen durch Drücken von ON/Bereitschaft (B1)















8. REINIGUNG DES GERÄTES

Vorsicht!


- Verwenden Sie zur Reinigung der Maschine keine Lösungs- und Scheuermittel 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!

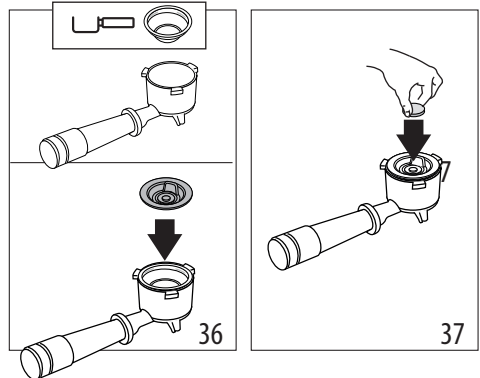
- Während der Reinigung die Kaffeemaschine nie ins Wasser tauchen: es handelt sich um ein Elektrogerät.
- Vor jeder Reinigung der äußeren Teile des Gerätes die Kaffeemaschine ausschalten, den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und die Kaffeemaschine abkühlen lassen.



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

8.1 Reinigung des Kaffeeauslaufs


Wenn die Kontrolllampe  sich einschaltet (orange) (B5), muss der Kaffeekreislauf gereinigt werden. Kaufen Sie die Reinigungstabs für Kaffeemaschinen, um den Reinigungszyklus durchzuführen. Für weitere Informationen besuchen Sie bitte www.Delonghi.com.

1. Setzen Sie das 1-Tassen-Sieb (C2) in den Siebträger (C1) (Abb. 36).
2. Setzen Sie das Reinigungszubehör (C9) in das Sieb (Abb. 36) und drücken Sie es fest nach unten.



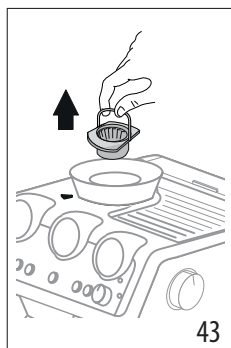
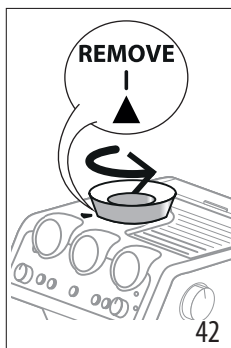
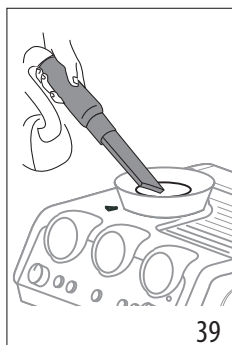
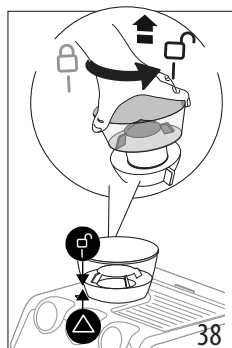
3. Legen Sie den Reinigungstab auf das Zubehör (Abb. 37).
4. Rasten Sie den Siebträger am Kaffeeauslauf (A7) ein.
5. Füllen Sie den Wassertank (A15). Vergewissern Sie sich, dass die Abtropfschale (A11) leer ist.
6. Halten Sie die Taste  gedrückt, bis die entsprechende Kontrolllampe zu blinken beginnt (orange). Nach einigen Minuten wird die Reinigung automatisch abgebrochen.
- Entnehmen Sie den Siebträger und das Reinigungszubehör.
- Waschen Sie den Siebträger und das Sieb unter fließendem Wasser.
- Setzen Sie den Siebträger wieder ein und führen Sie einen Spülvorgang durch, indem Sie die Taste  (B5) drücken: es wird empfohlen, einen Behälter unter den Siebträger zu stellen.
- Nehmen Sie die Abtropfschale heraus und leeren Sie sie.

Hinweis:

Dieser Reinigungszyklus kann jederzeit gestartet werden, indem die Taste  (B5) für einige Sekunden gedrückt wird. Um den Vorgang abzubrechen, drücken Sie die Taste für 10 Sekunden.

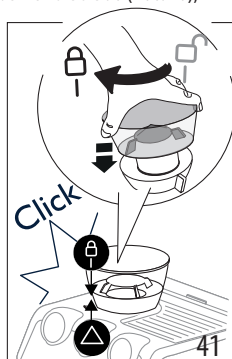
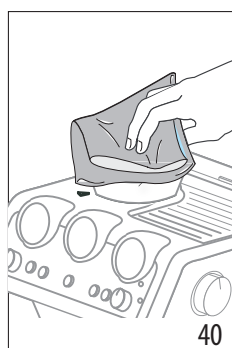
8.2 Reinigen Sie das Fach des Kaffeebohnenbehälters

1. Vergewissern Sie sich, dass der Kaffeebohnenbehälter (A1) leer ist. Lassen Sie das Mahlwerk eventuell einige Male leer laufen, um es zu leeren.
2. Rasten Sie den Kaffeebohnenbehälter aus, indem Sie ihn nach links drehen, und ziehen Sie ihn aus der Kaffeemaschine (Abb. 38).

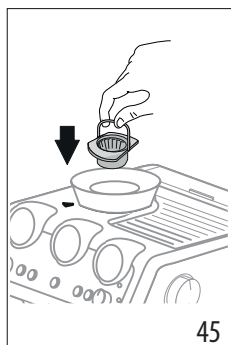
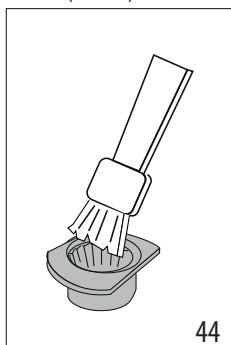


3. Saugen Sie Kaffeerückstände auf (Abb. 39).
4. Reinigen Sie die Aufnahme des Kaffeebohnenbehälters mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie ab (Abb. 40);

4. Ziehen Sie den oberen Teil des Mahlwerkzeugs an seinem Griff heraus (Abb. 43).
5. Reinigen Sie das Mahlwerkzeug mit einem Pinsel (Abb. 44) und saugen Sie Kaffeerückstände mit einem Staubsauger auf (Abb. 39).



5. Setzen Sie den Kaffeebohnenbehälter wieder in das Mahlwerk ein. Der Behälter ist richtig eingesetzt, wenn der Pfeil ▲ mit dem Symbol ☐ übereinstimmt und ein „Klicken“ zu hören ist (Abb. 41).



8.3 Reinigung der Mahlwerkzeuge

Wenn der Kaffeebohnenbehälter (A1) gereinigt wird, müssen auch die Aufnahme des Behälters und das obere Mahlwerkzeug mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Wenden Sie sich an ein Kundendienstzentrum, um die Mahlwerkzeuge zu entfernen und auszutauschen.

Das Mahlwerkzeug kann entfernt werden, wenn das Mahlwerk durch einen Fremdkörper blockiert ist. Sollte dies passieren, entfernen Sie den Kaffeebohnenbehälter und gehen Sie wie folgt vor:

1. Rasten Sie den Siebträger (C1) ein und lassen Sie das Mahlwerk einmal „leer“ laufen, um den Kaffeeschacht zu befreien.
2. Schalten Sie das Gerät aus.
3. Drehen Sie den Mahlgradregler bis zum Anschlag nach links auf die Position „REMOVE“ (Abb. 42).

6. Setzen Sie das Mahlwerkzeug in seine Aufnahme (Abb. 45);
7. Drehen Sie den Regler auf den gewünschten Mahlgrad (Abb. 13);

Überprüfen Sie, ob das Mahlwerkzeug richtig eingesetzt ist, indem Sie am Griff ziehen: das Mahlwerkzeug ist richtig eingesetzt, wenn es sich nicht bewegt;

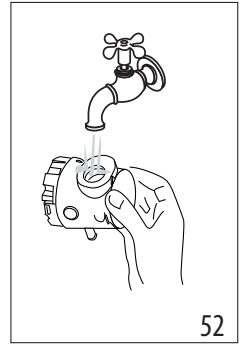
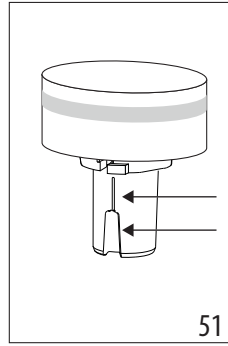
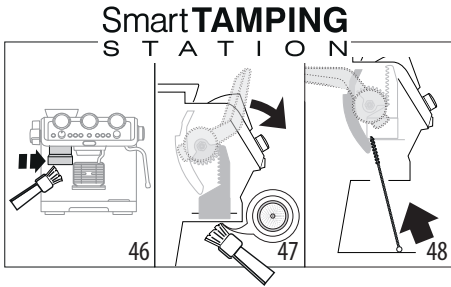
8.4 Austauschen der Mahlwerkzeuge

Wenn sich die Kaffeepulvermenge weiterhin reduziert, wenden Sie sich an ein Kundendienstzentrum, um die Mahlwerkzeuge auszutauschen: stellen Sie dann das Mahlwerk erneut ein, indem Sie das Menü Einstellungen („7. Menü Einstellungen“) aufrufen und den ersten Bereich der erweiterten Einstellung des Mahlgrads wählen. Drehen Sie dann den Mengenregler (B2) auf MIN und stellen Sie die Menge wie beim ersten Gebrauch ein (siehe „Die „perfekte Menge““).

8.5 Reinigung der „Smart Tamping Station“

1. Reinigen Sie den Bereich zum Einrasten mit einem Pinsel (Abb. 46).

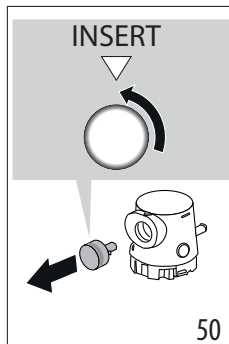
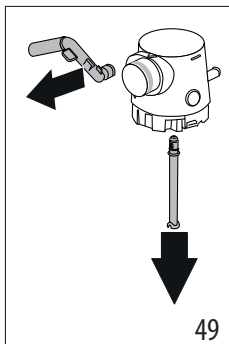
- Ziehen Sie den Hebel (A20) bis um Anschlag und reinigen Sie den Tamper mit einem Pinsel (Abb. 47): lassen Sie dann den Hebel wieder los.
- Reinigen Sie die Kaffeerutsche mit einer Bürste (C8)(Abb. 48).



8.6 Reinigung des LatteCrema Systems

Alle Teile und den Behälter im Geschirrspüler reinigen, allerdings müssen sie auf der oberen Ablage des Geschirrspülers positioniert werden. Falls kein Geschirrspüler vorhanden ist, die Teile gemäß den Angaben im Hinweis am Ende des Abschnitts von Hand reinigen.

- Drücken Sie die Taste (D3) und haben Sie den Deckel des Milchbehälters (D1) an;
- Ziehen Sie das Milchausgaberohr (D4) und das Ansaugrohr (D7) heraus (Abb. 49);




- Drehen Sie den Drehknopf auf „Insert“ und ziehen Sie ihn heraus (Abb. 50);
- Achten Sie besonders darauf, dass an der Aussparung und am Kanal unter dem Drehknopf (Abb. 51) keine Milchrückstände zurückbleiben: schaben Sie den Kanal eventuell mit einem Zahnstocher aus;

- Spülen Sie das Innere der Aufnahme des Milchschaumreglers unter fließendem Wasser aus (Abb. 52);
- Überprüfen Sie ebenfalls, dass das Ansaugrohr und das Ausgaberohr nicht durch Milchrückstände verstopft sind;
- Alle Teile des Deckels wieder zusammenbauen;
- Waschen und spülen Sie den Milchbehälter (D8) sorgfältig;
- Rasten Sie den Deckel wieder am Milchbehälter ein.

Hinweis: Reinigung von Hand

Die Reinigung im Geschirrspüler garantiert die perfekte Hygiene aller Teile des Milchbehälters: bei der Reinigung von Hand alle Teile des Milchbehälters sorgfältig mit Heißwasser reinigen; die Teile in eine Schüssel mit Heißwasser legen und für etwa 30 Minuten eingetaucht lassen, anschließend gemäß den Angaben ab Punkt 4 vorgehen.

9. WASSERHÄRTE

Die Kontrolllampe  (B8) 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.

- Nehmen Sie den mitgelieferten Reaktionsstreifen „TOTAL HARDNESS TEST“ (C4) aus seiner Packung;
- Den Streifen etwa eine Sekunde lang vollständig in ein Glas Wasser eintauchen.
- Den Streifen aus dem Wasser nehmen und leicht schütteln. Stellen Sie das Gerät gemäß den Angaben im Kapitel „7. Menü Einstellungen“ ein.

Ergebnis Wasserhärtestest	Taste	Stufe
	× 2	1 weiches Wasser
		2 normales Wasser

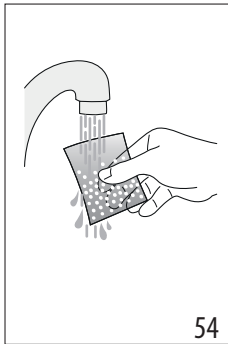
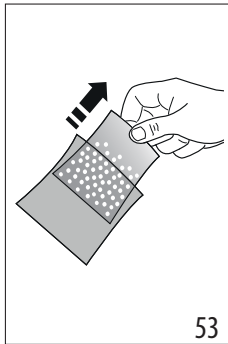
Ergebnis Wasserhärte-test	Taste	Stufe
	OK	3 hartes oder sehr hartes Wasser

- Stellen Sie das Gerät gemäß den Angaben im Kapitel „7. Menü Einstellungen“ ein.

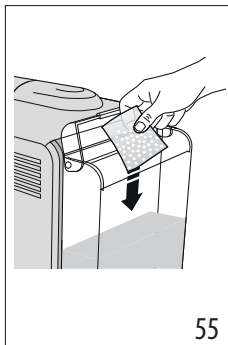
10. VERWENDUNG VON SOFTBALLS

Softballs (C11) 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.

- Nehmen Sie das Softballs-Paket aus der Verpackung (Abb. 53).



- Spülen Sie das Softballs-Paket unter fließendem Wasser ab (Abb. 54).
- Tauchen Sie den Beutel in den Wassertank (A15) (Abb. 55).



- Tauschen Sie den Softballs-Beutel alle 3 Monate aus (Abb. 56).

11. ENTKALKUNG

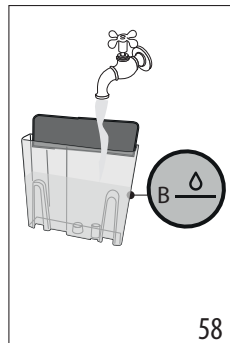
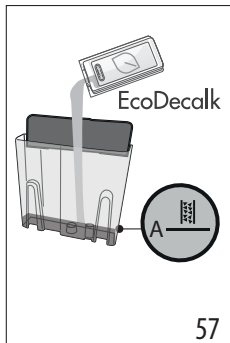
Vorsicht!

- Vor dem Gebrauch lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung und die Angaben auf dem Etikett des Entkalkers (C5) 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 wegwischen.

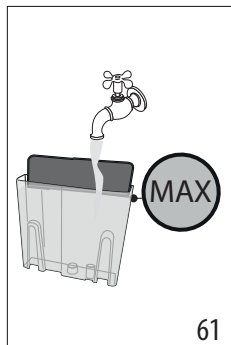
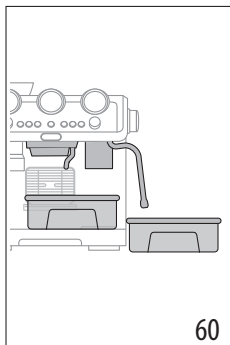
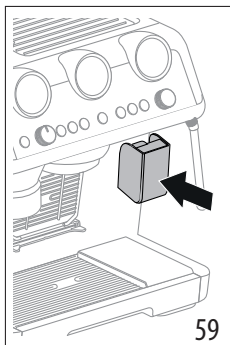
Zur Durchführung der Entkalkung


Entkalker	Entkalker De'Longhi
Behälter	2 zu je 1 Liter
Zeit	~40min


- (FALLS VORHANDEN, DEN WASSERFILTER UND SOFTBALLS ENTFERNEN). Geben Sie den Entkalker bis zum auf der Innenseite des Tanks aufgedruckten Füllstand A in den Wassertank (A15) (entspricht einer 100ml Packung) (Abb. 57).




- Füllen Sie bis zum Füllstand B mit Wasser auf (Abb. 58). Setzen Sie dann den Wassertank wieder in die Kaffeemaschine ein.
- Setzen Sie das Zubehör (C6) in die Steckverbindung für das Latte-Crema System (A6) (Abb. 59).





4. Stellen Sie sicher, dass der Siebträger (C1) nicht eingerastet ist, und stellen Sie ein Gefäß unter den Kaffee- und Heißwasser-auslauf (A7) und unter das Dampfausgaberohr (A5) (Abb. 60).
5. Halten Sie die Taste  (B8) gedrückt, bis die entsprechende Kontrolllampe zu blinken beginnt.
6. 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 Tank vollständig geleert ist.

Die Ausgabe wird abgebrochen und die Kontrolllampe  wird weiß. Nun muss ein Spülvorgang durchgeführt werden:



7. Leeren Sie das zum Auffangen der Entkalkungslösung verwendete Gefäß und stellen Sie es erneut unter die Ausläufe.
8. Entnehmen Sie den Wassertank, leeren Sie mögliche Rückstände der Entkalkungslösung aus, spülen Sie den Tank unter fließendem Wasser aus und füllen Sie ihn bis zum Füllstand MAX mit frischem Wasser (Abb. 61). Setzen Sie dann den Wassertank wieder in seine Aufnahme.











9. Halten Sie die Taste  gedrückt, bis die entsprechende Kontrolllampe zu blinken anfängt: der Spülvorgang beginnt.
 10. Nach Beendigung des Spülvorgangs wird die Ausgabe abgebrochen und das Gerät ist betriebsbereit.
 11. Leeren Sie die zum Auffangen des Spülwassers verwendeten Gefäße.
 12. Ziehen Sie die Abtropfschale heraus, leeren Sie sie und setzen Sie sie dann wieder ein.
 13. Ziehen Sie den Wassertank heraus, füllen Sie ihn mit frischem Wasser und setzen Sie ihn dann wieder ein.
- Nun ist das Gerät betriebsbereit.

Hinweis:











- Wenn Sie den Entkalkungszyklus zu einem früheren Zeitpunkt durchführen möchten, halten Sie die Taste  für 3 Sekunden gedrückt.
- Falls die Entkalkung versehentlich gestartet wurde, drücken Sie die Taste  für 10 Sekunden; der Spülvorgang kann nicht abgebrochen werden.

12. BEDEUTUNG DER KONTROLLAMPEN

KONTROLLAMPEN	BEDEUTUNG KONTROLLAMPEN	DER	VORGANG
Alle Kontrolllampen blinken kurz auf	Einschalten des Geräts		Eigendiagnose
 leuchtet permanent	Die Kaffeemaschine wurde zum ersten Mal eingeschaltet und der Kreislauf muss mit Wasser gefüllt werden		Gemäß den Angaben im Kapitel vorgehen "3. Erste Inbetriebnahme des Gerätes"
 leuchtet permanent	Der Energiesparmodus ist aktiv		Auf den Abschnitt "7. Menü Einstellungen" Bezug nehmen, wenn die Funktion deaktiviert werden soll
			→



KONTROLLAMPEN	BEDEUTUNG KONTROLLAMPEN	DER	VORGANG
 leuchtet permanent	Der Kaffeebohnenbehälter (A1) ist leer		Kaffeebohnenbehälter füllen
 blinkt	Der Mahlvorgang soll durchgeführt werden, aber der Kaffeebohnenbehälter (A1) ist leer		Kaffeebohnenbehälter füllen
 leuchtet permanent	Das Wasser im Tank (A15) ist nicht ausreichend oder der Wassertank ist nicht richtig eingesetzt		Den Wassertank füllen oder den Wassertank entnehmen und wieder korrekt einsetzen
 blinkt	Ein Getränk soll zubereitet werden, aber der Wassertank (A15) ist leer		Den Wassertank füllen
 leuchtet permanent	Allgemeine Störung		Wenden Sie sich an eine Kundendienststelle
 leuchtet permanent	Der Kaffeebohnenbehälter ist nicht eingesetzt		Den Kaffeebohnenbehälter (A1) richtig einsetzen oder überprüfen, dass er richtig eingesetzt ist
 blinkt	Der Wahlschalter unten am Kaffeebohnenbehälter (A1) befindet sich nicht in der richtigen Position		Den Wahlschalter wieder auf eine der Mahlpositionen (zwischen 1 und 8) stellen und dabei folgendes beachten: <ul style="list-style-type: none"> • Den Mahlgrad einstellen während das Mahlwerk in Betrieb ist • Immer nur um eine Stufe verstellen und zwischen zwei Einstellungen mindesten 5 Mahlvorgänge durchführen
	Der Kaffeebohnenbehälter (A1) ist nicht ganz eingesetzt: die Sicherheitsvorrichtung löst aus		Überprüfen, dass der Kaffeebohnenbehälter richtig eingesetzt ist
 leuchtet permanent	Das LatteCrema System muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden		Nach der Zubereitung von Milchgetränken muss die automatische Reinigung durchgeführt werden, indem der Drehknopf (D5) auf Clean gedreht wird
 leuchtet permanent	Das Gerät ist für die Dampfausgabe bereit.		Das Gerät hat die Temperatur erreicht, um Dampf auszugeben. Für die Ausgabe den Ausgabeknopf für Dampf (A4) drehen
 blinkt	Das Gerät ist eingeschaltet und der Energiesparmodus ist aktiv: der Ausgabeknopf für Dampf (A4) ist eingestellt, um Dampf auszugeben		Die Kontrolllampe blinkt, um anzuzeigen, dass das Gerät sich vorbereitet, um Dampf auszugeben: die Ausgabe beginnt, sobald das Gerät aufgeheizt ist
	Das Gerät ist für die Dampfausgabe bereit		Das Gerät ist für die Dampfausgabe aufgeheizt, wenn die Kontrolllampe permanent leuchtet
	Das Gerät gibt gerade Dampf aus		



KONTROLLAMPEN	BEDEUTUNG KONTROLLAMPEN	DER	VORGANG
 leuchtet permanent (orange)	Die Entkalkung muss durchgeführt werden		Die Entkalkung durchführen, wie im Kapitel erläutert "11. Entkalkung"
 blinkt (orange)	Das Gerät führt gerade die Entkalkung durch		Den Vorgang zu Ende führen, wie im Kapitel "11. Entkalkung" beschrieben
 leuchtet permanent (weiß)	Der Spülvorgang muss durchgeführt werden		
 blinkt (weiß)	Das Gerät führt gerade den Spülvorgang durch		
 leuchtet permanent (orange)	Die Reinigung des Kaffeeauslaufs muss durchgeführt werden		Siehe Abschnitt "8.1 Reinigung des Kaffeeauslaufs"
 blinkt (orange)	Das Gerät führt gerade die Reinigung des Kaffeeauslaufs durch		
 blinkt (weiß)	Das Gerät führt gerade einen Spülvorgang durch		
 +  blinkt	Falls der Wasserfilter vorhanden ist, könnte eine Luftblase in den Kreislauf gelangt sein, wodurch die Ausgabe verhindert wird		Die Taste (B7) für die Kontrolllampe  drücken: die Ausgabe beginnt und wird automatisch abgebrochen.
	Der Mahlgrad ist zu fein, sodass der Kaffee zu langsam oder gar nicht herausläuft		Den Siebträger (C1) entnehmen, die Vorgänge für die Kaffeezubereitung wiederholen und dabei die Angaben im Abschnitt "4.1 Schritt 1 - Mahlvorgang (grinding) (Abb. 11)" und "4.2 Schritt 2 - Anpressen (tamping) (Abb. 17)" beachten
	Das Kaffeesieb (C2) oder (C3) ist verstopft		Die Siebe unter fließendem Wasser ausspülen oder mit der Spültaste (B5) einen Spülvorgang durchführen.
	Der Wassertank (A15) ist nicht richtig eingesetzt und die Ventile am Boden sind nicht geöffnet		Den Wassertank leicht andrücken, damit sich die Ventile öffnen
	Kalk im Wasserkreislauf		Die Entkalkung gemäß Kapitel "11. Entkalkung" durchführen

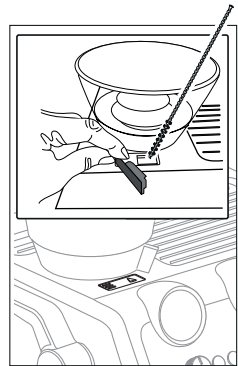
13. BETRIEBSSTÖRUNGEN

PROBLEM	URSACHE	ABHILFE
In der Abtropfschale (A11) befindet sich Wasser	Dies gehört zum normalen Betrieb der internen Kreisläufe der Kaffeemaschine	Die Abtropfschale (A11) regelmäßig leeren und reinigen
		→

PROBLEM	URSACHE	ABHILFE
Der Espresso läuft nicht mehr heraus	Kein Wasser im Tank (A15)	Den Tank füllen
	Die Kontrolllampe  (B7) ist eingeschaltet, um anzuzeigen, dass der Kaffeekreislauf oder der Dampfkreislauf leer ist.	Die Taste für die Kontrolllampe  drücken, um den Kreislauf zu füllen.
	Das Sieb (C2) oder (C3) ist verstopft	Die Siebe unter fließendem Wasser ausspülen oder mit der entsprechenden Taste (B5) einen Spülvorgang durchführen.
	Der Wassertank (A15) ist nicht richtig eingesetzt und die Ventile am Boden sind nicht geöffnet	Den Wassertank leicht andrücken, damit sich die Ventile am Boden öffnen
	Kalk im Wasserkreislauf	Die Entkalkung gemäß Kapitel "11. Entkalkung"durchführen
	Mahlgrad zu fein	Den Siebträger (C1) entnehmen, die Vorgänge für die Kaffeezubereitung wiederholen und dabei die Angaben im Abschnitt "4.1 Schritt 1 - Mahlvorgang (grinding) (Abb. 11)" und "4.2 Schritt 2 - Anpressen (tamping) (Abb. 17)" beachten
Der Siebträger rastet nicht am Gerät ein	Das Kaffeepulver wurde nicht gepresst oder die Menge ist zu groß	Den Mahlvorgang mit anderen Einstellungen wiederholen. Die Dosiermenge reduzieren: überprüfen, dass das Sieb (C2) oder (C3) (1 oder 2 Tassen) für die zu mahrende Menge richtig ist (Taste 2x (B3) gewählt oder nicht)
	Der Espresso tropft über die Ränder des Siebträgers (C1) anstatt aus den Löchern	Der Siebträger ist nicht richtig eingesetzt
Der Espresso tropft über die Ränder des Siebträgers (C1) anstatt aus den Löchern	Die Dichtung des Kaffeeauslaufs (A7) hat an Elastizität verloren oder ist verschmutzt	Den Siebträger richtig einrasten und kräftig bis zum Anschlag drehen
	Die Dichtung des Kaffeeauslaufs (A7) hat an Elastizität verloren oder ist verschmutzt	Die Dichtung des Kaffeeauslaufs bei einem Kundendienstzentrum austauschen
	Das Sieb (C2) oder (C3) ist verstopft	Die Siebe unter fließendem Wasser ausspülen oder mit der entsprechenden Taste (B5) einen Spülvorgang durchführen
Die Crema des Kaffees ist hell (der Kaffee läuft zu schnell aus dem Ausguss)	Die Einstellungen des Gerätes müssen überprüft werden	Den Siebträger entnehmen, die Vorgänge für die Kaffeezubereitung wiederholen und dabei die Angaben im Abschnitt „4.1 Schritt 1 - Mahlvorgang (grinding) (Abb. 11)“ und „4.2 Schritt 2 - Anpressen (tamping) (Abb. 17)“ beachten
		→

PROBLEM	URSACHE	ABHILFE
Die Crema des Kaffees ist dunkel (der Kaffee läuft zu langsam aus dem Ausguss)	Die Einstellungen des Gerätes müssen überprüft werden	Den Siebträger (C1) entnehmen, die Vorgänge für die Kaffeezubereitung wiederholen und dabei die Angaben im Abschnitt "4.1 Schritt 1 - Mahlvorgang (grinding) (Abb. 11)" und "4.2 Schritt 2 - Anpressen (tamping) (Abb. 17)" beachten
Bei der Zubereitung von Cappuccino mit dem LatteCrema System schäumt die Milch nicht auf	Die Milch ist nicht kalt genug	Immer Milch mit Kühlschranktemperatur verwenden
	Der Drehknopf (D5) befindet sich nicht in der richtigen Position	Überprüfen und den Drehknopf auf die richtige Position stellen (☞ max Schaum; ☞ med Schaum; ☞ min Schaum)
	Das LatteCrema System ist verschmutzt	Wie im Abschnitt „8.6 Reinigung des LatteCrema Systems“ erläutert, die Reinigung durchführen
	Kalk im Wasserkreislauf	Die Entkalkung gemäß Kapitel "11. Entkalkung"durchführen
Nach Beendigung der Entkalkung fordert das Gerät einen weiteren Spülvorgang an	Während des Spülvorgangs wurde der Tank nicht bis zum Füllstand MAX gefüllt	Den Spülvorgang wiederholen (siehe Kapitel "11. Entkalkung")
Das Gerät mahlt den Kaffee nicht	Im Mahlwerk befindet sich ein Fremdkörper	Die Mahlwerkzeuge gemäß den Angaben im Abschnitt "8.3 Reinigung der Mahlwerkzeuge" reinigen und sich dabei vergewissern, dass alle Bohnen aus dem Kaffeebohnenbehälter (A2) entfernt wurden, bevor er herausgezogen wird. Bevor das Mahlwerkzeug wieder eingebaut wird, müssen alle Rückstände sorgfältig von seiner Aufnahme abgesaugt werden
	Der Kaffeebohnenbehälter (A1) befindet sich nicht in der richtigen Position	Der Behälter ist richtig eingesetzt, wenn der Pfeil ▲ mit dem Symbol ☞ übereinstimmt und ein „Klicken“ zu hören ist
→		

PROBLEM	URSACHE	ABHILFE
Wenn die Kaffeesorte gewechselt werden soll	Es müssen alle in der Kaffeemaschine vorhandenen Kaffeebohnen entfernt werden	<ul style="list-style-type: none"> • Den Kaffeebohnenbehälter (A1) leeren (das Mahlwerk leer laufen lassen oder restliche Kaffeebohnen eventuell aufsaugen) • Den Siebträger (C1) einrasten und das Mahlwerk „leer“ laufen lassen, um den Kaffeeschacht zu befreien: dann den Siebträger am Ausgang des Mahlwerks (A18) einrasten, indem er zum Text INSERT ausgerichtet wird, und den Siebträger nach rechts drehen (Abb. 22). Der Mahlvorgang beginnt, wenn der Siebträger die Position CLOSE erreicht und wird automatisch abgebrochen. Den Vorgang wiederholen, bis das Sieb leer bleibt • Den Behälter (A1) mit der neuen Kaffeebohnen-sorten füllen • Wenn beim Mahlvorgang nicht die „perfekte Menge“ erreicht wird, wie beim ersten Gebrauch vorgehen
Nach dem Mahlvorgang ist das Kaffeesieb (C2) oder (C3) leer	Die Kaffeerutsche des Mahlwerks ist verstopft	Wie im Abschnitt „8.5 Reinigung der „Smart Tamping Station““ beschrieben, die Reinigung durchführen. Wenn das Problem weiterhin besteht, die entsprechende Tür (A19) öffnen und die Rutsche mithilfe der Bürste von der Verstopfung befreien
Nach dem Mahlvorgang ist zu viel Kaffeepulver im Sieb		
		→



PROBLEM	URSACHE	ABHILFE
Nach dem Mahlvorgang erreicht das Kaffeepulver im Sieb (C2) oder (C3) nicht die „perfekte Menge“	Die „Smart Tamping Station“ muss gereinigt werden	Wie im Abschnitt „8.5 Reinigung der „Smart Tamping Station““ beschrieben, die Reinigung durchführen, dann den Mahlvorgang wiederholen
	Die Kaffeepulvermenge muss eingestellt werden	Die Menge mit dem entsprechenden Drehknopf (B2) einstellen, indem die Angaben im Abschnitt „Die „perfekte Menge““ befolgt werden. Wenn der Drehknopf bereits auf höchster Stufe steht, gemäß den Angaben im Abschnitt „Erweiterte Einstellung des Mahlgrads“ vorgehen
	Mit der Zeit nutzen sich die Mahlwerkzeuge ab	Die Mahlwerkzeuge, wie im Abschnitt „8.4 Austauschen der Mahlwerkzeuge“ beschrieben, austauschen