

Register Now 
www.delonghi.com/register



57132C7790_00_0322

EC885
DEDICA
ARTE



COFFEE MAKER
Instruction for use

MACHINE À CAFÉ
Mode d'emploi

KAFFEEMASCHINE
Bedienungsanleitung

MACCHINA DA CAFFÈ
Istruzioni per l'uso

DeLonghi

EN

page 6

FR

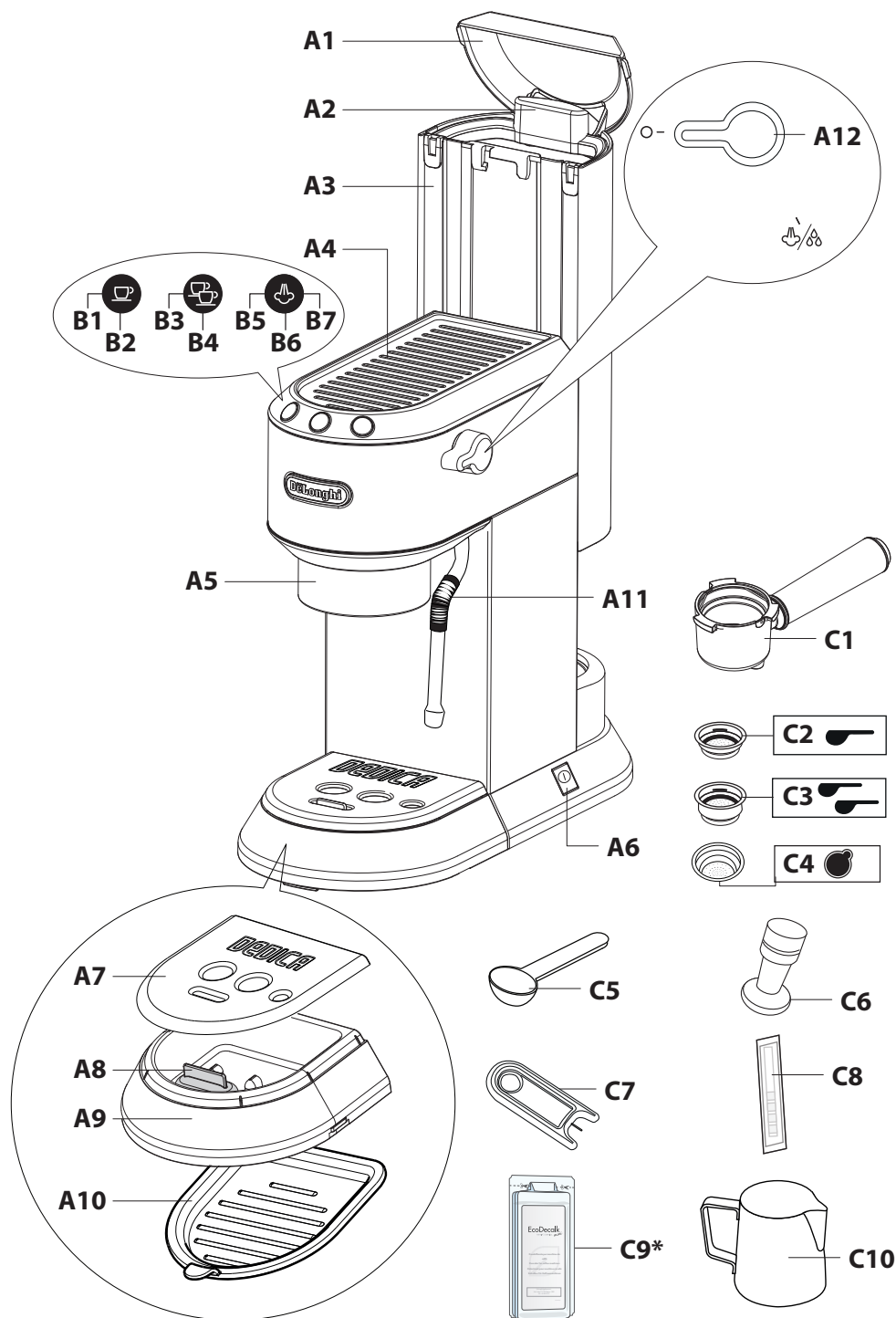
pag. 14

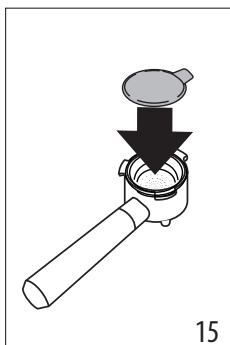
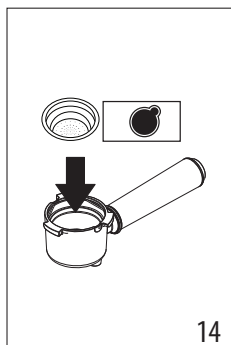
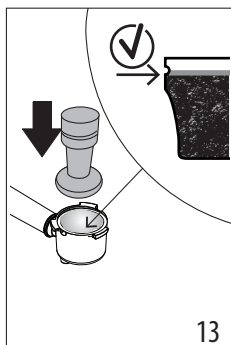
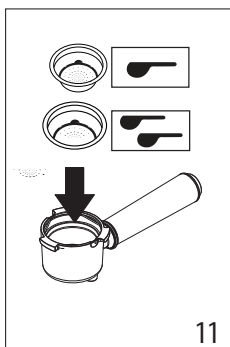
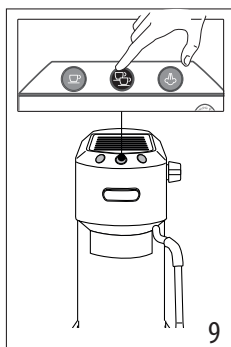
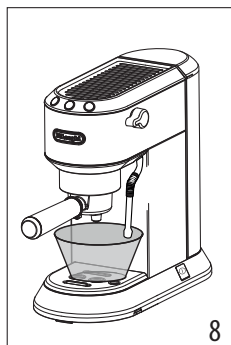
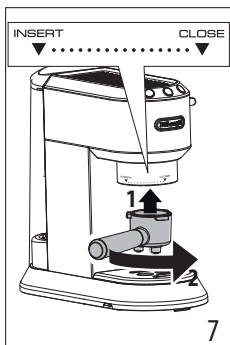
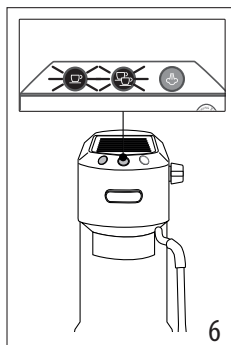
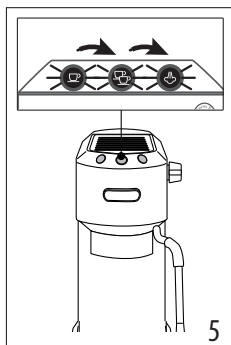
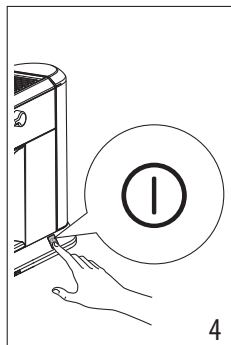
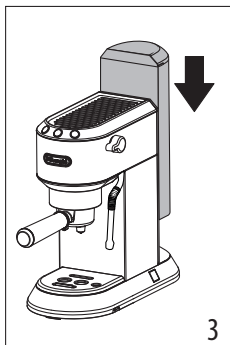
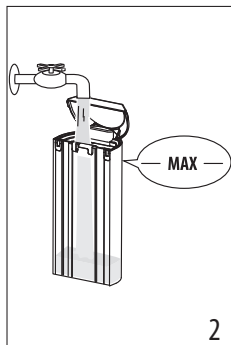
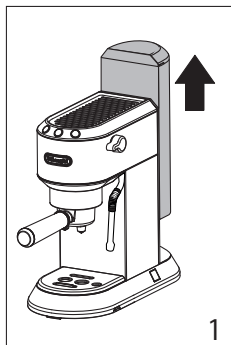
DE

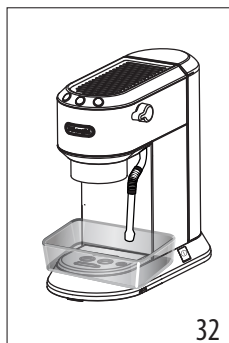
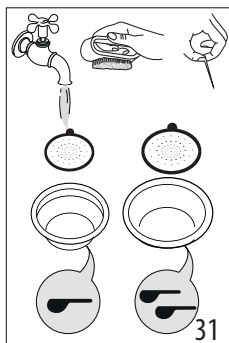
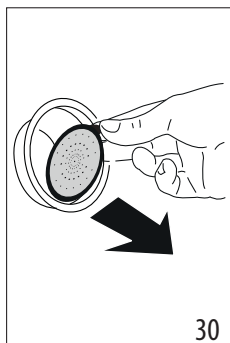
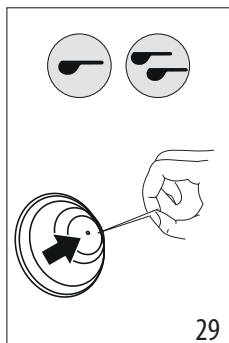
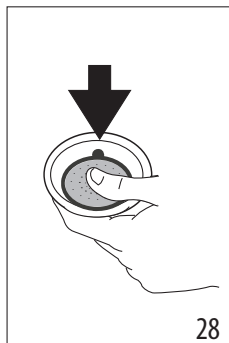
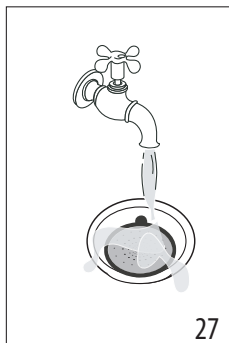
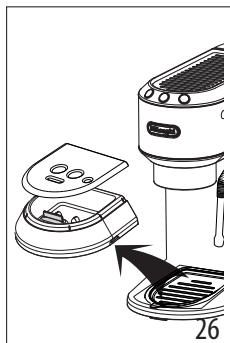
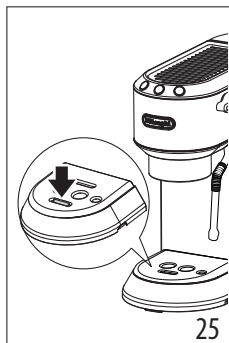
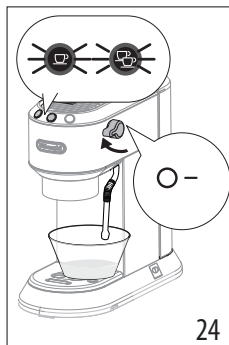
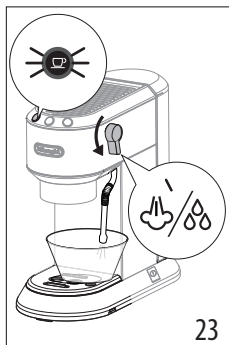
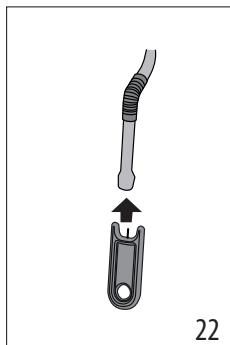
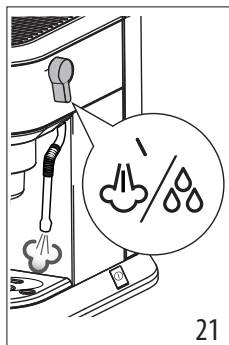
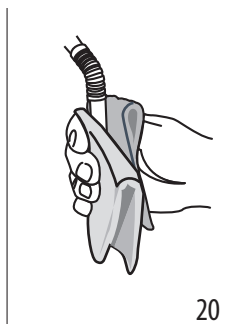
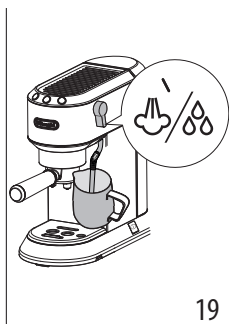
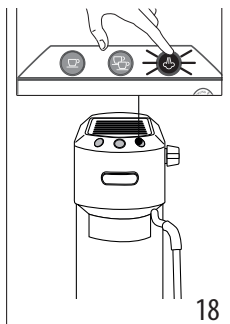
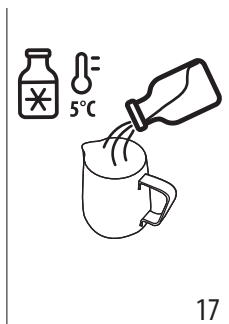
S. 23

IT

pag. 32







Before using the appliance, always read the safety warnings.

1. DESCRIPTION

1.1 Description of appliance - A

- A1. Water tank lid
- A2. Water tank extraction handle
- A3. Water tank
- A4. Cup warmer
- A5. Coffee spouts
- A6. Main switch (ON/OFF)
- A7. Cup grille
- A8. Drip tray water level indicator
- A9. Drip tray
- A10. Cup/mug tray
- A11. Steam wand
- A12. Steam dial

1.2 Description of control panel - B

- B1. 1 cup button
- B2. "ON" light (white) in the button
- B3. 2 cup button
- B4. "ON" light (white) in the button
- B5. Steam button
- B6. "ON" light (white) in the button
- B7. "Descaler light" (orange)

1.3 Description of accessories - C

- C1. Filter holder
- C2. 1 cup filter ( symbol under filter)
- C3. 2 cup filter ( symbol under filter)
- C4. Pod filter ( symbol under filter)
- C5. Measure
- C6. Presser
- C7. Steam wand cleaning needle
- C8. Water hardness test
- C9. Descaler (*certain models only)
- C10. Milk jug

1.4 Optional cleaning accessories recommended by the manufacturer

For more information, visit www.delonghi.com.

 **WaterFilter** **Water softener filter**
EAN: 8004399327252

2. PREPARING THE APPLIANCE

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

- 1. Extract the water tank (A3) (fig. 1) and fill with fresh clean water, taking care not to exceed the MAX level (fig. 2).
- 2. Put the tank back in the appliance, pressing lightly to open the valves located on the bottom of the tank (fig. 3).

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 "9. Settings menu".*

3. SETTING UP THE APPLIANCE

- 1. Plug into the mains socket. Press the main switch (A6) (fig. 4).
- 2. The device performs a self-diagnosis, indicated by sequential flashing of the three buttons (fig. 5).
- 3. The  and  lights flash to indicate the appliance is heating up (fig. 6). When the lights stop flashing and remain on steadily, the appliance is ready to perform a rinse cycle.
- 4. Attach the filter holder to the appliance; align the filter holder handle with "INSERT", then rotate to the right until the handle is aligned with "CLOSE" (fig. 7).
- 5. Place a container with a minimum capacity of 0.5 litres under the coffee spouts (A5) and steam wand (A11) (fig. 8).
- 6. Press the  button. Repeat this operation 5 times (fig. 9).
- 7. Turn the steam dial (A12) to the  position (fig. 10) and deliver hot water until the water tank is empty, then close the dial by turning it to the 0 position. The purpose of this procedure is to purge any water from the circuit before using steam to prepare a beverage.

The appliance is ready for use.

Please note: *It is normal for there to be water in the space under the tank. This should therefore be dried regularly with a clean sponge.*

4. MAKING COFFEE

- 1. Place the ground coffee filter (C2) or (C3) in the filter holder (C1) (fig. 11).
- 2. Fill the filter with ground coffee (fig. 12). Make sure to use finely ground coffee specifically for espresso.
- 3. Distribute the ground coffee evenly and press gently down with the presser (C6) (fig. 13). Make sure the coffee is at the right level after tamping. You may need to add more coffee.
- 4. Remove any excess coffee from the rim of the filter holder and attach it to the appliance (fig. 7).
- 5. Place the cup or cups under the filter holder spouts
- 6. Make sure the lights corresponding to the coffee buttons are on, then press the coffee button  (B1) or  (B3).
- 7. The appliance proceeds to make the coffee and delivery stops automatically.
- 8. To remove the filter holder, turn the handle from right to left.

Please note:

- For correct operation, before filling with ground coffee, make sure there are no coffee residues left in the filter from the last time you made coffee.
- While the appliance is making coffee, delivery can be interrupted at any moment by pressing the coffee button pressed previously.
- At the end of delivery (within 3 seconds), to increase the amount of coffee in the cup, press and hold the coffee button pressed previously. Delivery stops automatically after a few seconds.
- To avoid splashes, never remove the filter holder while the appliance is delivering coffee. Always wait for a few seconds after delivery.

4.1 Pressing the coffee:

Correct pressing of the ground coffee is essential to obtain a good espresso.

- If you press too firmly, the coffee will be delivered slowly and will be strong.
- If you press too lightly, the coffee will be delivered quickly and will be weak.

4.2 Tips for a hotter coffee

- Before making the coffee, warm the cups by rinsing them with a little hot water.
- Attach the filter holder (C1) with the filter (C2) or (C3) to the appliance, but **without adding coffee**. Using the same cup as will later be used to make the coffee, press the 1 cup button and deliver hot water into the cup to heat it.
- Increase the coffee temperature in the settings menu (see "9. Settings menu").
- Stand the cups you will be using on the cup warmer (A4) which becomes hot during operation.

5. HOW TO MAKE ESPRESSO COFFEE USING PODS

1. Place the pod coffee filter (C4) in the filter holder (C1) (fig. 14).
2. Insert the pod, centring it as far as possible on the filter (fig. 15). Always follow the instructions on the pod pack to position the pod on the filter correctly.
3. Attach the filter holder to the appliance (fig. 7).
4. Place the cup under the filter holder spouts.
5. Make sure the lights corresponding to the coffee buttons are on, then press the coffee button  (B1).
6. The appliance proceeds to make the coffee and delivery stops automatically.
7. To remove the filter holder, turn the handle from right to left.

5.1 Choosing the pod

use pods conforming to the ESE standard, indicated on the pack by the symbol.

The ESE standard is a system accepted by leading pod producers and enables espresso coffee to be prepared simply and cleanly.

Please note:

- **When using pods, you can only make one coffee at a time.**
- While the appliance is making coffee, delivery can be interrupted at any moment by pressing the coffee button pressed previously.
- At the end of delivery (within 3 seconds), to increase the amount of coffee in the cup, press and hold the coffee button pressed previously. Delivery stops automatically after a few seconds.
- To avoid splashes, never remove the filter holder while the appliance is delivering coffee. Always wait for a few seconds after delivery.
- See section "4.2 Tips for a hotter coffee".

6. PROGRAMMING THE QUANTITIES OF COFFEE IN THE CUP

The appliance is set by default to automatically deliver standard quantities. To change these quantities, proceed as follows:

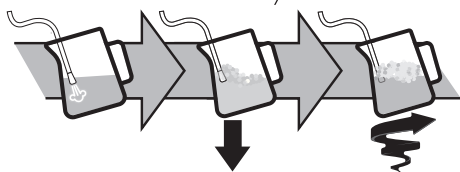
1. Place one or two cups under the filter holder spouts (C1).
2. Press and hold the button you want to programme ( or .
3. The coffee maker starts delivering coffee and the other coffee button flashes to indicate that the appliance is in programming mode.
4. Once the required quantity of coffee has been delivered into the cup, release the button. Delivery stops and the light flashes to indicate that the quantity has been saved correctly.

	Default quantity	Programmable quantity
	35 ml	from ≈15 to ≈90 ml
	70 ml	from ≈30 to ≈180 ml

7. HOW TO MAKE CAPPUCCINO COFFEE

1. To use tall glasses, remove the drip tray (A9) and stand the glasses on the mug and glass tray (A10) (fig. 16).
2. Prepare the espresso coffees as described in the previous sections, using sufficiently large cups.
3. Fill the milk jug with fresh milk at refrigerator temperature (fig. 17). The milk doubles or triples in volume
4. Press the  button (fig. 18). The light flashes. When the light remains on steadily, the machine is ready to deliver steam.

- Place the jug under the steam wand (A11). Immerse the wand and turn the dial to the ☞/☞ position (fig. 19).



- To froth the milk, rest the steam wand on the surface of the liquid. This mixes air with the milk and steam
- Keep the steam wand in contact with the surface, taking care not to let in too much air and create excessively large bubbles.
- Immerse the steam wand below the surface of the milk, this creates a vortex in the liquid.
- Once the milk is heated to the desired temperature, press the steam button again and wait for the flow of steam to stop completely before removing the milk jug from the machine.
- Pour the frothed milk into the cups containing the espresso coffee prepared previously. The cappuccino is ready. Sweeten to taste and, if desired, sprinkle the froth with cocoa powder.

Please note:

- To prepare more than one cappuccino, first make all the coffees then at the end prepare the frothed milk for all the cappuccinos;
- Press any button to exit the steam function. The ☞ and ☞ lights flash to indicate that the cooling cycle must be performed.
- You should not deliver steam for more than 60 seconds.

7.1 Tips:

- Recommended quantity for each cappuccino: 100 ml.
- For a denser more even froth, use milk at refrigerator temperature (about 5 °C).
- When the machine is ready to froth the milk, before proceeding, place an empty container under the wand and open the steam dial to eliminate the air from the steam circuit. Close the steam dial and proceed with preparation.

7.2 Cleaning the steam wand

- After use, always wipe the steam wand with a cloth to remove residual deposits of milk (fig. 20). For in-depth cleaning, we recommend using Eco MultiClean. This ensures maximum hygiene by removing milk proteins and fats and can be used to clean the entire machine.
- Deliver steam for a few seconds to clean the wand (fig. 21)

- Wait until the steam wand has cooled down. To ensure the wand works efficiently over time, use the special cleaning tool (C7) to make sure the holes are not blocked (fig. 22).

7.3 Cooling cycle

After using the steam function, the two lights ☞ and ☞ on the appliance flash simultaneously to indicate that the boiler must be cooled to the correct temperature for making espresso. Proceed as follows:

- place a container under the cappuccino maker;
- open the steam dial to deliver steam and hot water. The ☞ light flashes (fig. 23);
- when the lights (☞ and ☞) flash, the boiler has cooled down and delivery stops; close the steam handle again (fig. 24). The appliance is now ready for use.

8. HEATING WATER

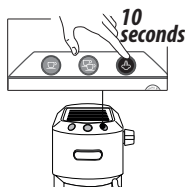
- Place a recipient under the steam wand (A11).
- Wait for the coffee lights (B1) and (B3) to come on steadily.
- Turn the dial (A12) to the ☞/☞ position. Hot water is delivered from the steam wand.
- To interrupt hot water delivery, turn the dial to the 0 position.

You should not deliver hot water for more than 60 seconds.

9. SETTINGS MENU

1. Access the menu:

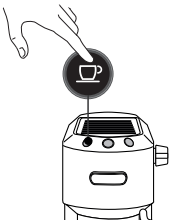
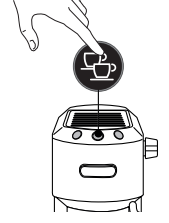
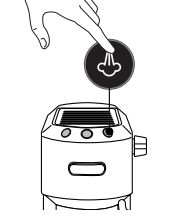
Press and hold the ☞ button for 10 seconds until the three buttons flash in sequence:



2. Select the setting to be adjusted

Corresponding setting	Press to select the setting	Press to change the setting



Brewing temperature	 <i>This is the temperature of the water in the thermoblock. It is therefore not the temperature of the beverage in the cup or the temperature of the beverage at the moment of release from the outlets of the filter holder.</i>	Press  to select Low temperature Press  to select Medium temperature Press  to select High temperature
Water hardness		Press  to select Low hardness Press  to select Medium hardness Press  to select the High hardness
Auto-off		Press  to select 9 minutes Press  to select 30 minutes Press  to select 3 hours
3. Exit the menu After 15 seconds of inactivity, the machine automatically exits the settings menu.		

Please note:

- The light corresponding to the changed setting flashes quickly to confirm the change.

- After 15 seconds of inactivity, the machine automatically exits the settings menu and is ready for use.

10. DEFAULT VALUES (RESET)

This resets the machine to the default values.

Proceed as follows:

- Position the steam wand (A11) on the drip tray (A9);
- Access the settings menu.
- Turn the steam dial (A12) to the  position;
- Press the  button. The three lights flash simultaneously to confirm that the original settings have been restored.
- The  and  lights flash to indicate that the steam dial must be closed again (○ symbol).

When the steam dial has been closed, the appliance is ready for use.

11. CLEANING THE MACHINE

The following parts of the machine must be cleaned regularly:

- drip tray (A9)
- coffee filters (C2), (C3) and (C4);
- coffee spouts (A5);
- water tank (A3);
- steam wand (A11) as described in section “7.2 Cleaning the steam wand”;

Important!

- None of the components or accessories is dishwasher safe.
- 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 as described in section “3. Setting up the appliance”.

Danger!

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

11.1 Cleaning the drip tray

Important!

The drip tray is fitted with a level indicator (red) showing the level of water it contains. Before the indicator protrudes from the cup tray (fig. 25), the drip tray must be emptied and cleaned, otherwise the water may overflow the edge and damage the appliance, the surface it rests on or the surrounding area.

- Remove the drip tray (A9) (fig. 26).
- Remove the cup grille (A7), empty the water and clean the tray with a cloth, then reassemble the drip tray. Extract the

- mug or glass tray (A10), clean with water, dry and put back in the machine;
- 3. Put the drip tray back in place.

11.2 Cleaning the coffee filters

The coffee filters are designed to achieve the best possible coffee froth. To keep them efficient, they must always be kept clean and free of any coffee residue.

- After each use, rinse the filter with abundant running water (fig. 27), then press the perforated filter to make sure it is properly seated (fig. 28);
- check that the hole on the back of the filter (see fig. 29) is free of any residue.

If the filter is still dirty, or in any case at least once a month, clean the coffee filters as follows:

1. Extract the perforated filter by pulling the tab (fig. 30).
2. Rinse the filters under running water (fig. 31).
3. Make sure the holes are not blocked. If necessary, clean with a needle (figs. 29-31).
4. Wipe dry with a cloth.
5. Put the perforated filter back in its seat and push down fully (fig. 28).

Pod filter

Rinse with running water. Make sure the holes are not blocked. If necessary, clean with a needle (figs. 29-31).

11.3 Cleaning the coffee spouts

After every 200 coffees, rinse by delivering about 0.5 litres of water from the spouts (press the coffee button without using ground coffee).

11.4 Other cleaning operations

1. Do not use solvents or abrasive detergents to clean the coffee maker. Use a soft damp cloth only.
2. Clean the filter holder cup.

11.5 Cleaning the water tank

1. Clean the water tank regularly (about once a month) and whenever you replace the water softener filter (if present) with a damp cloth and a little mild washing up liquid;
2. Remove the filter (if present) and rinse with running water;
3. Put the filter (if present) back in the appliance, fill the tank with fresh water and put back in the machine;
4. Deliver 100ml of water (models with water softener filter only).

12. DESCALING

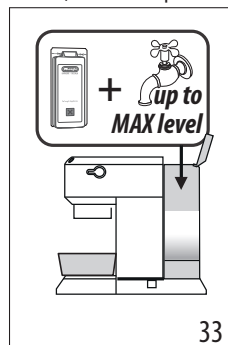
Important!

- Before using the descaler, (C9)read the instructions and the labelling on the pack.

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

To descale	
Descaler	De'Longhi descaler
Container	Capacity 1 L
Time	~25min

1. When the orange  light comes on, you need to descale the appliance.
2. Make sure the filter holder is not attached and position a recipient under the hot water spout and boiler outlet (fig. 32).
3. Dilute the descaler provided with water and pour the solution into the tank (fill the tank up to the MAX level) (fig. 33)



4. Press and hold the  button for 10 seconds until the three buttons flash in sequence.
5. Turn the steam dial to .
6. Press the  button to start descaling.
7. The descaling programme starts and descaler liquid comes out of the steam wand. The descale programme removes limescale deposits from inside the appliance by automatically performing a series of rinses and pauses until the tank is empty.

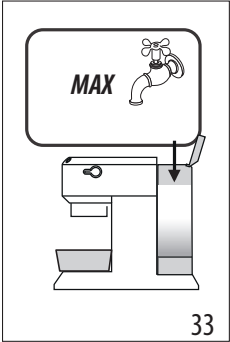
Please note:

During descaling, **close the steam dial** from time to time to deliver small quantities of descaler from the coffee spouts to clean the coffee circuit.

Delivery stops and the orange  light continues to flash to indicate the descaling cycle is still underway.

You now need to rinse the appliance.

8. Empty the recipient used to collect the descaler solution and reposition it under the spouts.



9. The machine is ready for rinsing with fresh, clean water. Extract the water tank, empty, rinse under running water, fill with fresh water up to the MAX level (fig. 34) and put back in the appliance.

10. Make sure the steam dial is in the e position, then press the button to start rinsing. During descaling, **close the steam dial from time to time** to deliver small quantities of water from the coffee spouts to clean the coffee circuit.
11. Perform a second rinse cycle from points 7 to 9 with the filter inserted (if present previously).
12. When the water tank is empty, the orange light goes off and descaling is complete. The and lights flash.
13. Turn the steam dial to 0.
14. Fill the tank with fresh water.

The machine is now ready for use.

13. EXPLANATION OF INDICATOR LIGHTS

Lights	Operation	Meaning
	The ON/OFF button is turned on	The appliance performs a self-diagnosis cycle, indicated by sequential flashing of the lights
	When the appliance is turned on	Flashing lights: the appliance is heating up to make coffee Lights on steadily: the appliance is ready to make coffee
	Steam dial open	Lights flashing: close the steam dial
	Cooling cycle required	Proceed as described in section "7.3 Cooling cycle".
	The water tank is empty or the machine does not make coffee	The lights flash rapidly. See section "3. Setting up the appliance"
	The steam function is required	Flashing light: the appliance is heating up to deliver steam Light on steadily: the appliance is ready to deliver steam
 <i>orange flashing</i>	The appliance needs descaling	Descalc the appliance, the operation is complete when the light goes off.

14. TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
Espresso coffee is not delivered any more	No water in the tank	Fill the tank
	The holes in the filter holder are blocked	Clean the filter holder spout holes
	The filter is blocked, or the perforated filter is missing	Clean as described in section "11.2 Cleaning the coffee filters"
	The tank 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
	Limescale in the water circuit	Descale as described in section "12. Descaling"
The espresso coffee drips from the edges of the filter holder rather than the holes	The filter holder has been inserted incorrectly or is dirty	Attach the filter holder 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 holes in the filter holder spouts are blocked	Clean the filter holder spout holes
	The filter is blocked, or the perforated filter is missing	Clean as described in section "11.2 Cleaning the coffee filters"
The filter holder cannot be attached to the appliance	Too much coffee has been placed in the filter	Use the measure supplied and make sure you are using the correct filter for the type of preparation
The espresso froth is too light (delivered from the spout too fast)	The pre-ground coffee is not pressed down firmly enough	Press the pre-ground coffee more firmly
	There is not enough pre-ground coffee	Increase the quantity of pre-ground coffee
	The pre-ground coffee is too coarse	Use only pre-ground coffee for espresso coffee makers
	The wrong type of pre-ground coffee is being used	Change the type of pre-ground coffee
The espresso froth is too dark (delivered from the spout too slowly)	The pre-ground coffee is pressed down too firmly	Press the coffee down less firmly
	The quantity of ground coffee is too high	Reduce the quantity of ground coffee
	The espresso boiler outlet is blocked	Clean as described in section "11.3 Cleaning the coffee spouts"
	The filter is blocked	Clean as described in section "11.2 Cleaning the coffee filters"
	The pre-ground coffee is too fine	Use only pre-ground coffee for espresso coffee makers
	The ground coffee is too fine or damp	Use pre-ground coffee for espresso coffee makers only and make sure it is not too damp
	Limescale in the water circuit	Descale as described in section "12. Descaling"
→		

Problem	Cause	Solution
After delivering coffee, the filter remains attached to the boiler outlet		Insert the filter holder again, deliver coffee, then remove the filter holder
The appliance does not make any beverage and the lights flash for a few seconds	No water in the tank	Fill the tank with water
	The tank 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
	The espresso boiler outlet is blocked	Clean as described in section "11.3 Cleaning the coffee spouts"
	The filter is blocked	Clean as described in section "11.2 Cleaning the coffee filters"
	Limescale in the water circuit	Descale as described in section "12. Descaling"
The appliance does not function and all the lights flash		Disconnect the appliance immediately and contact authorised Customer Services.
No milk froth is formed when making cappuccino	Milk not cold enough	Always use milk at refrigerator temperature
	Cappuccino maker dirty	Clean the cappuccino maker as described in section "7.2 Cleaning the steam wand"
	Limescale in the water circuit	Descale as described in section "12. Descaling"

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

1. DESCRIPTION

1.1 Description de l'appareil - A

- A1. Couvercle du réservoir d'eau
- A2. Poignée extraction réservoir d'eau
- A3. Réservoir d'eau
- A4. Chauffe-tasses
- A5. Buse à café
- A6. Interrupteur général (ON/OFF)
- A7. Plateau d'appui pour tasses
- A8. Indicateur du niveau de l'eau dans l'égouttoir
- A9. Égouttoir
- A10. Plateau verre/mug
- A11. Lance à vapeur
- A12. Manette de distribution vapeur

1.2 Description panneau de contrôle - B

- B1. Touche sélection 1 tasse
- B2. Voyant « ON » (blanc) intégré à la touche
- B3. Touche sélection 2 tasses
- B4. Voyant « ON » (blanc) intégré à la touche
- B5. Touche vapeur
- B6. Voyant « ON » (blanc) intégré à la touche
- B7. Voyant « détartrage » (orange)

1.3 Description des accessoires - C

- C1. Porte-filtre
- C2. Filtre 1 tasse (symbole  sous le filtre)
- C3. Filtre 2 tasses (symbole  sous le filtre)
- C4. Filtre pour dosettes (symbole  sous le filtre)
- C5. Cuillère-doseuse
- C6. Tasse-mouture
- C7. Aiguille de nettoyage pour lance à vapeur
- C8. Test duresse de l'eau
- C9. Détartrant (*Seulement sur certains modèles)
- C10. Pot à lait

1.4 Accessoires de nettoyage non inclus, recommandés par le constructeur

Pour de plus amples informations, visitez Delonghi.com.

 **WaterFilter** **Filtre adoucisseur**
EAN : 8004399327252

2. PRÉPARATION DE L'APPAREIL

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

1. Extraire le réservoir d'eau (A3) (fig. 1) et le remplir d'eau fraîche et propre en veillant à ne pas dépasser l'inscription MAX (fig. 2).

2. Réintroduire le réservoir en le pressant légèrement de sorte à ouvrir les clapets situés sur le fond du réservoir (fig. 3).

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 « 9. Menu paramètres ».

3. PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE

1. Insérer la fiche dans la prise. Appuyer sur l'interrupteur général (A6) (fig. 4).
2. L'appareil effectue un autodiagnostic signalé par le clignotement en séquence des trois touches (fig. 5).
3. Les voyants  et  clignotent, ce qui indique que l'appareil est en train de chauffer (fig. 6) : quand les voyants restent allumés fixes, l'appareil est prêt pour le rinçage du circuit.
4. Accrocher le porte-filtre à la machine : aligner le manche de la coupelle porte-filtre sur « INSERT » et tourner la poignée vers la droite, jusqu'à l'aligner sur la position « CLOSE » (fig. 7).
5. Positionner un récipient ayant une capacité d'au moins 0,5 litres sous la buse à café (A5) et la lance à vapeur (A11) (fig. 8).
6. Appuyer sur la touche . Répéter cette opération 5 fois (fig. 9).
7. Tourner la manette vapeur (A12) sur la position  (fig. 10) et distribuer de l'eau chaude jusqu'à ce que le réservoir d'eau se vide ; puis refermer la manette en la positionnant sur 0. 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 : Il est tout à fait normal de trouver de l'eau dans le compartiment sous le réservoir ; par conséquent ce compartiment doit être séché de temps en temps à l'aide d'une éponge propre.

4. PRÉPARER LE CAFÉ

1. Insérer le filtre pour café moulu (C2) ou (C3) dans le porte-filtre (C1) (fig. 11).
2. Remplir le filtre de café moulu (fig. 12). S'assurer que le café est moulu fin, spécifique pour espresso.
3. Distribuer uniformément le café moulu et le presser légèrement avec la tasse-mouture (C6) (fig. 13). S'assurer que le café est à niveau après le tassage. Il se peut qu'il soit nécessaire d'ajouter encore du café.
4. Enlever l'excédent de café sur le bord du porte-filtre et accrocher ce dernier à la machine (fig. 7).
5. Placer la tasse ou les tasses sous les becs du porte-filtre
6. S'assurer que les voyants relatifs aux touches de distribution du café sont allumées, puis appuyer sur la touche de distribution  (B1) ou  (B3).

7. L'appareil procède à la préparation et interrompt automatiquement la distribution.
8. Pour décrocher le porte-filtre, tourner la poignée de droite à gauche.

Nota bene :

- Pour un fonctionnement correct, toujours s'assurer qu'aucun résidu de poudre de café de l'infusion précédente n'est présent dans le filtre, avant de le remplir de café moulu.
- Pendant que la machine fait le café, la distribution peut être interrompue à tout moment en appuyant sur la touche distribution pressée précédemment.
- Dès la fin de la distribution, pour augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit de maintenir enfoncée (dans les 3 secondes) la touche de distribution pressée précédemment : la distribution s'interrompt automatiquement après quelques secondes.
- Afin d'éviter les éclaboussures, il ne faut jamais décrocher le porte-filtre pendant que la machine est en marche et toujours attendre quelques secondes après la distribution.

4.1 Tasser le café :

Le tassage du café moulu est très important pour obtenir un bon café espresso.

- Si l'on presse trop, le café sortira lentement et sera corsé.
- Si l'on presse peu, en revanche, le café sortira trop rapidement et sera léger.

4.2 Conseils pour un café plus chaud

- Chauffer les tasses avant de faire le café, en les rinçant avec un peu d'eau chaude.
- Accrocher le porte-filtre (C1) à la machine, avec le filtre (C2) ou (C3) inséré, **sans ajouter le café**. En utilisant la même tasse avec laquelle on prépare le café, presser la touche 1 tasse et débiter de l'eau chaude dans la tasse, de manière à chauffer la tasse.
- Augmenter la température du café dans le menu programmation (voir « 9. Menu paramètres »).
- Durant le fonctionnement, le chauffe-tasses (A4) devient chaud : y mettre donc les tasses à utiliser.

5. COMMENT PRÉPARER L'ESPRESSO AVEC LES DOSETTES

1. Insérer le filtre pour café en dosettes (C4) dans le porte-filtre (C1) (fig. 14).
2. Insérer la dosette en la centrant le plus possible sur le filtre (fig. 15). Toujours suivre les instructions figurant sur l'emballage des dosettes pour les placer correctement dans le filtre.
3. Accrocher le porte-filtre à la machine (fig. 7).
4. Positionner la tasse sous les becs du porte-filtre.

5. S'assurer que les voyants relatifs aux touches de distribution du café sont allumés, puis appuyer sur la touche de distribution  (B1).
6. L'appareil procède à la préparation et interrompt automatiquement la distribution.
7. Pour décrocher le porte-filtre, tourner la poignée de droite à gauche.

5.1 Choisir la dosette

utiliser des dosettes qui répondent au standard ESE, dont la marque figure sur les emballages.

Le standard ESE est un système accepté par les plus grands fabricants de dosettes et permet de préparer un café espresso de façon simple et propre.

Nota bene :

- **Lorsque l'on utilise les dosettes, une seule distribution à la fois est possible.**
- Pendant que la machine fait le café, la distribution peut être interrompue à tout moment en appuyant sur la touche distribution pressée précédemment.
- Dès la fin de la distribution, pour augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit de maintenir enfoncée (dans les 3 secondes) la touche de distribution pressée précédemment : la distribution s'interrompt automatiquement après quelques secondes.
- Pour éviter des éclaboussures, il ne faut jamais décrocher le porte-filtre pendant que la machine est en train de distribuer, toujours attendre quelques secondes après la distribution.
- Voir section « 4.2 Conseils pour un café plus chaud ».

6. PROGRAMMER LA QUANTITÉ DE CAFÉ EN TASSE

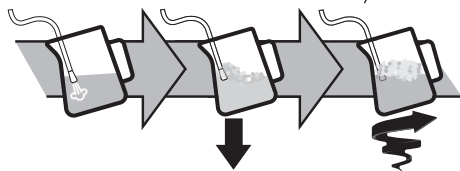
La machine a été réglée en usine pour produire des quantités standard. Pour modifier ces quantités, procéder de la façon suivante :

1. Placer une ou deux tasses sous les becs du porte-filtre (C1).
2. Appuyer sur la touche que l'on souhaite programmer ( ou ) et la maintenir enfoncée.
3. Du café commence à s'écouler de la machine et l'autre bouton de distribution café clignote pour indiquer que la machine est en mode programmation.
4. Dès que l'on atteint la quantité de café souhaitée dans la tasse, relâcher la touche : la distribution s'interrompt et le voyant clignote pour indiquer que la quantité est enregistrée correctement.

	Quantité d'usine	Quantité programmable
	35 ml	de ≈15 à ≈90 ml
	70 ml	de ≈30 à ≈180 ml

7. COMMENT FAIRE LE CAPPUCCINO

1. Pour utiliser des verres hauts, enlever l'égouttoir (A9) et poser le verre sur le plateau prévu à cet effet (A10) (fig. 16).
2. Préparer les cafés espresso comme décrit dans les paragraphes précédents, en utilisant des tasses suffisamment grandes.
3. Remplir le pot à lait de lait frais à la température du réfrigérateur (fig. 17). Le volume du lait augmentera de 2 à 3 fois
4. Appuyer sur la touche  (fig. 18). Le voyant clignote. Lorsque le voyant devient fixe, la machine est prête à distribuer la vapeur.
5. Mettre le pot sous la lance à vapeur (A11) : immerger la lance et tourner la manette sur la position  (fig. 19).



6. Pour émulsionner le lait, maintenir la lance à vapeur à la surface du lait : ce faisant, l'air se mélange au lait et à la vapeur
7. Maintenir la lance à vapeur sur la surface et faire attention à ne pas capturer trop d'air en créant des bulles trop grosses.
8. Plonger la lance à vapeur sous la surface du lait : de cette manière il se forme un tourbillon.
9. Après avoir atteint la température souhaitée, presser à nouveau la touche vapeur et attendre que la distribution de vapeur s'interrompe complètement avant d'enlever le pot à lait.
10. Verser le lait émulsionné dans les tasses contenant le café espresso préparé précédemment. Le cappuccino est prêt. Sucrer à volonté, et si souhaité, saupoudrer la mousse avec du chocolat en poudre.

Nota bene :

- Pour préparer plusieurs cappuccinos, il faut d'abord faire tous les cafés et uniquement à la fin préparer le lait monté pour tous les cappuccinos ;

- Pour quitter la fonction vapeur, appuyer sur n'importe quelle touche. Les voyants  et  clignotent, ce qui indique qu'il faut procéder au cycle de refroidissement.
- Nous conseillons de débiter de la vapeur pendant 60 secondes maximum.

7.1 Conseils pour une utilisation optimale :

- Quantité conseillée pour chaque cappuccino : 100 ml.
- Pour obtenir une mousse dense et homogène, utiliser du lait à la température du réfrigérateur (environ 5°C).
- Quand la machine est prête pour émulsionner le lait, avant de procéder, mettre un récipient vide sous la lance et ouvrir la manette vapeur pour éliminer l'air du circuit vapeur. Refermer la manette vapeur et procéder à la préparation.

7.2 Nettoyage de la lance à vapeur

1. Après chaque utilisation, éliminer les résidus de lait de la lance à vapeur à l'aide d'un chiffon (fig. 20). 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 nettoyer à fond la lance (fig. 21)
3. Attendre que la buse refroidisse : pour maintenir l'efficacité de la buse dans le temps, utiliser l'aiguille de nettoyage pour maintenir libre le trou (C7) (fig. 22).

7.3 Cycle de refroidissement

Après avoir utilisé la fonction vapeur, les deux voyants  et  sur la machine clignotent simultanément, ce qui indique que la chaudière doit être refroidie afin d'atteindre la bonne température pour faire l'espresso. Procéder de la manière suivante :

- placer un récipient sous la buse à cappuccino ;
- ouvrir la manette vapeur pour distribuer de la vapeur et de l'eau chaude : le voyant  clignote (fig. 23) ;
- quand les voyants ( et ) clignotent, la chaudière a refroidi : refermer la manette vapeur (quand la chaudière a refroidi, la distribution s'interrompt) (fig. 24). La machine est maintenant prête à l'usage.

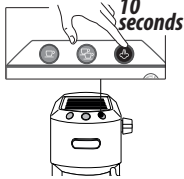
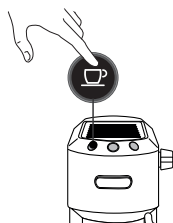
8. PRÉPARER DE L'EAU CHAUDE

1. Positionner un récipient sous la lance à vapeur (A11).
2. Attendre que les voyants de distribution du café (B1) et (B3) soient allumés.
3. Positionner la manette (A12) sur . De l'eau chaude sortira de la lance à vapeur.

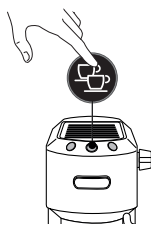
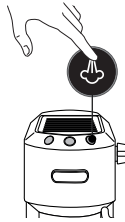
4. Pour interrompre l'écoulement d'eau chaude tourner la manette sur la position 0.

Nous conseillons de débiter de la vapeur pendant 60 secondes maximum.

9. MENU PARAMÈTRES

1. Entrer dans le menu :		
Maintenir la touche  enfoncée pendant 10 secondes, jusqu'à ce que les trois touches clignotent en séquence :		
2. Sélectionner le paramètre à régler		
Paramètre correspondant	Presser pour sélectionner le paramètre	Presser pour changer le paramètre
Température d'infusion		Appuyer sur  pour sélectionner la température Basse
		Appuyer sur  pour sélectionner la température Moyenne
		Appuyer sur  pour sélectionner la température Haute
		<i>Cette température fait référence à l'eau dans le thermoblock. Elle est donc différente de la température de la boisson en tasse ou de la température mesurée quand la boisson sort des buses du porte-filtre.</i>

→

Dureté de l'eau		Appuyer sur  pour sélectionner la dureté Basse
		Appuyer sur  pour sélectionner la dureté Moyenne
		Appuyer sur  pour sélectionner la dureté Haute
Arrêt automatique		Appuyer sur  pour sélectionner 9 minutes
		Appuyer sur  pour sélectionner 30 minutes
		Appuyer sur  pour sélectionner 3 heures
3. Quitter le menu		
Après 15 secondes d'inutilisation, la machine quitte automatiquement le menu paramètres.		

Nota bene :

- Le voyant relatif au paramètre modifié clignote rapidement pour confirmer la modification.
- Après 15 secondes d'inutilisation, la machine quitte automatiquement le menu paramètres et est prête à l'usage.

10. VALEURS D'USINE (RÉINITIALISATION)

Cette procédure permet de reprogrammer la machine aux valeurs d'usine.

Procéder de la manière suivante :

- Positionner la lance à vapeur (A11) sur l'égouttoir (A9) ;
- Accéder au menu programmation ;
- Tourner la manette vapeur (A12) sur la position  ;
- Appuyer sur la touche . Les trois voyants clignotent simultanément pour confirmer la restauration des paramètres originaux.

5. Les voyants  et  clignotent pour indiquer que la manette vapeur doit être refermée (symbole ).
- Une fois la manette vapeur fermée, l'appareil est prêt à l'usage.

11. NETTOYAGE DE LA MACHINE

Les pièces suivantes de la machine doivent être nettoyées périodiquement :

- l'égouttoir (A9)
- les filtres à café (C2), (C3) et (C4) ;
- la buse à café (A5) ;
- le réservoir d'eau (A3) ;
- la lance à vapeur (A11) comme indiqué au chapitre « 7.2 Nettoyage de la lance à vapeur » ;

Attention!

- Aucun composant ou accessoire de la machine n'est lavable au lave-vaisselle.
- Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants, de nettoyants abrasifs ou de l'alcool.
- Ne pas utiliser d'objets métalliques pour retirer les incrustations ou les dépôts de café car ils pourraient rayer les surfaces en métal ou en plastique.
- En cas de périodes d'inutilisation supérieures à 1 semaine il est recommandé, avant d'utiliser la machine, de procéder à un rinçage comme illustré au chapitre « 3. Première mise en marche de la machine ».

Danger!

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

11.1 Nettoyage de l'égouttoir

Attention!

L'égouttoir est pourvu d'un flotteur (rouge) qui indique le niveau d'eau présent. Avant que ce flotteur ne commence à dépasser du plateau d'appui pour tasses (fig. 25), il faut vider l'égouttoir et le nettoyer, autrement l'eau peut déborder et endommager la machine, le plateau d'appui ou la zone environnante.

1. Enlever l'égouttoir (A9) (fig. 26).
2. Enlever le plateau d'appui pour tasses (A7), éliminer l'eau et nettoyer le bac de l'égouttoir à l'aide d'un chiffon : puis ré-assembler l'égouttoir. Extraire le plateau pour mug ou verres (A10), le nettoyer à l'eau, l'essuyer et le remettre en place ;
3. Réinsérer alors l'égouttoir.

11.2 Nettoyage des filtres à café

Les filtres à café sont réalisés de manière à obtenir la meilleure crème de café possible. Pour que les filtres soient efficaces ils doivent toujours être propres et sans aucun résidu de café.

- Après chaque utilisation, rincer abondamment le filtre à l'eau courante (fig. 27), puis appuyer sur le filtre perforé pour s'assurer qu'il est inséré correctement dans son logement (fig. 28) ;
- vérifier que le trou à l'arrière du filtre (voir fig. 29) est exempt de tout résidu.

Si le filtre est encore sale ou au moins une fois par mois, nettoyer les filtres à café comme suit :

1. Extraire le filtre perforé en tirant la languette (fig. 30).
2. Rincer les filtres à l'eau courante (fig. 31).
3. S'assurer que les trous ne sont pas obstrués. Si nécessaire, nettoyer à l'aide d'une aiguille (fig. 29-31).
4. Essuyer avec un chiffon.
5. Réintroduire le filtre perforé dans son logement et presser à fond (fig. 28).

Filtre dosettes

Rincer à l'eau courante. S'assurer que les trous ne sont pas obstrués. Si nécessaire, nettoyer à l'aide d'une aiguille (fig. 29-31).

11.3 Nettoyage la buse à café

Tous les 200 cafés, il faut effectuer un rinçage en distribuant environ 0,5 l d'eau par la buse (appuyer sur la touche de distribution du café sans utiliser de café moulu).

11.4 Autres nettoyages

1. Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants ni de nettoyants abrasifs. Un chiffon humide et doux suffira.
2. Nettoyer régulièrement la coupelle porte-filtre.

11.5 Nettoyage du réservoir d'eau

1. Nettoyer le réservoir d'eau régulièrement (environ une fois par mois) et à chaque remplacement du filtre adoucisseur (si présent) en utilisant un chiffon humide et un peu de nettoyant doux ;
2. Retirer le filtre (si présent) et le rincer à l'eau courante ;
3. Réintroduire le filtre (si présent), remplir le réservoir d'eau fraîche et réintroduire le réservoir ;
4. (Modèles avec filtre adoucisseur uniquement) Faire couler environ 100 ml d'eau.

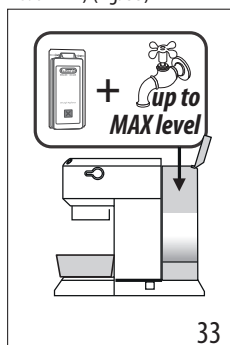
12. DÉTARTRAGE

Attention!

- Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquette du détartrant (C9), reportées sur l'emballage du détartrant.
- Il est recommandé d'utiliser exclusivement du détartrant De'Longhi. L'utilisation de détartrants non appropriés, ainsi que le détartrage non régulièrement effectué, peut entraîner l'apparition de défauts non couverts par la garantie du producteur.
- Le détartrant peut abîmer les surfaces délicates. Si le produit est renversé accidentellement, essuyer immédiatement.

Pour effectuer le détartrage	
Détartrant	Détartrant De'Longhi
Récipient	Capacité 1 l
Temps	~25min

1. Il est temps d'effectuer le détartrage lorsque le voyant  de couleur orange clignote.
2. S'assurer que le porte-filtre n'est pas accroché et mettre un récipient sous la buse à eau chaude et sous la douche chaudière (fig. 32).
3. Verser la solution détartrante dans le réservoir, en diluant le détartrant fourni avec de l'eau (remplir le réservoir jusqu'au niveau MAX) (fig. 33)



4. Maintenir la touche  enfoncée pendant 10 secondes, jusqu'à ce que les 3 voyants clignotent en séquence.
5. Tourner la manette vapeur sur .
6. Appuyer sur la touche  pour lancer le détartrage.
7. Le programme de détartrage démarre et le liquide détartrant s'écoule par la lance à vapeur. 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.

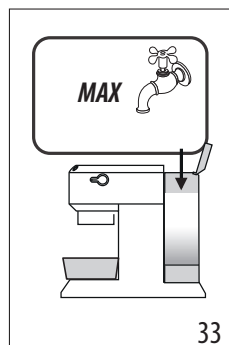
Nota bene :

Durant le détartrage, pour nettoyer aussi le circuit du café, **fermer de temps en temps la manette vapeur** pour débiter de petites quantités de détartrant par la buse à café.

La distribution s'interrompt et le voyant  orange continue à clignoter, ce qui indique que le cycle de détartrage est encore en cours.

Maintenant, il faut procéder au rinçage.

8. Vider le récipient utilisé pour la récupération du liquide détartrant et le remettre sous les buses.



9. La machine est prête pour le rinçage à l'eau froide et claire. Extraire le réservoir d'eau, le vider, le rincer à l'eau courante, le remplir d'eau fraîche jusqu'au niveau MAX (fig. 34) et le réintroduire dans la machine.
10. S'assurer que la manette vapeur est sur la position , puis presser la touche  pour lancer le rinçage. Durant le détartrage, pour nettoyer aussi le circuit du café, **fermer de temps en temps la manette vapeur** pour débiter de petites quantités d'eau par la buse à café.
11. Effectuer un second rinçage du point 7 à 9 en insérant aussi le filtre (si inséré précédemment).
12. Quand le réservoir d'eau est vide, le voyant orange s'éteint et le détartrage est complété. Les voyants  et  clignotent.
13. Fermer la manette vapeur en la tournant sur 0.
14. Remplir le réservoir d'eau fraîche.

Maintenant la machine est prête à l'usage.

13. SIGNIFICATION DES VOYANTS

Voyants	Opération	Description
	Allumage de l'interrupteur ON/OFF	L'appareil effectue un autodiagnostic, signalé par le clignotement en séquence des voyants
	L'appareil est allumé	Voyants clignotants : l'appareil est en train de chauffer pour faire le café Voyants fixes : l'appareil est prêt pour faire le café
	Manette vapeur ouverte	Voyants clignotants : refermer la manette vapeur
	Le cycle de refroidissement est requis	Procéder comme décrit au par. « 7.3 Cycle de refroidissement ».
	Le réservoir d'eau est vide ou la machine ne distribue pas de café	Les voyants clignotent rapidement. Consulter le chap. « 3. Première mise en marche de la machine »
	La fonction vapeur est requise	Voyant clignotant : l'appareil est en train de chauffer pour distribuer de la vapeur Voyant fixe : l'appareil est prêt pour distribuer de la vapeur
 <i>couleur orange clignotant</i>	Il faut effectuer le détartrage	Effectuer le détartrage : l'opération est terminée lorsque le voyant  s'éteint.

14. SI QUELQUE CHOSE NE FONCTIONNE PAS

Problème	Cause	Solution
Le café espresso ne sort plus	Absence d'eau dans le réservoir	Remplir le réservoir
	Les orifices de sortie du café du porte-filtre sont bouchés	Nettoyer les orifices des becs du porte-filtre
	Le filtre est bouché ou il manque le filtre perforé	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. « 11.2 Nettoyage des filtres à café »
	Le réservoir 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 par. « 12. Détartrage »
→		

Problème	Cause	Solution
Le café espresso goutte sur les bords du porte-filtre et non des orifices	Le porte-filtre est mal inséré ou est sale	Fixer correctement le porte-filtre et le tourner à fond avec force
	Le joint de la chaudière espresso a perdu son élasticité ou est sale	Faire remplacer le joint de la chaudière espresso par un Centre d'Assistance
	Les orifices des becs du porte-filtre sont bouchés	Nettoyer les orifices des becs du porte-filtre
	Le filtre est bouché ou il manque le filtre perforé	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. « 11.2 Nettoyage des filtres à café »
Le porte-filtre ne s'accroche pas à l'appareil	Trop de café a été versé dans le filtre	Utiliser la cuillère-doseuse fournie et s'assurer d'utiliser le filtre correct pour le type de préparation
La crème du café est claire (le café sort rapidement du bec)	Le café moulu est peu pressé	Augmenter la pression du café moulu
	La quantité de café moulu est insuffisante	Augmenter la quantité du café moulu
	La mouture du café est épaisse	Utiliser uniquement du café moulu pour machines à café espresso
	Qualité de café moulu incorrecte	Changer la qualité de café moulu
La crème du café est foncée (le café sort lentement du bec)	Le café moulu est trop pressé	Moins presser le café
	La quantité de café moulu est élevée	Diminuer la quantité du café moulu
	La douche de la chaudière espresso est bouchée	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. « 11.3 Nettoyer la buse à café »
	Le filtre est bouché	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. « 11.2 Nettoyage des filtres à café »
	La mouture du café est trop fine	Utiliser uniquement du café moulu pour machines à café espresso
	Le café moulu est trop fin ou humide	Utiliser uniquement le café moulu pour les machines à café espresso et il ne doit pas être trop humide
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au paragraphe « 12. Détartrage »
Après la préparation du café, le filtre reste attaché à la douche chaudière		Réinsérer le porte-filtre, distribuer le café, puis enlever le porte-filtre
→		

Problème	Cause	Solution
La machine ne distribue aucune boisson et tous les voyants clignotent pendant quelques secondes	Absence d'eau dans le réservoir	Remplir le réservoir d'eau
	Le réservoir est mal inséré et les clapets sur le fond ne sont pas ouverts	Enfoncer légèrement le réservoir pour ouvrir les clapets sur le fond
	La douche de la chaudière espresso est bouchée	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. « 11.3 Nettoyer la buse à café »
	Le filtre est bouché	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. « 11.2 Nettoyage des filtres à café »
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au par. « 12. Détartrage »
La machine ne fonctionne pas et tous les voyants clignotent		Débrancher immédiatement l'appareil et s'adresser à un centre d'assistance autorisé.
La mousse du lait ne se forme au cours de la préparation du cappuccino	Le lait n'est pas assez froid	Utiliser toujours le lait à la température du réfrigérateur
	La buse à cappuccino est sale	Effectuer le nettoyage de la buse à cappuccino comme décrit au par. « 7.2 Nettoyage de la lance à vapeur »
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au chap. « 12. Détartrage »

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

1. BESCHREIBUNG

1.1 Beschreibung des Gerätes - A

- A1. Deckel des Wassertanks
- A2. Griff zur Entnahme des Wassertanks
- A3. Wassertank
- A4. Tassenwärmer
- A5. Kaffeeauslauf
- A6. Hauptschalter (ON/OFF)
- A7. Tassenrost
- A8. Wasserstandsanzeige in der Abtropfschale
- A9. Abtropfschale
- A10. Rost für Kaffeebecher/Mug
- A11. Dampfpflanze
- A12. Ausgabeknopf für Dampf

1.2 Beschreibung der Bedienblende - B

- B1. Taste für die Auswahl von 1 Tasse
- B2. In die Taste integrierte Kontrolllampe „ON“ (weiß)
- B3. Taste für die Auswahl von 2 Tassen
- B4. In die Taste integrierte Kontrolllampe „ON“ (weiß)
- B5. Dampftaste
- B6. In die Taste integrierte Kontrolllampe „ON“ (weiß)
- B7. Kontrolllampe „Entkalkung“ (orange)

1.3 Beschreibung der Zubehörteile - C

- C1. Siebträger
- C2. 1-Tassen-Sieb (Symbol  unter dem Sieb)
- C3. 2-Tassen-Sieb (Symbol  unter dem Sieb)
- C4. Pad-Sieb (Symbol  unter dem Sieb)
- C5. Messlöffel
- C6. Tamper
- C7. Reinigungsnadel für Dampfpflanze
- C8. Wasserhärte-test
- C9. Entkalker (*nur bei einigen Modellen)
- C10. Milchkännchen

1.4 Vom Hersteller empfohlenes, nicht im Lieferumfang enthaltenes Reinigungszubehör

Für weitere Informationen besuchen Sie bitte Delonghi.com.

 **WaterFilter** **Wasserfilter**
EAN: 800439937252

2. VORBEREITUNG DES GERÄTES

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

1. Nehmen Sie den Wassertank (A3) heraus (Abb. 1) und füllen Sie ihn mit frischem, sauberem Wasser, wobei darauf

zu achten ist, dass die Markierung MAX nicht überschritten wird (Abb. 2).

2. Setzen Sie den Tank wieder ein, indem Sie ihn leicht andrücken, damit sich die Ventile am Boden des Tanks öffnen (Abb. 3).

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 „9. Menü Einstellungen“ beschrieben, vorgehen.

3. ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTES

1. Den Stecker in die Steckdose stecken. Drücken Sie den Hauptschalter (A6) (Abb. 4).
2. Das Gerät führt eine Selbstdiagnose durch, die durch das aufeinanderfolgende Blinken der drei Tasten angezeigt wird (Abb. 5).
3. Die Kontrolllampen  und  blinken, wodurch angezeigt wird, dass das Gerät sich aufheizt (Abb. 6): wenn die Kontrolllampen permanent eingeschaltet bleiben, ist das Gerät zum Durchspülen des Kreislaufs bereit.
4. Rasten Sie den Siebträger an der Kaffeemaschine ein: richten Sie den Griff des Siebträgers auf „INSERT“ aus und drehen Sie ihn nach rechts, bis er mit der Position „CLOSE“ übereinstimmt (Abb. 7).
5. Stellen Sie einen Behälter mit einem Fassungsvermögen von mindestens 0,5 l unter den Kaffeeauslauf (A5) und die Dampfpflanze (A11) (Abb. 8).
6. Drücken Sie die Taste . Wiederholen Sie diesen Vorgang 5 Mal (Abb. 9).
7. Drehen Sie den Ausgabeknopf für Dampf (A12) auf  (Abb. 10) und geben Sie Wasser aus, bis der Wassertank leer ist; schließen Sie dann den Ausgabeknopf wieder, indem Sie ihn auf 0 drehen. Dadurch wird vor der Dampfausgabe das Wasser im Rohr beseitigt.

Danach ist das Gerät betriebsbereit.

Hinweis: Es ist vollkommen normal, wenn Sie im Fach unter dem Wassertank etwas Wasser vorfinden; trocknen Sie dieses Fach daher ab und zu mit einem sauberen Schwamm.

4. ZUBEREITUNG VON KAFFEE

1. Setzen Sie das Sieb für Kaffeepulver (C2) oder (C3) in den Siebträger (C1) ein (Abb. 11).
2. Füllen Sie das Sieb mit Kaffeepulver (Abb. 12). Vergewissern Sie sich, dass der Kaffee fein gemahlen und speziell für Espresso ist.
3. Verteilen Sie das Kaffeepulver gleichmäßig und pressen Sie es mit dem Tamper leicht an (C6) (Abb. 13). Vergewissern Sie sich, dass sich der Kaffee nach dem Anpressen in diesem Bereich befindet. Es könnte notwendig sein, weiteren Kaffee einzufüllen.

4. Streichen Sie überschüssigen Kaffee vom Rand des Siebträgers und rasten Sie den Siebträger an der Kaffeemaschine ein (Abb. 7):
5. Stellen Sie die Tasse oder die Tassen unter die Ausgüsse des Siebträgers.
6. Vergewissern Sie sich, dass die Kontrolllampen der Tasten für die Kaffeeausgabe eingeschaltet sind, drücken Sie dann die Ausgabetaste  (B1) oder  (B3).
7. Das Gerät beginnt mit der Ausgabe und bricht sie dann automatisch ab.
8. Drehen Sie zum Ausrasten des Siebträgers den Griff von rechts nach links.

Hinweis!

- Für einen korrekten Betrieb vergewissern Sie sich bitte immer vor dem Einfüllen des Kaffeepulvers, dass das Sieb sauber ist und keine Kaffeepulverreste des vorherigen Brühvorgangs daran verblieben sind.
- Während der Kaffeezubereitung kann die Kaffeeausgabe jederzeit durch Drücken der zuvor gedrückten Ausgabetaste abgebrochen werden.
- Wenn Sie nach abgeschlossener Kaffeeausgabe mehr Kaffee in der Tasse möchten, einfach die zuvor gedrückte Ausgabetaste gedrückt halten (innerhalb von 3 Sekunden): die Ausgabe wird nach einigen Sekunden automatisch abgebrochen.
- Um Spritzer zu vermeiden, rasten Sie den Siebträger nie aus, während die Maschine Kaffee ausgibt, und warten Sie nach der Ausgabe immer einige Sekunden.

4.1 Anpressen des Kaffeepulvers:

Das Anpressen des Kaffeepulvers ist sehr wichtig, um einen guten Espresso zuzubereiten.

- Wenn es zu fest angepresst wird, läuft der Kaffee langsam heraus und ist stark.
- Wenn es hingegen zu wenig angepresst wird, läuft der Kaffee zu schnell heraus und ist schwach.

4.2 Empfehlungen für einen heißeren Kaffee

- Erwärmen Sie die Tassen vor der Kaffeezubereitung, indem Sie sie mit etwas Heißwasser ausspülen.
- Rasten Sie den Siebträger (C1) mit eingesetztem Sieb (C2) oder (C3), **doch ohne Kaffee, an der Kaffeemaschine ein**. Verwenden Sie die gleiche Tasse, mit der später der Kaffee zubereitet wird, drücken Sie die Taste für 1 Tasse und lassen Sie Heißwasser in die Tasse laufen, um die Tasse zu erwärmen.
- Erhöhen Sie die Kaffeetemperatur im Menü Programmierung (siehe „9. Menü Einstellungen“).
- Während des Betriebs wird der Tassenwärmer (A4) heiß: stellen Sie dann die Tassen darauf ab, die Sie verwenden möchten.

5. ZUBEREITUNG VON ESPRESSO MIT KAFFEEPADS

1. Setzen Sie das Pad-Sieb (C4) in den Siebträger (C1) ein (Abb. 14).
2. Setzen Sie das Kaffeepad möglichst genau in die Mitte des Siebs (Abb. 15). Zum richtigen Einsetzen der Kaffeepads in das Sieb die Angaben auf den Packungen der Kaffeepads stets genau beachten.
3. Rasten Sie den Siebträger an der Maschine ein (Abb. 7).
4. Stellen Sie die Tasse unter die Ausgüsse des Siebträgers.
5. Vergewissern Sie sich, dass die Kontrolllampen der Tasten für die Kaffeeausgabe eingeschaltet sind, drücken Sie dann die Ausgabetaste  (B1).
6. Das Gerät beginnt mit der Ausgabe und bricht sie dann automatisch ab.
7. Drehen Sie zum Ausrasten des Siebträgers den Griff von rechts nach links.

5.1 Auswahl des Kaffeepads

Verwenden Sie Kaffeepads, die den E.S.E.-Standard erfüllen: dieser ist auf den Packungen mit dem folgenden Markenzeichen angegeben.

Der E.S.E.-Standard ist ein von führenden Herstellern von Kaffeepads angenommenes System, das eine einfache und saubere Zubereitung von Espresso ermöglicht.

Hinweis:

- **Bei Verwendung von Kaffeepads besteht die Möglichkeit zu jeweils nur einer Ausgabe.**
- Während der Kaffeezubereitung kann die Kaffeeausgabe jederzeit durch Drücken der zuvor gedrückten Ausgabetaste abgebrochen werden.
- Wenn Sie nach abgeschlossener Kaffeeausgabe mehr Kaffee in der Tasse möchten, einfach die zuvor gedrückte Ausgabetaste gedrückt halten (innerhalb von 3 Sekunden): die Ausgabe wird nach einigen Sekunden automatisch abgebrochen.
- Um Spritzer zu vermeiden, rasten Sie den Siebträger nie aus, während die Maschine Kaffee ausgibt, und warten Sie nach der Ausgabe immer einige Sekunden.
- Siehe Abschnitt „4.2 Empfehlungen für einen heißeren Kaffee“.

6. PROGRAMMIERUNG DER KAFFEEMENGE IN DER TASSE

Die Kaffeemaschine wurde werkseitig für die Ausgabe von Standardmengen voreingestellt. Wenn Sie diese Mengen ändern möchten, gehen Sie bitte wie folgt vor:

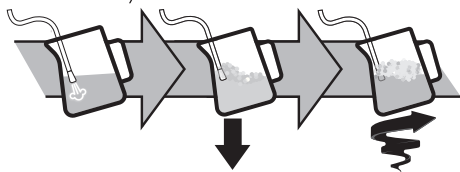
1. Stellen Sie eine oder zwei Tassen unter die Ausgüsse des Siebträgers (C1).
2. Drücken Sie die Taste, die programmiert werden soll ( oder ) , und halten Sie sie gedrückt.

- Die Kaffeemaschine beginnt mit der Kaffeeausgabe und die andere Taste für die Kaffeeausgabe blinkt, wodurch angezeigt wird, dass sich die Kaffeemaschine im Programmiermodus befindet.
- Lassen Sie die Taste los, sobald der Kaffee in der Tasse die gewünschte Menge erreicht hat: die Ausgabe wird abgebrochen und die Kontrolllampe blinkt, wodurch angezeigt wird, dass die Menge richtig gespeichert ist.

	Werkseinstellung	Programmierbare Menge
	35 ml	von ≈ 15 bis ≈ 90 ml
	70 ml	von ≈ 30 bis ≈ 180 ml

7. ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO

- Um hohe Kaffeebecher zu verwenden, muss die Abtropfschale (A9) entfernt und der Becher auf den entsprechenden Rost (A10) gestellt werden (Abb. 16).
- Bereiten Sie den Espresso, wie in den vorherigen Abschnitten beschrieben, zu und verwenden Sie ausreichend große Tassen.
- Füllen Sie das Milchkännchen mit frischer Milch mit Kühlschranktemperatur (Abb. 17). Das Milchvolumen verdoppelt bis verdreifacht sich.
- Drücken Sie die Taste  (Abb. 18). Die Kontrolllampe blinkt. Wenn die Kontrolllampe permanent eingeschaltet bleibt, ist die Kaffeemaschine für die Dampfausgabe bereit.
- Stellen Sie das Kännchen unter die Dampfzange (A11): tauchen Sie die Lanze ein und drehen Sie den Ausgabeknopf auf  (Abb. 19).



- Um die Milch aufzuschäumen, legen Sie die Dampfzange auf die Milchoberfläche: so vermischt sich die Luft mit der Milch und dem Dampf.
- Halten Sie die Dampfzange auf der Oberfläche und achten Sie darauf, dass nicht zu viel Luft aufgenommen wird und sich nicht zu große Blasen bilden.
- Tauchen Sie die Dampfzange unter die Milchoberfläche: auf diese Weise entsteht ein Wirbel.
- Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, drücken Sie die Dampfstaste erneut und warten, bis die Dampfaus-

gabe vollständig beendet ist, bevor Sie das Milchkännchen entnehmen.

- Die aufgeschäumte Milch in die Tassen mit dem zuvor zubereiteten Espresso gießen. Der Cappuccino ist fertig. Nach Belieben süßen und, wenn Sie wünschen, den Schaum mit etwas Kakaoapulver bestreuen.

Hinweis:

- Wenn mehrere Cappuccinos zubereitet werden sollen, erst alle Kaffees zubereiten und danach den Milchschaum für alle Cappuccinos;
- Um die Dampffunktion zu verlassen, drücken Sie eine beliebige Taste. Die Kontrolllampen  und  blinken, wodurch angezeigt wird, dass der Abkühlzyklus durchgeführt werden muss.
- Es wird empfohlen, nicht länger als 60 Sekunden Dampf auszugeben.

7.1 Empfehlungen für den optimalen Gebrauch:

- Empfohlene Menge pro Cappuccino: 100 ml.
- Um einen festen und gleichmäßigen Schaum zu erhalten, verwenden Sie Milch mit Kühlschranktemperatur (etwa 5°C).
- Wenn die Kaffeemaschine zum Aufschäumen der Milch bereit ist, stellen Sie als erstes einen leeren Behälter unter die Lanze und öffnen Sie den Ausgabeknopf für Dampf, um den Kreislauf zu entlüften. Schließen Sie den Ausgabeknopf für Dampf wieder und beginnen Sie mit der Zubereitung.

7.2 Reinigung der Dampfzange

- Entfernen Sie nach jedem Gebrauch die Milchrückstände mit einem Tuch von der Dampfzange (Abb. 20). 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 die Lanze gründlich zu reinigen (Abb. 21)
- Warten Sie, bis der Auslauf abgekühlt ist: verwenden Sie die Reinigungsnadel, um das Loch (C7) frei zu halten, damit das Ausgaberohr langfristig funktionstüchtig bleibt (Abb. 22).

7.3 Abkühlzyklus

Nach Verwendung der Dampffunktion blinken die beiden Kontrolllampen  und  an der Kaffeemaschine gleichzeit-

ig, wodurch angezeigt wird, dass der Kessel abgekühlt werden muss, um die richtige Temperatur für die Zubereitung von Espresso zu erreichen. Dazu wie folgt vorgehen:

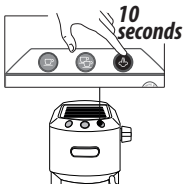
- stellen Sie einen Behälter unter den Milchaufschäumer;
- öffnen Sie den Ausgabeknopf für Dampf, um Dampf und Heißwasser auszugeben; die Kontrolllampe  blinkt (Abb. 23);
- wenn die Kontrolllampen ( und ) blinken, hat sich der Kessel abgekühlt: schließen Sie den Ausgabeknopf für Dampf wieder (wenn sich der Kessel abgekühlt hat, wird die Ausgabe abgebrochen) (Abb. 24). Die Kaffeemaschine ist nun betriebsbereit.

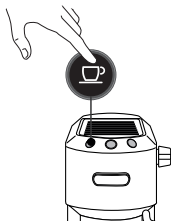
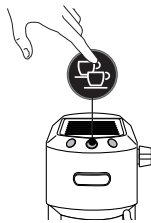
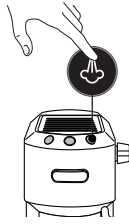
8. ZUBEREITUNG VON HEISSWASSER

1. Stellen Sie ein Gefäß unter die Dampfkanne (A11).
2. Warten Sie, bis die Kontrolllampen für die Kaffeeausgabe (B1) und (B3) eingeschaltet sind.
3. Drehen Sie den Ausgabeknopf (A12) auf / . Das Heißwasser tritt aus der Dampfkanne.
4. Um die Heißwasserausgabe abzubrechen, drehen Sie den Ausgabeknopf auf 0.

Es wird empfohlen, nicht länger als 60 Sekunden Heißwasser auszugeben.

9. MENÜ EINSTELLUNGEN

1. Das Menü aufrufen:		
Halten Sie die Taste  für 10 Sekunden gedrückt, bis die drei Tasten nacheinander blinken:		
2. Wählen Sie die Einstellung, die geregelt werden soll:		
Entsprechende Einstellung	Zur Auswahl der Einstellung drücken	Zur Änderung der Einstellung drücken
→		

Brühtemperatur		 Drücken, um die niedrige Temperatur zu wählen
		 Drücken, um die mittlere Temperatur zu wählen
		Drücken  um die hohe Temperatur zu wählen
Wasserhärte		 Drücken, um die niedrige Härtestufe zu wählen
		 Drücken, um die mittlere Härtestufe zu wählen
		 Drücken, um die hohe Härtestufe zu wählen
Auto-Ab-schaltung		 Drücken, um 9 Minuten zu wählen
		 Drücken, um 30 Minuten zu wählen
		 Drücken, um 3 Stunden zu wählen
		→

3. Das Menü verlassen

Nach 15 Minuten Nichtgebrauch verlässt die Kaffeemaschine das Menü Einstellungen automatisch.

Hinweis:

- Die Kontrolllampe für die geänderte Einstellung blinkt zur Bestätigung der Änderung schnell.
- Nach 15 Minuten Nichtgebrauch verlässt die Kaffeemaschine das Menü Einstellungen automatisch und ist betriebsbereit.

10. WERKSEINSTELLUNGEN (RESET)

Mit diesem Ablauf wird die Kaffeemaschine auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.

Dazu wie folgt vorgehen:

1. Legen Sie die Dampflanze (A11) auf die Abtropfschale (A9);
2. Das Menü Programmierung aufrufen;
3. Drehen Sie den Ausgabeknopf für Dampf (A12) auf  ;
4. Drücken Sie die Taste . Die drei Kontrolllampen blinken gleichzeitig zur Bestätigung, dass die ursprünglichen Einstellungen wiederhergestellt sind.
5. Die Kontrolllampen  und  blinken, wodurch angezeigt wird, dass der Ausgabeknopf für Dampf wieder geschlossen werden muss (Symbol ).

Sobald der Ausgabeknopf für Dampf geschlossen ist, ist das Gerät betriebsbereit.

11. REINIGUNG DER KAFFEEMASCHINE

Folgende Teile der Kaffeemaschine müssen regelmäßig gereinigt werden:

- Abtropfschale (A9)
- Kaffeesiebe (C2), (C3) und (C4);
- Kaffeeauslauf (A5);
- Wassertank (A3);
- Dampflanze (A11) gemäß den Angaben im Kapitel "7.2 Reinigung der Dampflanze";

Vorsicht!

- Keines der Teile oder Zubehöre der Kaffeemaschine darf im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Maschine keine Lösungs- und Scheuermittel oder Alkohol.
- Verwenden Sie zum Entfernen der Verkrustungen oder der Kaffeeablagerungen keine Metallgegenstände, weil sie Oberflächen aus Metall oder Kunststoff verkratzen könnten.
- Bei Nichtgebrauch von mehr als einer Woche wird empfohlen, vor dem Gebrauch der Kaffeemaschine einen Spülvor-

gang durchzuführen, wie im Kapitel "3. Erste Inbetriebnahme des Gerätes" erläutert.

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.

11.1 Reinigung der Abtropfschale

Vorsicht!

Die Abtropfschale ist mit einem Schwimmer (rot) zur Anzeige des Wasserstandes ausgestattet. Die Abtropfschale leeren und reinigen, bevor diese Anzeige aus dem Tassenrost hervortritt (Abb. 25), andernfalls kann das Wasser über den Rand treten und die Kaffeemaschine, die Aufstellfläche oder den umliegenden Bereich beschädigen.

1. Die Abtropfschale entfernen (A9) (Abb. 26).
2. Den Tassenrost (A7) entfernen, das Wasser ausleeren und die Abtropfschale mit einem Tuch reinigen: dann die Abtropfschale wieder zusammenbauen. Den Rost für Kaffeebecher oder Gläser (A10) herausziehen, mit Wasser reinigen, trocknen und wieder einsetzen;
3. Dann die Abtropfschale wieder einsetzen.

11.2 Reinigung der Kaffeesiebe

Die Kaffeesiebe sind gefertigt, um eine perfekte Crema zu erzeugen. Um sie effizient zu halten, müssen die Siebe immer sauber und ohne jegliche Kaffeerückstände sein.

- Spülen Sie das Sieb nach jedem Gebrauch unter reichlich fließendem Wasser ab (Abb. 27), drücken Sie dann das perforierte Sieb an, um sicherzustellen, dass es richtig in seiner Aufnahme sitzt (Abb. 28);
- überprüfen Sie, dass das Loch auf der Rückseite des Siebs (siehe Abb. 29) frei von jeglichen Rückständen ist.

Wenn das Sieb noch schmutzig ist, jedoch mindestens einmal im Monat, reinigen Sie die Kaffeesiebe wie folgt:

1. Ziehen Sie das perforierte Sieb an der Lasche heraus (Abb. 30).
2. Spülen Sie die Siebe unter fließendem Wasser ab (Abb. 31).
3. Vergewissern Sie sich, dass die Löcher nicht verstopft sind. Reinigen Sie sie erforderlichenfalls mit einer Nadel (Abb. 29-31).
4. Trocknen Sie das Sieb mit einem Tuch ab.
5. Setzen Sie das perforierte Sieb wieder in seine Aufnahme und drücken Sie es fest an (Abb. 28).

Pad-Sieb

Spülen Sie es unter fließendem Wasser ab. Vergewissern Sie sich, dass die Löcher nicht verstopft sind. Reinigen Sie sie erforderlichenfalls mit einer Nadel (Abb. 29-31).

11.3 Reinigung des Kaffeeauslaufs

Führen Sie alle 200 Kaffees einen Spülvorgang durch, indem Sie etwa 0,5 l Wasser über den Auslauf ausgeben (drücken Sie die Taste für die Kaffeeabgabe, ohne Kaffeepulver zu verwenden).

11.4 Sonstige Reinigungen

1. Verwenden Sie für die Reinigung der Kaffeemaschine keine Lösungs- oder Scheuermittel. Ein feuchtes, weiches Tuch reicht vollkommen aus.
2. Reinigen Sie den Siebträger regelmäßig.

11.5 Reinigung des Wassertanks

1. Reinigen Sie den Wassertank regelmäßig (etwa einmal im Monat) und nach jedem Auswechseln des Wasserfilters (falls vorhanden) mit einem weichen Tuch und etwas mildem Reinigungsmittel;
2. Entfernen Sie den Filter (falls vorhanden) und spülen Sie ihn unter fließendem Wasser ab;
3. Setzen Sie den Filter (falls vorhanden) wieder ein, füllen Sie den Tank mit frischem Wasser und setzen Sie den Tank wieder ein;
4. (Nur Modelle mit Wasserfilter) 100 ml Heißwasser auslaufen lassen.

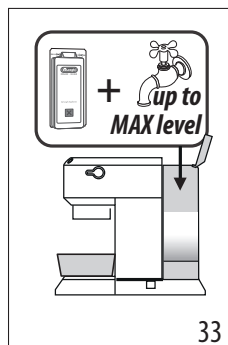
12. ENTKALKUNG

Vorsicht!

- Vor dem Gebrauch lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung und die Angaben auf dem Etikett des Entkalkers (C9) durch, die sich auf der Packung des Entkalkers befinden.
- Verwenden Sie ausschließlich Entkalker von De'Longhi. Die Verwendung von ungeeigneten Entkalkern sowie die nicht regelmäßig durchgeführte Entkalkung können zum Auftreten von Defekten führen, die nicht durch die Herstellergarantie abgedeckt sind.
- Der Entkalker kann empfindliche Oberflächen beschädigen. Sollte das Produkt versehentlich verschüttet werden, bitte sofort abwischen.

Zur Durchführung der Entkalkung	
Entkalker	Entkalker De'Longhi
Behälter	Fassungsvermögen 1 l
Zeit	~25min

1. Die Entkalkung muss durchgeführt werden, wenn die orangene Kontrolllampe  blinkt.
2. Vergewissern Sie sich, dass der Siebträger nicht eingerastet ist, und stellen Sie ein Gefäß unter den Heißwasserauslauf und unter das Duschsieb des Brühkessels (Abb. 32).
3. Füllen Sie die Entkalkungslösung in den Tank, indem Sie den mitgelieferten Entkalker mit Wasser verdünnen (füllen Sie den Tank bis zum Füllstand MAX) (Abb. 33)



4. Halten Sie die Taste  für 10 Sekunden gedrückt, bis die drei Tasten nacheinander blinken.
5. Drehen Sie den Ausgabeknopf für Dampf auf .
6. Drücken Sie die Taste , um die Entkalkung zu starten.
7. Das Entkalkungsprogramm startet und die Entkalkungsflüssigkeit fließt aus der Dampfzange. 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.

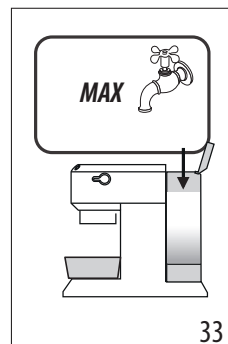
Hinweis:

Um auch den Kaffeekeislauf während der Entkalkung zu reinigen, **schließen Sie von Zeit zu Zeit den Ausgabeknopf für Dampf**, um kleine Mengen Entkalkungsmittel aus dem Kaffeeauslauf fließen zu lassen.

Die Ausgabe wird abgebrochen und die orangene  Kontrolllampe blinkt weiter, wodurch angezeigt wird, dass der Entkalkungszyklus noch läuft.

Nun muss ein Spülvorgang durchgeführt werden.

8. Leeren Sie das zum Auffangen der Entkalkungslösung verwendete Gefäß und stellen Sie es erneut unter die Ausläufe.



9. Die Kaffeemaschine ist für den Spülvorgang mit frischem und sauberem Wasser bereit. Den Wassertank entnehmen, leeren, mit fließendem Wasser ausspülen, bis zum Füllstand MAX mit frischem Wasser füllen (Abb. 34) und wieder in die Kaffeemaschine einsetzen.
10. Vergewissern Sie sich, dass der Ausgabeknopf für Dampf auf  steht, drücken Sie dann die Taste , um den Spülvorgang zu starten. Um auch den Kaffeekreislauf während der Entkalkung zu reinigen, **schließen Sie von Zeit zu Zeit den Ausgabeknopf für Dampf**, um kleine Mengen Wasser aus dem Kaffeeauslauf fließen zu lassen.
11. Führen Sie einen zweiten Spülgang von Punkt 7 bis 9 durch, bei dem Sie auch den Filter einsetzen (wenn er zuvor eingesetzt war).
12. Wenn der Wassertank leer ist, schaltet sich die orangene Kontrolllampe aus und die Entkalkung ist beendet. Die Kontrolllampen  und  blinken.
13. Schließen Sie den Ausgabeknopf für Dampf, indem Sie ihn auf 0 drehen.
14. Füllen Sie den Tank mit frischem Wasser.
Nun ist die Kaffeemaschine betriebsbereit.

13. BEDEUTUNG DER KONTROLLAMPEN

Kontrolllampen	Vorgang	Bedeutung
   	Einschalten des EIN/AUS-Schalters	Das Gerät führt eine Selbstdiagnose durch, die durch das aufeinanderfolgende Blinken der Kontrolllampen angezeigt wird
  	Wenn das Gerät eingeschaltet ist.	Blinkende Kontrolllampen: das Gerät heizt auf, um Kaffee zuzubereiten Permanent eingeschaltete Kontrolllampen: das Gerät ist bereit, um Kaffee zuzubereiten
	Dampfdrehknopf offen	Blinkende Kontrolllampen: schließen Sie den Ausgabeknopf für Dampf wieder
	Der Abkühlzyklus wird angefordert	Gemäß den Angaben im Abschnitt "7.3 Abkühlzyklus" vorgehen.
  	Der Wassertank ist leer oder die Maschine gibt keinen Kaffee aus	Die Kontrolllampen blinken schnell. Schlagen Sie im Kapitel "14. Betriebsstörungen" nach
  	Die Dampffunktion wird angefordert	Blinkende Kontrolllampe: das Gerät heizt auf, um Dampf abzugeben Kontrolllampe leuchtet permanent: das Gerät ist bereit, um Dampf auszugeben
   <i>Farbe Orange blinkt</i>	Die Entkalkung muss durchgeführt werden	Führen Sie die Entkalkung durch: der Vorgang ist beendet, wenn die Kontrolllampe  sich ausschaltet.

14. BETRIEBSSTÖRUNGEN

Problem	Ursache	Abhilfe
Der Espresso läuft nicht mehr heraus	Kein Wasser im Tank	Den Tank füllen
	Die Löcher der Ausgüsse des Siebträgers sind verstopft	Die Löcher der Ausgüsse des Siebträgers reinigen
	Das Sieb ist verstopft oder das gelochte Sieb fehlt	Die Reinigung gemäß den Angaben im Abschnitt durchführen "11.2 Reinigung der Kaffeesiebe"
	Der Wassertank 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 Abschnitt durchführen "12. Entkalkung"
Der Espresso tropft über die Ränder des Siebträgers anstatt aus den Löchern	Der Siebträger ist nicht richtig eingesetzt oder verschmutzt	Den Siebträger richtig einrasten und kräftig bis zum Anschlag drehen
	Die Dichtung des Espressokessels hat an Elastizität verloren oder ist verschmutzt	Die Dichtung des Espressokessels bei einem Kundendienstzentrum austauschen
	Die Löcher der Ausgüsse des Siebträgers sind verstopft	Die Löcher der Ausgüsse des Siebträgers reinigen
	Das Sieb ist verstopft oder das gelochte Sieb fehlt	Die Reinigung gemäß den Angaben im Abschnitt durchführen „11.2 Reinigung der Kaffeesiebe“
Der Siebträger rastet nicht am Gerät ein	Das Sieb ist mit zu viel Kaffee gefüllt	Den mitgelieferten Messlöffel verwenden und sicherstellen, dass das richtige Sieb für die Zubereitungsart verwendet wird
Die Crema des Kaffees ist hell (der Kaffee läuft zu schnell aus dem Ausguss)	Das Kaffeepulver wurde zu wenig gepresst	Das Kaffeepulver stärker pressen
	Zu wenig Kaffeepulver	Mehr Kaffeepulver verwenden
	Das Kaffeepulver ist zu grob gemahlen	Nur Kaffeepulver für Espressomaschinen verwenden
	Das Kaffeepulver hat nicht die richtige Qualität	Kaffeepulver mit einer anderen Qualität verwenden
→		

Problem	Ursache	Abhilfe
Die Crema des Kaffees ist dunkel (der Kaffee läuft zu langsam aus dem Ausguss)	Das Kaffeepulver wurde zu stark gepresst	Das Kaffeepulver weniger pressen
	Zu viel Kaffeepulver	Weniger Kaffeepulver verwenden
	Das Duschsieb des Brühkessels ist verstopft	Die Reinigung gemäß den Angaben im Abschnitt durchführen "11.3 Reinigung des Kaffeeauslaufs"
	Das Sieb ist verstopft	Die Reinigung gemäß den Angaben im Abschnitt durchführen „11.2 Reinigung der Kaffeesiebe“
	Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen	Nur Kaffeepulver für Espressomaschinen verwenden
	Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen oder feucht.	Nur Kaffeepulver für Espressomaschinen verwenden, das nicht zu feucht sein darf.
	Kalk im Wasserkreislauf	Die Entkalkung durchführen gemäß Abschnitt "12. Entkalkung"
Nach der Kaffeeausgabe bleibt das Sieb am Duschsieb des Kessels hängen		Den Siebträger wieder einsetzen, den Kaffee ausgeben, dann den Siebträger entfernen
Die Kaffeemaschine gibt kein Getränk aus und alle Kontrolllampen blinken für einige Sekunden	Kein Wasser im Tank	Den Wassertank füllen
	Der Wassertank ist nicht richtig eingesetzt und die Ventile am Boden sind nicht geöffnet	Den Wassertank leicht andrücken, damit sich die Ventile am Boden öffnen
	Das Duschsieb des Brühkessels ist verstopft	Die Reinigung gemäß den Angaben im Abschnitt durchführen "11.3 Reinigung des Kaffeeauslaufs"
	Das Sieb ist verstopft	Die Reinigung gemäß den Angaben im Abschnitt durchführen "11.2 Reinigung der Kaffeesiebe"
	Kalk im Wasserkreislauf	Die Entkalkung gemäß Abschnitt "12. Entkalkung" durchführen
Die Kaffeemaschine funktioniert nicht und alle Kontrolllampen blinken		Das Gerät sofort vom Stromnetz trennen und sich an ein autorisiertes Kundendienstzentrum wenden
Bei der Zubereitung von Cappuccino schäumt die Milch nicht auf	Die Milch ist nicht kalt genug	Immer Milch mit Kühlschranktemperatur verwenden
	Der Milchaufschäumer ist verschmutzt	Die Reinigung des Milchaufschäumers durchführen, wie im Abschnitt "7.2 Reinigung der Dampfzange" beschrieben
	Kalk im Wasserkreislauf	Die Entkalkung gemäß Kapitel "12. Entkalkung" durchführen

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

1. DESCRIZIONE

1.1 Descrizione dell'apparecchio - A

- A1. Coperchio serbatoio acqua
- A2. Maniglia estrazione serbatoio acqua
- A3. Serbatoio acqua
- A4. Scaldatasse
- A5. Erogatore caffè
- A6. Interruttore generale (ON/OFF)
- A7. Griglia poggiatesta
- A8. Indicatore di livello acqua nella vaschetta raccogliogocce
- A9. Vaschetta raccogliogocce
- A10. Griglia biccchiere/mug
- A11. Lancia vapore
- A12. Manopola erogazione vapore

1.2 Descrizione pannello di controllo - B

- B1. Tasto selezione 1 tazza
- B2. Spia "ON" (bianca) integrata al tasto
- B3. Tasto selezione 2 tazze
- B4. Spia "ON" (bianca) integrata al tasto
- B5. Tasto vapore
- B6. Spia "ON" (bianca) integrata al tasto
- B7. Spia "decalcificazione" (arancione)

1.3 Descrizione degli accessori - C

- C1. Portafiltro
- C2. Filtro 1 tazza (simbolo  sotto il filtro)
- C3. Filtro 2 tazze (simbolo  sotto il filtro)
- C4. Filtro per cialde (simbolo  sotto il filtro)
- C5. Misurino
- C6. Pressino
- C7. Ago di pulizia per lancia vapore
- C8. Test durezza acqua
- C9. Decalcificante (*Solo in alcuni modelli)
- C10. Bricco latte

1.4 Accessori pulizia non inclusi, raccomandati dal costruttore

Per maggiori informazioni, visita Delonghi.com.



Filtro addolcitore
EAN: 8004399372752

2. PREPARAZIONE DELL'APPARECCHIO

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

1. Estrarre il serbatoio acqua (A3) (fig. 1) e riempirlo con acqua fresca e pulita facendo attenzione a non superare la scritta MAX (fig. 2)..

2. Reinsерire il serbatoio premendolo leggermente in modo da aprire le valvole situate sul fondo del serbatoio stesso (fig. 3).

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 "9. Menù impostazioni".

3. PRIMA MESSA IN FUNZIONE DELL'APPARECCHIO

1. Inserire la spina nella presa. Premere l'interruttore generale (A6) (fig. 4).
2. L'apparecchio effettua un'autodiagnosi segnalata dal lampeggiare in sequenza dei tre tasti (fig. 5).
3. Le spie  e  lampeggiano ad indicare che l'apparecchio si sta portando in temperatura (fig. 6): quando le spie rimangono accese fisse, l'apparecchio è pronto per il risciacquo del circuito.
4. Agganciare il portafiltro alla macchina: allineare il manico della coppetta portafiltro a "INSERT" e ruotare l'impugnatura verso destra, fino ad allinearla alla posizione "CLOSE" (fig. 7).
5. Posizionare un contenitore da almeno 0,5 litri sotto l'erogatore caffè (A5) e la lancia vapore (A11) (fig. 8).
6. Premere il tasto . Ripetere quest'operazione 5 volte (fig. 9).
7. Ruotare la manopola vapore (A12) in posizione  (fig. 10) ed erogare acqua calda fino a svuotare il serbatoio acqua; quindi richiudere la manopola ruotandola in posizione 0. Questo permette di eliminare l'acqua nel tubo prima di erogare vapore.

L'apparecchio è quindi pronto all'uso.

Nota bene: È del tutto normale trovare dell'acqua nel vano sotto il serbatoio; pertanto saltuariamente questo vano va asciugato utilizzando una spugna pulita.

4. PREPARARE IL CAFFÈ

1. Inserire il filtro per caffè macinato (C2) o (C3) nel portafiltro (C1) (fig. 11).
2. Riempire il filtro con il caffè macinato (fig. 12). Assicurarsi che il caffè sia macinato fine, specifico per espresso.
3. Distribuire uniformemente il caffè macinato e premere leggermente con il pressino (C6) (fig. 13). Assicurarsi che il caffè sia a livello dopo la pressatura. Potrebbe essere necessario aggiungere altro caffè.
4. Togliere eventuale eccedenza di caffè dal bordo del portafiltro ed agganciare quest'ultimo alla macchina (fig. 7).
5. Posizionare la tazza o le tazze sotto i beccucci del portafiltro
6. Assicurarsi che le spie relative ai tasti erogazione caffè siano accese, quindi premere il tasto erogazione  (B1) o  (B3).

7. L'apparecchio procede e interrompe automaticamente l'erogazione.
8. Per sganciare il portafiltro, ruotare l'impugnatura da destra a sinistra.

Nota bene:

- Per un corretto funzionamento, prima di riempirlo di caffè macinato, assicurarsi sempre che il filtro non abbia residui di polvere di caffè della precedente infusione.
- Mentre la macchina sta facendo il caffè, l'erogazione può essere fermata in qualsiasi momento premendo il tasto erogazione premuto precedentemente.
- Appena terminata l'erogazione, se si vuole aumentare la quantità di caffè nella tazza, è sufficiente tenere premuto (entro 3 secondi) il tasto erogazione premuto precedentemente: l'erogazione si interrompe automaticamente dopo alcuni secondi.
- Per evitare spruzzi, non sganciare mai il portafiltro mentre la macchina è in erogazione ed attendere sempre qualche secondo dopo l'erogazione.

4.1 Pressare il caffè:

La pressatura del caffè macinato è molto importante per ottenere un buon caffè espresso.

- Se si preme troppo, il caffè fuoriuscirà lentamente ed il caffè sarà forte.
- Se si preme poco, invece, il caffè uscirà troppo velocemente ed il caffè sarà leggero.

4.2 Consigli per un caffè più caldo

- Riscaldare le tazze, prima di fare il caffè, risciacquando con un po' di acqua calda.
- Agganciare alla macchina il portafiltro (C1) con il filtro (C2) o (C3) inserito, **senza aggiungere il caffè**. Utilizzando la stessa tazza con cui si prepara il caffè, premere il tasto 1 tazza ed erogare acqua calda in tazza, in modo da scaldare la tazza.
- Aumentare la temperatura del caffè nel menù programmazione (vedi "9. Menù impostazioni").
- Durante il funzionamento, lo scaldatasse (A4) diventa caldo: appoggiarvi quindi le tazze da utilizzare.

5. COME PREPARARE L'ESPRESSO CON LE CIALDE

1. Inserire il filtro per caffè in cialde (C4) nel portafiltro (C1) (fig. 14).
2. Inserire la cialda centrandola il più possibile sopra il filtro (fig. 15). Seguire sempre le istruzioni sulla confezione delle cialde per posizionare correttamente la cialda sul filtro.
3. Agganciare il portafiltro alla macchina (fig. 7).
4. Posizionare la tazza sotto i beccucci del portafiltro.
5. Assicurarsi che le spie relative ai tasti erogazione caffè siano accese, quindi premere il tasto erogazione  (B1).

6. L'apparecchio procede e interrompe automaticamente l'erogazione.
7. Per sganciare il portafiltro, ruotare l'impugnatura da destra a sinistra.

5.1 Scegliere la cialda

utilizzare cialde che rispettano lo standard ESE: quest'ultimo è riportato sulle confezioni con il marchio.

Lo standard ESE è un sistema accettato dai più grandi produttori di cialde e permette di preparare un caffè espresso in modo semplice e pulito.

Nota bene:

- **Quando si utilizzano le cialde, è possibile procedere con una singola erogazione alla volta.**
- Mentre la macchina sta facendo il caffè, l'erogazione può essere fermata in qualsiasi momento premendo il tasto erogazione premuto precedentemente.
- Appena terminata l'erogazione, se si vuole aumentare la quantità di caffè nella tazza, è sufficiente tenere premuto (entro 3 secondi) il tasto erogazione premuto precedentemente: l'erogazione si interrompe automaticamente dopo alcuni secondi.
- Per evitare spruzzi, non sganciare mai il portafiltro mentre la macchina è in erogazione ed attendere sempre qualche secondo dopo l'erogazione.
- Vedi sezione "4.2 Consigli per un caffè più caldo".

6. PROGRAMMARE LE QUANTITÀ DI CAFFÈ IN TAZZA

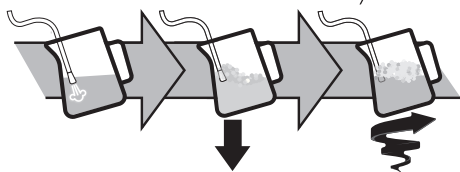
La macchina è stata preimpostata in fabbrica per erogare delle quantità standard. Se si desidera modificare queste quantità, procedere nel seguente modo:

1. Posizionare una o due tazze sotto i beccucci del portafiltro (C1).
2. Premere il tasto che si desidera programmare ( o ) e mantenerlo premuto.
3. La macchina inizia ad erogare caffè e l'altro pulsante di erogazione caffè lampeggia ad indicare che la macchina è in modalità programmazione.
4. Appena si raggiunge la quantità desiderata di caffè in tazza, rilasciare il tasto: l'erogazione si interrompe e la spia lampeggia ad indicare che la quantità è memorizzata correttamente.

	Quantità di fabbrica	Quantità programmabile
	35 ml	da ≈15 a ≈90 ml
	70 ml	da ≈30 a ≈180 ml

7. COME FARE IL CAPPUCCINO

1. Per utilizzare bicchieri alti, rimuovere la vaschetta raccogli-gocce (A9) e poggiare il bicchiere sull'apposito vassoio (A10) (fig. 16).
2. Preparare il caffè espresso come descritto nei paragrafi precedenti, utilizzando tazze sufficientemente grandi.
3. Riempire il bricco latte con latte fresco a temperatura di frigorifero (fig. 17). Il volume del latte aumenterà di 2 o 3 volte
4. Premere il tasto  (fig. 18). La spia lampeggia. Quando la spia rimane fissa, la macchina è pronta ad erogare vapore.
5. Mettere il bricco sotto la lancia vapore (A11): immergere la lancia e ruotare la manopola in posizione  (fig. 19).



6. Per schiumare il latte, appoggiare la lancia vapore sulla superficie del latte: così facendo l'aria si mescola al latte e al vapore
7. Mantenere la lancia vapore sulla superficie, prestando attenzione a non catturare troppa aria creando bolle troppo grosse.
8. Immergere la lancia vapore sotto la superficie del latte: in questo modo si crea un vortice.
9. Una volta raggiunta la temperatura desiderata, ripremere il tasto vapore e attendere che l'erogazione vapore si interrompa completamente prima di rimuovere il bricco del latte.
10. Versare il latte emulsionato nelle tazze contenenti il caffè espresso preparato in precedenza. Il cappuccino è pronto. Zuccherare a piacere, e se si desidera, cospargere la schiuma con un po' di cioccolato in polvere.

Nota bene:

- Se si devono preparare più cappuccini, bisogna fare prima tutti i caffè e solo alla fine preparare il latte montato per tutti i cappuccini;
- Per uscire dalla funzione vapore, premere qualsiasi tasto. Le spie  e  lampeggiano ad indicare che è necessario procedere con il ciclo di raffreddamento.
- Si consiglia un'erogazione di vapore massima di 60 secondi.

7.1 Consigli per l'uso ottimale:

- Quantità consigliata per ogni cappuccino: 100 ml.

- Per ottenere una schiuma densa e omogenea, utilizzare latte a temperatura di frigorifero (circa 5°C).
- Quando la macchina è pronta a schiumare il latte, prima di procedere, mettere un contenitore vuoto sotto la lancia e aprire la manopola vapore per eliminare l'aria dal circuito vapore. Richiudere la manopola vapore e procedere con la preparazione.

7.2 Pulizia della lancia vapore

1. Dopo ogni uso, rimuovere con un panno i residui di latte dalla lancia vapore (fig. 20). 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 a fondo la lancia (fig. 21)
3. Attendere che l'erogatore si raffreddi: per mantenere l'efficienza dell'erogatore nel tempo, utilizzare l'ago di pulizia per mantenere libero il foro (C7) (fig. 22).

7.3 Ciclo di raffreddamento

Dopo aver utilizzato la funzione vapore, le due spie  e  sulla macchina lampeggiano simultaneamente ad indicare che la caldaia deve essere raffreddata per raggiungere la temperatura corretta per fare l'espresso. Procedere come segue:

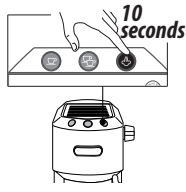
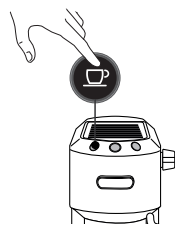
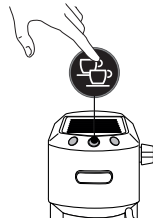
- posizionare un contenitore sotto il cappuccinatore;
- aprire la manopola vapore per erogare vapore e acqua calda: la spia  lampeggia (fig. 23);
- quando le spie  e  lampeggiano, la caldaia si è raffreddata: richiudere la maniglia vapore (quando la caldaia si è raffreddata, l'erogazione si interrompe) (fig. 24). La macchina è ora pronta all'uso.

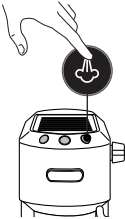
8. PREPARARE ACQUA CALDA

1. Posizionare un recipiente sotto la lancia vapore (A11).
2. Attendere che le spie erogazione caffè (B1) e (B3) siano accese.
3. Ruotare la manopola (A12) in posizione . L'acqua calda uscirà dalla lancia vapore.
4. Per interrompere la fuoriuscita di acqua calda ruotare la manopola in posizione 0.

Si consiglia un'erogazione massima di 60 secondi.

9. MENÙ IMPOSTAZIONI

1. Entrare nel menù:		
Mantenere premuto il tasto  per 10 secondi, finchè i tre tasti lampeggiano in sequenza:		
2. Selezionare l'impostazione da regolare		
Imposta- zione corri- spondente	Premere per selezio- nare l'impostazione	Premere per cambiare impostazione
Tempe- ratura di infusione	 <i>Questa temperatura fa riferimento all'acqua nel thermoblock. È quindi diversa dalla temperatura della bevanda in tazza o dalla temperatura misurata quando la bevanda esce dagli erogatori del portafiltro.</i>	Premere  per selezionare la temperatura Bassa
		Premere  per selezionare la temperatura Media
		Premere  per selezionare la temperatura Alta
Durezza acqua		Premere  per selezionare la durezza Bassa
		Premere  per selezionare la durezza Media
		Premere  per selezionare la durezza Alta
➔		

Auto-spegnimento		Premere  per selezionare 9 minuti
		Premere  per selezionare 30 minuti
		Premere  per selezionare 3 ore
3. Uscire dal menù		
Dopo 15 secondi di inutilizzo, la macchina esce automaticamente dal menù impostazioni.		

Nota bene:

- La spia relativa all'impostazione modificata lampeggia velocemente a conferma della modifica.
- Dopo 15 secondi di inutilizzo, la macchina esce automaticamente dal menù impostazioni ed è pronta all'uso.

10. VALORI DI FABBRICA (RESET)

Con questa procedura si reimposta la macchina ai valori di fabbrica.

Procedere come segue:

- Posizionare la lancia vapore (A11) sulla vaschetta raccogli-gocce (A9);
- Accedere al menù programmazione;
- Ruotare la manopola vapore (A12) in posizione ;
- Premere il tasto . Le tre spie lampeggiano simultaneamente per confermare il ripristino dei settaggi originali.
- Le spie  e  lampeggiano ad indicare che la manopola vapore deve essere richiusa (simbolo ).

Una volta chiusa la manopola vapore, l'apparecchio è pronto all'uso.

11. PULIZIA DELLA MACCHINA

Le seguenti parti della macchina devono essere pulite periodicamente:

- la vaschetta raccogli gocce (A9)
- i filtri caffè (C2), (C3) e (C4);
- l'erogatore caffè (A5);
- il serbatoio dell'acqua (A3);
- la lancia vapore (A11) come indicato al capitolo "7.2 Pulizia della lancia vapore";

Attenzione!

- Nessun componente o accessorio della macchina è lavabile in lavastoviglie.

- 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 potrebbe 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 come illustrato al capitolo “3. Prima messa in funzione dell'apparecchio”.

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.

11.1 Pulizia della vaschetta raccogli gocce

Attenzione!

La vaschetta raccogli gocce è provvista di un indicatore galleggiante (di colore rosso) del livello dell'acqua contenuta. Prima che questo indicatore cominci a sporgere dal vassoio poggiatesta (fig. 25), è necessario svuotare la vaschetta e pulirla, altrimenti l'acqua può traboccare dal bordo e danneggiare la macchina, il piano di appoggio o la zona circostante.

1. Rimuovere la vaschetta (A9) (fig. 26).
2. Rimuovere la griglia poggiatesta (A7), eliminare l'acqua e pulire con un panno la vaschetta: quindi riassemblare il vassoio raccogli gocce. Estrarre la griglia per mug o bicchieri (A10), pulire con acqua, asciugare e riporre;
3. Reinserire quindi la vaschetta raccogli gocce.

11.2 Pulizia dei filtri caffè

I filtri caffè sono realizzati in modo da ottenere la miglior crema caffè possibile. Per mantenerli efficienti, i filtri devono essere sempre puliti e senza alcun residuo di caffè.

- Dopo ogni uso, risciacquare il filtro con abbondante acqua corrente (fig. 27), quindi premere il filtro perforato per assicurarsi sia correttamente inserito nella sua sede (fig. 28);
- verificare che il foro sul retro del filtro (vedi fig. 29) sia libero da ogni residuo.

Se il filtro è ancora sporco o almeno una volta al mese, pulire i filtri caffè come segue:

1. Estrarre il filtro perforato tirando la linguetta (fig. 30).
2. Risciacquare i filtri con acqua corrente (fig. 31).
3. Assicurarsi che i fori non siano ostruiti. Se necessario, pulire con un ago (fig. 29-31).
4. Asciugare con un panno.
5. Reinserire il filtro perforato nella sua sede e premere fino in fondo (fig. 28).

Filtro cialde

Risciacquare con acqua corrente. Assicurarsi che i fori non siano ostruiti. Se necessario, pulire con un ago (fig. 29-31).

11.3 Pulire l'erogatore caffè

Ogni 200 caffè, effettuare un risciacquo erogando circa 0.5 l di acqua dall'erogatore (premere il tasto erogazione caffè senza utilizzare caffè macinato).

11.4 Altre pulizie

1. Per la pulizia della macchina non usare solventi o detergenti abrasivi. Sarà sufficiente un panno umido e morbido.
2. Pulire regolarmente la coppetta porta-filtro.

11.5 Pulizia del serbatoio acqua

1. Pulire periodicamente (circa una volta al mese) e ad ogni sostituzione del filtro addolcitore (se presente) il serbatoio acqua con un panno umido e un po' di detersivo delicato;
2. Rimuovere il filtro (se presente) e risciacquarlo con acqua corrente;
3. Reinserire il filtro (se presente), riempire il serbatoio con acqua fresca e reinserire il serbatoio;
4. (Solo per modelli con filtro addolcitore) Erogare 100ml di acqua.

12. DECALCIFICAZIONE

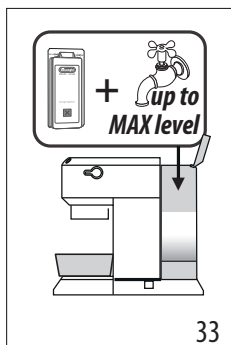
Attenzione!

- Prima dell'uso, leggere le istruzioni e l'etichettatura del decalcificante (C9), riportate sulla confezione del decalcificante stesso.
- Si raccomanda di utilizzare esclusivamente decalcificante De'Longhi. L'utilizzo di decalcificanti non idonei, come pure la decalcificazione non regolarmente eseguita, può comportare l'insorgenza di difetti non coperti dalla garanzia del produttore.
- Il decalcificante può danneggiare le superfici delicate. Se il prodotto viene rovesciato accidentalmente, asciugare immediatamente.

Per effettuare la decalcificazione

Decalcificante	Decalcificante De'Longhi
Contenitore	Capacità 1 l
Tempo	~25min

1. È il momento di effettuare la decalcificazione quando lampeggia la spia  di colore arancio.
1. Assicurarsi che il portafiltro non sia agganciato e posizionare un recipiente sotto l'erogatore acqua calda e sotto la doccia caldaia (fig. 32).
2. Versare la soluzione decalcificante nel serbatoio, diluendo il decalcificante fornito con acqua (riempire il serbatoio fino al livello MAX) (fig. 33)



3. Mantenere premuto il tasto  per 10 secondi, finché le 3 spie lampeggiano in sequenza.
4. Ruotare la manopola vapore su .
5. Premere il tasto  per avviare la decalcificazione.
6. Il programma di decalcificazione si avvia ed il liquido decalcificante esce dalla lancia vapore. 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.

Nota bene:

Durante la decalcificazione, per pulire anche il circuito caffè, **chiudere di tanto in tanto la manopola vapore** per erogare piccole quantità di decalcificante dall'erogatore caffè.

L'erogazione si interrompe e la spia  arancione continua a lampeggiare ad indicare che il ciclo di decalcificazione è ancora in corso.

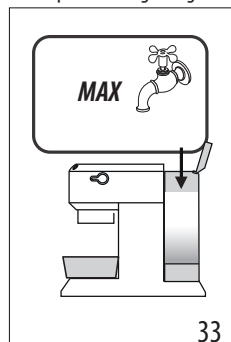
13. SIGNIFICATO DELLE SPIE

Spie	Operazione	Significato
  	Accensione dell'interruttore ON/OFF	L'apparecchio esegue un'autodiagnosi, segnalata dal lampeggiare in sequenza delle spie
  	L'apparecchio è acceso	Spie lampeggianti: l'apparecchio si sta riscaldando per fare caffè Spie fisse: l'apparecchio è pronto per fare caffè
	Manopola vapore aperta	Spie lampeggianti: richiudere la manopola vapore
	È richiesto il ciclo di raffreddamento	Procedere come descritto al par. "7.3 Ciclo di raffreddamento".



È ora necessario procedere con il risciacquo.

7. Svuotare il recipiente utilizzato per la raccolta del liquido decalcificante e riporlo sotto gli erogatori.



8. La macchina è pronta per il risciacquo con acqua fresca e pulita. Estrarre il serbatoio acqua, svuotarlo, risciacquarlo con acqua corrente, riempirlo fino al livello MAX con acqua fresca (fig. 34) e reinserirlo in macchina.
9. Assicurarsi che la manopola vapore sia in posizione , quindi premere il tasto  per avviare il risciacquo. Durante la decalcificazione, per pulire anche il circuito caffè, **chiudere di tanto in tanto la manopola vapore** per erogare piccole quantità di acqua dall'erogatore caffè.
10. Effettuare un secondo risciacquo dal punto 7 al 9 inserendo anche il filtro (se precedentemente inserito).
11. Quando il serbatoio acqua è vuoto, la spia arancione si spegne e la decalcificazione è completa. Le spie  e  lampeggiano.
12. Chiudere la manopola vapore ruotandola su 0.
13. Riempire il serbatoio con acqua fresca..

Ora la macchina è pronta all'uso.

Spie	Operazione	Significato
  	Il serbatoio acqua è vuoto o la macchina non eroga caffè	Le spie lampeggiano velocemente. Fare riferimento al cap. "3. Prima messa in funzione dell'apparecchio"
  	È richiesta la funzione vapore	Spia lampeggiante: l'apparecchio si sta riscaldando per erogare vapore Spia fissa: l'apparecchio è pronto per erogare vapore
   <i>colore arancio lampeggiante</i>	È necessario eseguire la decalcificazione	Eseguire la decalcificazione: l'operazione è completa quando la spia  si spegne.

14. SE QUALCOSA NON FUNZIONA

Problema	Causa	Soluzione
Non esce più il caffè espresso	Mananza di acqua nel serbatoio	Riempire il serbatoio
	I fori di uscita caffè del portafiltro sono otturati	Pulire i fori dei beccucci del portafiltro
	Il filtro è otturato o manca il filtro forato	Eseguire la pulizia come indicato al par. "11.2 Pulizia dei filtri caffè"
	Il serbatoio 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 decalcifica come al par. "12. Decalcificazione"
Il caffè espresso gocciola dai bordi del portafiltro anziché dai fori	Il portafiltro è male inserito o è sporco	Agganciare il portafiltro correttamente e ruotarlo fino in fondo con forza
	La guarnizione della caldaia espresso ha perso elasticità o è sporca	Sostituire la guarnizione della caldaia espresso presso un Centro Assistenza
	I fori dei beccucci del portafiltro sono otturati	Pulire i fori dei beccucci del portafiltro
	Il filtro è otturato o manca il filtro forato	Eseguire la pulizia come indicato al par. "11.2 Pulizia dei filtri caffè"
Il portafiltro non si aggancia all'apparecchio	Nel filtro è stato versato troppo caffè	Utilizzare il misurino in dotazione ed accertarsi di utilizzare il filtro corretto per il tipo di preparazione
➔		

Problema	Causa	Soluzione
La crema del caffè è chiara (scende velocemente dal beccuccio)	Il caffè macinato è poco pressato	Aumentare la pressatura del caffè macinato
	La quantità di caffè macinato è scarsa	Aumentare la quantità di caffè macinato
	La macinatura del caffè è grossa	Utilizzare solo caffè per macinato per macchine da caffè espresso
	Qualità di caffè macinato non è del tipo corretto	Cambiare qualità di caffè macinato
La crema del caffè è scura (il caffè scende lentamente dal beccuccio)	Il caffè macinato è pressato troppo	Pressare meno il caffè
	La quantità di caffè macinato è elevata	Diminuire la quantità di caffè macinato
	La doccia caldaia espresso è ostruita	Eseguire la pulizia come indicato al par. "11.3 Pulire l'erogatore caffè"
	Il filtro è otturato	Eseguire la pulizia come indicato al par. "11.2 Pulizia dei filtri caffè"
	La macinatura del caffè è troppo fine	Utilizzare solo caffè macinato per macchine da caffè espresso
	Il caffè macinato è troppo fine oppure è umido	Utilizzare solo caffè macinato per macchine da caffè espresso e non deve essere troppo umido
	Calcare all'interno del circuito idraulico	Eseguire la decalcifica come al paragrafo "12. Decalcificazione"
Dopo l'erogazione caffè, il filtro rimane attaccato alla doccia caldaia		Reinserire il portafiltro, erogare caffè, quindi rimuovere il portafiltro
La macchina non eroga alcuna bevanda e tutte le spie lampeggiano per alcuni secondi	Mancanza acqua nel serbatoio	Riempire il serbatoio acqua
	Il serbatoio è mal inserito e le valvole sul suo fondo non sono aperte	Premere leggermente il serbatoio in modo da prire le valvole sul suo fondo
	La doccia caldaia espresso è ostruita	Eseguire la pulizia come indicato al par. "11.3 Pulire l'erogatore caffè"
	Il filtro è otturato	Eseguire la pulizia come indicato al par. "11.2 Pulizia dei filtri caffè"
	Calcare all'interno del circuito idraulico	Eseguire la decalcifica come al par. "12. Decalcificazione"
La macchina non funziona e lampeggiano tutte le spie		Scollegare immediatamente l'apparecchio e rivolgersi ad un centro assistenza autorizzato
Non si forma la schiuma del latte mentre si fa il cappuccino	Il latte non è abbastanza freddo	Usare sempre latte alla temperatura di frigorifero
	Il cappuccinatore è sporco	Eseguire la pulizia del cappuccinatore come descritto al par. "7.2 Pulizia della lancia vapore"
	Calcare all'interno del circuito idraulico	Eseguire la decalcificazione come al cap. "12. Decalcificazione"