
EC935X

La Specialista

PRESTIGIO

MACCHINA DA CAFFÈ

COFFEE MAKER

MACHINE À CAFÉ

KAFFEEMASCHINE

KOFFIEZETAPPARAAT

CAFETERA

MÁQUINA DE CAFÉ

ΜΗΧΑΝΗ ΓΙΑ ΚΑΦΕ

KAFFEMASKIN

KAFFEMASKIN

KAFFEMASKINE

KAHVINKEITIN

КОФЕМАШИНА

КОФЕ ЖАСАҒЫШ

KÁVÉFŐZŐGÉP

KÁVOVAR

KÁVOVAR

EKSPRES DO KAWY

APARAT DE PREPARAT CAFEA

ماكينة قهوة



DeLonghi

IT

pag. 6

NO

sid. 116

SK

str. 245

EN

page 19

SV

sid. 129

PL

str. 259

FR

pag. 32

DA

sid. 142

RO

pag. 273

DE

S. 45

FI

siv. 155

AR

2

NL

pag. 60

RU

стр.168

ES

pág. 74

KZ

181-бет

PT

pág. 87

HU

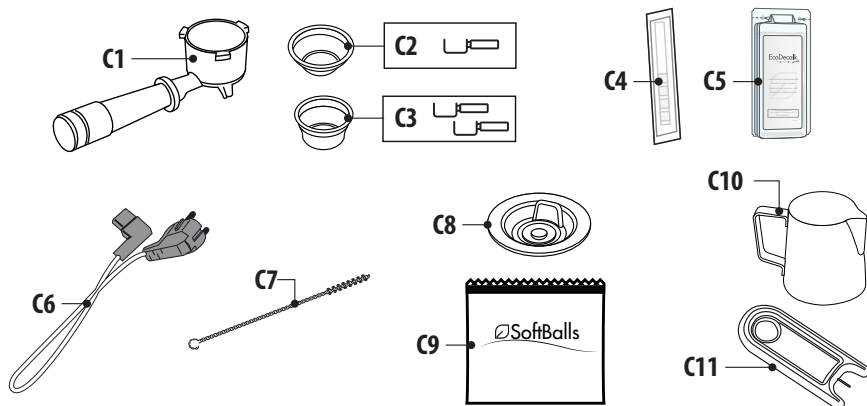
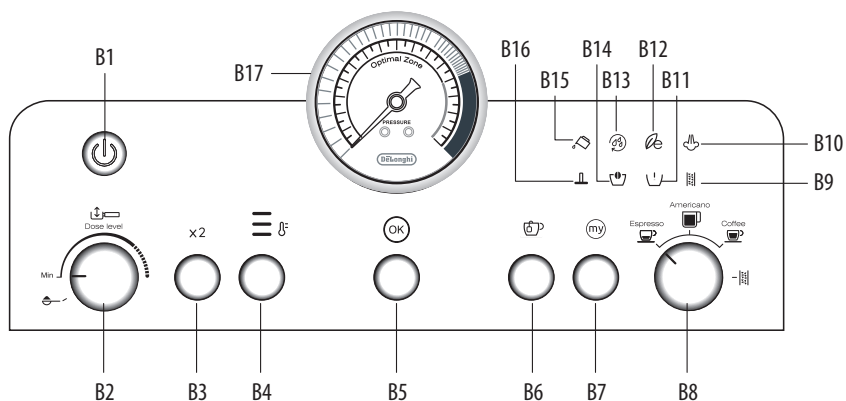
old. 217

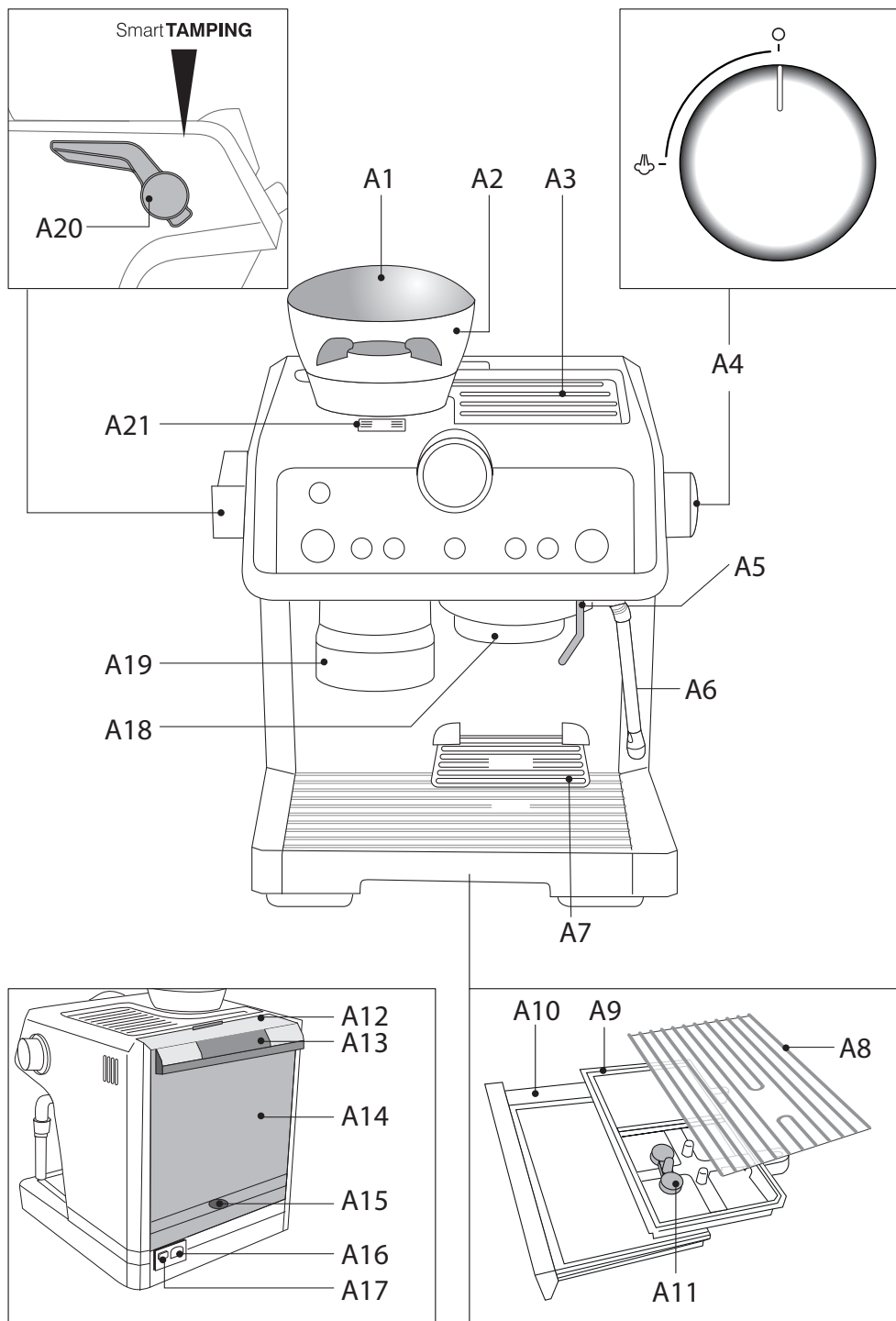
EL

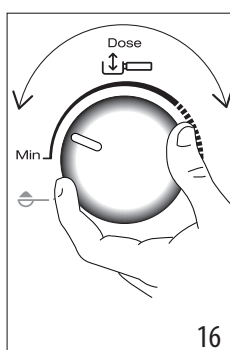
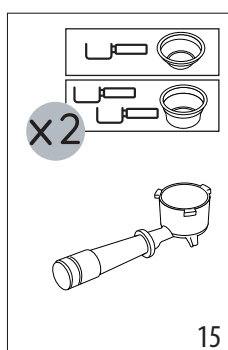
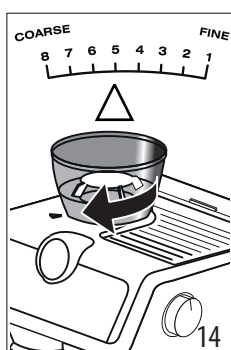
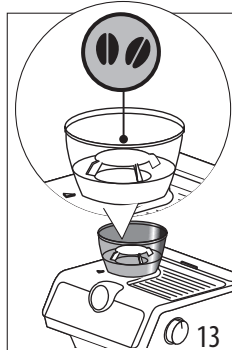
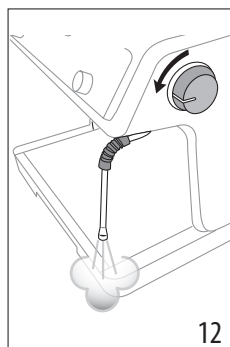
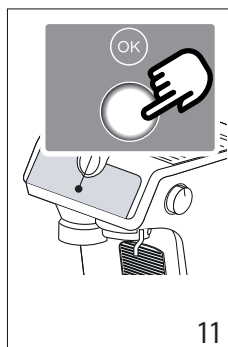
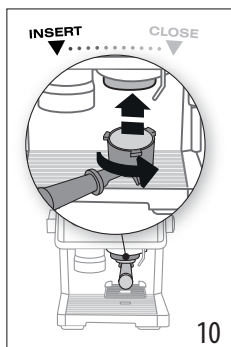
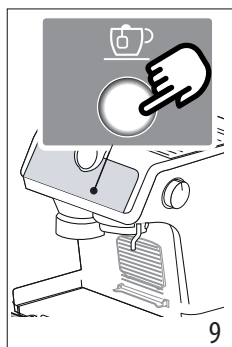
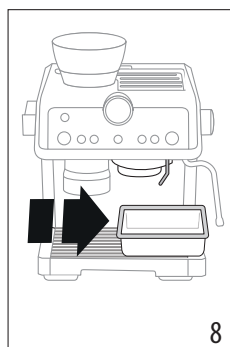
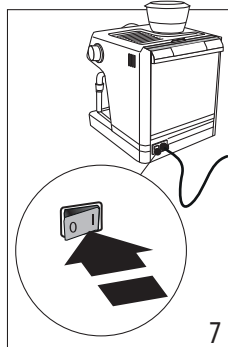
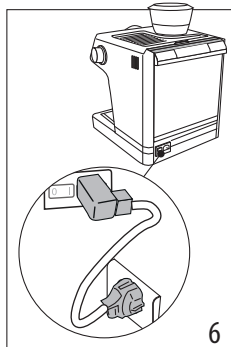
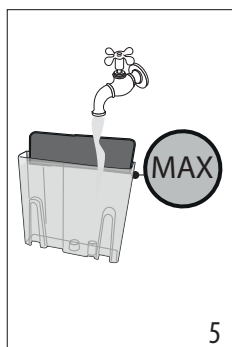
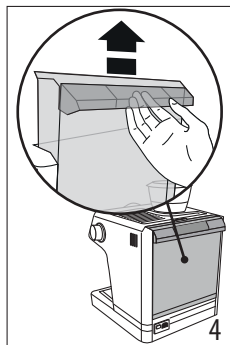
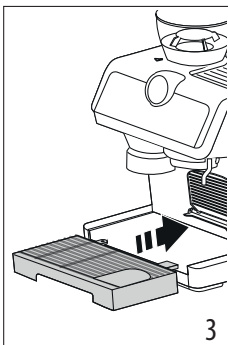
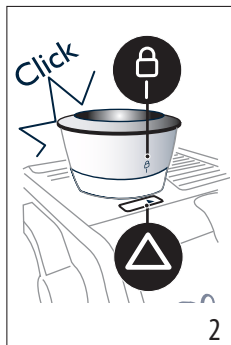
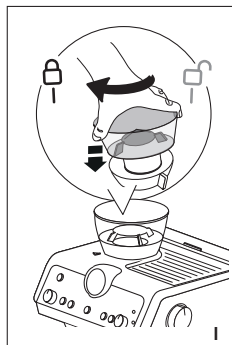
σελ 101

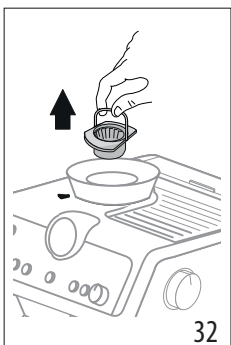
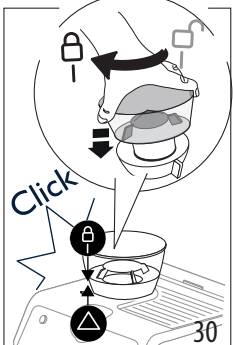
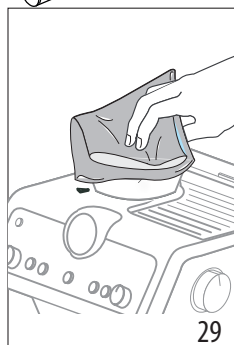
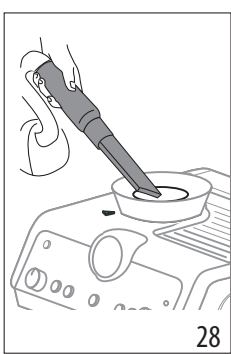
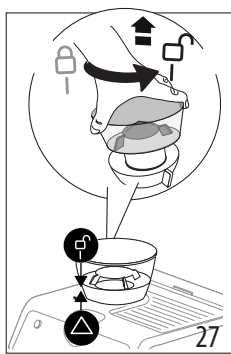
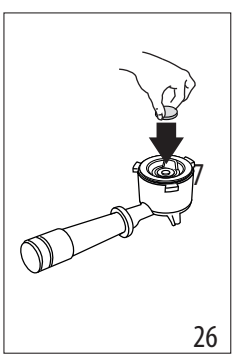
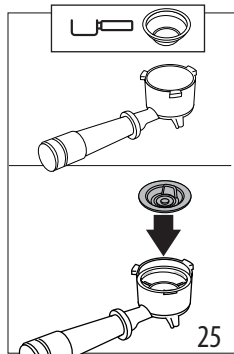
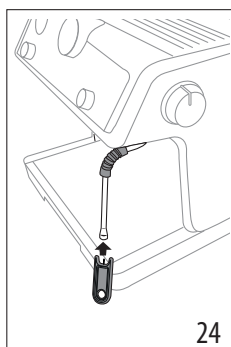
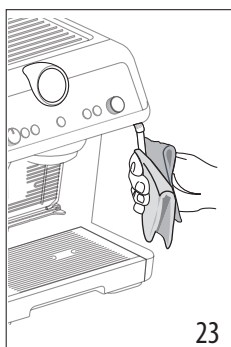
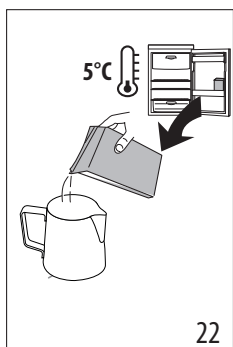
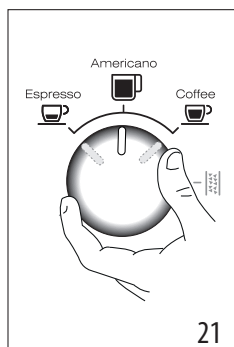
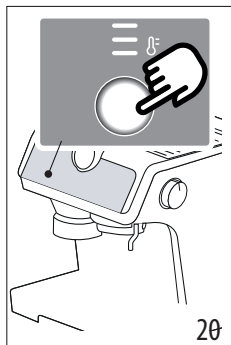
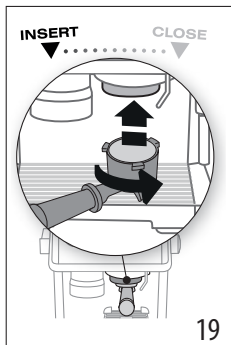
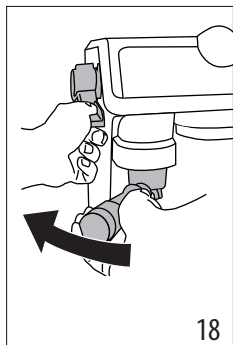
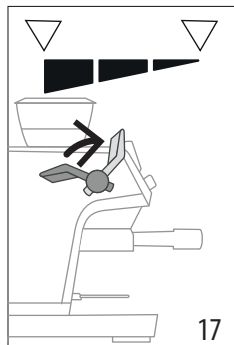
CS

str. 231









Before using the appliance, always read the safety warnings.

1. DESCRIPTION

1.1 Description of appliance - A

- A1. Beans container lid
- A2. Beans container
- A3. Cup tray
- A4. Steam dial
- A5. Hot water spout
- A6. Steam wand
- A7. Cup grille for espresso
- A8. Cup grille for glasses or mugs
- A9. Drip tray grille
- A10. Drip tray
- A11. Drip tray water level indicator
- A12. Water tank lid
- A13. Water tank extraction handle
- A14. Water tank
- A15. Water softener filter housing
- A16. Power cord connector socket
- A17. Main switch (ON/OFF)
- A18. Coffee spout
- A19. Coffee mill outlet (tamping station)
- A20. Presser lever
- A21. Cover giving access to coffee mill funnel

1.2 Description of control panel - B

- B1. ON/Standby button
- B2. Ground coffee quantity dial
- B3. "2x" button: selection of 2-coffee filter
- B4. Coffee temperature button
- B5. "OK" button: delivery of beverage/confirm
- B6. Hot water button
- B7. "My" button: customization of beverage quantity
- B8. Function selector dial
 - Espresso
 - Americano
 - Coffee
 - Descale
- B9. "Descale" light
- B10. "Steam ready" light
- B11. "No beans container" light
- B12. "Energy saving" light
- B13. "Clean" light (see "8.1 Cleaning of the coffee outlet")
- B14. "Beans container empty" light
- B15. "No water" light
- B16. "Press" light
- B17. Pressure gauge

1.3 Description of accessories - C

- C1. Filter holder
- C2. 1 cup filter
- C3. 2 cup filter
- C4. "Total Hardness Test" paper
- C5. Descaler
- C6. Removable power cord
- C7. Tube brush
- C8. Coffee outlet cleaning accessory
- C9. Softballs
- C10. Milk jug
- C11. Steam wand cleaning needle

1.4 Optional cleaning accessories recommended by the manufacturer

For more information, visit www.delonghi.com.



Cleaning tabs

(see "8.1 Cleaning the coffee outlet")

 EcoMultiClean **Cleaner**

EAN: 8004399333307

2. PREPARING THE APPLIANCE

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

1. Locate the beans container in the (A2) coffee mill (fig. 1). The container is correctly in place when the arrow  aligns with the  symbol and a "click" is heard (fig. 2).
2. Locate the drip tray (A10) together with the cup grille (A8) and drip tray grille (A9) (fig. 3);
3. Take out the water tank (A14) (fig. 4) and fill with fresh clean water, taking care not to exceed the MAX level (fig. 5).
4. Put the tank back in the appliance.

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

Please note: *You should customise water hardness as soon as possible following the instructions in section "7. Settings menu".*

3. SETTING UP THE APPLIANCE

1. Plug the power cord connector (C6) into the socket (A16) at the back of the appliance (fig. 6), then plug into the mains socket. Make sure the main switch (A17) at the back of the appliance is pressed and in the I position (fig. 7);
2. Place a container of at least 100 ml capacity under the hot water spout (next to the coffee spout (A18)) as illustrated (fig. 8).
3. Press the button (B6) next to the  indicator light (fig. 9): delivery will start and then stop automatically. Empty the container.

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

4. Attach the filter holder (C1) complete with filter to the appliance. To attach correctly, align the filter holder handle with

"INSERT" (fig. 10), then turn the handle to the right until it is aligned in the "CLOSE" position;

5. Place a container under the filter holder and the steam wand (A6);
6. Press the OK button (B5): delivery will start (fig. 11);
7. When delivery has finished, turn the steam dial (A4) (fig. 12) and release the jet for a few seconds so as to rinse the steam circuit: to ensure best possible results, repeat the operation 3 or 4 times. The 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: We also recommend rinsing the internal circuits if the appliance is not used for a long period.

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

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

4. PREPARATION OF COFFEE

4.1 Step 1 - Grinding

1. Put coffee beans in the container (A2) (fig. 13). It is best to grind only a quantity of beans sufficient for immediate use, so that the coffee will always be fresh.
2. Select the grinding level (fig. 14). The factory setting is 5 (medium ground). If this is too fine or too coarse, adjust the level according to personal taste and to the type of coffee being used (the adjustment must be made only when the coffee mill is in operation).

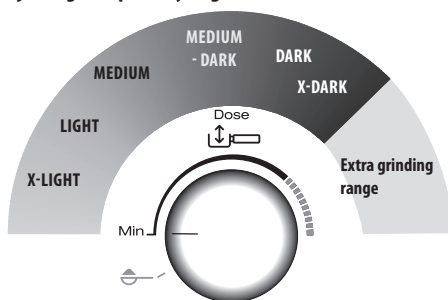
Please note: A grinding level between 3 and 6 is recommended for most coffees. A grinding level of 1 or 2 is very fine and should be used with special coffees only (light roasted)

3. Place the ground coffee filter (C2) or (C3) in the filter holder (C1) (fig. 15); If the 2-cup filter is in use, press the 2x button (B3): this will also double the quantity of espresso coffee delivered from the spout.
4. Set the quantity by adjusting the dial (B2), starting from the minimum position (fig. 16).

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

5. Attach the filter holder to the outlet of the coffee mill (A19), aligning it with "INSERT", then turning it to the right. Grinding begins when the filter holder reaches the CLOSE position, then stops automatically.

Adjusting the quantity of ground coffee in the filter



Different varieties of coffee bean give different results when ground: consequently, the initial adjustment of the dosage requires special care.

This illustration shows how to regulate the dosage, based on the roast colour: this should be taken as a general guide, given that in practice, the final adjustment can vary according to the composition of the beans.

1. Set the dosage starting from the minimum position.
2. Looking at the roast colour of your particular beans, turn the dial slowly to find the right adjustment.

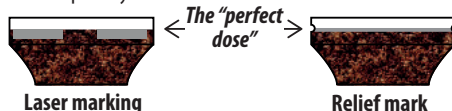
4.2 Step 2 - Tamping

1. Following the grinding step, bring the tamping lever (A20) down completely (keeping the filter in place under the outlet) (fig. 17). For a perfect result, repeat the step twice.
2. Keep the tamping lever fully down when removing the filter holder (fig 18) and then return the lever to its initial position.
3. Having checked that the dosage is as required (see "The "perfect dose""), attach the filter holder to the brewer outlet (A18) (fig. 19).

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

The "perfect dose"

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



- Laser marked filters: the perfect quantity corresponds to the top line of the mark.
- Filters with relief mark: the perfect quantity corresponds to the line in relief.
- Make sure the coffee is at the right level after tamping. It might be necessary to adjust the level a few times using the dial (B2) before the ideal dosage is achieved.

- If the coffee is extracted too strongly or too weakly even at the ideal dosage, this can be corrected by grinding the beans more finely or more coarsely (see “4.1 Step 1 - Grinding”). To correct over-extraction (coffee released too slowly), select a coarser setting. To correct under-extraction (coffee released too quickly), select a finer setting.
- **Barista tips:** Draw the filter holder away from the tamper with the lever (A20) still down, so that the dose of coffee has a perfectly smooth finish.
- **When using pre-ground coffee:**
 - spoon the pre-ground coffee into the filter;
 - turn the dial to ;
 - attach the filter holder to the grinder outlet;
 - lower the tamping lever.

4.3 Step 3 - Brewing

1. Select the temperature (fig. 20) (see “Coffee preparation temperature”).
2. Select the desired beverage (fig. 21).
3. Press OK (B5) to start brewing (fig. 11) (pre-infusion and infusion). Delivery of the coffee will stop automatically.

Coffee preparation temperature

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

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

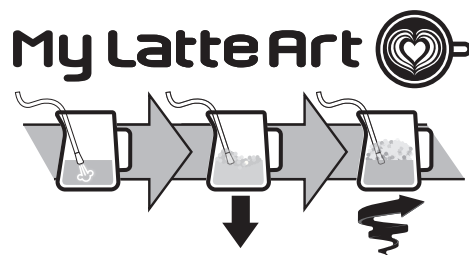
Temperature level	Corresponding indicator light	Roast colour
MIN	   	Dark
MED	   	Medium-dark
MAX	   	Light - Medium

* This is the temperature of the water in the thermoblock. It is therefore not the temperature of the beverage in the cup or the temperature of the beverage at the moment of release from the outlets of the filter holder.

5. MAKING MILK BEVERAGES

5.1 Frothing the milk

1. Fill the jug (C10) with the amount of milk to be warmed/frothed, bearing in mind that the volume of the milk will increase 2- or 3-fold (fig. 22). For a denser and more evenly distributed froth, best results will be achieved using whole cow's milk at refrigerator temperature (about 5 °C).



2. To froth the milk, offer the nozzle of the steam wand (A6) to the surface of the liquid: this will allow air to mix with the milk and steam.
3. Keep the steam nozzle just in contact with the surface, taking care not to let in too much air and create unsuitably large bubbles.
4. Immerse the nozzle just beneath the surface of the milk: this will create a vortex in the liquid. Once the milk is heated to the desired temperature, turn off the steam and wait for the flow to stop completely before removing the milk jug from the machine.

Barista tips:

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

Cleaning the steam wand:

1. Following use, always wipe the steam wand (fig. 23) with a cloth to remove residual deposits of milk. The recommended procedure for in-depth cleaning is to use Eco MultiClean: this product ensures maximum hygiene by removing milk proteins and fats, and can be used for cleaning the entire machine.
2. Release steam for a few seconds to clean the wand (fig. 12).
3. Wait until the steam wand has cooled down: to ensure the wand works efficiently over time, use the special cleaning tool (C11) to free the 3 holes (fig. 24) of any obstruction.

6. CUSTOMISING THE QUANTITY OF COFFEE BEVERAGES WITH THE (B7)

1. Prepare the appliance to deliver 1 or 2 cups of the coffee beverage you want to make, as far as attaching the filter holder (C1) complete with the (C2) or (C3) filter and ground coffee.
2. Turn the dial (B8) to select the beverage being programmed.
3. Press the  button: the light associated with the  button blinks.
4. Press the OK button to start delivery. The lights associated with the Ok and  buttons blink.
5. When the required quantity is reached, press OK. If the beverage includes another ingredient, the machine will start delivering this one as well: once the required quantity has been reached, press OK.
6. Press the  button to save. The appliance is now ready again for further use and the  light remains on.

If there is no wish to save the new setting, simply press any other button.

Please note:

- Coffee beverages can be programmed, but the delivery of steam and hot water can not.
- Programming changes the quantity of beverage delivered, but not the quantity of ground coffee
- “2x” beverages can be programmed separately.
- **To restore the default factory settings, press and hold the  button until the light goes off. The selected beverage reverts to the default quantity.**

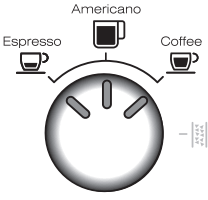
Coffee recipe	Default quantity	Programmable quantity
 Espresso	35 ml	from 25 to 90 ml
 Espresso 2x	70 ml	from 50 to 180 ml
 Coffee	80 ml	from 50 to 120 ml
 Coffee 2x	160 ml	from 120 to 240 ml
 Americano	120 ml	• espresso: from 25 to 60 ml • water: from 25 to 120 ml
 Americano 2x	240 ml	• espresso: from 50 to 120 ml • water: from 50 to 240 ml

7. SETTINGS MENU

1. Enter the menu:
→

Press together and hold for 5 seconds	2x	
---------------------------------------	----	--

2. Settings selected with dial (B8)

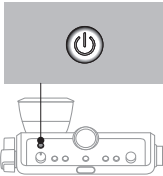


Corresponding setting	Turn to	Adjustments
Extra grinding adjustment	 Espresso	× 2 ➔ Range 1
		 ➔ Range 2
Water hardness	 Americano	× 2 ➔ soft
		 ➔ medium
		 ➔ hard/very hard
Auto-off	 Coffee	× 2 ➔ 9 minutes
		 ➔ 1.5 hours
		 ➔ 3 hours

3. Settings selected with buttons

Energy saving	 ➔ Active
	 ➔ Off
Default values	Press the button and hold for at least 5 seconds  , until the light remains permanently on

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



8. CLEANING THE APPLIANCE

Important!

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

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.

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

8.1 Cleaning the coffee outlet

When  light comes on (orange) (B13), it means that the coffee circuit needs to be cleaned. This requires special cleaning tabs for coffee makers, which must be purchased separately. For more information, visit www.Delonghi.com.

1. Insert the 1-cup filter (C2) in the holder (C1) (fig. 25).
2. Position the cleaning accessory in the filter (C8) (fig. 25) and press home.
3. Place the cleaning tab on the accessory (fig. 26).
4. Attach the filter holder to the coffee outlet (A18).
5. Fill the tank(A14) with water. Make sure the drip tray (A10) is empty.

6. Press and hold the  button (B6) until the light  (B13) comes on. After a few minutes, the cleaning cycle stops automatically.
7. Remove the filter holder and the cleaning accessory.
8. Wash the filter holder and the filter under running water.
9. Attach the filter holder again and run a rinse cycle by pressing the  button: it is advisable to place a container under the filter holder.
10. Remove and empty the drip tray.

Please note:

This cleaning cycle can be initiated at any time by pressing the  button and holding for a few seconds. To cancel, press and hold the button for at least 10 seconds.

8.2 Cleaning the beans container housing

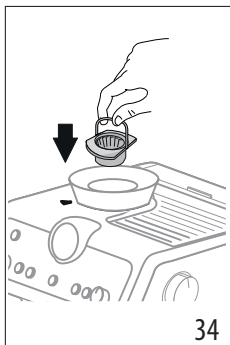
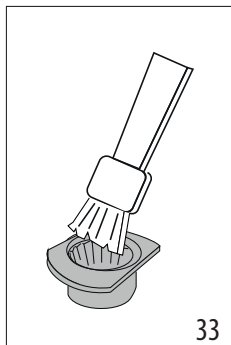
1. Make sure the beans container (A2) is empty. If in doubt, operate the mill briefly to make certain.
2. Release the container by turning it anticlockwise and detach it from the machine (fig. 27).
3. Remove coffee residues using a vacuum cleaner (fig. 28).
4. Clean the beans container housing with a moist cloth, and wipe dry (fig. 29);
5. Reposition the beans container in the coffee mill. The container is correctly in place when the arrow  is aligned with the  symbol and a "click" is heard (fig.30).

8.3 Cleaning the burrs

When cleaning the beans container (A2), clean the container housing and the top burr with a moist cloth. If the burrs need to be removed and replaced, contact a service centre.

The burr can be removed in the event of the coffee mill being jammed by the presence of foreign matter. Should this occur, remove the beans container and proceed as follows:

1. Attach the filter holder (C1) and operate the mill briefly without beans to free the internal duct.
2. Turn the appliance off.
3. Turn the grinding adjustment dial anticlockwise as far as it will go, which is the "REMOVE" position (fig. 31).
4. Gripping the top burr by the handle, pull it up and out of the housing (fig.32).
5. Clean the burr with a brush (fig. 33) and remove coffee residues using a vacuum cleaner (fig. 28).



6. Replace the burr in the housing (fig. 34);
7. Turn the adjustment dial to select the desired grinding level (fig. 14);

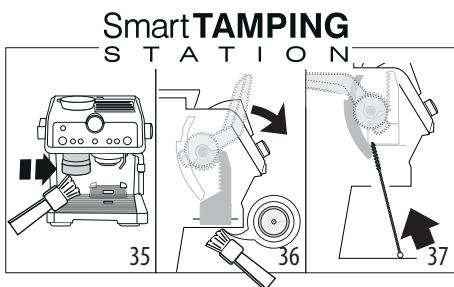
Check that the burr is properly seated by pulling on the handle: if it is correctly in place, it will not move.

8.4 Replacing the burrs

When the quantity of ground coffee becomes less than expected, contact a service centre to have the burrs replaced: with the new burrs fitted, adjust the coffee mill by accessing the settings menu ("7. Settings menu") and selecting the first range of the "extra grinding adjustment" setting. Next, turn the ground coffee quantity adjustment dial (B2) to the MIN position and set the dose as for first-time use (see "The "perfect dose"").

8.5 Cleaning the "Smart tamping station"

1. Clean the attachment area with a brush (fig. 35).
2. Pull the lever (A20) down completely and clean the tamper with a brush (fig. 36), then release the lever.
3. Use the tube brush (C7) to clean the coffee funnel (fig. 37).



9. WATER HARDNESS

The descale light (B9) comes on following a predetermined period of operation that depends on a water hardness setting. The machine can also be programmed according to the actual hardness of the local water supply, in which case descaling may be required less frequently.

1. Remove the "TOTAL HARDNESS TEST" indicator paper (C4) from its pack.
2. Immerse the paper completely in a glass of water for one second.
3. Remove the paper from the water and shake lightly. Set the machine accordingly, as indicated in the section "7. Settings menu".

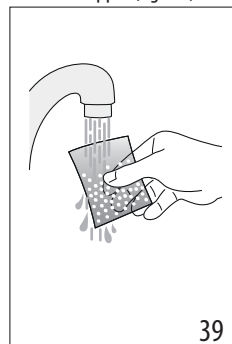
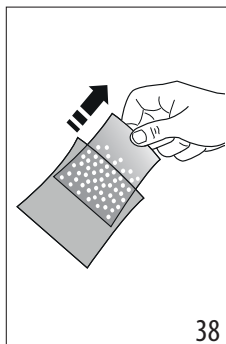
Water Hardness Test Result	Button	Level
	× 2	1 soft water
	≡ 8°	2 medium water
	OK	3 hard or very hard water

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

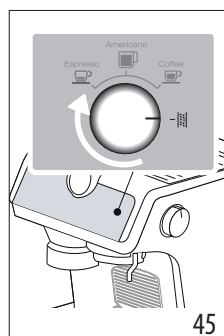
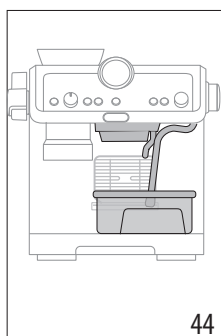
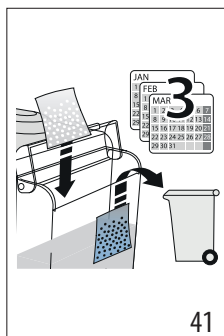
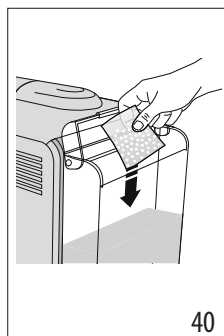
10. HOW TO USE SOFTBALLS

Softballs (C9) are an innovative treatment system that prolongs the life of the machine, without altering the properties of the water, while ensuring consistently creamy and aromatic coffee. To optimize the effectiveness of the treatment, leave Softballs in the water overnight before use.

1. Take the sachet of Softballs from the wrapper (fig. 38).



2. Rinse the sachet of Softballs under running water (fig. 39).
3. Immerse the sachet in the water tank (A14) (fig. 40).



4. Change the sachet of Softballs every 3 months (fig. 41).

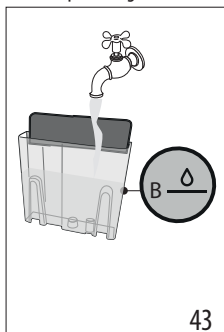
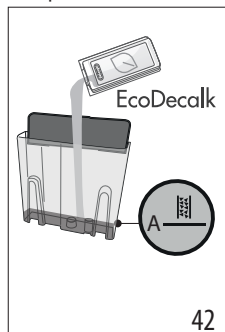
11. DESCALING

Important!

- Before using the descaler, (C5) read the instructions and the labelling on the pack.
- Use De'Longhi descaler only. Using unsuitable descaler products and/or performing the descale procedure incorrectly could give rise to faults not covered by the manufacturer's guarantee.
- Descaler can cause damage to delicate surfaces. If the product is accidentally spilt, dry immediately.

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

1. (REMOVE WATER SOFTENER AND SOFTBALLS, IF PRESENT). Pour the descaler into the water tank (A14) up to the first level A marked on the inside of the tank (which corresponds to the contents of one 100ml pack) (fig. 42).



2. Add water up to level B (fig. 43). Now reposition the water tank in the machine.

3. Make sure that the filter holder (C1) is not attached. Position a container under the coffee outlet and the hot water spout, and another under the steam wand (A6) (fig. 44).

4. Turn the knob (B8) to (fig. 45): the OK light comes on, orange in colour and the light blinks.

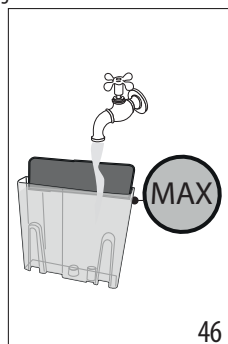
5. Press the OK button: the OK light blinks.

6. The descaling programme starts and the descaler liquid comes out of the spouts. The descale programme removes limescale deposits from inside the appliance by automatically performing a series of rinses and pauses until the tank is empty.

Descaling ceases and the colour of the OK light turns to white. This means that a rinse cycle must be carried out:

7. Empty the containers used to collect the descaler solution and reposition them under the spouts.

8. Remove the water tank, empty out any residual descaler solution, rinse under running water and fill with fresh water up to the MAX level (fig. 46). Put the tank back in its housing.



9. Press the OK button: the rinse cycle will start.
10. Once the rinse cycle has been completed, water will stop draining out and the machine is ready for use.
11. Empty the containers used to collect the rinse water.
12. Remove and empty the drip tray, then reposition it in the machine.

13. Remove the tank, fill with fresh water, and reposition in the machine.

The machine is now ready for use.

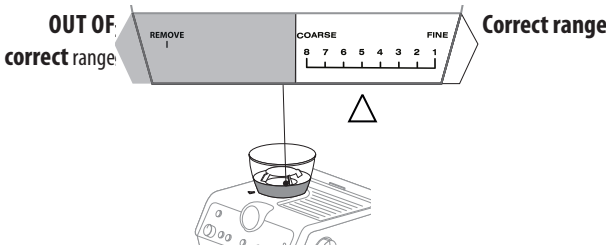
Please note:

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

12. EXPLANATION OF INDICATOR LIGHTS

LIGHTS	EXPLANATION OF LIGHTS	OPERATION
All lights blink briefly	Turning the machine on	Self-diagnosis
 permanently on	The machine has been turned on for the first time and the water circuit must be filled	Proceed as indicated in section “3. Setting up the appliance”
 permanently on (white) •  light: indicates the selected coffee temperature •  light: indicates the machine is ready to deliver hot water	The machine is ready to deliver fluids	Set up the machine and proceed with preparation of the beverage
 permanently on	Energy saving is enabled	Refer to section “7. Settings menu” for instructions on disabling the function
 permanently on	The beans container (A2) is empty	Fill the beans container
 blinking	The grinding function has been selected, but the beans container (A2) is empty	Fill the beans container
 blinking momentarily at regular intervals	The dial (B2) has been set to the MAX adjustment 	When the freshly ground coffee in the filter is not sufficient, select a new grinding range as indicated in section “6. Menu settings”.
 permanently on	There is not enough water in the tank (A14) or the tank is not correctly in place	Fill the tank with water, or remove the tank and reposition it correctly
→		

LIGHTS	EXPLANATION OF LIGHTS	OPERATION
 blinking	An attempt is being made to prepare a beverage, but with water tank (A14) empty	Fill the tank with water
	Because the beans are too finely ground, the coffee is delivered too slowly or not at all	Remove the filter holder (C1) and repeat the coffee-making steps, bearing in the mind the indications given in sections “4.1 Step 1 - Grinding” and “4.2 Step 2 - Tamping”
	The coffee filter (C2) or (C3) is obstructed	Rinse the filters under running water
	The tank (A14) is not properly in place and the relative valves are not open	Press down lightly on the tank to open the valves
	Limescale in the water circuit	Descale as described in section “11. Descaling”
 permanently on	The machine is ready to deliver steam	The machine is at the right temperature to deliver steam. To deliver steam from the wand, turn the steam dial (A4)
 blinking	The machine is switched on and energy saving is enabled. The steam dial (A4) is in the steam delivery position	The indicator light blinks to indicate that the machine is preparing to deliver steam. Delivery begins as soon as the steam circuit is up to temperature
	The machine is ready to deliver steam	The machine is at the right temperature to provide steam when the light remains permanently on
	The machine is delivering steam	
 permanently on	The beans container is not in place	Position the beans container (A2) correctly, or check that it is correctly in place The container is correctly in place when the arrow ▲ is aligned with the  symbol and a “click” is heard
→		

LIGHTS	EXPLANATION OF LIGHTS	OPERATION
 blinking	The setting of the grinding level adjustment selector is incorrect, or beyond the maximum adjustment possible	Return the selector to one of the regular settings (between 1 and 8), remembering that: - The grinding adjustment must be made with the mill in operation - The mill should be adjusted one level at a time, and used at least 5 times between one adjustment and the next
	OUT OF correct range 	
 permanently on	The machine calls for tamping	The coffee has just been ground and the filter holder is attached to the coffee mill
	The filter holder has been detached from the coffee mill without tamping	Release the filter holder and proceed, tamping the coffee as described in section "The "perfect dose"" "When using pre-ground coffee:"
	The filter holder has been released with grinding incomplete, or the tamping step has occurred too quickly	Repeat the grinding step
	The coffee mill funnel is clogged	Clean as described in section "8.5 Cleaning the "Smart tamping station"". If the problem persists, access the funnel by opening the relative cover and clear the blockage using the tube brush
	The burrs are jammed by foreign matter	Remove the foreign matter and clean the burrs as indicated in section "8.3 Cleaning the burrs".
 permanently on (red)	Descaling is required	Carry out descaling as described in section "11. Descaling"
 blinks (red) +  blinks (orange)	Descaling is in progress	Complete the operation as described in section "11. Descaling"
 blinks (red) +  permanently on (white)	Rinsing is required	
→		

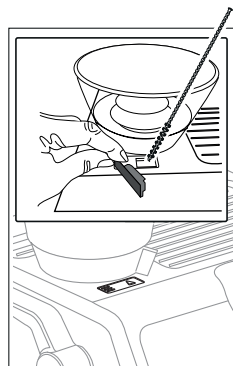
LIGHTS	EXPLANATION OF LIGHTS	OPERATION
 blinks (red) +  blinks (white)	Rinsing is in progress following completion of the descale cycle	
 permanently on (orange)	The coffee outlet requires cleaning	See section “8.1 Cleaning the coffee outlet”
 blinking (orange)	Cleaning of the coffee outlet is in progress	
All indicator lights blink	General alarm	Contact Customer Services

13. TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
There is water in the drip tray (A10)	This water comes from the internal circuits of the machine and is a normal consequence of their operation	Empty and clean the drip tray on a regular basis
The machine fails to produce espresso coffee	No water in the tank (A14)	Fill the tank
	The  (B6) light is on, meaning that the coffee circuit or the steam circuit is empty	Press the button associated with the  light to fill the circuit
	Blockage in the coffee filter (C2) or (C3)	Rinse the filters under running water
	The tank (A14) is not properly in place and the valves at the bottom are not open	Press down lightly on the tank to open the valves at the bottom
	Limescale in the water circuit	Descale as described in section “11. Descaling”
	Coffee ground too finely	Remove the filter holder (C1) and repeat the coffee-making steps, bearing in the mind the indications given in sections “4.1 Step 1 - Grinding” and “4.2 Step 2 - Tamping”
The filter holder cannot be attached to the coffee outlet	The ground coffee has not been tamped or the quantity is excessive	Repeat the grinding step with different settings. Reduce the dosage quantity: check that the filter (C2) or (C3) (1 or 2 cups) and the grinding dosage are correctly matched (2x button (B3) selected or otherwise)
The espresso coffee drips from the edges of the filter holder (C1) instead of from the holes	The filter holder is not properly attached	Attach the filter holder correctly and rotate firmly as far as it will go
	The seal of the coffee outlet (A18) has lost flexibility or is dirty	Have the coffee outlet seal replaced by a Service Centre
	Blockage in the coffee filter (C2) or (C3)	Rinse the filters under running water
→		

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The espresso cream is too white (delivered from the spout too fast)	The machine settings need to be reappraised	Remove the filter holder and repeat the coffee-making steps, bearing in the mind the indications given in sections “4.1 Step 1 - Grinding” and “4.2 Step 2 - Tamping”
The espresso cream is too dark (delivered from the spout too slowly)	The machine settings need to be reappraised	Remove the filter holder (C1) and repeat the coffee-making steps, bearing in the mind the indications given in sections “4.1 Step 1 - Grinding” and “4.2 Step 2 - Tamping”
On completion of the descale cycle, the machine calls for a further rinse	During the rinse cycle, the water tank has not been filled to the MAX level	Repeat the rinse cycle (see section “11. Descaling”)
The machine does not grind the coffee	Foreign matter has found its way into the coffee mill	Clean the burrs as described in section “8.3 Cleaning the burrs”, making sure you remove all the beans from the beans container (A2) before extracting it. Before putting the burr back, vacuum all residues from the housing
	The beans container (A2) is not correctly positioned	The container is correctly in place when the arrow ▲ is aligned with the ☐ symbol and a “click” is heard
Changing to a different type of coffee	All beans currently in the machine must first be removed	• Empty the beans container (A2) (operating the coffee mill without beans or removing any beans still present with a vacuum cleaner) • Attach the filter holder (C1) and operate the mill a few times without beans to free the internal duct: now attach the filter holder to the coffee mill outlet (A19) aligning it with the INSERT mark, and turn it to the right. Grinding begins when the filter holder reaches the CLOSE position, then stops automatically. Repeat until the filter is empty • Fill the container (A2) with the new variety of coffee beans • If the amount of ground coffee does not give the perfect dose, proceed to set up the machine as for first-time use
→		

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
After grinding, the coffee filter (C2) or (C3) is empty	The funnel of the coffee mill is clogged	Clean as described in section "8.5 Cleaning the "Smart tamping station"". If the problem persists, access the funnel by opening the relative cover (A21) and clear the blockage using the tube brush
After grinding, there is too much coffee in the filter		
After grinding, the amount of coffee in the filter (C2) or (C3) does not give the "perfect dose"	The "Smart Tamping Station" needs cleaning	Clean as described in section "8.5 Cleaning the "Smart tamping station"", then repeat the grinding step
	The quantity of ground coffee needs adjusting	Adjust the quantity of coffee with the dial (B2), following the instructions in section "The "perfect dose"". If the dial is already in the max. position, proceed as described in section "7. Settings menu" - "Extra grinding adjustment"
	Over time the burrs wear down	Have the burrs replaced as indicated in section "8.4 Replacing the burrs".



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

1. DESCRIPTION

1.1 Description de l'appareil - A

- A1. Couvercle du réservoir à grains
- A2. Réservoir à grains
- A3. Grille d'appui pour tasses
- A4. Manette vapeur
- A5. Buse à eau chaude
- A6. Tube buse vapeur
- A7. Grille d'appui pour tasses espresso
- A8. Grille d'appui pour verres ou mugs
- A9. Grille égouttoir
- A10. Égouttoir
- A11. Indicateur du niveau de l'eau dans l'égouttoir
- A12. Couvercle réservoir d'eau
- A13. Poignée extraction réservoir d'eau
- A14. Réservoir d'eau
- A15. Logement filtre adoucisseur
- A16. Logement connecteur cordon d'alimentation
- A17. Interrupteur général (ON/OFF)
- A18. Buse à café
- A19. Sortie moulin à café (Tamping station)
- A20. Levier tasseur
- A21. Volet pour accéder à la goulotte du moulin à café

1.2 Description panneau de contrôle - B

- B1. Touche ON/Veille
- B2. Bouton de réglage de la quantité de café moulu
- B3. Touche « X2 » : pour utiliser le filtre 2 cafés
- B4. Touche « température café »
- B5. Touche « OK » : pour préparer la boisson/pour confirmer
- B6. Touche « écoulement eau chaude »
- B7. Touche « My » : pour personnaliser la longueur des boissons
- B8. Bouton de sélection fonctions
 - Espresso
 - Americano
 - Café
 - Détartrage
- B9. Voyant « détartrage »
- B10. Voyant « vapeur prête »
- B11. Voyant « absence réservoir à grains »
- B12. Voyant « économie d'énergie »
- B13. Voyant « Nettoyage » (voir « 8.1 Nettoyage de la buse à café »)
- B14. Voyant « réservoir à grains vide »
- B15. Voyant « manque d'eau »
- B16. Voyant « tassage »
- B17. Manomètre

1.3 Description des accessoires - C

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

1.4 Accessoires de nettoyage non inclus, recommandés par le constructeur

Pour de plus amples informations, visitez Delonghi.com.

Pastilles de nettoyage

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



EcoMultiClean Nettoyant
EAN : 8004399333307

2. PRÉPARATION DE L'APPAREIL

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

1. Insérer le réservoir à grains (A2) dans le moulin à café (fig. 1). Le réservoir est inséré correctement lorsque la flèche ▲ est alignée au symbole ☐ et que l'on entend un « clic » (fig. 2).
2. Insérer l'égouttoir (A10) avec la grille d'appui pour tasses (A8) et la grille égouttoir (A9) (fig. 3) ;
3. Extraire le réservoir d'eau (A14) (fig. 4) et le remplir d'eau fraîche et propre en veillant à ne pas dépasser l'inscription MAX (fig. 5).
4. Puis réinsérer le réservoir.

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

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

3. PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE

1. Insérer le connecteur du cordon d'alimentation (C6) dans le logement prévu à cet effet (A16) à l'arrière de l'appareil (fig. 6) ; puis brancher la fiche sur la prise. S'assurer et vérifier que l'interrupteur général (A17), au dos de l'appareil, est enfoncé sur la position I (fig. 7) ;
2. Positionner un récipient ayant une capacité minimale de 100 ml sous la buse à eau chaude (au niveau de la buse à café (A18)) (fig. 8) ;
3. Appuyer sur la touche (B6) au niveau du voyant ☐ (fig. 9) : l'écoulement commence et s'interrompt automatiquement. Vider le récipient.

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

4. Accrocher la coupelle porte-filtre (C1) munie du filtre à la machine : pour un accrochage correct, aligner la poignée de la coupelle porte-filtre à « INSERT » (fig. 10) et tourner la poignée vers la droite, jusqu'à l'aligner à la position « CLOSE » ;
5. Mettre un récipient sous la coupelle porte-filtre et le tube de la buse vapeur (A6) ;
6. Appuyer sur la touche OK (B5) (fig. 11) : la préparation commence ;
7. Une fois la préparation finie, tourner le bouton vapeur (A4) (fig. 12) et débiter de la vapeur pendant quelques secondes de manière à rincer le circuit vapeur : pour une distribution optimale de vapeur, on conseille de répéter cette opération 3 ou 4 fois. Ceci permet d'éliminer l'eau dans le tube avant de distribuer de la vapeur.

L'appareil est donc prêt à l'usage.

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

À la première utilisation il faut faire 4-5 cafés avant que la machine ne commence à donner un résultat satisfaisant : prêter une attention particulière à la dose de café moulu dans le filtre ((C2) ou (C3)) (voir instructions du paragraphe « 4.1 Phase 1 - Mouture (grinding) »).

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

4. PRÉPARER LE CAFÉ

4.1 Phase 1 - Mouture (grinding)

1. Verser les grains dans le réservoir (A2) (fig. 13). Il est recommandé de ne verser que les grains nécessaires à la préparation : de cette manière on utilisera toujours du café frais ;
2. Sélectionner le degré de mouture (fig. 14). Le paramètre d'usine est 5 (mouture moyenne). Si le résultat n'est pas satisfaisant, régler le niveau en fonction du goût personnel et du type de café (le réglage doit être effectué durant le fonctionnement du moulin à café).

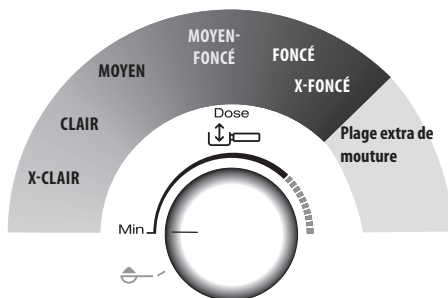
Nota bene : Le degré de mouture entre 3 et 6 est conseillé pour la plupart des cafés. En sélectionnant 1 ou 2, on obtient une mouture très fine, à utiliser uniquement avec du café très particulier (torréfié léger).

3. Insérer l'un des filtres café (C2) ou (C3) dans le porte-filtre (C1) (fig. 15). Si l'on utilise le filtre pour 2 tasses, appuyer sur la touche X2 (B3) : cette sélection permet de doubler la quantité d'espresso préparée.
4. Régler le bouton quantité (B2) en partant de la position minimale (fig. 16).

Se référer au paragraphe « Régler la quantité de café moulu dans le filtre » pour de plus amples indications.

5. Accrocher le porte-filtre à la sortie du moulin à café (A19) en l'alignant à l'inscription INSERT : puis tourner la coupelle vers la droite. La mouture commence lorsque la coupelle atteint la position CLOSE et s'interrompt automatiquement.

Régler la quantité de café moulu dans le filtre



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

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

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

4.2 Phase 2 - Tassage (tamping)

1. Après la mouture, abaisser le levier de tassage (A20) jusqu'en butée (ne pas enlever le porte-filtre) (fig. 17). Pour un résultat parfait, répéter 2 fois.
2. Maintenir le levier abaissé jusqu'en butée durant le retrait du porte-filtre (fig. 18). Puis ramener le levier dans la position initiale.
3. Après avoir vérifié que la dose est correcte (voir « La « dose parfaite » »), accrocher le porte-filtre à la buse à café (A18) (fig. 19).

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

La « dose parfaite »

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



Marquage au laser

Marquage en relief

- Filtres avec marquage au laser : la dose parfaite correspond à la ligne supérieure du marquage ;
- Filtres avec marquage en relief : la dose parfaite correspond à la ligne en relief ;
- S'assurer que le café est à niveau après le tassage. Il pourrait être nécessaire de régler plusieurs fois le bouton (B2) avant de parvenir à la dose parfaite.
- Si le café est sur- ou sous-extrait et que la dose est à l'intérieur de la dose parfaite, régler le degré de mouture le plus fin ou le plus grossier (voir « 4.1 Phase 1 - Mouture (grinding) »). Si le café est sur-extrait (distribution trop lente) la mouture devra être plus grossière. Si le café est sous-extrait (distribution trop rapide) la mouture devra être plus fine.
- **Le barista conseille :** Extraire le porte-filtre alors que le levier du tasseur (A20) est abaissé pour obtenir une finition parfaite de la dose de café.
- **Si l'on utilise du café prémoulu :**
 - verser le café prémoulu dans le filtre ;
 - tourner le bouton sur  ;
 - accrocher le porte-filtre à la sortie du moulin à café ;
 - abaisser le levier de tassage.

4.3 Phase 3 - Distribution (brewing)

1. Sélectionner la température (fig. 20) (voir « La température pour préparer le café »).
2. Sélectionner la boisson souhaitée (fig. 21).
3. Appuyer sur OK (B5) pour commencer la distribution (fig. 11) (pré-infusion et infusion). La distribution du café s'interrompt automatiquement.

La température pour préparer le café

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

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

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

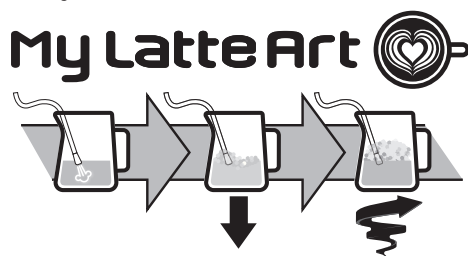
MAX	 	Clair - moyen
------------	--	----------------------

- * 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.

5. PRÉPARATION DE BOISSONS À BASE DE LAIT

5.1 Émulsionner le lait

1. Verser dans le pot (C10) la quantité de lait que l'on souhaite chauffer/émulsionner, en tenant compte du fait que le volume du lait augmentera de 2 à 3 fois (fig. 22). Pour obtenir une mousse plus dense et homogène, il est recommandé d'utiliser du lait de vache entier et à la température du réfrigérateur (environ 5°C).



2. Pour émulsionner le lait, appuyer le tube buse vapeur (A6) sur la surface du lait : de cette façon l'air se mélange au lait et à la vapeur.
3. Maintenir la buse vapeur sur la surface, en veillant à ne pas capturer trop d'air en créant des bulles trop grosses.
4. Plonger la buse vapeur sous la surface du lait : de cette manière il se forme un tourbillon. Après avoir atteint la température souhaitée, refermer le bouton vapeur et attendre que la distribution de la vapeur s'interrompe complètement avant d'enlever le pot à lait.

Le barista conseille :

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

Nettoyage de la buse vapeur :

1. Après chaque utilisation, éliminer les résidus de lait de la buse vapeur à l'aide d'un chiffon (fig. 23). Pour un

nettoyage profond, il est recommandé d'utiliser Eco MultiClean : il assure l'hygiène en éliminant les protéines et les graisses du lait et peut être utilisé pour nettoyer toute la machine.

2. Distribuer de la vapeur pendant quelques secondes pour bien nettoyer la buse (fig. 12).
3. Attendre que la buse refroidisse ; pour maintenir l'efficacité de la buse dans le temps, utiliser l'aiguille de nettoyage (C11) pour maintenir libres les 3 trous (fig. 24).

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

(my) (B7)

1. Préparer la machine pour faire 1 ou 2 tasses de la boisson au café que l'on souhaite préparer, jusqu'à accrocher le porte-filtre (C1) doté de filtre (C2) ou (C3) et de café moulu.
2. Tourner le bouton (B8) pour sélectionner la boisson à programmer.
3. Appuyer sur la touche **(my)** : le voyant correspondant à la touche **(my)** clignote.
4. Appuyer sur la touche OK pour commencer la distribution. Les voyants correspondants aux touches OK et **(my)** clignotent.
5. Après avoir atteint la quantité souhaitée, appuyer sur OK. Si la boisson prévoit la préparation d'un autre ingrédient, la préparation de ce dernier commence : après avoir atteint la quantité souhaitée, appuyer sur OK.
6. Appuyer sur la touche **(my)** pour enregistrer. L'appareil est prêt pour une nouvelle utilisation et le voyant **(my)** reste allumé.

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

Nota bene :

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

Recette café	Quantité d'usine	Quantité programmable
 Espresso	35 ml	de 25 à 90 ml
 Espresso X2	70 ml	de 50 à 180 ml

Recette café	Quantité d'usine	Quantité programmable
 Coffee	80 ml	de 50 à 120 ml
 Coffee X2	160 ml	de 120 à 240 ml
 Americano	120 ml	• espresso : de 25 à 60 ml • eau : de 25 à 120 ml
 Americano X2	240 ml	• espresso : de 50 à 120 ml • eau : de 50 à 240 ml

7. MENU PARAMÈTRES

1. Entrer dans le menu :

Presser simultanément pendant 5 secondes	x2	(my)
--	----	-------------

2. Paramètres avec sélection à partir du bouton (B8)

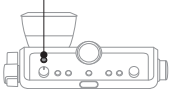


Paramètre correspondant	Tourner sur	Réglages
Réglage extra de la mouture		x2 ➔ Page 1
		≡ ➔ Page 2
Dureté de l'eau		x2 ➔ douce
		≡ ➔ moyenne
		OK ➔ dure/très dure
Arrêt automatique		x2 ➔ 9 minutes
		≡ ➔ 1,5 heures
		OK ➔ 3 heures

3. Paramètre avec sélection à partir de la touche :

Économie d'énergie	 ➔ Activée
	 ➔ Éteinte



Valeurs d'usine	Maintenir enfoncée la touche  pendant au moins 5 secondes, jusqu'à ce que le voyant reste allumé fixe
4. Enregistrer les nouveaux paramètres en appuyant sur ON/Veille (B1)	
 	

8. NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Attention !

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

Danger !

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

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

					
	×	×	✓	✓	×
	×	×	×	✓	✓

8.1 Nettoyage de la buse à café

Quand le voyant  s'allume (orange) (B13), il faut procéder au nettoyage du circuit café. Pour effectuer le cycle de nettoyage, acheter les pastilles de nettoyage pour machines à café. Pour de plus amples informations, visiter www.Delonghi.com.

1. Insérer le filtre 1 tasse (C2) dans le porte-filtre (C1) (fig. 25).
2. Insérer l'accessoire de nettoyage (C8) dans le filtre (fig. 25) et le presser à fond.
3. Mettre la pastille pour le nettoyage sur l'accessoire (fig. 26).
4. Accrocher le porte-filtre à la buse à café (A18).
5. Remplir le réservoir d'eau (A14). S'assurer que l'égouttoir (A10) est vide.
6. Maintenir enfoncée la touche  (B6), jusqu'à ce que le voyant  (B13) s'allume. Après quelques minutes, le nettoyage s'interrompt automatiquement.
7. Enlever le porte-filtre et l'accessoire de nettoyage.
8. Laver le porte-filtre et le filtre à l'eau courante.
9. Réinsérer le porte-filtre et procéder à un rinçage en appuyant sur la touche  : on conseille de mettre un récipient sous le porte-filtre.
10. Enlever et vider l'égouttoir.

Nota bene :

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

8.2 Nettoyer le logement du réservoir à grains

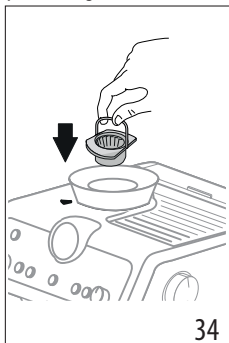
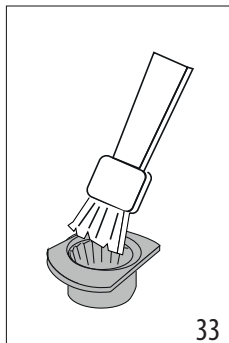
1. S'assurer que le réservoir à grains (A2) est vide. Éventuellement procéder à quelques moutures à vide pour le vider.
2. Décrocher le réservoir de la machine en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 27)
3. Aspirer les résidus de café (fig. 28).
4. Nettoyer le logement du réservoir à grains à l'aide d'un chiffon humide et essuyer (fig. 29) ;
5. Repositionner le réservoir en l'insérant dans le moulin à café. Le réservoir est inséré correctement quand la flèche ▲ est alignée au symbole  et que l'on entend un « clic » (fig.30).

8.3 Nettoyage des meules

Lorsqu'on nettoie le réservoir à grains (A2), nettoyer le logement du réservoir et la meule supérieure à l'aide d'un chiffon humide. S'adresser à un centre d'assistance pour enlever ou remplacer les meules.

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

1. Accrocher la coupelle porte-filtre (C1) et faire une mouture « à vide » pour libérer le conduit du café.
2. Éteindre l'appareil.
3. Tourner le régulateur de mouture dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée, sur la position « RE-MOVE » (fig. 31).
4. Extraire la partie supérieure de la meule, en la saisissant par la poignée prévue à cet effet (fig.32).
5. Nettoyer la meule à l'aide d'un pinceau (fig. 33) et aspirer les résidus de café avec un aspirateur (fig. 28).



6. Insérer la meule dans son logement (fig. 34) ;
7. Tourner le régulateur en sélectionnant le degré de mouture souhaité (fig. 14) ;

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

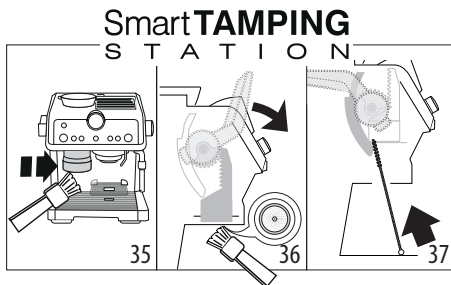
8.4 Remplacement des meules

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

8.5 Nettoyage de la « Smart tamping station »

1. Nettoyer la zone d'accrochage avec un pinceau (fig. 35).
2. Tirer le levier (A20) jusqu'en butée et nettoyer le tasseur à l'aide d'un pinceau (fig. 36), puis relâcher le levier.

3. En utilisant l'écouvillon (C7), nettoyer la goulotte café (fig. 37).



9. DURETÉ DE L'EAU

Le voyant  (B9) détartrage s'allume après une période de fonctionnement prédéfinie qui dépend de la dureté de l'eau. Il est possible de programmer la machine en fonction de la dureté réelle de l'eau courante dans les différentes régions, en rendant ainsi l'opération de détartrage moins fréquente.

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

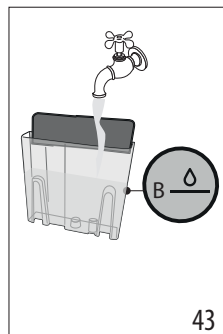
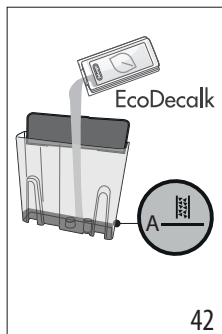
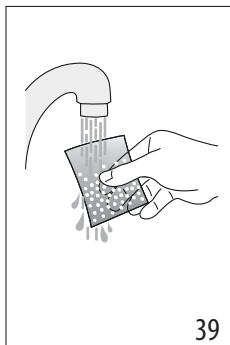
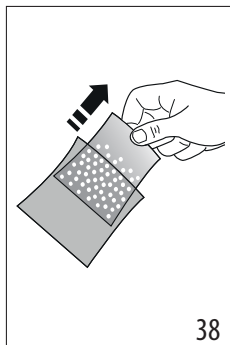
Résultat Test Dureté De L'Eau	Touche	Niveau
	×2	1 eau douce
		2 eau moyenne
	OK	3 Eau dure ou très dure
		

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

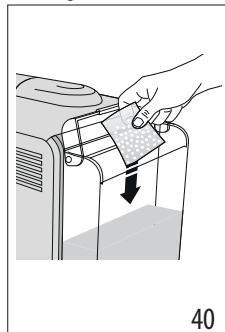
10. COMMENT UTILISER SOFTBALLS

Softballs (C9) est un système innovant qui prolonge la durée de vie de la machine, sans altérer la qualité de l'eau, en garantissant la préparation d'un café crémeux et aromatique. Pour optimiser l'efficacité, laisser Softballs dans l'eau pendant toute la nuit précédant l'utilisation.

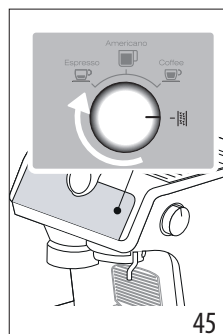
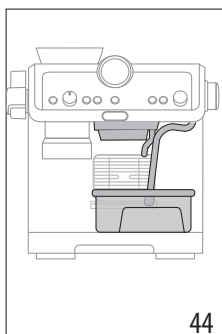
1. Extraire le paquet de Softballs de l'emballage (fig. 38).



2. Rincer le paquet de Softballs à l'eau courante (fig. 39).
3. Plonger le sachet dans le réservoir d'eau (A14) (fig. 40).



2. Ajouter de l'eau jusqu'au niveau Δ B (fig. 43). Réinsérer donc le réservoir d'eau dans la machine.



4. Remplacer le sachet de Softballs tous les 3 mois (fig. 41).

11. DÉTARTRAGE

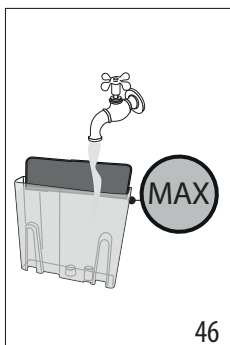
Attention !

- Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquette du détartrant (CS), 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, essayer immédiatement.

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

1. (SI PRÉSENTS, ENLEVER FILTRE ADOUCISSEUR ET SOFT-BALLS). Verser dans le réservoir d'eau (A14) le détartrant jusqu'au niveau Δ A (correspondant à un emballage de 100ml) imprimé sur le côté interne du réservoir (fig. 42).

3. S'assurer que le porte-filtre (C1) n'est pas accroché et positionner un récipient sous les buses à café, à eau chaude et sous la buse vapeur (A6) (fig. 44).
4. Tourner le bouton (B8) sur Δ (fig. 45) : le voyant OK s'allume en orange et le voyant Δ clignote ;
5. Appuyer sur la touche OK : le voyant OK clignote.
6. Le programme de détartrage démarre et le liquide détartrant s'écoule des buses. Le programme de détartrage effectue automatiquement et par intervalles toute une série de rinçages pour enlever les résidus de calcaire qui se trouvent à l'intérieur de la machine à café jusqu'à vider le réservoir. La distribution s'interrompt et le voyant OK devient blanc. Il est donc nécessaire de procéder au cycle de rinçage :
7. Vider le récipient utilisé pour la récupération du liquide détartrant et le remettre sous les buses.
8. Extraire le réservoir d'eau, le vider d'éventuels résidus de solution détartrante, le rincer à l'eau courante et le remplir d'eau fraîche jusqu'au niveau MAX (fig. 46). Réinsérer donc le réservoir dans son logement.



9. Appuyer sur la touche OK : le rinçage démarre.
 10. Une fois le rinçage terminé, la distribution s'interrompt et l'appareil est prêt à l'emploi.
 11. Vider les récipients de récupération de l'eau de rinçage.
 12. Extraire et vider l'égouttoir, puis le réinsérer.
 13. Extraire et remplir le réservoir d'eau fraîche, puis le réinsérer.
- L'appareil est maintenant prêt à l'usage.

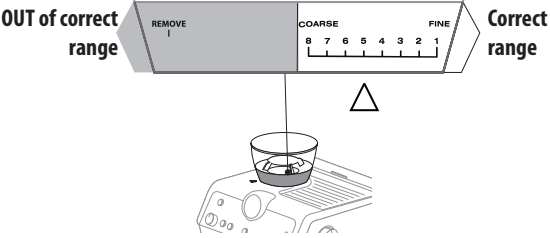
Nota bene :

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

12. SIGNIFICATION DES VOYANTS

VOYANTS	SIGNIFICATION DES VOYANTS	OPÉRATION
Tous les voyants clignotent brièvement	Allumage de l'appareil	Autodiagnostic
 fixe	C'est le premier allumage de la machine et il est nécessaire de procéder au remplissage du circuit eau	Procéder comme indiqué au chap. « 3. Première mise en marche de la machine »
 fixe (blanc) • Voyant  : indique la température café sélectionnée • Voyant  : indique que la machine est prête à distribuer de l'eau chaude	La machine est prête pour la distribution	Préparer la machine et procéder à la préparation de la boisson
 fixe	La fonction économie d'énergie est activée	Se référer au chap. « 7. Menu paramètres » si l'on souhaite désactiver la fonction
 fixe	Le réservoir à grains (A2) est vide	Remplir le réservoir à grains
 clignotant	On souhaite procéder à la mouture, mais le réservoir à grains (A2) est vide	Remplir le réservoir à grains
 clignote brièvement à intervalles réguliers	Le bouton (B2) est tourné sur la position de réglage maximale 	Quand, après la mouture, le café dans le filtre est insuffisant, sélectionner une nouvelle plage de mouture comme indiqué dans le chapitre « 7. Menu paramètres ».
 fixe	L'eau dans le réservoir (A14) n'est pas suffisante ou le réservoir d'eau n'est pas bien inséré	Remplir le réservoir ou extraire et réinsérer correctement le réservoir
→		

VOYANTS	SIGNIFICATION DES VOYANTS	OPÉRATION
 clignotant	On souhaite procéder à la préparation d'une boisson, mais le réservoir d'eau (A14) est vide	Remplir le réservoir d'eau
	La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout	Extraire la coupelle porte-filtre (C1), répéter les opérations pour faire le café en tenant compte des indications du par. « 4.1 Phase 1 - Mouture (grinding) » et « 4.2 Phase 2 - Tassage (tamping) »
	Le filtre café (C2) ou (C3) est bouché	Rincer les filtres à l'eau courante
	Le réservoir (A14) est mal inséré et les clapets correspondants ne sont pas ouverts	Presser légèrement le réservoir de manière à en ouvrir les clapets
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au chap. « 11. Détartrage »
 fixe	L'appareil est prêt pour la distribution de vapeur	L'appareil a atteint la température pour distribuer de la vapeur. Pour procéder à la distribution, tourner le bouton vapeur (A4)
 clignotant	L'appareil est allumé et la fonction économie d'énergie est activée : la manette vapeur (A4) est en position pour distribuer de la vapeur	Le voyant clignote pour indiquer que l'appareil est en train de se préparer pour distribuer de la vapeur : la distribution commence dès que l'appareil est en température
	L'appareil est prêt pour la distribution de vapeur	L'appareil est à la bonne température pour la préparation de vapeur lorsque le voyant reste fixe
	L'appareil est en train de distribuer de la vapeur	
 fixe	Le réservoir à grains n'est pas inséré	Insérer correctement le réservoir à grains (A2) ou vérifier qu'il est inséré correctement. Le réservoir est inséré correctement quand la flèche ▲ est alignée au symbole  et que l'on entend un « clic »
→		

VOYANTS	SIGNIFICATION DES VOYANTS	OPÉRATION
 clignotant	Le réglage du sélecteur du degré de mouture n'est pas correct ou dépasse le réglage maximal possible	Remettre le sélecteur sur l'une des positions de mouture (entre 1 et 8), en se souvenant de : - Régler la mouture alors que le moulin à café est en marche - Régler d'un niveau à la fois et faire au moins 5 moutures entre un réglage et l'autre
	OUT of correct range  Correct range	
 fixe	L'appareil requiert le tassage	La mouture vient d'être effectuée et le porte-filtre est accroché au moulin à café
	Le porte-filtre a été décroché du moulin à café sans tasser	Décrocher le porte-filtre et tasser le café comme décrit au par. « La « dose parfaite » » « Si l'on utilise du café prémoulu : »
	Le porte-filtre a été décroché sans terminer la mouture ou le tassage a été effectué trop vite	Répéter la mouture
	La goulotte café du moulin à café est engorgée	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. « 8.5 Nettoyage de la « Smart tamping station » ». Si le problème persiste, accéder à la goulotte en ouvrant le volet prévu à cet effet et la libérer en utilisant l'écouvillon
	Les meules sont bloquées par un corps étranger	Enlever le corps étranger et nettoyer les meules comme indiqué au par. « 8.3 Nettoyage des meules ».
 fixe (rouge)	Il est nécessaire de procéder au détartrage	Effectuer le détartrage comme illustré au chap. « 11. Détartrage »
 clignote (rouge) + OK clignote (orange)	L'appareil est en train d'effectuer le détartrage	Compléter l'opération comme décrit au chap. « 11. Détartrage »
 clignote (rouge) + OK fixe (blanc)	Il faut procéder au rinçage	
→		

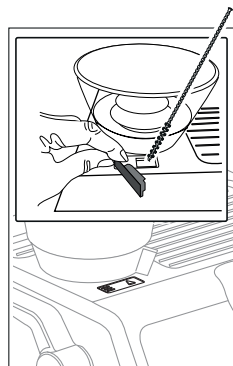
VOYANTS	SIGNIFICATION DES VOYANTS	OPÉRATION
 clignote (rouge) + OK clignote (blanc)	L'appareil est en train d'effectuer le rinçage du cycle détartrage	
 fixe (orange)	Il faut procéder au nettoyage de la buse à café	Voir par. « 8.1 Nettoyage de la buse à café »
 clignotant (orange)	L'appareil est en train d'effectuer le nettoyage de la buse à café	
Tous les voyants clignotent	EN DEHORS de la plage nt	S'adresser à un centre d'a Plage correcte

13. SI QUELQUE CHOSE NE FONCTIONNE PAS, VOUS ÊTES EN DEHORS DE LA PLAGE correcte

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Il y a de l'eau dans l'égouttoir (A10)	Cela fait partie du fonctionnement normal des circuits internes de la machine	Vider et nettoyer régulièrement l'égouttoir
Le café espresso ne sort plus	Absence d'eau dans le réservoir (A14)	Remplir le réservoir
	Le voyant  (B6) est allumé et indique que le circuit café ou le circuit vapeur est vide	Appuyer sur la touche correspondante au voyant  pour remplir le circuit
	Le filtre (C2) ou (C3) est bouché	Rincer les filtres à l'eau courante
	Le réservoir (A14) est mal inséré et les clapets sur le fond ne sont pas ouverts	Enfoncer légèrement le réservoir pour ouvrir les clapets sur le fond
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au chap. « 11. Détartrage »
	Mouture trop fine	Extraire la coupelle porte-filtre (C1), répéter les opérations pour faire le café en tenant compte des indications du par. « 4.1 Phase 1 - Mouture (grinding) » et « 4.2 Phase 2 - Tassage (tamping) »
Le porte-filtre ne s'accroche pas à l'appareil	Le café moulu n'a pas été tassé ou est en quantité excessive	Répéter la mouture avec des paramètres différents. Réduire la quantité de la dose : vérifier que le filtre (C2) ou (C3) (1 ou 2 tasses) est correct par rapport à la dose à moulin (touche 2x (B3) sélectionnée ou non sélectionnée)
Le café espresso goutte sur les bords du porte-filtre (C1) et non des orifices	Le porte-filtre est mal inséré	Fixer correctement le porte-filtre et le tourner à fond avec force
	Le joint de la buse à café (A18) n'est plus élastique ou est sale	Remplacer le joint de la buse à café auprès d'un Centre d'Assistance
	Le filtre (C2) ou (C3) est bouché	Rincer les filtres à l'eau courante
→		

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
La crème du café est claire (le café sort rapidement du bec)	Il faut revoir les paramètres de l'appareil	Extraire la coupelle, répéter les opérations pour faire le café en tenant compte des indications du par. « 4.1 Phase 1 - Mouture (grinding) » et « 4.2 Phase 2 - Tassage (tamping) »
La crème du café est foncée (le café sort lentement du bec)	Il faut revoir les paramètres de l'appareil	Extraire la coupelle porte-filtre (C1), répéter les opérations pour faire le café en tenant compte des indications du par. « 4.1 Phase 1 - Mouture (grinding) » et « 4.2 Phase 2 - Tassage (tamping) »
Au terme du détartrage, l'appareil a besoin d'un autre rinçage	Durant le cycle de rinçage, le réservoir n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX	Répéter le rinçage (voir chap. « 11. Détartrage »)
L'appareil ne moule pas le café	Un corps étranger est présent à l'intérieur du moulin à café	Effectuer le nettoyage des meules en suivant les instructions du par. « 8.3 Nettoyage des meules », en s'assurant d'avoir enlevé tous les grains du réservoir à grains (A2) avant de l'extraire. Avant de réinsérer la meule, aspirer soigneusement chaque résidu de son logement
	Le réservoir à grains (A2) n'est pas dans la position correcte	Le réservoir est inséré correctement quand la flèche ▲ est alignée au symbole  et que l'on entend un « clic »
Si l'on souhaite changer de qualité de café	Il est nécessaire d'éliminer tous les grains présents dans la machine	• Vider le réservoir à grains (A2) (en faisant des moutures à vide ou éventuellement en aspirant les grains résiduels) • Accrocher la coupelle porte-filtre (C1) et faire des moutures « à vide » pour libérer le conduit du café : accrocher le porte-filtre à la sortie du moulin à café (A19) en l'alignant à l'inscription INSERT et tourner la coupelle vers la droite. La mouture commence lorsque la coupelle atteint la position CLOSE et s'interrompt automatiquement. Répéter jusqu'à ce que le filtre soit vide • Insérer la nouvelle variété de grains de café dans le réservoir (A2) • Si la « dose parfaite » n'est pas atteinte lors de la mouture, procéder comme à la première utilisation
→		

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Après la mouture, le filtre café (C2) ou (C3) est vide	La goulotte café du moulin à café est engorgée	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. « 8.5 Nettoyage de la « Smart tamping station » ». Si le problème persiste, accéder à la goulotte en ouvrant le volet (A21) prévu à cet effet et la libérer en utilisant l'écouvillon
Après la mouture, la poudre de café dans le filtre est surabondante		
Après la mouture, la poudre de café dans le filtre (C2) ou (C3) n'atteint pas la « dose parfaite »	La « Smart Tamping Station » a besoin d'être nettoyée	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. « 8.5 Nettoyage de la « Smart tamping station » », puis répéter la mouture
	Il faut régler la quantité de café moulu	Régler la quantité à l'aide du bouton dédié (B2) en suivant les indications du par. « La « dose parfaite » ». Si le bouton est déjà sur la position max, procéder comme indiqué à la section « 7. Menu paramètres » - « Réglage extra de la mouture »
	Avec le temps les meules s'usent	Procéder au remplacement des meules comme indiqué au par. « 8.4 Remplacement des meules »



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

1. BESCHREIBUNG

1.1 Beschreibung des Gerätes - A

- A1. Deckel des Kaffeebohnenbehälters
- A2. Kaffeebohnenbehälter
- A3. Tassenrost
- A4. Ausgabeknopf für Dampf
- A5. Heißwasserauslauf
- A6. Dampfausgaberohr
- A7. Tassenrost für Espresso
- A8. Tassenrost für Gläser oder große Tassen
- A9. Rost der Abtropfschale
- A10. Abtropfschale
- A11. Wasserstandsanzeige in der Abtropfschale
- A12. Deckel des Wassertanks
- A13. Griff zur Entnahme des Wassertanks
- A14. Wassertank
- A15. Aufnahme für Wasserfilter
- A16. Aufnahme Steckverbindung Netzkabel
- A17. Hauptschalter (ON/OFF)
- A18. Kaffeeauslauf
- A19. Mahlwerk Ausgang (Tamperstation)
- A20. Anpresshebel
- A21. Tür für den Zugang zur Rutsche des Mahlwerks

1.2 Beschreibung der Bedienblende - B

- B1. Taste ON/Bereitschaft
- B2. Mengenregler für Kaffeepulver
- B3. Taste „X2“: zur Verwendung des Siebs für 2 Kaffees
- B4. Taste „Kaffeetemperatur“
- B5. Taste „OK“: zur Ausgabe des Getränks/Bestätigung
- B6. Taste „Heißwasserausgabe“
- B7. Taste „My“: zur individuellen Einstellung der Menge des Getränks
- B8. Funktionswahlschalter
 - Espresso
 - Americano
 - Kaffee
 - Entkalkung
- B9. Kontrolllampe „Entkalkung“
- B10. Kontrolllampe „Dampf bereit“
- B11. Kontrolllampe „Kaffeebohnenbehälter fehlt“
- B12. Kontrolllampe „Energiesparmodus“
- B13. Kontrolllampe „Reinigung“ (siehe „8.1 Cleaning of the coffee outlet“)
- B14. Kontrolllampe „Kaffeebohnenbehälter leer“
- B15. Kontrolllampe „Wasser fehlt“
- B16. Kontrolllampe „Anpressen“
- B17. Manometer

1.3 Beschreibung der Zubehörteile - C

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

1.4 Vom Hersteller empfohlenes, nicht im Lieferumfang enthaltenes Reinigungszubehör

Für weitere Informationen besuchen Sie bitte Delonghi.com.



Reinigungstabs

(Siehe „8.1 Reinigung des Kaffeeauslaufs“)

 **Reinigungsmittel**
EAN: 8004399333307

2. VORBEREITUNG DES GERÄTES

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

1. Setzen Sie den Kaffeebohnenbehälter (A2) in das Mahlwerk ein (Abb. 1). Der Behälter ist richtig eingesetzt, wenn der Pfeil  mit dem Symbol  übereinstimmt und ein „Klicken“ zu hören ist (Abb. 2).
2. Setzen Sie die Abtropfschale (A10) zusammen mit dem Tassenrost (A8) und dem Rost der Abtropfschale (A9) ein (Abb. 3);
3. Nehmen Sie den Wassertank heraus (A14) (Abb. 4) und füllen Sie ihn mit frischem, sauberem Wasser, wobei darauf zu achten ist, dass die Markierung MAX nicht überschritten wird (Abb. 5).
4. Setzen Sie dann den Wassertank wieder ein.

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

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

3. ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTES

1. Stecken Sie die Steckverbindung des Netzkabels (C6) in ihre Aufnahme (A16) an der Rückseite des Gerätes (Abb. 6); stecken Sie dann den Stecker in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Hauptschalter (A17) an der Rückseite des Gerätes auf I steht (Abb. 7);

2. Stellen Sie einen Behälter mit einem Mindestfassungsvermögen von 100 ml unter den Heißwasserauslauf (in Höhe des Kaffeeauslaufs (A18)) (Abb. 8);
3. Drücken Sie die Taste (B6) für die Kontrolllampe (☞) (Abb. 9): die Ausgabe beginnt und wird automatisch abgebrochen. Leeren Sie den Behälter.

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

4. Rasten Sie den Siebträger (C1) mit dem Sieb an der Kaffeemaschine ein: zum richtigen Einrasten muss der Griff des Siebträgers auf „INSERT“ (Abb. 10) ausgerichtet und der Handgriff nach rechts gedreht werden, bis er mit der Position „CLOSE“ übereinstimmt;
5. Stellen Sie einen Behälter unter den Siebträger und das Dampfausgaberohr (A6);
6. Drücken Sie die Taste OK (B5) (Abb. 11): die Ausgabe beginnt;
7. Drehen Sie nach Beendigung der Ausgabe den Ausgabeknopf für Dampf (A4) (Abb. 12) und geben Sie für einige Sekunden Dampf aus, um den Dampfkreislauf durchzuspielen: für eine optimale Dampfausgabe wird empfohlen, diesen Vorgang drei- oder viermal zu wiederholen. Dadurch wird vor der Dampfausgabe das Wasser im Rohr beseitigt.

Danach ist das Gerät betriebsbereit.

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

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

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

4. ZUBEREITUNG VON KAFFEE

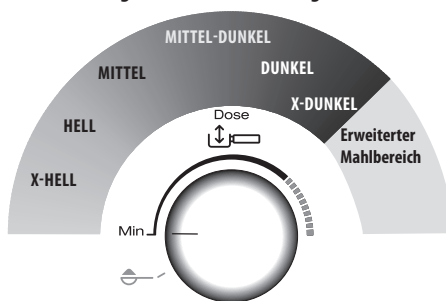
4.1 Schritt 1 - Mahlvorgang (grinding)

1. Füllen Sie die Bohnen in den Behälter (A2) (Abb. 13). Es ist empfehlenswert, nur die für die Zubereitung benötigten Bohnen einzufüllen: auf diese Weise ist der Kaffee bei der Verwendung immer frisch;
2. Mahlgrad einstellen (Abb. 14). Die werkseitige Einstellung ist 5 (mittlerer Mahlgrad). Sollte das Resultat nicht zufriedenstellend sein, kann die Stufe anhand des eigenen Geschmacks und der Kaffeesorte eingestellt werden (Einstellung muss bei laufendem Mahlwerk erfolgen).

Hinweis: Der Mahlgrad zwischen 3 und 6 wird für die meisten Kaffees empfohlen. Bei der Einstellung des Mahlgrads auf 1 oder 2 ist das Resultat sehr fein; sie sollte daher nur bei sehr speziellen Kaffees verwendet werden (leicht geröstet).

3. Setzen Sie eines der Kaffeesiebe (C2) oder (C3) in den Siebträger (C1) ein (Abb. 15). Wenn das Sieb für 2 Tassen verwendet wird, muss die Taste X2 (B3) gedrückt werden: bei dieser Auswahl wird auch die doppelte Menge Espresso ausgegeben.
 4. Regeln Sie den Drehknopf zur Auswahl der Menge (B2), indem Sie auf kleinster Stufe beginnen (Abb. 16).
- Für weitere Angaben wird auf den Abschnitt „Die in das Sieb gemahlene Kaffeemenge einstellen“ verwiesen.
5. Rasten Sie den Siebträger am Ausgang des Mahlwerks (A19) ein und richten Sie ihn zum Text INSERT aus: drehen Sie dann den Siebträger nach rechts. Der Mahlvorgang beginnt, wenn der Siebträger die Position CLOSE erreicht und wird automatisch abgebrochen.

Die in das Sieb gemahlene Kaffeemenge einstellen



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

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

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

4.2 Schritt 2 - Anpressen (tamping)

1. Drücken Sie nach dem Mahlvorgang den Anpresshebel (A20) bis zum Anschlag nach unten (entfernen Sie den Siebträger nicht) (Abb. 17). Für ein perfektes Resultat muss der Vorgang zweimal wiederholt werden.
2. Halten Sie den Hebel beim Entfernen des Siebträgers bis zum Anschlag nach unten gedrückt (Abb. 18). Bringen Sie den Hebel dann wieder in die Ausgangsstellung zurück.
3. Rasten Sie den Siebträger, nachdem sie geprüft haben, dass die Kaffeemenge korrekt ist (siehe „Die „perfekte Menge““, am Kaffeeauslauf ein (A18) (Abb. 19).

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

Die „perfekte Menge“

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



- Siebe mit Lasermarkierung: die perfekte Menge entspricht der oberen Linie der Markierung;
- Siebe mit erhabener Markierung: die perfekte Menge entspricht der erhabenen Linie;
- Vergewissern Sie sich, dass sich der Kaffee nach dem Anpressen in diesem Bereich befindet. Es könnte notwendig sein, den Drehknopf (B2) mehrfach zu regeln, bevor die perfekte Menge erreicht ist.
- Wenn der Kaffee über- oder unterextrahiert ist und sich die Dosierung im Bereich der perfekten Menge befindet, muss der Mahlgrad feiner oder gröber eingestellt werden (siehe „4.1 Schritt 1 - Mahlvorgang (grinding)“). Wenn der Kaffee überextrahiert ist (Ausgabe zu langsam), muss der Mahlgrad gröber eingestellt werden. Wenn der Kaffee unterextrahiert ist (Ausgabe zu schnell), muss der Mahlgrad feiner eingestellt werden.
- Der Barista empfiehlt:** Nehmen Sie den Siebträger (A20) heraus während der Anpresshebel nach unten gedrückt ist, um das Kaffeepulver perfekt gleichmäßig zu verteilen.
- Wenn vorgemahlener Kaffee verwendet wird:**
 - geben Sie den vorgemahlene Kaffee in das Sieb;
 - drehen Sie den Drehknopf auf ;
 - rasten Sie den Siebträger am Ausgang des Mahlwerks ein;
 - drücken Sie den Anpresshebel nach unten.

4.3 Schritt 3 - Ausgabe (brewing)

- Wählen Sie die Temperatur (Abb. 20) (siehe „Temperatur für die Kaffeezubereitung“).
- Wählen Sie das gewünschte Getränk (Abb. 21).
- Drücken Sie OK (B5), um mit der Ausgabe zu beginnen (Abb. 11) (Vorbrühen und Brühen). Die Kaffeeausgabe wird automatisch abgebrochen.

Temperatur für die Kaffeezubereitung

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

Je nach Sorte und Röstgrad der Bohnen wird eine unterschiedliche Temperatur empfohlen: Robusta-Bohnen erfordern eine niedrige Temperatur; Arabica-Bohnen eine hohe Temperatur. Das gleiche gilt für Bohnen mit dunkler Röstung oder für frisch geröstete Bohnen.

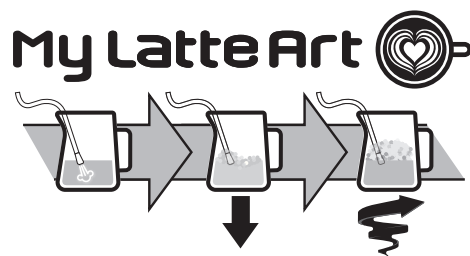
Temperaturstufe	Entsprechende Kontrolllampe	Röstgrad
MIN		Dunkel
MED		Mittel-dunkel
MAX		Hell - Mittel

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

5. ZUBEREITUNG VON MILCHGETRÄNKEN

5.1 Milch aufschäumen

- Füllen Sie das Kännchen (C10) mit der Milchmenge, die erhitzt/aufgeschäumt werden soll; beachten Sie dabei, dass sich das Milchvolumen verdoppelt bis verdreifacht (Abb. 22). Um einen üppigeren und gleichmäßigeren Schaum zu erhalten, verwenden Sie Kuhvollmilch mit Kühlschranktemperatur (etwa 5°C).



- Um die Milch aufzuschäumen, legen Sie das Dampfausgaberohr (A6) auf die Milchoberfläche: so vermischt sich die Luft mit der Milch und dem Dampf.
- Halten Sie das Dampfausgaberohr auf der Oberfläche und achten Sie darauf, dass nicht zu viel Luft aufgenommen wird und sich nicht zu große Blasen bilden.
- Tauchen Sie das Dampfausgaberohr unter die Milchoberfläche: auf diese Weise entsteht ein Wirbel. Sobald die

gewünschte Temperatur erreicht ist, schließen Sie den Ausgabeknopf für Dampf wieder und warten, bis die Dampfausgabe vollständig beendet ist, bevor Sie das Milchkännchen entnehmen.

Der Barista empfiehlt:

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

Reinigung des Dampfausgaberohrs:

1. Entfernen Sie nach jedem Gebrauch die Milchrückstände mit einem weichen Tuch vom Dampfausgaberohr (Abb. 23). Für eine gründliche Reinigung ist die Verwendung von Eco MultiClean empfehlenswert: es garantiert Hygiene, da Milcheiweiße und MilCHFette beseitigt werden, und kann für die Reinigung der gesamten Kaffeemaschine verwendet werden.
2. Geben Sie für einige Sekunden Dampf aus, um das Ausgaberohr gut zu reinigen (Abb. 12).
3. Warten Sie, bis der Auslauf abgekühlt ist: verwenden Sie die Reinigungsnadel (C11), um die 3 Löcher frei zu halten (Abb. 24), damit das Ausgaberohr langfristig funktions-tüchtig bleibt.

6. INDIVIDUELLE EINSTELLUNG DER MENGE DER KAFFEEGETRÄNKE MIT DER TASTE (my) (B7)

1. Bereiten Sie die Kaffeemaschine vor, um 1 oder 2 Tassen des gewünschten Kaffeegetränks auszugeben, und rasten Sie den Siebträger (C1) mit Sieb (C2) oder (C3) und mit Kaffee-pulver ein.
2. Drehen Sie den Drehknopf (B8), um das Getränk auszuwäh-len, das programmiert werden soll.
3. Drücken Sie die Taste (my): die Kontrolllampe für die Taste (my) blinkt.
4. Drücken Sie die Taste OK, um mit der Ausgabe zu beginnen. Die Kontrolllampen für die Tasten OK und (my) blinken.
5. Sobald die gewünschte Menge erreicht ist, drücken Sie OK. Falls das Getränk die Ausgabe einer weiteren Zutat vorsieht, beginnt deren Ausgabe: sobald die gewünschte Menge erreicht ist, drücken Sie OK.
6. Drücken Sie die Taste (my), um zu speichern. Das Gerät ist für einen neuen Gebrauch bereit und die Kontrolllampe (my) bleibt eingeschaltet.

Wenn die Programmierung nicht gespeichert werden soll, drü-cken Sie eine beliebige andere Taste.

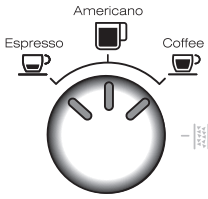
Hinweis:

- Kaffeegetränke können programmiert werden, nicht aber die Dampfausgabe und die Heißwasserausgabe.
- Die Programmierung ändert die Mengen der Getränke, aber nicht die Menge des gemahlenen Kaffees.
- Die Getränke „X2“ können separat programmiert werden.
- **Um zu den Werkseinstellungen zurückzukehren, halten**

Sie die Taste (my) bis zur Ausschaltung anhaltend gedrückt.
Das gewählte Getränk kehrt auf die Werkseinstellung zurück.

Kaf-feerezept	Werksei-nstellung	Programmierbare Menge
 Espresso	35 ml	25 bis 90 ml
 Espresso X2	70 ml	50 bis 180 ml
 Coffee	80 ml	50 bis 120 ml
 Coffee X2	160 ml	120 bis 240 ml
 Americano	120 ml	• Espresso: 25 bis 60 ml • Wasser: 25 bis 120 ml
 Americano X2	240 ml	• Espresso: 50 bis 120 ml • Wasser: 50 bis 240 ml

7. MENÜ EINSTELLUNGEN

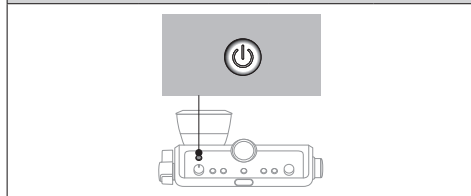
1. Das Menü aufrufen:		
Drücken Sie gleichzeitig für 5 Sekunden	x2	(my)
2. Einstellungen mit Auswahl über den Drehknopf (B8)		
		
Entsprechende Einstellung	Drehen auf	Regelungen
Erweiterte Einstellung des Mahlgrads	Espresso 	x2 ➔ Bereich 1
		☰ ➔ Bereich 2
➔		

Wasserhärte	 Americano	×2 ➔ weich
		≡ ➔ mittel
		OK ➔ hart/sehr hart
Auto-Abschaltung	 Coffee	×2 ➔ 9 Minuten
		≡ ➔ 1,5 Stunden
		OK ➔ 3 Stunden

3. Einstellungen mit Auswahl über die Taste:

Energiesparmodus	 ➔ Aktiv
	 ➔ Ausgeschaltet
Werkseinstellungen	Halten Sie die Taste  für mindestens 5 Sekunden gedrückt, bis die Kontrolllampe permanent eingeschaltet bleibt

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



8. REINIGUNG DES GERÄTES

Vorsicht!

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

Gefahr!

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

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

8.1 Reinigung des Kaffeeauslaufs

Wenn die Kontrolllampe  sich einschaltet (orange) (B13), muss der Kaffeekeislauf gereinigt werden. Kaufen Sie die Reinigungstabs für Kaffeemaschinen, um den Reinigungszyklus durchzuführen. Für weitere Informationen besuchen Sie bitte www.Delonghi.com.

1. Setzen Sie das 1-Tassen-Sieb (C2) in den Siebträger (C1) (Abb. 25).
2. Setzen Sie das Reinigungszubehör (C8) in das Sieb (Abb. 25) und drücken Sie es fest nach unten.
3. Legen Sie den Reinigungstab auf das Zubehör (Abb. 26).
4. Rasten Sie den Siebträger am Kaffeeauslauf (A18) ein.
5. Füllen Sie den Wassertank (A14). Vergewissern Sie sich, dass die Abtropfschale (A10) leer ist.
6. Halten Sie die Taste  (B6) gedrückt, bis sich die Kontrolllampe  (B13) einschaltet. Nach einigen Minuten wird die Reinigung automatisch abgebrochen.
7. Entnehmen Sie den Siebträger und das Reinigungszubehör.
8. Waschen Sie den Siebträger und das Sieb unter fließendem Wasser.
9. Setzen Sie den Siebträger wieder ein und führen Sie einen Spülvorgang durch, indem Sie die Taste  drücken: es wird empfohlen, einen Behälter unter den Siebträger zu stellen.
10. Nehmen Sie die Abtropfschale heraus und leeren Sie sie.

Hinweis:

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

8.2 Reinigen Sie das Fach des Kaffeebohnenbehälters

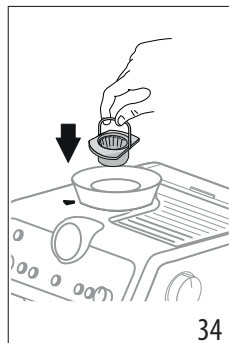
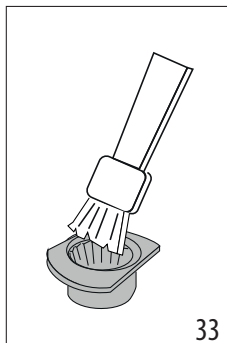
1. Vergewissern Sie sich, dass der Kaffeebohnenbehälter (A2) leer ist. Lassen Sie das Mahlwerk eventuell einige Male leer laufen, um es zu leeren.
2. Rasten Sie den Kaffeebohnenbehälter aus, indem Sie ihn nach links drehen, und ziehen Sie ihn aus der Kaffeemaschine (Abb. 27).
3. Saugen Sie Kaffeerückstände auf (Abb. 28).
4. Reinigen Sie die Aufnahme des Kaffeebohnenbehälters mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie ab (Abb. 29);
5. Setzen Sie den Kaffeebohnenbehälter wieder in das Mahlwerk ein. Der Behälter ist richtig eingesetzt, wenn der Pfeil  mit dem Symbol  übereinstimmt und ein „Klicken“ zu hören ist (Abb. 30).

8.3 Reinigung der Mahlwerkzeuge

Wenn der Kaffeebohnenbehälter (A2) gereinigt wird, müssen auch die Aufnahme des Behälters und das obere Mahlwerkzeug mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Wenden Sie sich an ein Kundendienstzentrum, um die Mahlwerkzeuge zu entfernen und auszutauschen.

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

1. Rasten Sie den Siebträger (C1) ein und lassen Sie das Mahlwerk einmal „leer“ laufen, um den Kaffeeschacht zu befreien.
2. Schalten Sie das Gerät aus.
3. Drehen Sie den Mahlgradregler bis zum Anschlag nach links auf die Position „REMOVE“ (Abb. 31).
4. Ziehen Sie den oberen Teil des Mahlwerkzeugs an seinem Griff heraus (Abb. 32).
5. Reinigen Sie das Mahlwerkzeug mit einem Pinsel (Abb. 33) und saugen Sie Kaffeerückstände mit einem Staubsauger auf (Abb. 28).



6. Setzen Sie das Mahlwerkzeug in seine Aufnahme (Abb. 34);
7. Drehen Sie den Regler auf den gewünschten Mahlgrad (Abb. 14);

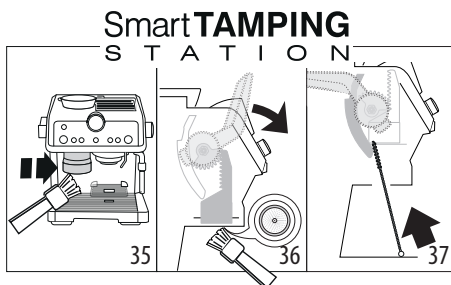
Überprüfen Sie, ob das Mahlwerkzeug richtig eingesetzt ist, indem Sie am Griff ziehen: das Mahlwerkzeug ist richtig eingesetzt, wenn es sich nicht bewegt.

8.4 Austauschen der Mahlwerkzeuge

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

8.5 Reinigung der „Smart Tamping Station“

1. Reinigen Sie den Bereich zum Einrasten mit einem Pinsel (Abb. 35).
2. Ziehen Sie den Hebel (A20) bis zum Anschlag und reinigen Sie den Tamper mit einem Pinsel (Abb. 36); lassen Sie dann den Hebel wieder los.
3. Reinigen Sie die Kaffeerutsche mit einer Bürste (C7) (Abb. 37).



9. WASSERHÄRTE

Die Kontrolllampe (B9) Entkalkung schaltet sich nach einer voreingestellten Betriebszeit ein, die von der Wasserhärte abhängt. Die Kaffeemaschine kann je nach der in den verschiedenen Wohnregionen vorhandenen Wasserhärte programmiert werden, sodass die Entkalkung weniger häufig durchgeführt werden muss.

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

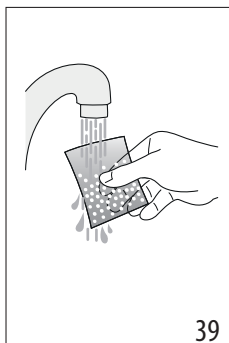
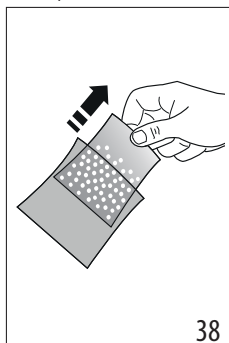
Ergebnis Wasserhärtestest	Taste	Stufe
	x2	1 weiches Wasser
	≡ ♂	2 normales Wasser
	⊙ OK	3 hartes oder sehr hartes Wasser

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

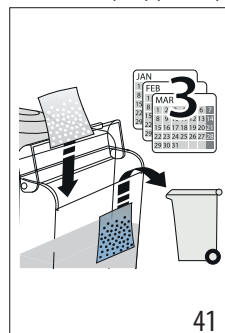
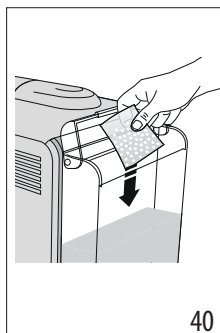
10. VERWENDUNG VON SOFTBALLS

Softballs (C9) ist ein innovatives System, das die Lebensdauer der Kaffeemaschine verlängert, ohne die Wasserqualität zu beeinflussen, und so die Ausgabe eines cremigen und aromatischen Kaffees garantiert. Um die Wirksamkeit zu optimieren, sollte Softballs vor dem Gebrauch über Nacht im Wasser gelassen werden.

1. Nehmen Sie das Softballs-Paket aus der Verpackung (Abb. 38).



2. Spülen Sie das Softballs-Paket unter fließendem Wasser ab (Abb. 39).
3. Tauchen Sie den Beutel in den Wassertank (A14) (Abb. 40).



4. Tauschen Sie den Softballs-Beutel alle 3 Monate aus (Abb. 41).

11. ENTKALKUNG

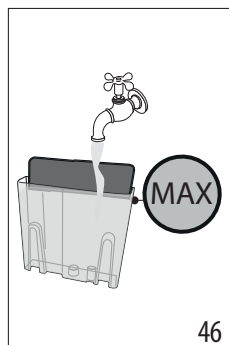
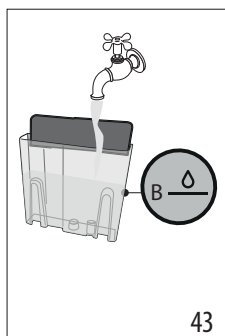
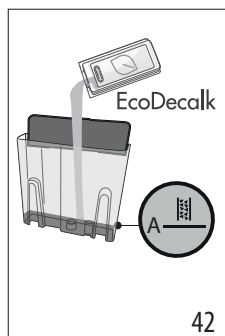
Vorsicht!

- Vor dem Gebrauch lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung und die Angaben auf dem Etikett des Entkalkers (C5) durch, die sich auf der Packung des Entkalkers befinden.
- Verwenden Sie ausschließlich Entkalker von De'Longhi. Die Verwendung von ungeeigneten Entkalkern sowie die nicht regelmäßig durchgeführte Entkalkung können zum Auftreten von Defekten führen, die nicht durch die Herstellergarantie abgedeckt sind.
- Der Entkalker kann empfindliche Oberflächen beschädigen. Sollte das Produkt versehentlich verschüttet werden, bitte sofort wegwischen.

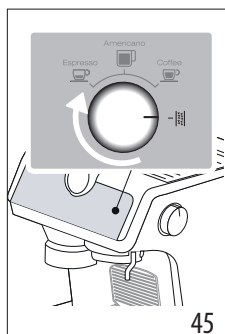
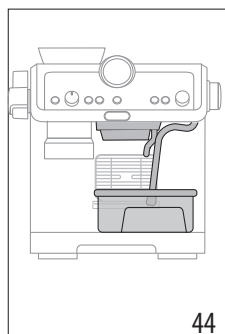
Zur Durchführung der Entkalkung

Entkalker	Entkalker De'Longhi
Behälter	Fassungsvermögen 2 Liter
Zeit	~40min

1. (FALLS VORHANDEN, DEN WASSERFILTER UND SOFTBALLS ENTFERNEN). Geben Sie den Entkalker bis zum auf der Innenseite des Tanks aufgedruckten Füllstand A in den Wassertank (A14) (entspricht einer 100ml Packung) (Abb. 42).



2. Füllen Sie bis zum Füllstand Δ B mit Wasser auf (Abb. 43). Setzen Sie dann den Wassertank wieder in die Kaffeemaschine ein.



3. Stellen Sie sicher, dass der Siebträger (C1) nicht eingerastet ist, und stellen Sie ein Gefäß unter den Kaffee- und Heißwasser-auslauf und unter das Dampfausgaberohr (A6) (Abb. 44).
4. Drehen Sie den Drehknopf (B8) auf (Abb. 45): die Kontrolllampe OK schaltet sich in Orange ein; die Kontrolllampe blinkt.

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

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

7. Leeren Sie das zum Auffangen der Entkalkungslösung verwendete Gefäß und stellen Sie es erneut unter die Ausläufe.
8. Entnehmen Sie den Wassertank, leeren Sie mögliche Rückstände der Entkalkungslösung aus, spülen Sie den Tank unter fließendem Wasser aus und füllen Sie ihn bis zum Füllstand MAX mit frischem Wasser (Abb. 46). Setzen Sie dann den Wassertank wieder in seine Aufnahme.

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

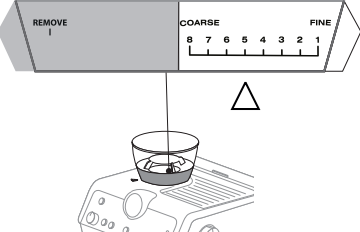
Hinweis:

- Der Entkalkungszyklus kann jederzeit gestartet werden (auch wenn die entsprechende Kontrolllampe noch nicht eingeschaltet ist).
- Falls die Entkalkung versehentlich gestartet wurde, drücken Sie die Taste OK für 10 Sekunden; der Spülvorgang kann nicht abgebrochen werden.

12. BEDEUTUNG DER KONTROLLAMPEN

KONTROLLAMPEN	BEDEUTUNG KONTROLLAMPEN	DER VORGANG
Alle Kontrolllampen blinken kurz auf	Einschalten des Geräts	Eigendiagnose
 leuchtet permanent	Die Kaffeemaschine wurde zum ersten Mal eingeschaltet und der Kreislauf muss mit Wasser gefüllt werden	Gemäß den Angaben im Kapitel vorgehen "3. Erste Inbetriebnahme des Gerätes"
 leuchtet permanent (weiß) - Kontrolllampe : zeigt die gewählte Kaffeetemperatur an - Kontrolllampe : zeigt an, dass die Maschine für die Heißwasserausgabe bereit ist	Die Kaffeemaschine ist für die Ausgabe bereit	Bereiten Sie die Kaffeemaschine vor und bereiten Sie das Getränk zu
 leuchtet permanent	Der Energiesparmodus ist aktiv	Auf den Abschnitt "7. Menü Einstellungen" Bezug nehmen, wenn die Funktion deaktiviert werden soll
 leuchtet permanent	Der Kaffeebohnenbehälter (A2) ist leer	Kaffeebohnenbehälter füllen
 blinkt	Der Mahlvorgang soll durchgeführt werden, aber der Kaffeebohnenbehälter (A2) ist leer	Kaffeebohnenbehälter füllen
 blinkt in regelmäßigen Abständen kurz auf	Der Drehknopf (B2) ist auf die höchste Stufe gestellt 	Wenn nach dem Mahlvorgang zu wenig Kaffee im Sieb ist, muss gemäß den Angaben im Kapitel "6. Menü settings" ein neuer Mahlbereich gewählt werden.
 leuchtet permanent	Das Wasser im Tank (A14) ist nicht ausreichend oder der Wassertank ist nicht richtig eingesetzt	Den Wassertank füllen oder den Wassertank entnehmen und wieder korrekt einsetzen
→		

KONTROLLAMPEN	BEDEUTUNG KONTROLLAMPEN	DER	VORGANG
 blinkt	Ein Getränk soll zubereitet werden, aber der Wassertank (A14) ist leer		Den Wassertank füllen
	Der Mahlgrad ist zu fein, sodass der Kaffee zu langsam oder gar nicht herausläuft		Den Siebträger (C1) entnehmen, die Vorgänge für die Kaffeezubereitung wiederholen und dabei die Angaben im Abschnitt „4.1 Schritt 1 - Mahlvorgang (grinding)“ und „4.2 Schritt 2 - Anpressen (tamping)“ beachten
	Das Kaffeesieb (C2) oder (C3) ist verstopft		Die Filter unter fließendem Wasser abspülen
	Der Wassertank (A14) ist nicht richtig eingesetzt und die Ventile am Boden sind nicht geöffnet		Den Wassertank leicht andrücken, damit sich die Ventile öffnen
	Kalk im Wasserkreislauf		Die Entkalkung gemäß Kapitel „11. Entkalkung“ durchführen
 leuchtet permanent	Das Gerät ist für die Dampfausgabe bereit		Das Gerät hat die Temperatur erreicht, um Dampf auszugeben. Für die Ausgabe den Ausgabeknopf für Dampf (A4) drehen
 blinkt	Das Gerät ist eingeschaltet und der Energiesparmodus ist aktiv: der Ausgabeknopf für Dampf (A4) ist eingestellt, um Dampf auszugeben		Die Kontrolllampe blinkt, um anzuzeigen, dass das Gerät sich vorbereitet, um Dampf auszugeben: die Ausgabe beginnt, sobald das Gerät aufgeheizt ist
	Das Gerät ist für die Dampfausgabe bereit		Das Gerät ist für die Dampfausgabe aufgeheizt, wenn die Kontrolllampe permanent leuchtet
	Das Gerät gibt gerade Dampf aus		
 leuchtet permanent	Der Kaffeebohnenbehälter ist nicht eingesetzt		Den Kaffeebohnenbehälter (A2) richtig einsetzen oder überprüfen, dass er richtig eingesetzt ist. Der Behälter ist richtig eingesetzt, wenn der Pfeil ▲ mit dem Symbol ☐ übereinstimmt und ein „Klicken“ zu hören ist
→			

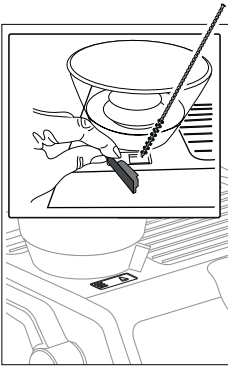
KONTROLLAMPEN	BEDEUTUNG KONTROLLAMPEN	DER VORGANG
 blinkt	Der Wahlschalter des Mahlgrads ist nicht richtig eingestellt oder die maximal mögliche Einstellung ist überschritten AUSSERHALB des richtigen Bereichs range 	Den Wahlschalter wieder auf eine der Mahlpositionen (zwischen 1 und 8) stellen und dabei folgendes beachten: • Den Mahlgrad einstellen während das Mahlwerk in Betrieb ist • Immer nur um eine Stufe verstellen und zwischen zwei Einstellungen mindesten 5 Mahlvorgänge durchführen Richtiger Bereich correct range
 leuchtet permanent	Das Gerät fordert das Anpressen an	Der Mahlvorgang wurde gerade durchgeführt und der Siebträger ist am Mahlwerk eingerastet
	Der Siebträger wurde ohne Anpressen vom Mahlwerk ausgerastet	Den Siebträger ausrasten und den Kaffee, wie im Abschnitt beschrieben, anpressen "Die „perfekte Menge“" "Wenn vorgemahlener Kaffee verwendet wird:"
	Der Siebträger wurde ausgerastet, ohne den Mahlvorgang zu beenden, oder das Anpressen ist zu früh erfolgt	Den Mahlvorgang wiederholen
	Die Kaffeerutsche des Mahlwerks ist verstopft	Wie im Abschnitt "8.5 Reinigung der „Smart Tamping Station“" beschrieben, die Reinigung durchführen. Wenn das Problem weiterhin besteht, die entsprechende Tür öffnen und die Rutsche mithilfe der Bürste von der Verstopfung befreien
	Die Mahlwerkzeuge sind durch einen Fremdkörper blockiert	Den Fremdkörper entfernen und die Mahlwerkzeuge reinigen, wie im Abschnitt „8.3 Reinigung der Mahlwerkzeuge“ beschrieben.
 leuchtet permanent (rot)	Die Entkalkung muss durchgeführt werden	Die Entkalkung durchführen, wie im Kapitel erläutert "11. Entkalkung"
 blinkt (rot) +  blinkt (orange)	Das Gerät führt gerade die Entkalkung durch	Den Vorgang zu Ende führen, wie im Kapitel "11. Entkalkung" beschrieben
→		

KONTROLLAMPEN	BEDEUTUNG KONTROLLAMPEN	DER VORGANG
 blinkt (rot) +  leuchtet permanent (weiß)	Der Spülvorgang muss durchgeführt werden	
 blinkt (rot) +  blinkt (weiß)	Das Gerät führt gerade den Spülvorgang des Entkalkungszyklus durch	
 leuchtet permanent (orange)	Die Reinigung des Kaffeeauslaufs muss durchgeführt werden	Siehe Abschnitt "8.1 Reinigung des Kaffeeauslaufs"
 blinkt (orange)	Das Gerät führt gerade die Reinigung des Kaffeeauslaufs durch	
Alle Kontrolllampen blinken	Allgemeine Störung	Wenden Sie sich an eine Kundendienststelle

13. BETRIEBSSTÖRUNGEN

PROBLEM	URSACHE	ABHILFE
In der Abtropfschale (A10) befindet sich Wasser	Dies gehört zum normalen Betrieb der internen Kreisläufe der Kaffeemaschine	Die Abtropfschale regelmäßig leeren und reinigen
Der Espresso läuft nicht mehr heraus	Kein Wasser im Tank (A14)	Den Tank füllen
	Die Kontrolllampe  (B6) ist eingeschaltet, um anzuzeigen, dass der Kaffeekeislauf oder der Dampfkeislauf leer ist.	Die Taste für die Kontrolllampe  drücken, um den Kreislauf zu füllen
	Das Sieb (C2) oder (C3) ist verstopft	Die Filter unter fließendem Wasser abspülen
	Der Wassertank (A14) ist nicht richtig eingesetzt und die Ventile am Boden sind nicht geöffnet	Den Wassertank leicht andrücken, damit sich die Ventile am Boden öffnen
	Kalk im Wasserkreislauf	Die Entkalkung gemäß Kapitel "11. Entkalkung"durchführen
	Mahlgrad zu fein	Den Siebträger (C1) entnehmen, die Vorgänge für die Kaffeezubereitung wiederholen und dabei die Angaben im Abschnitt "4.1 Schritt 1 - Mahlvorgang (grinding)"und "4.2 Schritt 2 - Anpressen (tamping)" beachten
Der Siebträger rastet nicht am Gerät ein	Das Kaffeepulver wurde nicht gepresst oder die Menge ist zu groß	Den Mahlvorgang mit anderen Einstellungen wiederholen. Die Dosiermenge reduzieren: überprüfen, dass das Sieb (C2) oder (C3) (1 oder 2 Tassen) für die zu mahlende Menge richtig ist (Taste 2x (B3) gewählt oder nicht)
→		

PROBLEM	URSACHE	ABHILFE
Der Espresso tropft über die Ränder des Siebträgers (C1) anstatt aus den Löchern	Der Siebträger ist nicht richtig eingesetzt	Den Siebträger richtig einrasten und kräftig bis zum Anschlag drehen
	Die Dichtung des Kaffeeauslaufs (A18) hat an Elastizität verloren oder ist verschmutzt	Die Dichtung des Kaffeeauslaufs bei einem Kundendienstzentrum austauschen
	Das Sieb (C2) oder (C3) ist verstopft	Die Filter unter fließendem Wasser abspülen
Die Crema des Kaffees ist hell (der Kaffee läuft zu schnell aus dem Ausguss)	Die Einstellungen des Gerätes müssen überprüft werden	Den Siebträger entnehmen, die Vorgänge für die Kaffeezubereitung wiederholen und dabei die Angaben im Abschnitt "4.1 Schritt 1 - Mahlvorgang (grinding)" und "4.2 Schritt 2 - Anpressen (tamping)" beachten
Die Crema des Kaffees ist dunkel (der Kaffee läuft zu langsam aus dem Ausguss)	Die Einstellungen des Gerätes müssen überprüft werden	Den Siebträger (C1) entnehmen, die Vorgänge für die Kaffeezubereitung wiederholen und dabei die Angaben im Abschnitt „4.1 Schritt 1 - Mahlvorgang (grinding)“ und „4.2 Schritt 2 - Anpressen (tamping)“ beachten
Nach Beendigung der Entkalkung fordert das Gerät einen weiteren Spülvorgang an	Während des Spülvorgangs wurde der Tank nicht bis zum Füllstand MAX gefüllt	Den Spülvorgang wiederholen (siehe Kapitel "11. Entkalkung")
Das Gerät mahlt den Kaffee nicht	Im Mahlwerk befindet sich ein Fremdkörper	Die Mahlwerkzeuge gemäß den Angaben im Abschnitt „8.3 Reinigung der Mahlwerkzeuge“ reinigen und sich dabei vergewissern, dass alle Bohnen aus dem Kaffeebohnenbehälter (A2) entfernt wurden, bevor er herausgezogen wird. Bevor das Mahlwerkzeug wieder eingebaut wird, müssen alle Rückstände sorgfältig von seiner Aufnahme abgesaugt werden
	Der Kaffeebohnenbehälter (A2) befindet sich nicht in der richtigen Position	Der Behälter ist richtig eingesetzt, wenn der Pfeil ▲ mit dem Symbol ☞ übereinstimmt und ein „Klicken“ zu hören ist
→		

PROBLEM	URSACHE	ABHILFE
Wenn die Kaffeesorte gewechselt werden soll	Es müssen alle in der Kaffeemaschine vorhandenen Kaffeebohnen entfernt werden	• Den Kaffeebohnenbehälter (A2) leeren (das Mahlwerk leer laufen lassen oder restliche Kaffeebohnen eventuell aufsaugen) • Den Siebträger (C1) einrasten und das Mahlwerk „leer“ laufen lassen, um den Kaffeeschacht zu befreien: dann den Siebträger am Ausgang des Mahlwerks (A19) einrasten, indem er zum Text INSERT ausgerichtet wird, und den Siebträger nach rechts drehen. Der Mahlvorgang beginnt, wenn der Siebträger die Position CLOSE erreicht und wird automatisch abgebrochen. Den Vorgang wiederholen, bis das Sieb leer bleibt • Den Behälter (A2) mit der neuen Kaffeebohnen-sorten füllen • Wenn beim Mahlvorgang nicht die „perfekte Menge“ erreicht wird, wie beim ersten Gebrauch vorgehen
Nach dem Mahlvorgang ist das Kaffeesieb (C2) oder (C3) leer	Die Kaffeerutsche des Mahlwerks ist verstopft	Wie im Abschnitt „8.5 Reinigung der „Smart Tamping Station““ beschrieben, die Reinigung durchführen. Wenn das Problem weiterhin besteht, die entsprechende Tür (A21) öffnen und die Rutsche mithilfe der Bürste von der Verstopfung befreien 
Nach dem Mahlvorgang ist zu viel Kaffeepulver im Sieb		



PROBLEM	URSACHE	ABHILFE
Nach dem Mahlvorgang erreicht das Kaffeepulver im Sieb (C2) oder (C3) nicht die „perfekte Menge“	Die „Smart Tamping Station“ muss gereinigt werden	Wie im Abschnitt „8.5 Reinigung der „Smart Tamping Station““ beschrieben, die Reinigung durchführen, dann den Mahlvorgang wiederholen
	Die Kaffeepulvermenge muss eingestellt werden	Die Menge mit dem entsprechenden Drehknopf (B2) einstellen, indem die Angaben im Abschnitt „Die „perfekte Menge““ befolgt werden. Wenn der Drehknopf bereits auf höchster Stufe steht, gemäß den Angaben im Abschnitt „7. Menü Einstellungen“ - „Erweiterte Einstellung des Mahlgrads“ vorgehen
	Mit der Zeit nutzen sich die Mahlwerkzeuge ab	Die Mahlwerkzeuge, wie im Abschnitt „8.4 Austauschen der Mahlwerkzeuge“ beschrieben, austauschen

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

1. BESCHRIJVING

1.1 Beschrijving van het apparaat - A

- A1. Deksel koffiebonenreservoir
- A2. Koffiebonenreservoir
- A3. Kopjesblad
- A4. Stoomknop
- A5. Afgiftepijpje heet water
- A6. Stoompijpje
- A7. Kopjesrooster voor espresso
- A8. Kopjesrooster voor glazen of bekers
- A9. Rooster drupbakje
- A10. Drupbakje
- A11. Indicator waterniveau van het drupbakje
- A12. Deksel waterreservoir
- A13. Handgreep uitnemen waterreservoir
- A14. Waterreservoir
- A15. Zitting verzachtingsfilter
- A16. Zitting aansluiting voedingskabel
- A17. Hoofdschakelaar (ON/OFF)
- A18. Koffieuitloop
- A19. Uitlaat koffiemolen (Tamping station)
- A20. Hengel koffiestamper
- A21. Luikje voor bereiken koffiegoot koffiemolen

1.2 Beschrijving bedieningspaneel - B

- B1. Toets ON/Stand-by
- B2. Regelknop hoeveelheid gemalen koffie
- B3. Toets "X2": voor gebruik filter 2 kopjes koffie
- B4. Toets "koffietemperatuur"
- B5. Toets "OK": voor afgifte drank / voor bevestiging
- B6. Toets "afgifte heet water"
- B7. Toets "My": voor personalisatie hoeveelheid dranken
- B8. Selectieknop functies
 - Espresso
 - Americano
 - Koffie
 - Ontkalken
- B9. Lampje "ontkalking"
- B10. Lampje "stoom klaar"
- B11. Lampje "koffiebonenreservoir ontbreekt"
- B12. Lampje "energiebesparing"
- B13. Lampje "Reiniging" (zie "8.1 Reiniging koffieuitloop")
- B14. Lampje "koffiebonenreservoir leeg"
- B15. Lampje "geen water"
- B16. Lampje "koffiestamper"
- B17. Manometer

1.3 Beschrijving van de accessoires - C

- C1. Filterhouder
- C2. Filter 1 kopje
- C3. Filter 2 kopjes
- C4. Teststrookje "Total Hardness Test"
- C5. Ontkalker
- C6. Afneembare voedingskabel
- C7. Rond borsteltje
- C8. Reinigingsaccessoire koffieuitloop
- C9. Softballs
- C10. Melkkan
- C11. Naald reiniging stoomsproeier

1.4 Niet inbegrepen accessoires reiniging, aanbevolen door de fabrikant

Ga voor meer informatie naar de website Delonghi.com.



Reinigingstabletten

(Zie "8.1 Reiniging koffieuitloop")



Reinigingsmiddel

EAN: 8004399333307

2. HET APPARAAT VOORBEREIDEN

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

1. Plaats het koffiebonenreservoir (A2) in de koffiemolen (afb. 1). Het reservoir is correct geplaatst als het pijltje ▲ is uitgelijnd met het symbool  en er een "klik" wordt gehoord (afb. 2).
2. Plaats het drupbakje (A10) compleet met het kopjesrooster (A8) en het rooster van het drupbakje (A9) (afb. 3);
3. Verwijder het waterreservoir (A14) (afb. 4) en vult het tot aan de aanduiding MAX met vers en schoon water (afb. 5).
4. Plaats het waterreservoir dan terug.

Opgelet: Stel het apparaat nooit in werking zonder water in het reservoir of zonder het reservoir.

Opgelet: Wij raden u aan de waterhardheid zo spoedig mogelijk in te stellen, volgens de procedure beschreven in hoofdstuk "7. Menu instellingen".

3. EERSTE INWERKINGSTELLING VAN HET APPARAAT

1. Steek de connector van de voedingskabel (C6) in de daarvoor bestemde aansluiting (A16) op de achterkant van het apparaat (afb. 6); steek vervolgens de stekker in het stopcontact. Zorg ervoor dat de hoofdschakelaar (A17), op de achterkant van het apparaat, geplaatst is op stand I (afb. 7);
2. Plaats onder het afgiftepijpje heet water (ter hoogte van de koffieuitloop (A18)) een bakje met een minimuminhoud van 100 ml (afb. 8);
3. Druk op toets (B6) in overeenstemming met het lampje  (afb. 9): de afgifte start en wordt vervolgens automatisch onderbroken. Maak het bakje leeg.

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

4. Breng de filterhouder (C1), compleet met filterzeef, aan op de machine: voor een correcte bevestiging moet de greep van de filterhouder uitgelijnd worden met "INSERT" (afb. 10) en vervolgens naar rechts worden gedraaid tot hij is uitgelijnd met de stand "CLOSE";
5. Plaats een bakje onder de filterhouder en onder het stoompijpje (A6);
6. Druk op de toets OK (B5) (afb. 11): de afgifte begint;
7. Draai, na het voltooiën van de afgifte, de stoomknop (A4) (afb. 12) en laat enkele seconden stoom afgeven om het stoomcircuit te spoelen: voor een optimale stoomafgifte wordt aangeraden deze handeling 3 of 4 keer te herhalen. Op deze manier wordt het water uit het pijpje verwijderd alvorens stoom af te geven.

Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

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

Bij het eerste gebruik moeten er 4-5 kopjes koffie worden gezet voordat de machine een bevredigend resultaat begint te geven: besteed bijzondere aandacht aan de hoeveelheid gemalen koffie in het filter ((C2) of (C3)) (zie de aanwijzingen van paragraaf "4.1 Fase 1 - Malen (grinding)").

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

4. KOFFIE ZETTEN

4.1 Fase 1 - Malen (grinding)

1. Giet de koffiebonen in het reservoir (A2) (fig. 13). Aangeraden wordt om slechts de hoeveelheid koffiebonen toe te voegen die noodzakelijk is voor de bereiding: op deze manier gebruikt u altijd verse koffie;
2. Selecteer de maalgraad (afb. 14). De fabrieksinstelling is 5 (gemiddelde maalgraad). Als het resultaat niet bevredigend is, pas het niveau dan aan op basis van uw persoonlijke smaak en het type koffie (de regeling moet gebeuren tijdens de werking van de koffiemolen).

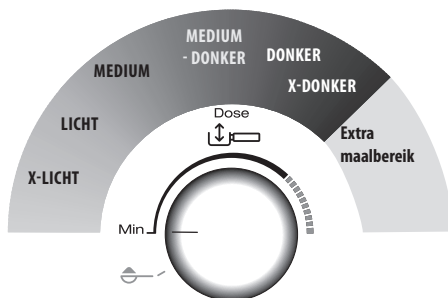
Opgelet: Voor de meeste soorten koffie wordt een maalgraad tussen 3 en 6 aanbevolen. De instelling van de maalgraad op 1 of 2 geeft een zeer fijn gemalen koffie, alleen te gebruiken voor speciale soorten koffie (licht gebrand).

3. Plaats een van de filterzeven (C2) of (C3) in de filterhouder (C1) (afb. 15). Als de filterzeef voor 2 kopjes wordt gebruikt, druk dan op toets 2X (B3): met deze selectie wordt ook de afgegeven hoeveelheid espresso verdubbeld.
4. Stel de regelknop hoeveelheid (B2) in; begin bij de minimale stand (afb. 16).

Verwijs naar paragraaf "Aanpassing van de hoeveelheid koffie in de filterzeef" voor meer informatie.

5. Bevestig de filterhouder op de uitloop van de koffiemolen (A19) en lijn het opschrift INSERT uit: draai de filterhouder vervolgens naar rechts. De maling start wanneer de houder de stand CLOSE bereikt en wordt automatisch onderbroken.

Aanpassing van de hoeveelheid koffie in de filterzeef



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

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

1. Stel de dosis in vanaf de minimale stand.
2. Verwijs naar de kleur van de gebrande koffiebonen en draai de knop langzaam.

4.2 Fase 2 - Aanstampen (tamping)

1. Verplaats, na het malen, de hendel voor aanstampen (A20) omlaag naar de uiterste stand (verwijder de filterhouder niet) (afb. 17). Voor een perfect resultaat moet deze handeling 2 maal herhaald worden.
2. Houd de hendel op de uiterste lage stand tijdens de verwijdering van de filterhouder (afb. 18). Breng de hendel vervolgens terug naar de uitgangsstand.
3. Controleer of de koffiedosis correct is (zie "De "perfecte dosis"", en breng de filterhouder aan op de koffieuitloop (A18) (afb. 19).

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

De "perfecte dosis"

- De koffiefilters hebben aan hun binnenkant een markering voor de identificatie van de perfecte dosis.



- Filters met lasermarkering: de perfecte dosis komt overeen met de bovenste lijn van de markering;
- Filters met reliëfmarkering: de perfecte dosis komt overeen met de reliëflijn;
- Controleer of de koffie na het aanstampen het correcte niveau heeft. Mogelijk moet de knop (B2) meerdere keren geregeld worden voordat de perfecte dosis wordt gevonden.
- Als de afgegeven koffie te sterk of te slap is en de dosis in de filterzeef is perfect, stel dan een fijnere of grovere maalgraad in (zie "4.1 Fase 1 - Malen (grinding)"). Als de koffie te sterk is (te langzame afgifte), dan moet de maalgraad grover zijn. Als de koffie te slap is (te snelle afgifte), dan moet de maalgraad fijner zijn.
- **De barista adviseert:** Verwijder de filterhouder terwijl u de hendel van de koffiestamper (A20) omlaag houdt, om een perfecte afwerking van de koffiedosis te verkrijgen.
- **In geval van gebruik van voorgemalen koffie:**
 - vul de filterzeef met voorgemalen koffie;
 - draai de knop naar ;
 - breng de filterhouder aan op de uitgang van de koffiemolen;
 - verplaats de hendel van de koffiestamper omlaag.

4.3 Fase 3 - Afgifte (brewing)

1. Selecteer de temperatuur (afb. 20) (zie "De temperatuur het de koffieafgifte").
2. Selecteer de gewenste drank (afb. 21).
3. Druk op OK (B5) om de afgifte te starten (afb. 11) (voor-infusie en infusie). De koffieafgifte wordt automatisch onderbroken.

De temperatuur het de koffieafgifte

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

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

Temperatuurniveau	Overeenkomstig lampje	Brandingsniveau
MIN	   	Donker

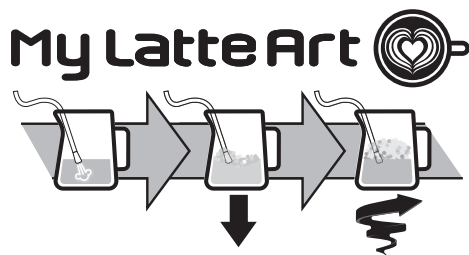
MED	   	Medium-donker
MAX	   	Licht - medium

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

5. BEREIDING MELKDRANKEN

5.1 Melk opschuimen

1. Vul de melkkan (C10) met de te verwarmen/op te schuimen hoeveelheid melk; houd er rekening mee dat het volume van de melk 2 of 3 keer zal toenemen (afb. 22). Voor rijker en gladder schuim wordt aangeraden om volle koemelk op koelkasttemperatuur te gebruiken (ongeveer 5°C).



2. Voor het opschuimen van de melk, moet het stoompijpje (A6) op het oppervlak van de melk steunen: op deze manier zal de lucht zich mengen met de melk en de stoom.
3. Houd het stoompijpje op het oppervlak van de melk en let op niet te veel lucht te mengen om grote luchtballen te voorkomen.
4. Dompel het stoompijpje onder het oppervlak van de melk: op deze manier ontstaat er een draaikolk. Draai de stoomknop dicht na het bereiken van de gewenste temperatuur en wacht tot de stoomafgifte volledig stopt alvorens de melkkan weg te nemen.

De barista adviseert:

- **Geef de voorkeur aan verse melk.** Gebruik altijd verse melk op koelkasttemperatuur.
- Voor optimale resultaten wordt aangeraden om de melkkan altijd in de koelkast te bewaren.
- Volle melk geeft de beste resultaten. Het resultaat en de textuur van het schuim variëren afhankelijk van de gebruikte koemelk of plantaardige drank.

- Verwijder na het opschuimen van de melk, de luchtbelllen door de melkkan een draaiende beweging te laten maken.

Reiniging van het stoompijpje:

1. Na elk gebruik moeten de melkresten met een doek van het stoompijpje verwijderd worden (afb. 23). Voor een grondige reiniging wordt aangeraden het product Eco MultiClean te gebruiken: op deze manier wordt de hygiëne gewaarborgd door de melkeiwitten en -vetten te verwijderen. Het product kan voor de reiniging van de gehele machine gebruikt worden.
2. Laat gedurende enkele seconden stoom afgeven om het stoompijpje goed schoon te maken (afb. 12).
3. Wacht tot het stoompijpje is afgekoeld: om de efficiëntie van het pijpje constant te handhaven, moet de naald voor de reiniging (C11) worden gebruikt om de 3 gaatjes vrij te houden (afb. 24).

6. PERSONALISATIE VAN DE HOEVEELHEID VAN DE KOFFIEDRANKEN MET TOETS (my) (B7)

1. Bereid de machine voor, voor het zetten van 1 of 2 kopjes van de gewenste koffiedrank, tot aan het aanbrengen van de filterhouder (C1), compleet met filterzeef (C2) of (C3) en gemalen koffie.
 2. Draai de knop (B8) om de te programmeren drank te selecteren.
 3. Druk op de toets (my): het met de toets overeenkomende lampje (my) knippert.
 4. Druk op de toets OK om de afgifte te starten. De lampjes van de toetsen OK en (my) knipperen.
 5. Druk, wanneer de gewenste hoeveelheid wordt bereikt, op OK. Als de drank de afgifte van een ander ingrediënt voorziet, zal deze afgifte starten: druk, wanneer de gewenste hoeveelheid wordt bereikt, op OK.
 6. Druk op toets (my) om op te slaan. Het apparaat is klaar voor een nieuw gebruik en het lampje (my) blijft continu branden.
- Als u het programma niet wenst op te slaan, druk dan op een willekeurige andere toets.

Opgelet:

- Het is mogelijk om de dranken met koffie te programmeren, maar niet de afgifte van stoom en heet water.
- De programmering wijzigt de hoeveelheden van de dranken, maar niet van de gemalen koffie.
- De dranken "X2" kunnen apart geprogrammeerd worden.
- **Houd, om terug te keren naar de fabrieksinstellingen, de toets (my) ingedrukt tot aan de uitschakeling.** De geselecteerde drank keert terug naar de fabrieksinstelling.

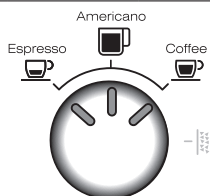
Recept koffie	Hoeveelheid fabrieksinstelling	Programmeerbare hoeveelheid
 Espresso	35 ml	van 25 tot 90 ml
 Espresso X2	70 ml	van 50 tot 180 ml
 Coffee	80 ml	van 50 tot 120 ml
 Coffee X2	160 ml	van 120 tot 240 ml
 Americano	120 ml	• espresso: van 25 tot 60 ml • water: van 25 tot 120 ml
 Americano X2	240 ml	• espresso: van 50 tot 120 ml • water: van 50 tot 240 ml

7. MENU INSTELLINGEN

1. Open het menu:

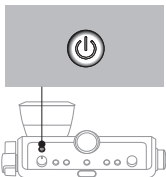
Druk gedurende 5 seconden gelijktijdig op	x2	(my)
---	----	------

2. Instellingen met selectie door middel van knop (B8)



Overeenkomstige instelling	Draai naar	Instellingen
Extra instelling van de maalgraad		x2 ➔ Bereik 1
		☰ ➔ Bereik 2
Waterhardheid		x2 ➔ zacht
		☰ ➔ middelhard
		OK ➔ hard/zeer hard



Automatische uitschakeling	 Coffee	$\times 2 \Rightarrow 9$ minuten
		$\equiv \Rightarrow 1,5$ uur
		 $\Rightarrow 3$ uur
3. Instelling met selectie door middel van toets:		
Energiebesparing	 $\Rightarrow$ Actief	
	 $\Rightarrow$  Uitgeschakeld	
Fabriekswaarden	Houd de toets  ten minste 5 seconden ingedrukt, tot het lampje continu blijft branden	
4. Sla de nieuwe instellingen op door te drukken op ON/Standby (B1)		
		

8. REINIGING VAN HET APPARAAT

Let op!

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

Gevaar!

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

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

8.1 Reiniging koffieuitleop

Als het lampje  (oranje) gaat branden, (B13), moet de reiniging van het koffiecircuit worden uitgevoerd. Voor de reinigingscyclus moeten reinigingstabletten voor koffiemachines worden aangeschaft. Ga voor meer informatie naar de website www.Delonghi.com.

1. Breng de filterzeef 1 kopje (C2) aan in de filterhouder (C1) (afb. 25).
2. Plaats het reinigingsaccessoire (C8) in de filterzeef (afb. 25) en druk stevig aan.
3. Plaats de reinigingstablet op het accessoire (afb. 26).
4. Breng de filterhouder aan op de koffieuitleop (A18).
5. Vul het waterreservoir (A14). Zorg ervoor dat het drupbakje (A10) leeg is.
6. Houd de toets  (B6) ingedrukt, tot het lampje  (B13) gaat branden. De reiniging wordt na enkele minuten automatisch onderbroken.
7. Verwijder de filterhouder en het reinigingsaccessoire.
8. Spoel de filterhouder en de filterzeef onder stromend water.
9. Plaats de filterhouder terug en laat een spoeling uitvoeren door te drukken op toets  : we raden aan een bakje onder de filterhouder te plaatsen.
10. Verwijder en ledig het drupbakje.

Opgelet:

Deze reinigingscyclus kan op elk moment gestart worden door de toets  enkele seconden ingedrukt te houden. Houd de toets gedurende 10 seconden ingedrukt als u de handeling wenst te annuleren.

8.2 Reiniging van het koffiebonenreservoir

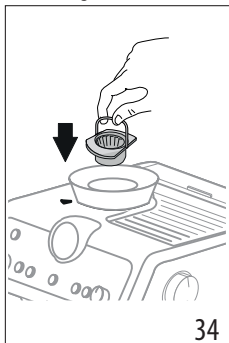
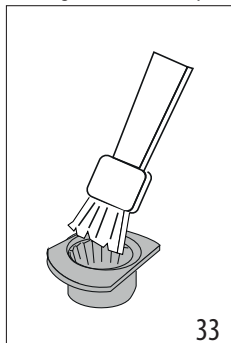
1. Zorg ervoor dat het koffiebonenreservoir (A2) leeg is. Maal eventueel enkele keren, zonder koffiebonen toe te voegen, om het reservoir te ledigen.
2. Neem het reservoir weg uit de machine door het linksom te draaien (afb. 27)
3. Zuig de koffieresten op (afb. 28).
4. Reinig de zitting van het koffiebonenreservoir met een vochtige doek en droog daarna af (afb. 29);
5. Plaats het reservoir terug in de koffiemolen. Het reservoir is goed geplaatst als het pijltje  is uitgelijnd met het symbool  en er een "klik" wordt gehoord (afb.30).

8.3 Reiniging van het maalmechanisme

Bij de reiniging van het koffiebonenreservoir (A2), moeten ook de zitting van het reservoir en het bovenste maalmechanisme met een vochtige doek gereinigd worden. Neem voor de verwijdering en vervanging van het maalmechanisme contact op met een servicecentrum.

In geval de koffiemolen geblokkeerd raakt door een vreemd voorwerp, is het mogelijk om het maalmechanisme te verwijderen. Verwijder in dat geval het koffiebonenreservoir en handel als volgt:

1. Breng de filterhouder (C1) aan en maal eenmaal, zonder koffiebonen, om het traject van de koffie vrij te maken.
2. Schakel het apparaat uit.
3. Draai de regelknop van de maalgraad naar de uiterste stand "REMOVE" (afb. 31).
4. Trek het bovenste deel van het maalmechanisme uit door het vast te pakken bij de daarvoor bestemde greep (afb.32).
5. Reinig het maalmechanisme met een kwast (afb. 33) en zuig de koffieresten op met een stofzuiger (afb. 28).



6. Plaats het maalmechanisme terug in zijn zitting (afb. 34);

7. Draai de regelknop en selecteer de gewenste maalgraad (afb. 14);

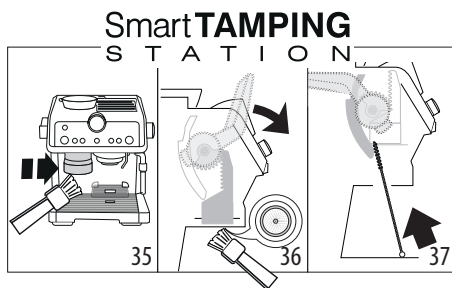
Controleer de correcte plaatsing van het maalmechanisme door aan de greep te trekken; een goed aangebracht maalmechanisme beweegt niet.

8.4 Het maalmechanisme vervangen

Neem, als de hoeveelheid gemalen koffie verder afneemt, contact op met een servicecentrum om het maalmechanisme te laten vervangen. Vervolgens moet de koffiemolen worden afgesteld: open menu instellingen ("7. Menu instellingen") en selecteer het eerste extra regelbereik van de maalgraad. Draai de regelknop van de hoeveelheid (B2) vervolgens naar stand MIN en pas de dosis aan zoals voor het eerste gebruik (zie "De "perfecte dosis"").

8.5 Reiniging van het "Smart tamping station"

1. Reinig het bevestigingsgebied met een kwast (afb. 35).
2. Trek de hendel (A20) tot aan het einde van zijn beweging en reinig de koffiestamper met een kwast (afb. 36); laat de hendel vervolgens los.
3. Reinig de koffiegoot met het ronde borsteltje (C7) (afb. 37).



9. WATERHARDHEID

Het lampje  (B9) ontkalking gaat branden na een vooraf bepaalde periode van werking die afhankelijk is van de waterhardheid. Het is mogelijk om de machine te programmeren op basis van de werkelijke plaatselijke waterhardheid, zodat de ontkalking minder vaak uitgevoerd hoeft te worden.

1. Verwijder het meegeleverde reactiestrookje "TOTAL HARDNESS TEST" (C4) uit zijn verpakking.
2. Dompel het strookje ongeveer één seconde geheel onder in een glas water.
3. Neem het strookje uit het water en schud het lichtjes. Stel het apparaat in zoals beschreven in hoofdstuk "7. Menu instellingen".

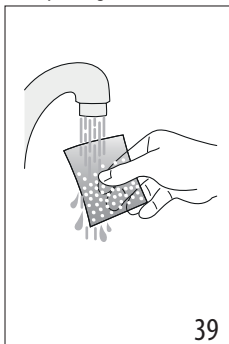
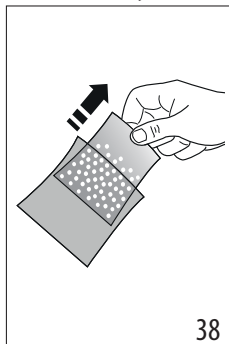
Resultaat test waterhardheid	Toets	Niveau
	× 2	1 zacht water
	≡ 0°	2 middelhard water
	⊙ OK	3 hard of zeer hard water

- Stel het apparaat in zoals beschreven in hoofdstuk "7. Menu instellingen".

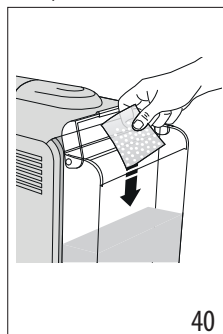
10. SOFTBALLS GEBRUIKEN

Softballs (C9) is een innovatief systeem dat de levensduur van de machine verlengt, zonder de kwaliteit van het water te wijzigen, en de afgifte van romige en geurende koffie garandeert. Om de doeltreffendheid ervan te verbeteren, moet Softballs voorafgaand aan het gebruik een hele nacht in het water gelaten worden.

- Neem het zakje Softballs uit de verpakking (afb. 38).



- Spoel het zakje Softballs onder stromend water (afb. 39).
- Dompel het zakje onder in het waterreservoir (A14) (afb. 40).



- Vervang het zakje Softballs om de 3 maanden (afb. 41).

11. ONTKALKING

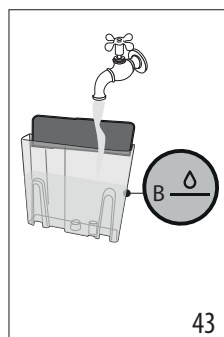
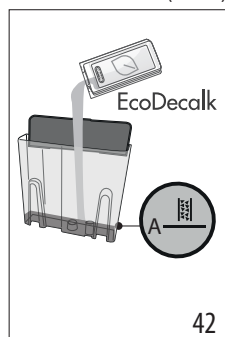
Let op!

- Lees voorafgaand aan het gebruik de aanwijzingen en het etiket van de ontkalker (C5), zoals aangegeven op de verpakking van het product.
- Wij raden aan uitsluitend de ontkalker van De'Longhi te gebruiken. Het gebruik van ongeschikte ontkalkers, evenals het niet regelmatig uitvoeren van de ontkalking, kan leiden tot het optreden van gebreken die niet door de garantie van de fabrikant gedekt worden.
- De ontkalker kan kwetsbare oppervlakken beschadigen. Bij per ongeluk morsen van het product onmiddellijk opnemen en drogen.

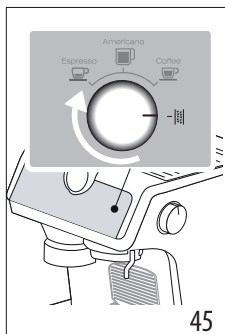
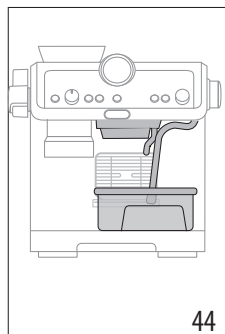
Om de ontkalking uit te voeren

Ontkalker	Ontkalker De'Longhi
Bak	Inhoud 2 liter
Tijd	~40min

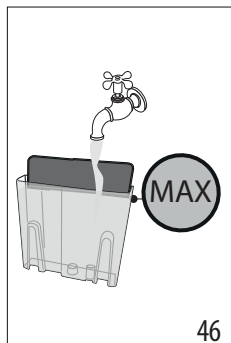
- (INDIEN AANWEZIG, HET VERZACHTINGSFILTER EN DE SOFTBALLS VERWIJDEREN). Giet de ontkalker in het waterreservoir (A14), tot aan niveau A (komt overeen met een verpakking van 100ml), aangegeven op de binnenkant van het reservoir (afb. 42).



- Voeg water toe tot aan niveau B (afb. 43). Plaats het waterreservoir terug in de machine.



stroomend water en vul het met vers water tot aan niveau MAX (afb. 46). Plaats het reservoir dan terug in zijn zitting.



3. Zorg ervoor dat de filterhouder (C1) niet is aangebracht en plaats een bakje onder de uitlopen van koffie en heet water en onder het stoompijpje (A6) (afb. 44).
4. Draai de knop (B8) naar (afb. 45): het lampje OK wordt oranje verlicht en het lampje knippert.
5. Druk op de toets OK: het lampje OK knippert.
6. Het ontkalkingsprogramma wordt gestart en de ontkalkingsvloeistof stroomt uit de uitlopen. Het ontkalkingsprogramma voert automatisch, met tussenpozen, een reeks spoelingen uit om de kalkresten uit het koffiezetapparaat te verwijderen, tot het reservoir leeg is.

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

7. Maak de voor het opvangen van de ontkalkingsoplossing gebruikte bak leeg en plaats hem terug onder de uitlopen.
8. Verwijder het waterreservoir, verwijder de eventuele resten van ontkalkingsoplossing, spoel het reservoir af onder

9. Druk op de toets OK: de spoeling begint.
10. Na het voltooiën van de spoeling wordt de afgifte onderbroken en is het apparaat klaar voor gebruik.
11. Ledig de voor het opvangen van het spoelwater gebruikte bak.
12. Verwijder en ledig het drupbakje en plaats het terug.
13. Verwijder het waterreservoir, vul het met vers water en plaats het terug.

Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

Opgelet:

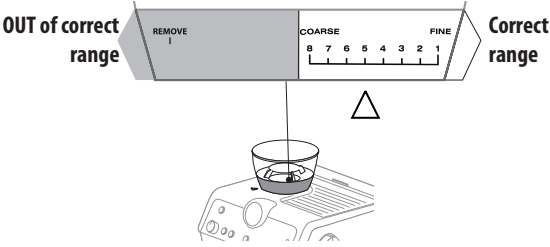
- De cyclus voor ontkalking kan op elk gewenst moment gestart worden (ook als het betreffende lampje niet brandt).
- Mocht de ontkalking per ongeluk zijn gestart, houd de toets OK dan 10 seconden ingedrukt; de spoeling kan niet onderbroken worden.

12. BETEKENIS VAN DE LAMPJES

LAMPJES	BETEKENIS VAN DE LAMPJES	HANDELING
Alle lampjes knipperen kort	Inschakeling van het apparaat	Zelfdiagnose
continu brandend	Het betreft de eerste inschakeling van de machine en het watercircuit moet gevuld worden	Ga te werk zoals beschreven in hfdst. "3. Eerste inwerkingstelling van het apparaat"
continu brandend (wit) • Lampje : geeft de geselecteerde koffietemperatuur aan • Lampje : geeft aan dat de machine klaar is voor de afgifte van heet water	De machine is klaar voor de afgifte	Bereid de machine voor en ga verder met het zetten van de drank



LAMPJES	BETEKENIS VAN DE LAMPJES	HANDELING
 continu brandend	De functie energiebesparing is actief	Verwijs voor de eventuele deactivering van de functie naar hfdst. "7. Menu instellingen"
 continu brandend	Het koffiebonenreservoir (A2) is leeg	Vul het koffiebonenreservoir
 knipperend	Er is geprobeerd koffie te malen, maar het koffiebonenreservoir (A2) is leeg	Vul het koffiebonenreservoir
 kort knipperend met regelmatige intervallen	De knop (B2) is gedraaid naar de stand voor maximale instelling 	Als de koffie in de filterzeef na het malen onvoldoende is, selecteer dan een nieuw maalberek, zoals aangegeven in hoofdstuk "7. Menu instellingen".
 continu brandend	Het water in het reservoir (A14) is niet voldoende of het waterreservoir is niet goed geplaatst	Vul het reservoir of verwijder het en plaats het correct terug
 knipperend	Er is geprobeerd een drank te bereiden, maar het waterreservoir (A14) is leeg	Vul het waterreservoir
	De maalgraad is te fijn en de koffie loopt daardoor te langzaam of helemaal niet	Verwijder de filterhouder (C1) en herhaal de handelingen voor het zetten van koffie volgens de aanwijzingen van par. "4.1 Fase 1 - Malen (grinding)" en "4.2 Fase 2 - Aanstampen (tamping)"
	De filterzeef (C2) of (C3) is verstopt	Spoel de filterzeven af onder stromend water
	Het reservoir (A14) is niet goed geplaatst of de ventielen ervan zijn niet geopend	Druk het reservoir licht aan om de ventielen ervan te openen
	Kalk in het hydraulische circuit	Voer de ontkalking uit zoals beschreven in hfdst. "11. Ontkalking"
 continu brandend	Het apparaat is klaar voor de afgifte van stoom	Het apparaat heeft de temperatuur bereikt voor de afgifte van stoom. Voor de afgifte moet de stoomknop (A4) gedraaid worden
 knipperend	Het apparaat is ingeschakeld en de functie energiebesparing is actief: de stoomknop (A4) staat op de stand voor de afgifte van stoom	Het knipperende lampje geeft aan dat het apparaat zich voorbereid op de afgifte van stoom: de afgifte start zodra het apparaat op temperatuur is
	Het apparaat is klaar voor de afgifte van stoom	Het apparaat is op temperatuur voor de bereiding van stoom als het lampje continu brandt
	Het apparaat geeft stoom af	
→		

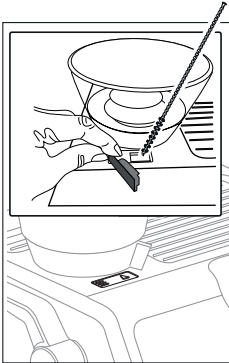
LAMPJES	BETEKENIS VAN DE LAMPJES	HANDELING
 continu brandend	Het koffiebonenreservoir is niet aangebracht	Plaats het koffiebonenreservoir (A2) of controleer de correcte plaatsing ervan. Het reservoir is goed geplaatst als het pijltje ▲ is uitgelijnd met het symbool  en er een "klik" wordt gehoord
 knipperend	De regeling van de knop van de maalgraad is onjuist of voorbij de maximaal mogelijke instelling	Breng de keuzeschakelaar naar één van de standen voor malen (van 1 tot 8) en denk eraan: - De maalgraad moet worden afgesteld tijdens de werking van de koffiemolen - Pas één niveau per keer aan en maal ten minste 5 keer tussen de verschillende aanpassingen
		
 continu	Het apparaat vraagt de koffie aan te stampen	Er is net koffie gemaal en de filterhouder is aangebracht op de koffiemolen
	De filterhouder werd zonder aan te stampen losgekoppeld van de koffiemolen	Koppel de filterhouder los en stamp de koffie aan zoals beschreven in par. "De "perfecte dosis"" "In geval van gebruik van voorge-malen koffie:"
	De filterhouder is losgekoppeld zonder dat de maling was voltooid of het aanstampen is te vroeg uitgevoerd	Herhaal de maling
	De koffiegoot van de koffiemolen is verstopt	Voer de reiniging uit zoals beschreven in par. "8.5 Reiniging van het "Smart tamping station"". Als het probleem aanhoudt, open dan het luikje om de koffiegoot te bereiken en reinig de goot met het ronde borsteltje
	Het maalmechanisme is geblokkeerd door een vreemd voorwerp	Verwijder het vreemde voorwerp en reinig het maalmechanisme zoals aangegeven in par. "8.3 Reiniging van het maalmechanisme".
 continu brandend (rood)	De ontkalking moet worden uitgevoerd	Voer de ontkalking uit zoals aangegeven in hfdst. "11. Ontkalking"
→		

LAMPJES	BETEKENIS VAN DE LAMPJES	HANDELING
 knipperend (rood) +  knipperend (oranje)	Het apparaat is de ontkalking aan het uitvoeren	Ga verder met de handeling volgens de beschrijvingen van hfdst. "11. Ontkalking"
 knipperend (rood) +  continu brandend (wit)	De spoeling moet worden uitgevoerd	
 knipperend (rood) +  knipperend (wit)	Het apparaat is de spoeling van de ont- BUITEN het uitvoeren bereik	Bereik correct
 continu brandend (oranje)	De spoeling moet gereinigd worden	
 knipperend (oranje)	Het apparaat is de reiniging van de koffieuitleop aan het uitvoeren	
Alle lampjes knipperen	Algemeen alarm	Neem contact op met een servicecentrum

13. ALS ER IETS NIET WERKT

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
Er is water aanwezig in het drupbakje (A10)	Dit maakt deel uit van de normale werking van de interne circuit van de machine	Ledig en reinig het drupbakje regelmatig
Er wordt geen espresso afgegeven	Geen water in het reservoir (A14)	Vul het waterreservoir
	Het lampje  (B6) brandt om aan te geven dat het koffie- of stoomcircuit leeg is	Druk op de toets van het lampje  om het circuit te vullen
	De filterzeef (C2) of (C3) is verstopt	Spoel de filterzeven af onder stromend water
	Het reservoir (A14) is niet goed geplaatst en de ventielen op de bodem ervan zijn niet geopend	Druk het reservoir licht aan om de ventielen op de bodem te openen
	Kalk in het hydraulische circuit	Voer de ontkalking uit zoals beschreven in hfdst. "11. Ontkalking"
	Te fijne maalgraad	Verwijder de filterhouder (C1) en herhaal de handelingen voor het zetten van koffie volgens de aanwijzingen van par. "4.1 Fase 1 - Malen (grinding)" en "4.2 Fase 2 - Aanstampen (tamping)"
De filterhouder kan niet op het apparaat bevestigd worden	De gemalen koffie is niet aangestampt of de filterhouder bevat te veel koffie	Herhaal de maling met andere instellingen. Verminder de hoeveelheid koffie: controleer of de filterzeef (C2) of (C3) (1 of 2 kopjes) correct zijn ten opzichte van de te malen dosis (toets 2x (B3) wel of niet geselecteerd)
→		

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
De espressokoffie druppelt over de rand van de filterhouder (C1) in plaats van door de gaatjes	De filterhouder is niet goed geplaatst	Bevestig de filterhouder correct en draai hem stevig tot aan de uiterste stand vast
	De pakking van de koffieuitleop (A18) is niet langer elastisch of is vuil	Laat de pakking van de koffieuitleop vervangen door een servicecentrum
	De filterzeef (C2) of (C3) is verstopt	Spoel de filterzeven af onder stromend water
De crème van de koffie is licht van kleur (de koffie stroomt snel uit de tuitjes)	De instellingen van het apparaat moeten gecontroleerd worden	Verwijder de filterhouder en herhaal de handelingen voor het zetten van koffie volgens de aanwijzingen van par. "4.1 Fase 1 - Malen (grinding)" en "4.2 Fase 2 - Aanstampen (tamping)"
De crème van de koffie is donker (de koffie stroomt langzaam uit de tuitjes)	De instellingen van het apparaat moeten gecontroleerd worden	Verwijder de filterhouder (C1) en herhaal de handelingen voor het zetten van koffie volgens de aanwijzingen van par. "4.1 Fase 1 - Malen (grinding)" en "4.2 Fase 2 - Aanstampen (tamping)"
Na het voltooien van de ontkalking vereist het apparaat nog een spoeling	Tijdens de ontkalking is het reservoir niet tot aan het niveau MAX gevuld	Herhaal de spoeling (zie hfdst. "11. Ontkalking")
Het apparaat maalt de koffie niet	Een vreemd voorwerp in de koffiemolen	Reinig de maalmechanismen zoals beschreven in par. "8.3 Reiniging van het maalmechanisme", en zorg ervoor dat alle koffiebonen uit het koffiebonenreservoir (A2) zijn verwijderd voordat het reservoir wordt weggenomen. Voorafgaand aan de terugplaatsing moeten alle resten zorgvuldig uit de zitting van het reservoir worden opgezogen
	Het koffiebonenreservoir (A2) is niet correct geplaatst	Het reservoir is goed geplaatst als het pijltje ▲ is uitgelijnd met het symbool  en u een "klik" hoort
→		

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
Als u het type koffie wenst te wijzigen	Alle in de machine aanwezige koffiebonen moeten verwijderd worden	• Maak het koffiebonenreservoir (A2) leeg (door te malen zonder koffiebonen toe te voegen of door de resterende bonen op te zuigen) • Breng de filterhouder (C1) aan en maal een paar keer zonder koffiebonen toe te voegen om het kanaal van de gemalen koffie vrij te maken: bevestig de filterhouder vervolgens op de uitloop van de koffiemolen (A19), uitgelijnd met het opschrift INSERT, en draai de houder naar rechts. De maling start wanneer de houder de stand CLOSE bereikt en wordt automatisch onderbroken. Herhaal tot de filterhouder leeg blijft • Voeg de nieuwe kwaliteit koffie toe aan het koffiebonenreservoir (A2) • Als met de maling niet de “perfecte dosis” wordt verkregen, ga dan te werk zoals voor het eerste gebruik
Na het malen is de filterzeef (C2) of (C3) leeg	De koffiegoot van de koffiemolen is verstopt	Voer de reiniging uit zoals beschreven in par. “8.5 Reiniging van het “Smart tamping station””. Als het probleem aanhoudt, open dan het luikje (A21) om de koffiegoot te bereiken en reinig de goot met het ronde borsteltje 
Na de maling bevat de filterzeef te veel koffie		



PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
Na de maling bereikt de gemalen koffie in de filterzeef (C2) of (C3) niet de "perfecte dosis"	Het "Smart Tamping Station" moet gereinigd worden	Voer de reiniging uit zoals beschreven in par. "8.5 Reiniging van het "Smart tamping station"", en herhaal vervolgens de maling
	De hoeveelheid gemalen koffie moet worden aangepast	Regel de hoeveelheid met de daarvoor bestemde knop (B2) en volgens de aanwijzingen van par. "De "perfecte dosis"". Als de knop al op stand max staat, ga dan te werk zoals aangegeven onder paragraaf "7. Menu instellingen" - "Extra instelling van de maalgraad"
	Het maalmechanisme zal na verloop van tijd verslijten	Vervang het maalmechanisme zoals aangegeven in par. "8.4 Het maalmechanisme vervangen"

Register Now 
www.delonghi.com/register

