
EC9255

La Specialista

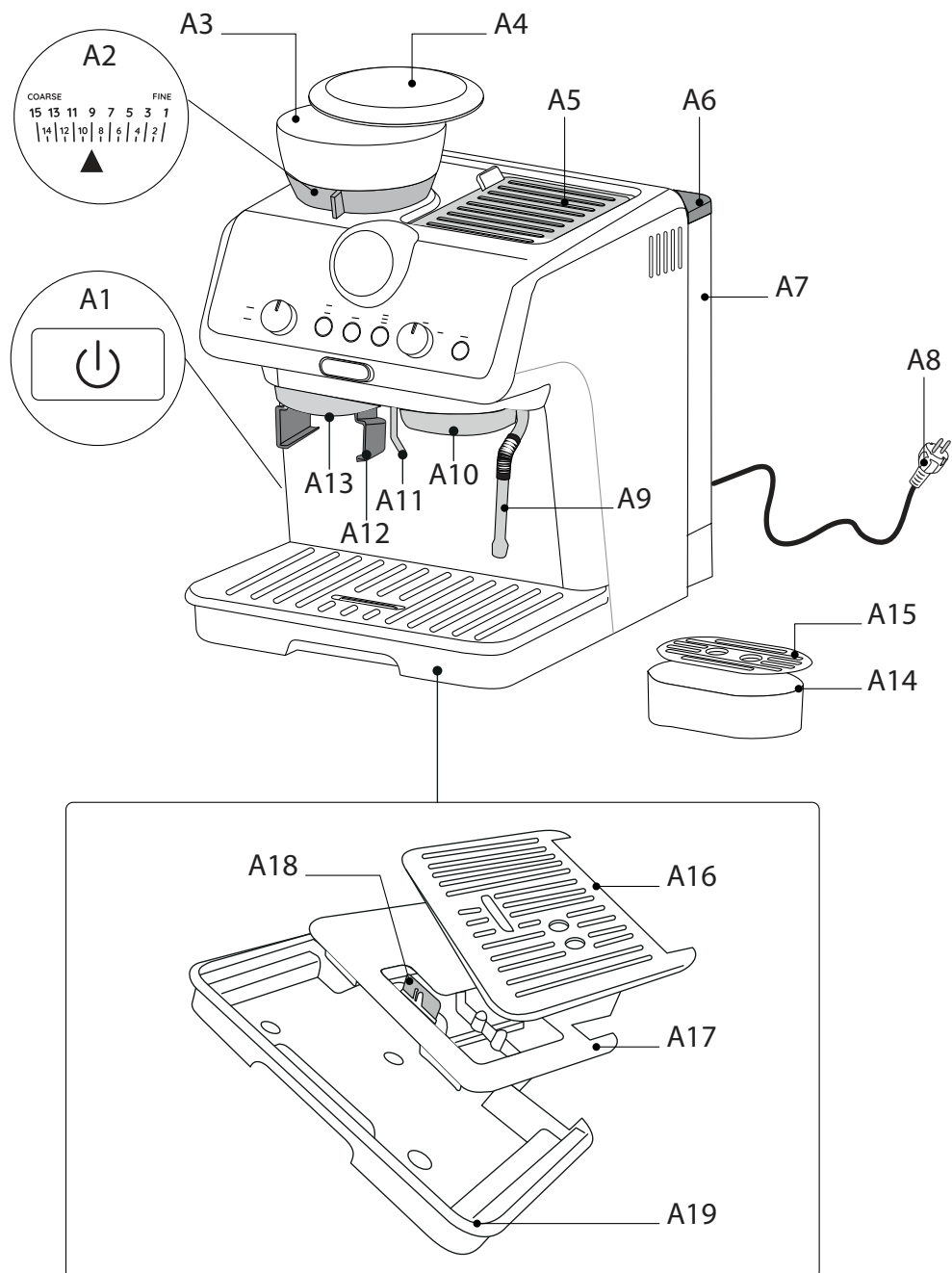
ARTE EVO

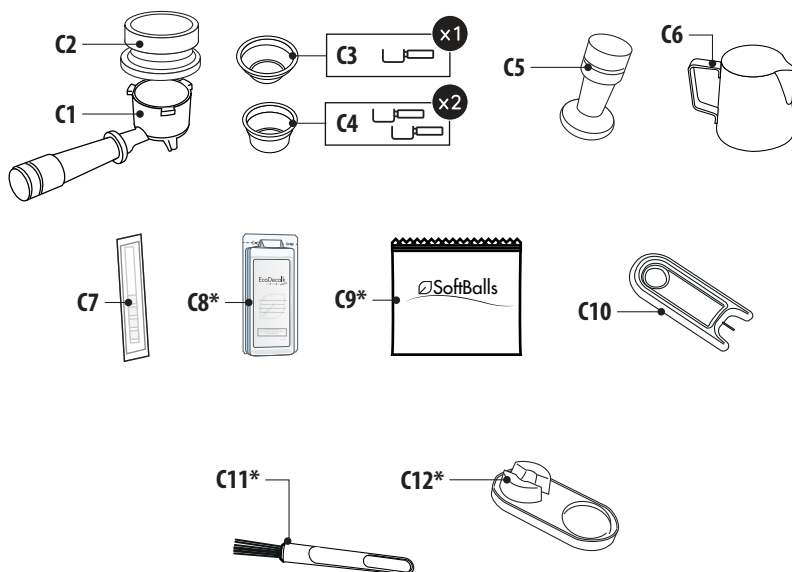
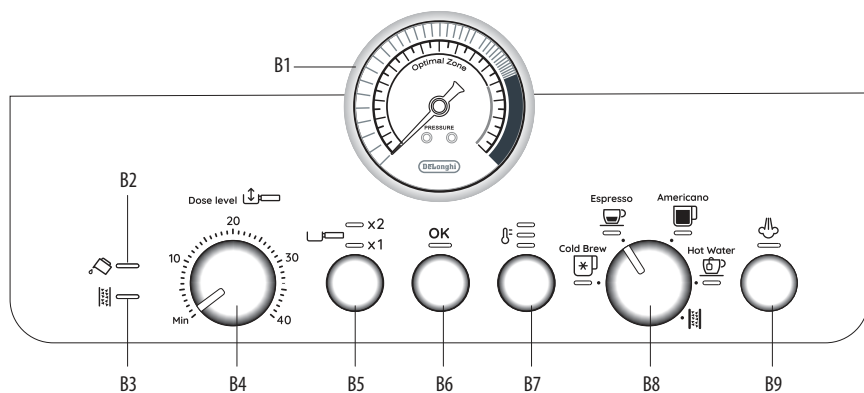
KAFFEEVOLLAUTOMAT

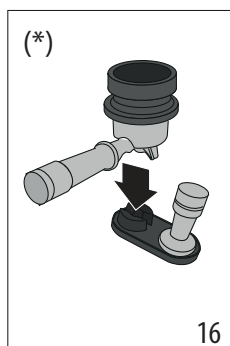
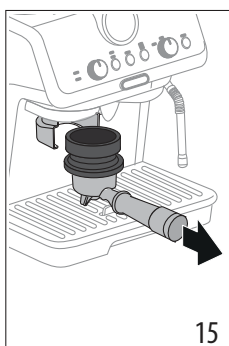
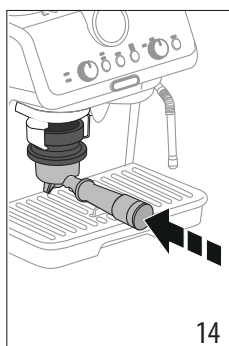
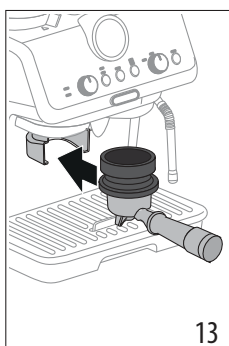
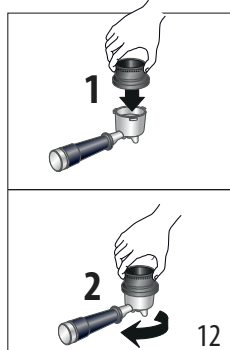
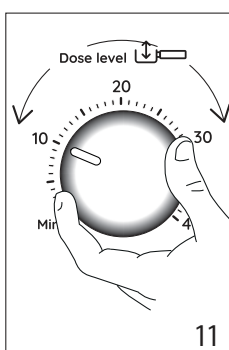
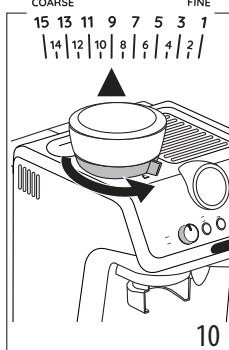
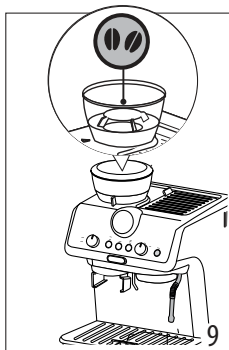
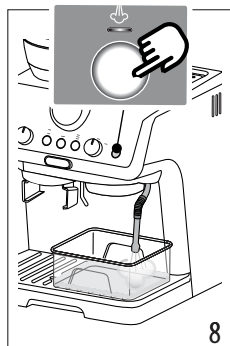
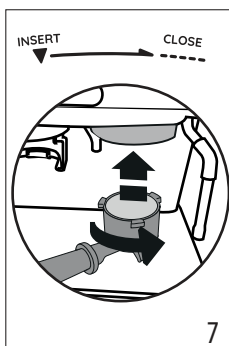
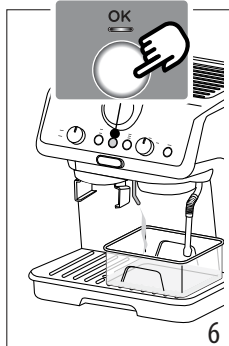
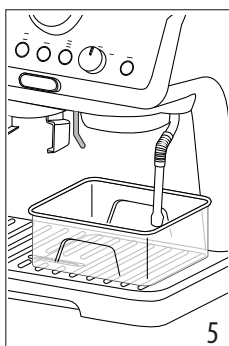
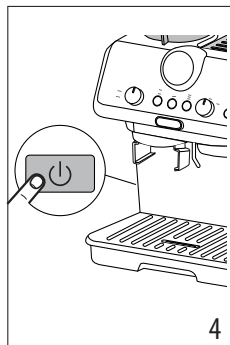
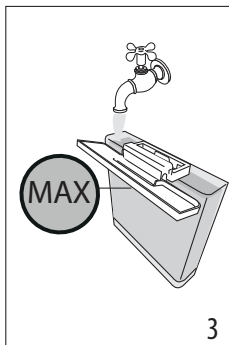
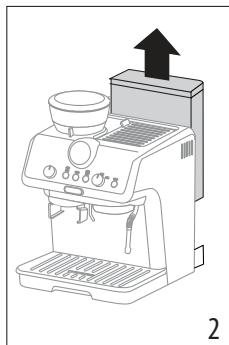
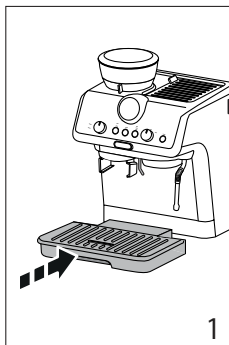
Bedienungsanleitung

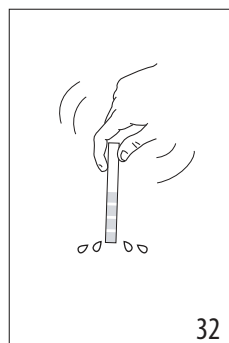
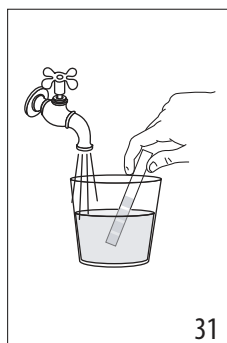
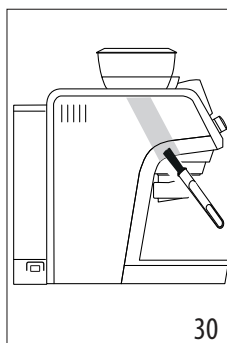
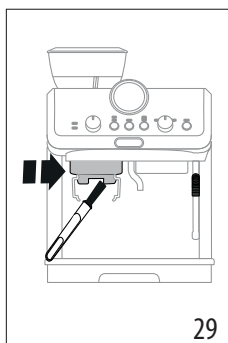
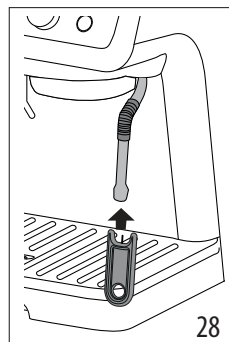
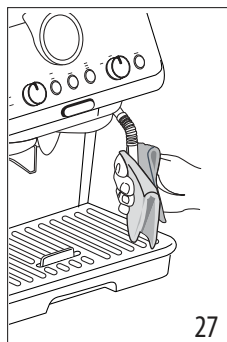
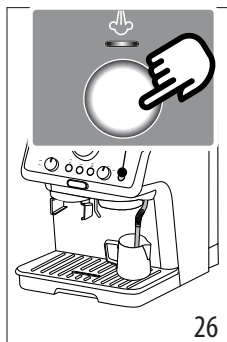
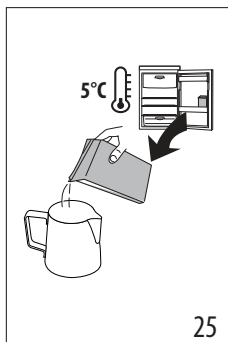
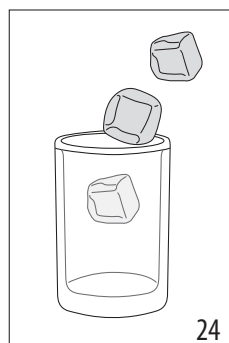
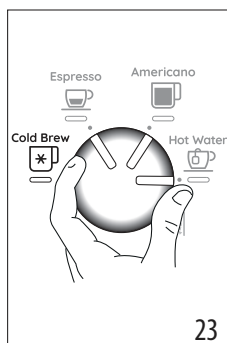
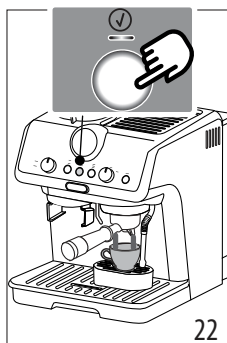
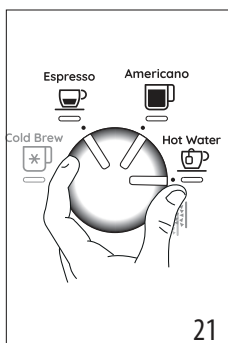
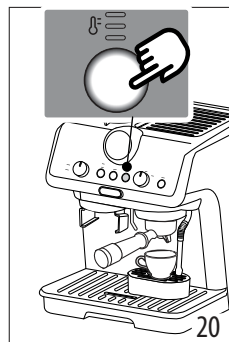
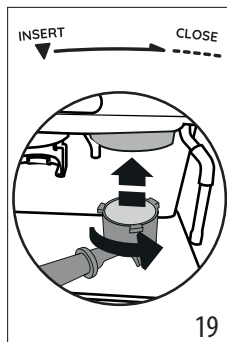
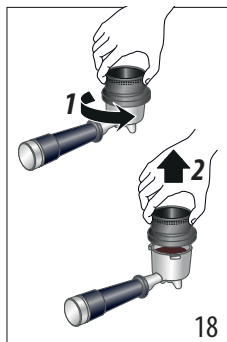
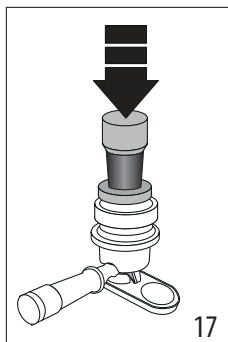


De'Longhi









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

1. BESCHREIBUNG

1.1 Beschreibung des Gerätes - A

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

1.2 Beschreibung der Bedienblende - B

- B1. Manometer
- B2. Kontrolllampe „Wasser fehlt“
- B3. Kontrolllampe „Entkalkung“
- B4. Mengenregler für Kaffeepulver
- B5. Taste zur Auswahl 1 oder 2 Tassen (um das entsprechende Kaffeesieb zu verwenden)
- B6. Taste „OK“: zur Ausgabe des Getränks/Bestätigung
- B7. Taste „Kaffeetemperatur“
- B8. Funktionswahlschalter
 - Cold Brew
 - Espresso
 - Americano
 - Hot water (Heißwasser)
 - Entkalkung
- B9. Taste „Dampf“: für die Dampfausgabe

1.3 Beschreibung der Zubehörteile - C

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

1.4 Vom Hersteller empfohlenes, nicht im Lieferumfang enthaltenes Reinigungszubehör

Für weitere Informationen besuchen Sie bitte Delonghi.com.

 **Reinigungsmittel**
EAN: 8004399333307

2. VORBEREITUNG DES GERÄTES

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

1. Setzen Sie die Abtropfschale (A19) zusammen mit dem Tassenrost (A16) und der entsprechenden Ablagefläche (A17) ein (Abb. 1);
2. Nehmen Sie den Wassertank heraus (A7) (Abb. 2) und füllen Sie ihn mit frischem, sauberem Wasser, wobei darauf zu achten ist, dass die Markierung MAX nicht überschritten wird (Abb. 3).
3. Setzen Sie dann den Wassertank wieder ein.

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

Hinweis: Wir empfehlen Ihnen, die Wasserhärte so bald wie möglich je nach individuellem Bedarf einzustellen, indem Sie, wie in Kapitel „9. Menü Geräteeinstellungen“ beschrieben, vorgehen.

3. ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTES

1. Den Stecker in die Steckdose stecken. Drücken Sie den Hauptschalter (A1) (Abb. 4).
2. Stellen Sie unter den Heißwasserauslauf (A11) einen Behälter mit einem Mindestfassungsvermögen von 100 ml (Abb. 5).
3. Drücken Sie die Taste OK (B6) (Abb. 6): die Ausgabe beginnt und wird automatisch abgebrochen. Leeren Sie den Behälter.

Vor dem ersten Gebrauch der Kaffeemaschine müssen die internen Leitungen der Kaffeemaschine durchgespült werden. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

4. Setzen Sie das Kaffeesieb (C3) oder (C4) in den Siebträger (C1) ein.
5. Rasten Sie den Siebträger (C1) mit dem Sieb an der Kaffeemaschine ein: zum richtigen Einrasten muss der Griff des Siebträgers auf „IN-SERT“ (Abb. 7) ausgerichtet und der Handgriff nach rechts gedreht werden, bis er mit der Position „CLOSE“ übereinstimmt.
6. Stellen Sie einen Behälter unter den Siebträger und die Dampflanze (A9).
7. Drücken Sie die Taste OK (B6): die Zubereitung beginnt.
8. Drücken Sie nach Beendigung der Ausgabe die Dampftaste (B9) (Abb. 8) und geben Sie für einige Sekunden Dampf aus, um den Dampfkreislauf durchzuspülen: für eine optimale Dampfausgabe wird empfohlen, diesen Vorgang drei- oder viermal zu wiederholen. Dadurch wird vor der Dampfausgabe das Wasser im Rohr beseitigt.

Danach ist das Gerät betriebsbereit.

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

Beim ersten Gebrauch müssen Sie mindestens 4-5 Kaffees zubereiten, bevor die Kaffeemaschine ein zufriedenstellendes Resultat erzielt: achten Sie besonders auf die in das Sieb ((C3) oder (C4)) gemahlene Kaffeemenge (siehe Anleitung im Abschnitt „4.1 Schritt 1 - Mahlvorgang (grinding)“).

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

4.1 Schritt 1 - Mahlvorgang (grinding)

- Hinweis:** Stellen Sie die Stufe anhand der Zubereitung ein: Wenn der Kaffee zu langsam durchläuft, stellen Sie den Mahlgrad höher ein, und wenn er zu schnell durchläuft, niedriger. Wenn Sie eine Stufe zwischen 3 und 1 wählen, werden die Bohnen sehr fein gemahlen. Diese Einstellung eignet sich nur für ganz spezielle Kaffeesorten (helle Röstung) oder wenn die Qualität des gemahlenden Kaffees aufgrund von Verschleiß der Mahlwerkzeuge nicht optimal ist (zu grober Mahlgrad).

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

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

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.

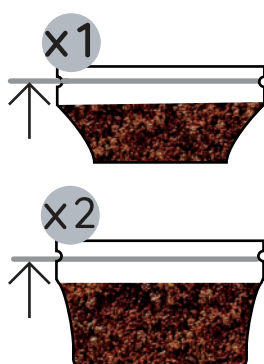
- ## 4.2 Schritt 2 - Anpressen (Tamping)

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

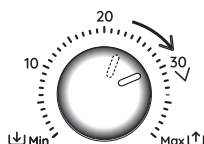
Siehe nächste Seite.

4.3 Die perfekte Menge erhalten

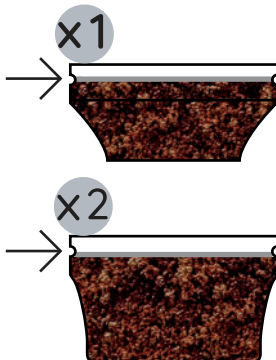
Zu geringe Menge



- Die Kaffeepulvermenge im Sieb ist nicht ausreichend.
- Um die Kaffeepulvermenge zu erhöhen, drehen Sie den Drehknopf (B4) im Uhrzeigersinn jeweils auf die nächstgrößere Zahl.

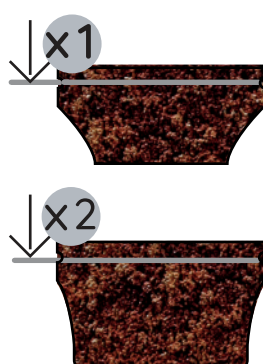


★ PERFEKTE MENGE



- Das Sieb ist bis zur erhabenen Linie gefüllt.
- Der Drehknopf (B4) ist richtig eingestellt.

Zu große Menge



- Die Kaffeepulvermenge im Sieb ist zu groß.
- Reduzieren Sie die Menge beim nächsten Mahlvorgang, indem Sie den Drehknopf (B4) gegen den Uhrzeigersinn jeweils auf die nächstkleinere Zahl drehen.



4.4 Schritt 3 - Ausgabe (brewing)

1. Wählen Sie die Temperatur (Abb. 20) (siehe „Temperatur für die Kaffezubereitung“).
2. Wählen Sie das gewünschte Getränk (Abb. 21). Wenn das Getränk programmiert ist (siehe Kapitel „8. Programmierung der Menge der Getränke“), blinkt die Kontrolllampe des Getränks kurz.
3. Drücken Sie OK (B6), um mit der Ausgabe zu beginnen (Abb. 22) (Vorbrühen und Brühen). Die Kaffeeausgabe wird automatisch abgebrochen.

Temperatur für die Kaffezubereitung

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

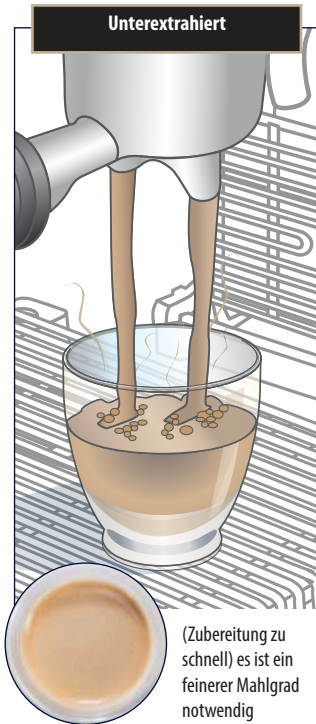
Je nach Sorte und Röstgrad der Bohnen wird eine unterschiedliche Temperatur empfohlen: Robusta-Bohnen erfordern eine niedrige Temperatur; Arabica-Bohnen eine hohe Temperatur. Das gleiche gilt für Bohnen mit dunkler Röstung oder für frisch geröstete Bohnen.

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. DEN PERFEKTEN ESPRESSO ERHALTEN

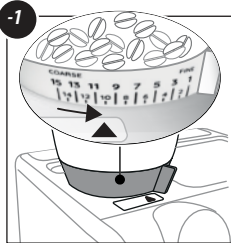
Das Extrahieren eines perfekten Espressos ist eine Kunst und kann mehrere Versuche erfordern. Bereiten Sie sich darauf vor, das Mahlwerk einzustellen und vergewissern Sie sich immer, dass der angepresste Kaffee die Markierung im Sieb (perfekte Menge) erreicht, um eine perfekte Extraktion zu erzielen.



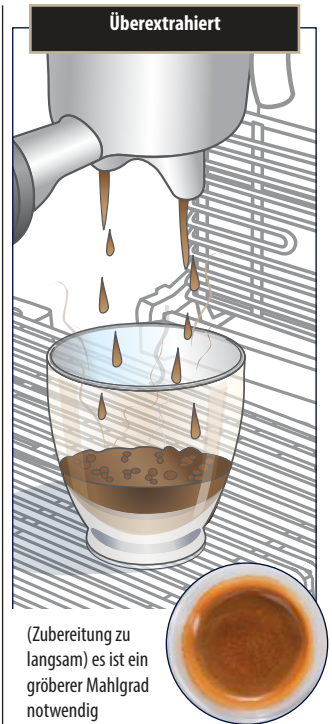
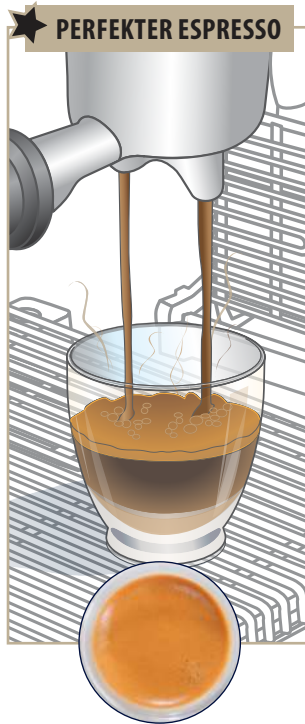
- Fließt so schnell wie das Wasser
- Crema hell und blass

Damit er perfekt wird:

- Stellen Sie den Wahlschalter um jeweils eine Zahl auf eine feinere Einstellung ein.



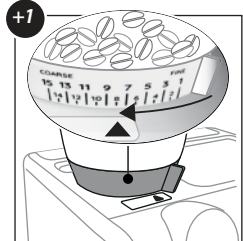
- Vergewissern Sie sich, dass der gemahlene Kaffee die „perfekte Menge“ erreicht: Verstellen Sie andernfalls den Kaffeemengenregler (B4) (siehe „4.3 Die perfekte Menge erhalten“).



- Der Kaffee läuft nur tropfenweise oder gar nicht heraus
- Sehr dunkle und ungleichmäßige Crema

Damit er perfekt wird:

- Stellen Sie den Wahlschalter um jeweils eine Zahl auf eine gröbere Einstellung ein.



- Vergewissern Sie sich, dass der gemahlene Kaffee die „perfekte Menge“ erreicht: Verstellen Sie andernfalls den Kaffeemengenregler (B4) (siehe „4.3 Die perfekte Menge erhalten“).

6. ZUBEREITUNG COLD BREW



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

Geben Sie dazu wie folgt vor:

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

Hinweis:

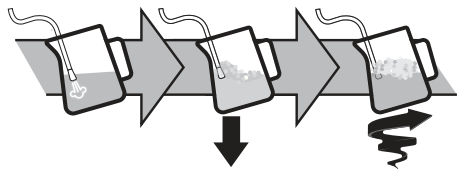
- Cold Extraction ist ein Extraktionsverfahren ohne Druck: deshalb bewegt sich der Zeiger des Manometers während der Zubereitung nicht.
- Vergewissern Sie sich, dass das Wasser im Wassertank frisch ist. Wenn das Wasser ein paar Tage alt ist, muss der Wassertank geleert und sorgfältig ausgespült werden. Halten Sie den Wassertank immer sauber.

7. ZUBEREITUNG VON MILCHGETRÄNKEN

7.1 Milch aufschäumen

1. Füllen Sie das Kannchen (C6) mit der Milchmenge, die erhitzt/aufgeschäumt werden soll; beachten Sie dabei, dass sich das Milchvolumen verdoppelt bis verdreifacht (Abb. 25). Um einen üppigeren und gleichmäßigeren Schaum zu erhalten, verwenden Sie Kuhvollmilch mit Kühlschranktemperatur (etwa 5°C).

My Latte Art



2. Stellen Sie das Kannchen unter die Dampfpflanze und drücken Sie die Dampftaste (B9) (Abb. 26).
3. Um die Milch aufzuschäumen, legen Sie die Dampfpflanze (A9) auf die Milchoberfläche: so vermischt sich die Luft mit der Milch und dem Dampf.

4. Halten Sie die Dampfpflanze auf der Oberfläche und achten Sie darauf, dass nicht zu viel Luft aufgenommen wird und sich nicht zu große Blasen bilden.
5. Tauchen Sie die Dampfpflanze unter die Milchoberfläche: auf diese Weise entsteht ein Wirbel. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, drücken Sie die Dampftaste erneut und warten, bis die Dampfausgabe vollständig beendet ist, bevor Sie das Milchkännchen entnehmen.

Der Barista empfiehlt:

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

Reinigung der Dampfpflanze

1. Entfernen Sie nach jedem Gebrauch die Milchrückstände mit einem weichen Tuch vom Dampfausgaberohr (Abb. 27). Für eine gründliche Reinigung ist die Verwendung von Eco MultiClean empfehlenswert: es garantiert Hygiene, da Milcheiweiße und MilCHFette beseitigt werden, und kann für die Reinigung der gesamten Kaffeemaschine verwendet werden.
2. Geben Sie für einige Sekunden Dampf aus, um das Ausgaberohr gut zu reinigen (Abb. 8).
3. Warten Sie, bis der Auslauf abgekühlt ist: verwenden Sie die Reinigungsnadel (C10), um das Loch frei zu halten (Abb. 28), damit das Ausgaberohr langfristig funktionstüchtig bleibt.

8. PROGRAMMIERUNG DER MENGE DER GETRÄNKE

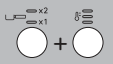
1. Bereiten Sie die Kaffeemaschine vor, um 1 oder 2 Tassen des gewünschten Getränks auszugeben, und rasten Sie den Siebträger (C1) mit Sieb (C3) oder (C4) und mit Kaffeepulver ein.
2. Drehen Sie den Drehknopf (B8), um das Getränk auszuwählen, das programmiert werden soll.
3. Halten Sie die Taste OK (B6)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

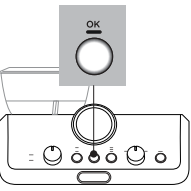
Hinweis:

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

Kaffeerezept	Werkseinstellung	Programmierbare Menge
Cold Brew 	≈110 ml	von ≈ 90 bis ≈130 ml
Cold Brew  X2	≈180 ml	von ≈ 160 bis ≈ 220 ml
Espresso 	≈35 ml	von ≈15 bis ≈90 ml
Espresso  X2	≈70 ml	von ≈30 bis ≈180 ml
Americano 	≈120 ml	- Espresso: von ≈15 bis ≈90 ml - Wasser: von ≈25 bis ≈150 ml
Americano  X2	≈240 ml	- Espresso: von ≈30 bis ≈180 ml - Wasser: von ≈50 bis ≈240 ml
Hot water 	≈250 ml	von ≈65 bis ≈300ml

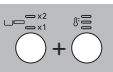
9. MENÜ GERÄTEEINSTELLUNGEN

1. Das Menü aufrufen:			
Drücken Sie gleichzeitig für 3 Sekunden			
2. Die Einstellung wählen, die geregelt werden soll:			
			
Entsprechen- de Einstellung	Drehen auf	 drücken	Noch einmal  drücken, um die Einstel- lung zu ändern
Statistik (nützliche Info für den Kundendienst)	Cold Brew 	Siehe Abschnitt „16.1 Statistik“	
			

Pause Vorbrühen	Espresso 	Die Kontroll- lampe der aktuell gewählten Einstellung schaltet sich ein	 → Nein  → 1 Sek.  → 2 Sek.
Erweiterte Einstellung des Mahlgrads	Americano 	Die Kontroll- lampe der aktuell gewählten Einstellung schaltet sich ein	 → 1. Bereich  → 2. Bereich
Auto- Abschaltung	Hot water 	Die Kontroll- lampe der aktuell gewählten Einstellung schaltet sich ein	 → 9 Minuten  → 1,5 Stunden  → 3 Stunden
Wasserhärte		Die Kontroll- lampe der aktuell gewählten Einstellung schaltet sich ein	 → weich  → mittel  → hart /sehr hart
3. Speichern Sie die neuen Einstellungen durch Drücken von OK (B6)			
			

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

9.1 Rücksetzung auf die Werkseinstellungen

1. Das Menü aufrufen:	
Drücken Sie gleichzeitig für 3 Sekunden	
→	

2. Rücksetzung auf die Werkseinstellungen

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



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

10. REINIGUNG DES GERÄTES

Vorsicht!

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

Gefahr!

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

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

11. REINIGUNG DES MAHLWERKS

1. Reinigen Sie den Bereich zum Einrasten mit dem Pinsel (C11) (Abb. 29).
2. Reinigen Sie die Kaffeerutsche mit dem Pinsel (Abb. 30).

Effizienter Mahlvorgang

Mit der Zeit nutzen sich die Mahlwerkzeuge ab. Um die perfekte Menge zu erreichen, muss daher der Drehknopf (B4) nach und nach auf eine höhere Zahl verstellt werden. Wenn die Einstellung zwischen 30 und 40 liegt, ist es Zeit, den erweiterten Mahlbereich einzustellen (siehe Kapitel „9. Menü Geräteeinstellungen“ - „Erweiterter Mahlbereich“).

Wenn sich die Kaffeepulvermenge weiterhin reduziert, wenden Sie sich an ein Kundendienstzentrum, um die Mahlwerkzeuge auszutauschen: stellen Sie das Mahlwerk erneut ein, indem Sie das Menü Einstellungen aufrufen und den ersten Bereich der erweiterten Einstellung des Mahlgrads wählen. Drehen Sie dann den Mengenregler (B4) auf Min und stellen Sie die Menge wie beim ersten Gebrauch ein (siehe „Die „perfekte Menge““).

12. WASSERHÄRTE

Die Kontrolllampe (B3) Entkalkung schaltet sich nach einer vor-eingestellten Betriebszeit ein, die von der Wasserhärte abhängt. Die Kaffeemaschine kann je nach der in den verschiedenen Wohnregionen vorhandenen Wasserhärte programmiert werden, sodass die Entkalkung weniger häufig durchgeführt werden muss (siehe Kapitel „9. Menü Geräteeinstellungen“).

1. Nehmen Sie den mitgelieferten Reaktionsstreifen „TOTAL HARDNESS TEST“ (C7) aus seiner Packung;
2. Den Streifen etwa eine Sekunde lang vollständig in ein Glas Wasser eintauchen (Abb. 31).
3. Den Streifen aus dem Wasser nehmen und leicht schütteln (Abb. 32).

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

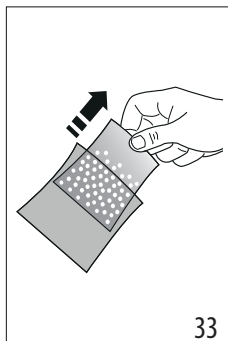
4. Stellen Sie das Gerät gemäß den Angaben im Kapitel „9. Menü Geräteeinstellungen“ ein.

13. VERWENDUNG VON SOFTBALLS (NUR BEI EINIGEN MODELLEN)

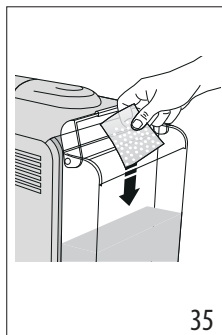
Softballs (C9) ist ein innovatives System, das die Lebensdauer der Kaffeemaschine verlängert, ohne die Wasserqualität zu beeinflussen, und so die Ausgabe eines cremigen und aromatischen Kaffees garantiert. Um

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. 33).



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



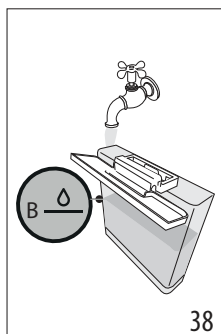
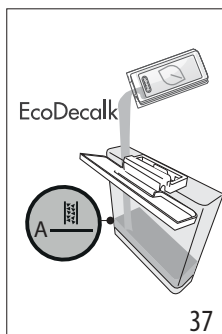
14. ENTKALKEN

Vorsicht!

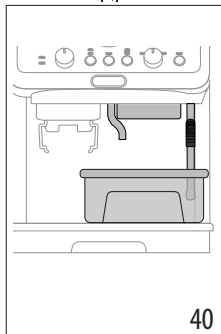
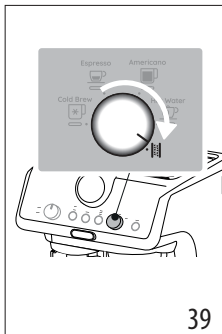
- Vor dem Gebrauch lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung und die Angaben auf dem Etikett des Entkalkers (C8) durch, die sich auf der Packung des Entkalkers befinden.
- Verwenden Sie ausschließlich Entkalker von De'Longhi. Die Verwendung von ungeeigneten Entkalkern sowie nicht regelmäßig durchgeführtes Entkalken 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	~20min

1. Die Entkalkung muss durchgeführt werden, wenn sich die Kontrolllampe einschaltet (B3). Die Entkalkung kann jederzeit gestartet werden.
2. Ziehen Sie die Abtropfschale (A19) heraus, leeren Sie sie und setzen Sie sie dann wieder ein.
3. Leeren Sie den Wassertank (A7). (Falls vorhanden, entfernen Sie die Softballs und legen Sie sie in ein Glas Wasser, bis sie nach Beendigung der Entkalkung wieder in den Wassertank gegeben werden)
4. Geben Sie den Entkalker (C8) bis zum auf der Innenseite des Tanks aufgedruckten Füllstand A in den Wassertank (entspricht einer 100ml Packung) (Abb. 37).
5. Füllen Sie bis zum Füllstand B mit Wasser auf (1 Liter) (Abb. 38). Setzen Sie dann den Wassertank wieder in die Kaffeemaschine ein.



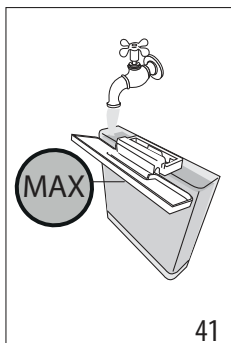
6. Drehen Sie den Drehknopf (B8) auf (Abb. 39): Die Kontrolllampe OK schaltet sich ein und die Kontrolllampe blinkt.



7. Stellen Sie sicher, dass der Siebträger (C1) nicht eingerastet ist, und stellen Sie ein Gefäß unter den Kaffeeauslauf (A10), den Heißwasserauslauf (A11) und unter die Dampflanze (A9) (Abb. 40).
8. Halten Sie die Taste OK (B6) für mindestens 3 Sekunden gedrückt: die Kontrolllampe OK blinkt.
9. Das Entkalkungsprogramm startet und die Entkalkungslösung tritt aus den Ausläufen heraus. Das Entkalkungsprogramm führt automatisch eine Reihe von Spülvorgängen und Pausen durch, um die Kalkablagerungen in der Kaffeemaschine zu beseitigen, bis der Wassertank vollständig geleert ist.

Die Zubereitung wird abgebrochen und die Kontrolllampe OK wird blau. Nun muss ein Spülvorgang durchgeführt werden:

10. Leeren Sie das zum Auffangen der Entkalkungslösung verwendete Gefäß und stellen Sie es erneut unter die Ausläufe.
11. Entnehmen Sie den Wassertank, leeren Sie mögliche Rückstände der Entkalkungslösung aus, spülen Sie den Wassertank unter fließendem Wasser aus und füllen Sie ihn bis zum Füllstand MAX mit frischem Wasser (Abb. 41). Setzen Sie dann den Wassertank wieder in seine Aufnahme.



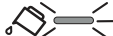
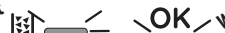
12. Drücken Sie die Taste OK: der Spülvorgang beginnt.
13. Nach Beendigung des Spülvorgangs wird die Ausgabe abgebrochen: die Kontrolllampe blinkt rot und die Kontrolllampe OK schaltet sich aus.
14. Leeren Sie das zum Auffangen des Spülwassers verwendete Gefäß.
15. Ziehen Sie die Abtropfschale (A19)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

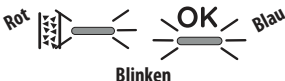
Hinweis:

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

15. BEDEUTUNG DER KONTROLLLAMPEN

KONTROLLLAMPEN	BEDEUTUNG DER KONTROLLLAMPEN	VORGANG
Alle Kontrolllampen blinken kurz auf	Einschalten des Gerätes	Eigendiagnose
OK Leuchtet permanent	Die Kaffeemaschine wurde zum ersten Mal eingeschaltet und der Kreislauf muss mit Wasser gefüllt werden	Gemäß den Angaben im Kapitel vorgehen "3. Erste Inbetriebnahme des Gerätes"
OK Blinkt	Die Kaffeemaschine heizt sich auf	Warten Sie, bis die ideale Ausgabetemperatur erreicht ist
Weiß OK Leuchtet permanent (Die Kontrolllampen und zeigen die entsprechende Auswahl)	Die Kaffeemaschine ist für die Ausgabe bereit	Bereiten Sie die Kaffeemaschine vor und bereiten Sie das Getränk zu
Blau OK Leuchtet permanent (Die Kontrolllampe zeigt die aktuelle Auswahl an)	Die Kaffeemaschine ist für die Ausgabe bereit	Bereiten Sie die Kaffeemaschine vor und bereiten Sie das Getränk zu
→		

KONTROLLAMPEN	BEDEUTUNG DER KONTROLLAMPEN	VORGANG
 Leuchtet permanent	Das Wasser im Wassertank (A7) ist nicht ausreichend oder der Wassertank ist nicht richtig eingesetzt	Den Wassertank füllen oder den Wassertank entnehmen und wieder korrekt einsetzen
 Blinkt	Ein Getränk soll zubereitet werden, aber der Wassertank (A7) ist leer	Den Wassertank füllen
	Der Mahlgrad ist zu fein, sodass der Kaffee zu langsam oder gar nicht herausläuft	Den Siebträger (C1) entnehmen, die Vorgänge für die Kaffeezubereitung wiederholen und dabei die Angaben im Abschnitt „4.1 Schritt 1 - Mahlvorgang (grinding)“ und „4.2 Schritt 2 - Anpressen (Tamping)“ beachten
	Das Kaffeesieb (C3) oder (C4) ist verstopft	Die Filter unter fließendem Wasser abspülen
	Der Wassertank (A7) ist nicht richtig eingesetzt und die Ventile am Boden sind nicht geöffnet	Den Wassertank leicht andrücken, damit sich die Ventile öffnen
	Kalk im Wasserkreislauf	Die Entkalkung gemäß Kapitel „14. Entkalken“ durchführen
 Leuchtet permanent	Es ist die Zubereitung für 1 Tasse gewählt	Die gesamte Zubereitung (vom Mahlvorgang bis zur Ausgabe) ist eingestellt, um 1 Tasse zuzubereiten
 Leuchtet permanent	Es ist die Zubereitung für 2 Tassen gewählt	Die gesamte Zubereitung (vom Mahlvorgang bis zur Ausgabe) ist eingestellt, um 2 Tassen zuzubereiten
 Leuchtet permanent	Wählen Sie eine der verfügbaren Temperaturen	Siehe „Temperatur für die Kaffeezubereitung“
 Blinkt	Allgemeine Störung	Die Kaffeemaschine ausschalten und vor dem erneuten Einschalten 10 Minuten warten. Bei Fortbestehen des Problems eine Kundendienststelle aufsuchen.
 Blinkt	Die Dampffunktion ist gewählt und läuft	Nach einigen Sekunden beginnt die Kaffeemaschine mit der Dampfausgabe
 Leuchtet permanent - rot	Die Entkalkung muss durchgeführt werden	Die Entkalkung durchführen, wie im Kapitel erläutert „14. Entkalken“
 Blinkt - Leuchtet permanent	Die Entkalkung ist gewählt	OK drücken, um mit der Entkalkung zu beginnen, oder den Drehknopf auf ein Getränk drehen
 Blinken	Die Entkalkung läuft: die Kaffeemaschine gibt die Entkalkungslösung aus	Den Entkalkungszyklus zu Ende führen (siehe „14. Entkalken“)

KONTROLLAMPEN	BEDEUTUNG DER KONTROLLAMPEN	VORGANG
 Blinkt - Leuchtet permanent	Die erste Phase des Entkalkungszyklus ist beendet: jetzt muss ein Spülvorgang durchgeführt werden	Ok drücken, um den Spülvorgang zu starten.
 Blinken	Die Kaffeemaschine führt den Spülvorgang durch, um den Entkalkungszyklus zu beenden	Den Entkalkungszyklus zu Ende führen (siehe "14. Entkalken")

16. BETRIEBSSTÖRUNGEN

PROBLEM	URSACHE	ABHILFE
In der Abtropfschale (A19) befindet sich Wasser	Dies gehört zum normalen Betrieb der internen Kreisläufe der Kaffeemaschine	Die Abtropfschale regelmäßig leeren und reinigen
Der Espresso läuft nicht mehr heraus	Kein Wasser im Wassertank (A7)	Den Wassertank füllen
	Die Kontrolllampe OK (B6) ist eingeschaltet, um anzuzeigen, dass der Kaffeekreislauf oder der Dampfkreislauf leer ist	Die Taste für die Kontrolllampe OK drücken, um den Kreislauf zu füllen
	Das Sieb (C3) oder (C4) ist verstopft	Die Filter unter fließendem Wasser abspülen
	Mahlgrad zu fein	Menge und Mahlgrad regeln
	Der Wassertank (A7) ist nicht richtig eingesetzt und die Ventile am Boden sind nicht geöffnet	Den Wassertank leicht andrücken, damit sich die Ventile am Boden öffnen
	Kalk im Wasserkreislauf	Die Entkalkung gemäß Kapitel "14. Entkalken" durchführen
Der Siebträger (C1) rastet nicht am Gerät ein	Das Kaffeepulver wurde nicht gepresst oder die Menge ist zu groß	Schritt 1 wiederholen (Kapitel „4. Zubereitung von Kaffee“) und dabei eine geringere Menge Kaffee verwenden. Wenn das 1-Tassen-Sieb verwendet wird, sicherstellen, dass die Kontrolllampe 1X (B5) eingeschaltet ist.
Der Espresso tropft über die Ränder des Siebträgers (C1) anstatt aus den Löchern	Der Siebträger ist nicht korrekt eingerastet	Den Siebträger korrekt einrasten (Abb. 19)
	Die Dichtung des Kaffeeauslaufs hat an Elastizität verloren oder ist verschmutzt	Wenden Sie sich an eine Kundendienststelle, um sie auszutauschen
	Das Sieb (C3) oder (C4) ist verstopft	- Die Filter unter fließendem Wasser abspülen - Die Mahlgradeinstellungen regeln
Die Crema des Kaffees ist hell (der Kaffee läuft zu schnell aus dem Ausguss)	Die Einstellungen des Gerätes müssen überprüft werden	Siehe Angaben im Abschnitt "Die „perfekte Menge“"
Die Crema des Kaffees ist dunkel (der Kaffee läuft zu langsam aus dem Ausguss)	Die Einstellungen des Gerätes müssen überprüft werden	Siehe Angaben im Abschnitt "Die „perfekte Menge“"
Der Kaffee ist kalt	Es wurde ein Cold Brew zubereitet	Wenn die Kontrolllampe OK blau ist, ist die Cold Brew Technology gewählt
→		

PROBLEM	URSACHE	ABHILFE
Der Cold Brew ist heiß	Vor der Zubereitung von Cold Brew wurde ein heißes Getränk zubereitet	Vor der Zubereitung des Getränks wird empfohlen, für einige Sekunden einen „Cold Brew“ ohne Kaffee auszugeben, um den Kaffeekeislauf abzukühlen
	Das Wasser im Wassertank ist nicht frisch	Den Wassertank leeren, ausspülen und mit frischem Wasser füllen
	Im Glas ist kein Eis	Wie für die Zubereitung von Cold Brew empfohlen, 3-4 Eiswürfel in das Glas geben
Nach Beendigung der Entkalkung fordert das Gerät einen weiteren Spülvorgang an	Während des Spülvorgangs wurde der Wassertank (A7) nicht bis zum Füllstand MAX gefüllt	Den Spülvorgang wiederholen (siehe Kapitel „14. Entkalken“)
Das Gerät mahlt den Kaffee nicht	Im Mahlwerk befindet sich ein Fremdkörper	Den Wahlschalter (A2) auf Position 8 drehen und alle Bohnen mit einem Staubsauger entfernen, bis der Kaffeebohnenbehälter (A3) leer und sauber ist. Bei Fortbestehen des Problems eine Kundendienststelle aufsuchen.
Wenn die Kaffeesorte gewechselt werden soll		• Es ist empfehlenswert, nur die Menge Bohnen in den Kaffeebohnenbehälter (A3) zu füllen, die verwendet werden soll • Um den Kaffeebohnenbehälter zu leeren, den Inhalt mit einem Staubsauger aufzusaugen oder alle darin enthaltenen Bohnen mahlen, bis er komplett leer ist. • Die neue Bohnensorte einfüllen • Wenn beim Mahlvorgang nicht die „perfekte Menge“ erreicht wird, wie beim ersten Gebrauch vorgehen
Nach dem Mahlvorgang ist das Kaffeeseib (C3) oder (C4) leer	Die Kaffeerutsche des Mahlwerks ist verstopft	Wie im Kapitel „11. Reinigung des Mahlwerks“ beschrieben, die Reinigung durchführen.
Nach dem Mahlvorgang erreicht das Kaffeepulver im Sieb (C3) oder (C4) nicht die „perfekte Menge“	Die Kaffeepulvermenge muss eingestellt werden	Die Menge mit dem entsprechenden Drehknopf (B4) einstellen, indem die Angaben im Abschnitt „Die „perfekte Menge““ befolgt werden. Wenn der Drehknopf bereits auf höchster Stufe steht, gemäß den Angaben im Abschnitt „9. Menü Geräteeinstellungen“ - „Erweiterte Einstellung des Mahlgrads“ vorgehen
	Das 2-Tassen-Sieb (C4) wird verwendet	Überprüfen, dass die Kontrolllampe 2X eingeschaltet ist
	Mit der Zeit nutzen sich die Mahlwerkzeuge ab	Wenden Sie sich an eine Kundendienststelle

16.1 Statistik

Die Statistik der Kaffeemaschine ist bei einem Serviceeinsatz nützlich. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

- Das Menü aufrufen, indem die Tasten (B5) und (B7) für 3 Sekunden gleichzeitig gedrückt werden;
- Den Drehknopf (B8) drehen, um „Cold Brew“ zu wählen;
- Die Temperaturtaste (B7) drücken;
- Wenn das Menü Einstellungen aufgerufen ist, die gewünschten Daten wählen, indem der Wahlknopf gemäß den Angaben in der folgenden Tabelle gedreht wird:

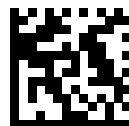
Position des Drehknopfs	Zähler
Cold Brew	Gesamtzahl der kalten Getränke
Espresso	Gesamtzahl der heißen Getränke
Americano	Gesamtzahl der Dampfausgaben
	Gesamtzahl der Entkalkungen

- Die Kontrolllampen für x2, x1, zeigen die Anzahl der Vorgänge an:

Kontrolllampen an der Bedienblende	Anzahl Getränke	Anzahl Entkalkungen
x2 x1 x1	bis 100	bis 1
x2 x1	zwischen 100 und 1000	zwischen 2 und 10
x2 x1	zwischen 1000 und 3000	zwischen 10 und 30
x2 x1	zwischen 3000 und 6000	zwischen 30 und 60
x2 x1	zwischen 6000 und 11000	zwischen 60 und 110
x2 x1	mehr als 11000	mehr als 110

- Das Gerät verlässt das Menü Einstellungen automatisch nach 30 Sekunden Nichtgebrauch.

Register Now 
www.delonghi.com/register



57132C9561_00_0126