
EC9555

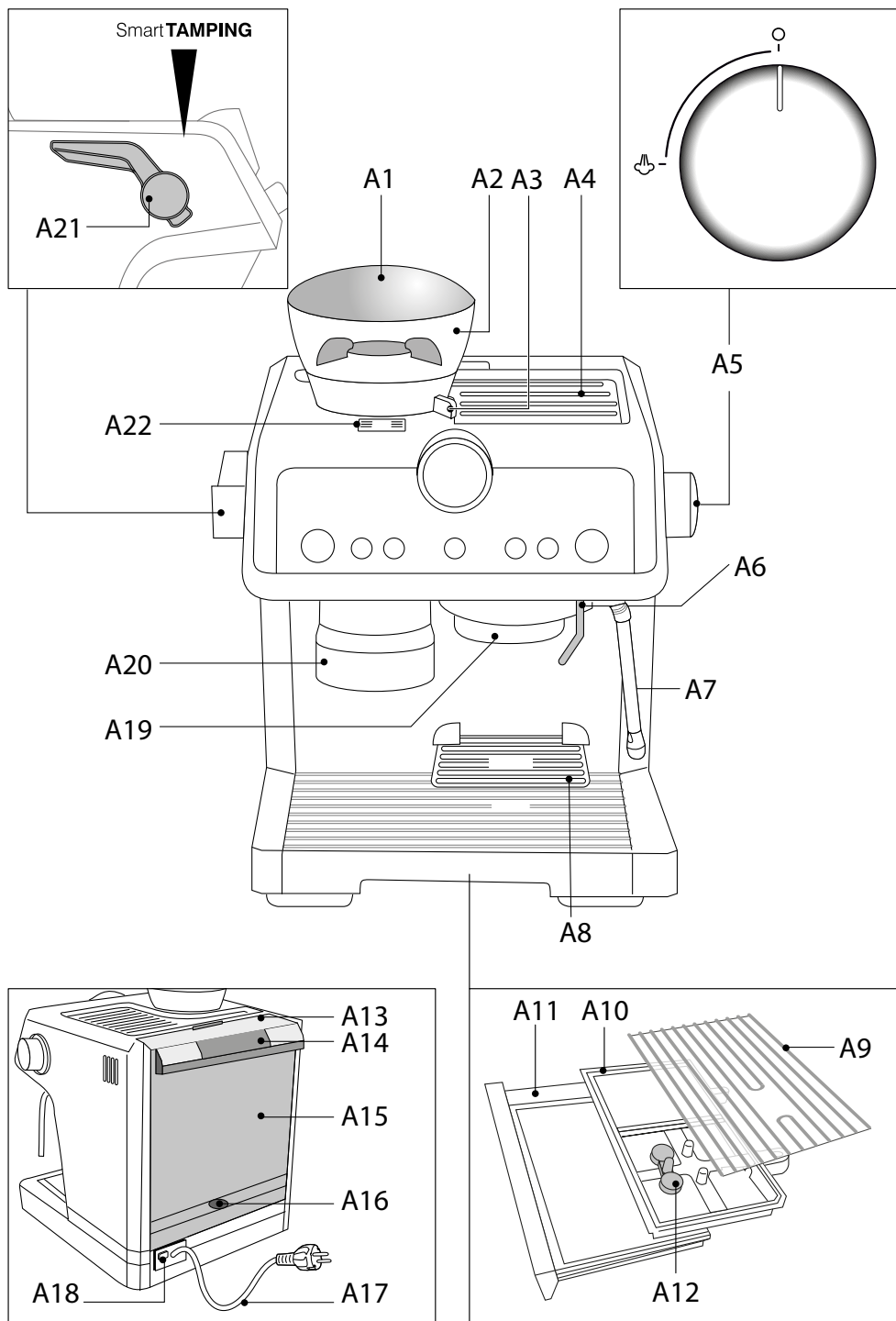
La Specialista

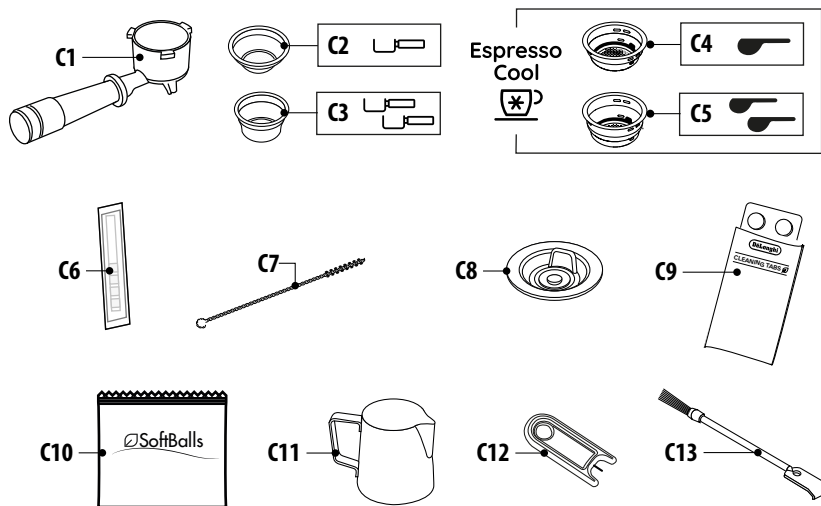
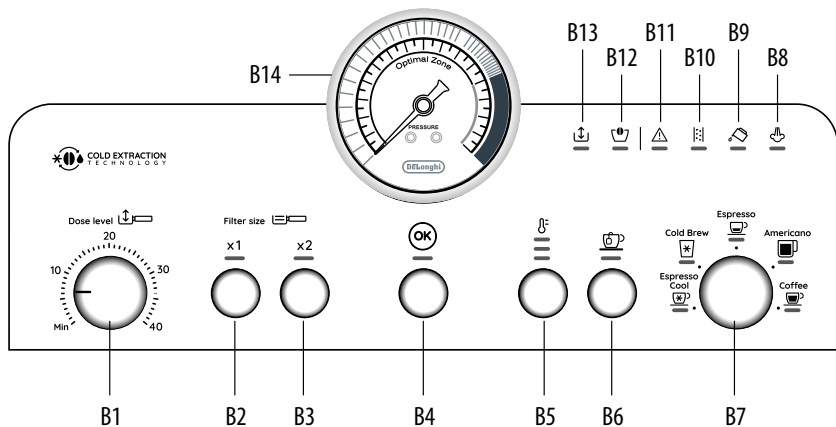
OPERA

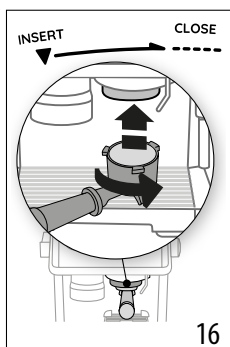
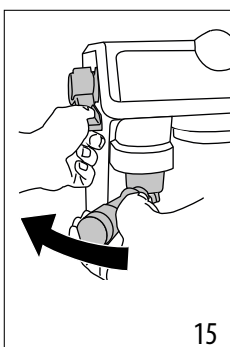
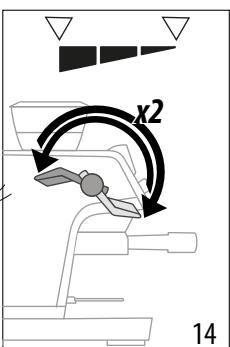
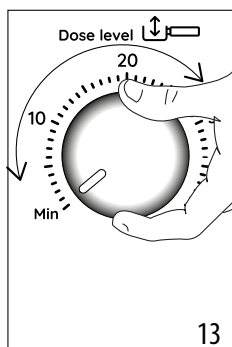
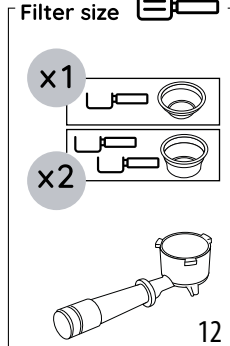
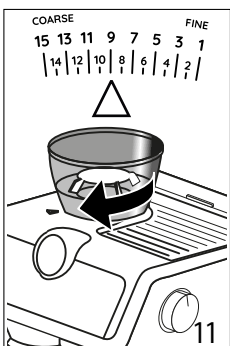
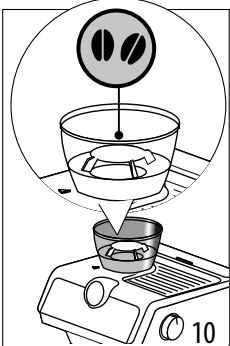
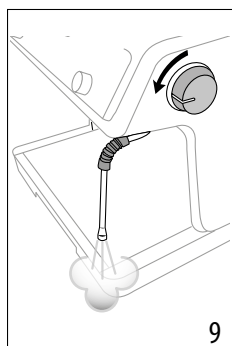
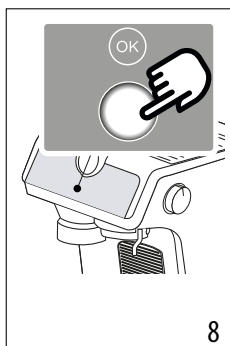
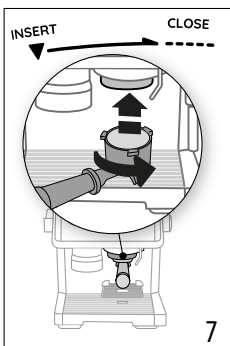
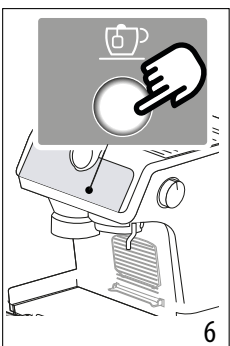
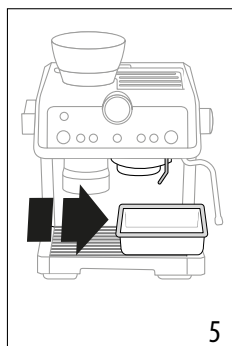
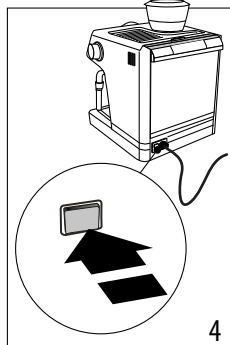
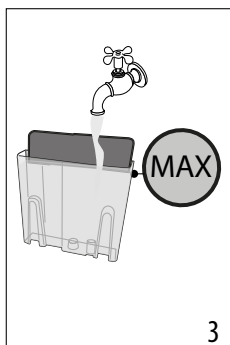
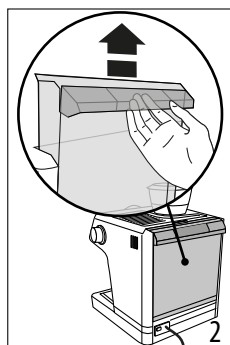
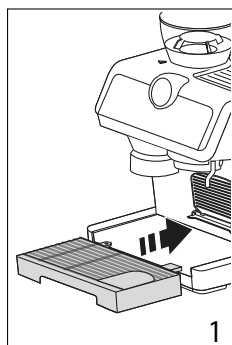
SIEBTRÄGERMASCHINE
Bedienungsanleitung

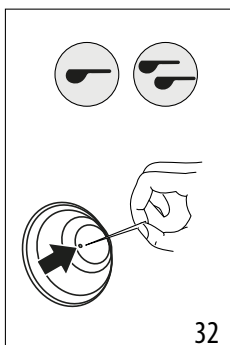
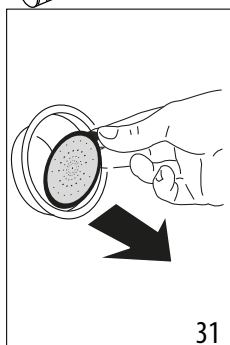
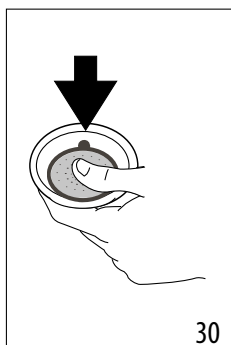
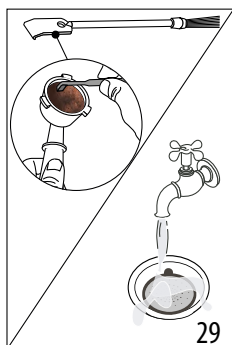
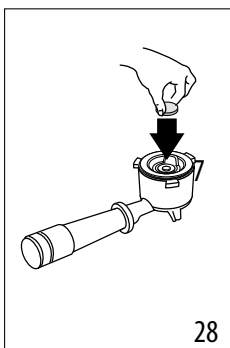
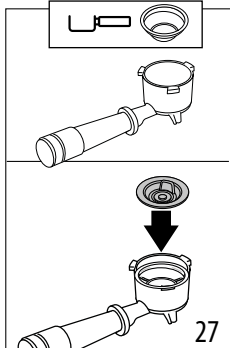
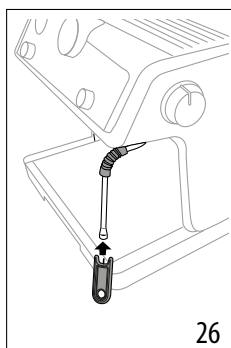
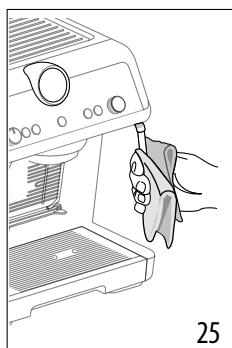
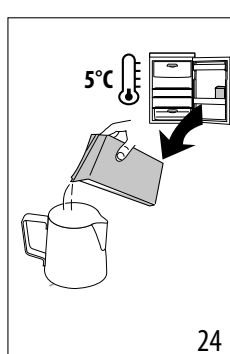
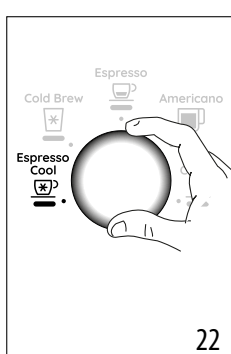
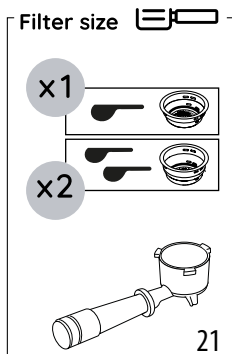
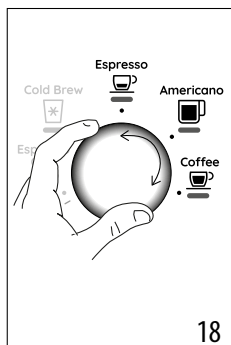
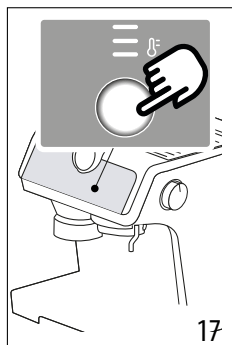


De'Longhi









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

1. BESCHREIBUNG

1.1 Beschreibung des Gerätes - A

- A1. Deckel des Kaffeebohnenbehälters
- A2. Kaffeebohnenbehälter
- A3. Wahlschalter für Mahlgrad (von fein bis grob)
- A4. Tassenrost
- A5. Ausgabeknopf für Dampf
- A6. Heißwasserauslauf
- A7. Dampfzange
- A8. Tassenrost für Espresso
- A9. Tassenrost für Gläser oder große Tassen
- A10. Gitter der Abtropfschale
- A11. Abtropfschale
- A12. Wasserstandsanzeige in der Abtropfschale
- A13. Deckel des Wassertanks
- A14. Griff zur Entnahme des Wassertanks
- A15. Wassertank
- A16. Aufnahme für Wasserfilter
- A17. Netzkabel
- A18. Hauptschalter (ON/OFF)
- A19. Kaffeeauslauf
- A20. Mahlwerkaustrag (Tamperstation)
- A21. Anpresshebel
- A22. Tür für den Zugang zur Rutsche des Mahlwerks

1.2 Beschreibung der Bedienblende - B

- B1. Mengenregler für Kaffeepulver
- B2. Taste „X1“: zur Verwendung des Siebs für 1 Kaffee
- B3. Taste „X2“: zur Verwendung des Siebs für 2 Kaffees
- B4. Taste „OK“: zur Zubereitung des Getränks/zur Bestätigung/ zur Einschaltung der Kaffeemaschine nach der Bereitschaft
Farbe Weiß: Zubereitung von heißen Getränken
Farbe Blau: Zubereitung von kalten Getränken
- B5. Taste „Kaffeetemperatur“
- B6. Taste „Heißwasserausgabe“
- B7. Drehknopf für die Getränkeauswahl:
 - Espresso Cool
 - Cold Brew
 - Espresso
 - Americano
 - Kaffee
- B8. Kontrolllampe „Dampfabgabe“
- B9. Kontrolllampe „Wasser fehlt“
- B10. Kontrolllampe „Entkalkung“
- B11. Farbe Orange: Reinigung des Kaffeeauslaufs
Farbe Rot: allgemeiner Alarm
- B12. Kontrolllampe „Kaffeebohnenbehälter“
- B13. Kontrolllampe „Verstopfungsschutz“
- B14. Manometer

1.3 Beschreibung der Zubehöerteile - C

- C1. Siebträger
- C2. 1-Tassen-Sieb
- C3. 2-Tassen-Sieb

Siebe für **Espresso Cool** :

- C4. 1-Tassen-Sieb
- C5. 2-Tassen-Sieb
- C6. Reaktionsstreifen „Total Hardness Test“
- C7. Bürste
- C8. Reinigungszubehör für Kaffeeauslauf
- C9. Reinigungstabs: Tabs für die Reinigung des Kaffeeauslaufs
- C10. Softballs
- C11. Milchkännchen
- C12. Reinigungsnadel für Dampfzange

1.4 Vom Hersteller empfohlenes, nicht im Lieferumfang enthaltenes Reinigungszubehör

Weitere Informationen unter www.delonghi.com.

ECO MULTICLEAN  **Reinigungsmittel**
EAN: 8004399333307

ECODECALK  **Entkalker**

2. VORBEREITUNG DES GERÄTES

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

1. Setzen Sie die Abtropfschale (A11) zusammen mit dem Tassenrost (A9) und dem Rost der Abtropfschale (A10) ein (Abb. 1);
2. Nehmen Sie den Wassertank heraus (A15) (Abb. 2) und füllen Sie ihn mit frischem, sauberem Wasser, wobei darauf zu achten ist, dass die Markierung MAX nicht überschritten wird (Abb. 3).
3. Setzen Sie dann den Wassertank wieder ein.

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

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

3. ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTES

1. Den Stecker in die Steckdose stecken. Drücken Sie den Hauptschalter (A18) (Abb. 4).
2. Stellen Sie einen Behälter mit einem Mindestfassungsvermögen von 100 ml unter den Heißwasserauslauf (in Höhe des Kaffeeauslaufs (A19)) (Abb. 5);

- Drücken Sie die Taste  für die Kontrolllampe (Abb. 6): die Ausgabe beginnt und wird automatisch abgebrochen. Leeren Sie den Behälter.

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

- Rasten Sie den Siebträger (C1) mit dem Sieb an der Kaffeemaschine ein: zum richtigen Einrasten muss der Griff des Siebträgers auf „INSERT“ (Abb. 7) ausgerichtet und der Handgriff nach rechts gedreht werden, bis er mit der Position „CLOSE“ übereinstimmt;
- Stellen Sie einen Behälter unter den Siebträger und das Dampfausgaberohr (A7);
- Drücken Sie die Taste OK (B4) (Abb. 8): die Ausgabe beginnt;
- Drehen Sie nach Beendigung der Ausgabe den Ausgabeknopf für Dampf (A5) (Abb. 9) 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.

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 Kaffeepulvermenge im Sieb ((C2) oder (C3)) (siehe Anleitung im Abschnitt „4.1 Schritt 1 - Mahlvorgang“).

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

4. ZUBEREITUNG VON KAFFEE

Ausspülen des Siebs und des Siebträgers

Um die Reinigung und die korrekte Temperatur des gesamten Kaffeekreislaufs zu garantieren:

- rasten Sie den Siebträger vor der Dosierung („4.1 Schritt 1 - Mahlvorgang“ und „4.2 Schritt 2 - Anpressen“) am Kaffeeauslauf ein (Abb. 7);
- drücken Sie die Taste OK (B4): das Gerät gibt Wasser aus (heiß oder kalt, je nach gewähltem Getränk).
- Trocknen Sie dann das Sieb und den Siebträger vor der Dosierung ab, um ein optimales Resultat in der Tasse zu erzielen.

Ausspülen des Bechers oder der Tasse

Bei Zubereitung eines heißen Getränks, um die optimale Kaffeetemperatur zu garantieren:

- stellen Sie die Tasse/den Becher unter den Heißwasserauslauf (A6);
- führen Sie einen Spülgang durch, indem Sie die Taste  (B6) drücken;

- beenden Sie die Zubereitung, indem Sie erneut die Taste  drücken;
- leeren Sie dann, um ein optimales Resultat in der Tasse zu erzielen, das Sieb und den Siebträger vor der Dosierung und trocknen Sie sie ab.

4.1 Schritt 1 - Mahlvorgang

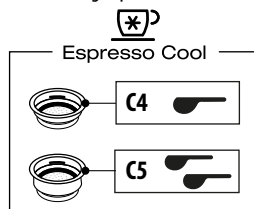
- Füllen Sie die Bohnen in den Behälter (A2) (Abb. 10). Es ist empfehlenswert, nur die für die Zubereitung benötigten Bohnen einzufüllen: auf diese Weise ist der Kaffee bei der Verwendung immer frisch;
- Generell erfordern dunklere Röstungen einen gröberen Mahlgrad und hellere Röstungen einen feineren Mahlgrad. Wenn Sie zum ersten Mal Kaffeebohnen verwenden, beginnen Sie mit der Werkseinstellung 9 (Abb. 11) und vergewissern Sie sich, dass Sie die korrekte Menge verwenden (siehe „Die „perfekte Menge““). Bereiten Sie einen Espresso zu und passen Sie ihn je nach Resultat an: Bei überextrahiertem Kaffee (zu langsame Zubereitung) ist ein gröberer Mahlgrad notwendig. Bei unterextrahiertem Kaffee (zu schnelle Zubereitung) ist ein feinerer Mahlgrad notwendig.

Hinweis: Der Mahlgrad zwischen 5 und 11 wird für die meisten Kaffees empfohlen. Bei der Einstellung des Mahlgrads zwischen 1 und 4 ist das Resultat sehr fein; sie sollte daher nur bei sehr speziellen Kaffees verwendet werden (leicht geröstet)

- Setzen Sie eines der Kaffeesiebe (C2) oder (C3) in den Siebträger (C1) ein (Abb. 12).

Hinweis:

Verwenden Sie für die Zubereitung von  Espresso Cool die entsprechenden Siebe für dieses Getränk (siehe Abschnitt „4.5 Schritt 3 - Zubereitung Espresso Cool“).



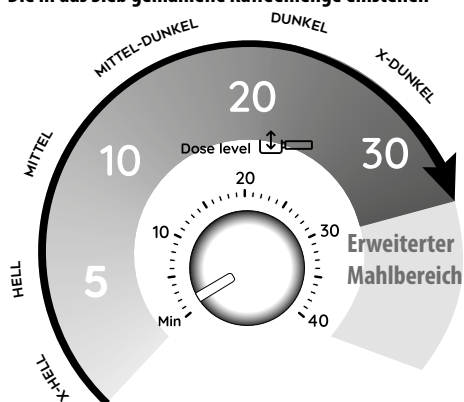
- Regeln Sie den Drehknopf zur Auswahl der Menge (B1), indem Sie auf kleinster Stufe beginnen (Abb. 13).

Für weitere Angaben wird auf den Abschnitt „Die in das Sieb gemahlene Kaffeemenge einstellen“ verwiesen.

- Rasten Sie den Siebträger am Ausgang des Mahlwerks (A20) ein und richten Sie ihn zum Text INSERT aus: drehen Sie dann den Siebträger nach rechts.
- Wenn das Sieb für 1 Tasse (C2) oder (C4) verwendet wird, muss die Taste X1 (B2) gedrückt werden. Wenn das Sieb für 2 Tassen (C3) oder (C5) verwendet wird, muss die Taste X2 (B3) gedrückt werden: diese Auswahl legt auch die zube-

reitete Menge Espresso fest. Der Mahlvorgang beginnt 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

1. Drücken Sie nach dem Mahlvorgang den Anpresshebel (A21) bis zum Anschlag nach unten (entfernen Sie den Siebträger nicht) (Abb. 14). Für ein perfektes Resultat wiederholen Sie den Vorgang 2 Mal und bringen Sie den Hebel immer in die Ausgangsstellung.
2. Halten Sie den Hebel beim Entfernen des Siebträgers bis zum Anschlag nach unten gedrückt (Abb. 15). 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 (A19) (Abb. 16).

Hinweis:

- Wenn nach dem Anpressen Kaffeerückstände an den Rändern des Siebs verbleiben, beeinträchtigt dies in keiner Weise die Qualität der Extraktion und des Endresultats.
- Nehmen Sie den Siebträger mit nach unten gedrücktem Tamper heraus, damit das Kaffeepulver eine glatte Oberfläche hat.

Die „perfekte Menge“

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



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 (B1) 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. Zubereitung von Kaffee“). 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.

Anpressen von bereits gemahlenem Kaffee

Um den Kaffee mit bereits gemahlenem Kaffeepulver zuzubereiten:

1. geben Sie den Kaffee in das Sieb;
2. rasten Sie den Siebträger am Ausgang des Mahlwerks ein;
3. drücken Sie den Anpresshebel (A21) bei eingerastetem Siebträger bis zum Anschlag;
4. entfernen Sie den Siebträger;
5. drücken Sie die Taste für die Anzahl der Tassen, die zubereitet werden soll (x1 oder x2).

4.3 Schritt 3 - Zubereitung von heißen Getränken

1. Wählen Sie die Temperatur (Abb. 17) (siehe „Temperatur für die Zubereitung von heißen Getränken“).
2. Wählen Sie das gewünschte Getränk (Abb. 18). Wenn das Getränk programmiert ist (siehe Kapitel „6. Programmierung der Menge der Getränke“), blinkt die Kontrolllampe des Getränks kurz.
3. Drücken Sie OK (B4), um mit der Ausgabe zu beginnen (Abb. 8) (Vorbrühen und Brühen). Die Kaffeeausgabe wird automatisch abgebrochen.

Temperatur für die Zubereitung von heißen Getränken

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.

Ja nach Sorte und Röstgrad der Bohnen wird eine unterschiedliche Temperatur empfohlen: Robusta-Bohnen erfordern eine

niedrige Temperatur; Arabica-Bohnen eine hohe Temperatur. Das gleiche gilt für Bohnen mit dunkler Röstung oder für frisch geröstete Bohnen.

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

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

4.4 Schritt 3 - Zubereitung von Cold Brew

- Wählen Sie Cold Brew (Abb. 19): Die Kontrolllampe OK (B6) wird blau, wodurch angezeigt wird, dass ein kaltes Getränk gewählt ist.
- 4. Geben Sie 1 oder 2 Eiswürfel in den Becher (Abb. 20).
- 5. Drücken Sie OK, um mit der Zubereitung zu beginnen; Die Zubereitung wird automatisch abgebrochen.

Hinweis:

- Das Manometer zeigt keinen höheren Wert an, weil diese Zubereitung ohne Druck erfolgt.
- **Cold Extraction Technology:** um optimale Resultate zu erzielen, füllen Sie den Wassertank bei der Zubereitung von Cold Brew Getränken mit frischem Wasser.

4.5 Schritt 3 - Zubereitung Espresso Cool

Verwenden Sie für die Zubereitung von Espresso Cool die entsprechenden Siebe (C4) oder (C5) für dieses Getränk (Abb. 21). Bereiten Sie gemäß den Angaben in den Abschnitten „4.1 Schritt 1 - Mahlvorgang“ und „Die in das Sieb gemahlene Kaffeemenge einstellen“ die „Perfekte Menge“ zu.

Gehen Sie dann wie folgt vor:

1. Wählen Sie Espresso Cool (Abb. 22): Die Kontrolllampe OK (B6) wird blau, wodurch angezeigt wird, dass ein kaltes Getränk gewählt ist.
2. Geben Sie 2 oder 3 Eiswürfel in den Becher (Abb. 23).
3. Drücken Sie OK, um mit der Zubereitung zu beginnen; Die Zubereitung wird automatisch abgebrochen.

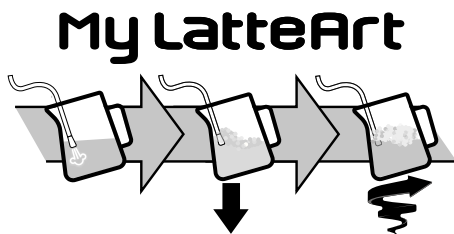
Hinweis:

- **Cold Extraction Technology:** um optimale Resultate zu erzielen, füllen Sie den Wassertank bei der Zubereitung von Cold Brew Getränken mit frischem Wasser.

5. ZUBEREITUNG VON MILCHGETRÄNKEN

5.1 Milch aufschäumen

1. Füllen Sie frische Milch mit Kühlschranktemperatur in das Kännchen. (C11). Das Milchvolumen verdoppelt bis verdreifacht sich (Abb. 24). Um einen üppigeren und gleichmäßigeren Schaum zu erhalten, verwenden Sie Kuhvollmilch mit Kühlschranktemperatur (etwa 5°C).



2. Um die Milch aufzuschäumen, legen Sie das Dampfausgaberohr (A7) auf die Milchoberfläche und öffnen Sie den Ausgabeknopf für Dampf (A5): so vermischt sich die Luft mit der Milch und dem Dampf.
3. 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.
4. 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 Dampfgabe 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. 25). Für eine gründliche Reinigung ist die Verwendung von Eco MultiClean empfehlenswert: es garantiert Hygiene, da

Milcheiweiße und Milchfette beseitigt werden, und kann für die Reinigung der gesamten Kaffeemaschine verwendet werden.

- Geben Sie für einige Sekunden Dampf aus, um das Ausgaberohr gut zu reinigen (Abb. 9).
- Warten Sie, bis der Auslauf abgekühlt ist: verwenden Sie die Reinigungsnadel (C12), um das Loch frei zu halten (Abb. 26), damit das Ausgaberohr langfristig funktionstüchtig bleibt.

6. PROGRAMMIERUNG DER MENGE DER GETRÄNKE

- Bereiten Sie die Kaffeemaschine vor, um 1 oder 2 Tassen des gewünschten Getränks zuzubereiten, und rasten Sie den Siebträger (C1) mit Sieb für 1 Tasse oder für 2 Tassen und mit Kaffeepulver ein.
- Drehen Sie den Drehknopf (B8), um das Getränk auszuwählen, das programmiert werden soll.
- Drücken Sie „x1“ (B2) oder „x2“ (B3) für mindestens 3 Sekunden, bis die Kontrolllampe des gewählten Getränks zu blinken beginnt, um zu bestätigen, dass Sie sich im Programmiermodus befinden. (Um den Programmiermodus ohne Änderungen zu verlassen, halten Sie die gleiche Taste gedrückt oder warten Sie 30 Sekunden).
- Drücken Sie die Taste OK (B6). Die Kontrolllampe OK beginnt zu blinken und die Kaffeemaschine beginnt mit der Zubereitung.
- Drücken Sie bei Erreichen der gewünschten Menge die Taste OK erneut: die Menge ist programmiert.

Hinweis:

- Getränke können programmiert werden, nicht aber die Dampfausgabe und die Heißwasserausgabe.
- Die Programmierung ändert die Mengen der Getränke, aber nicht die Menge des gemahlenen Kaffees.
- Wenn ein programmiertes Getränk gewählt wird, blinkt die entsprechende Kontrolllampe kurz.
- Die Kaffeemaschine verlässt den Programmiermodus automatisch nach 30 Sekunden Nichtgebrauch.

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

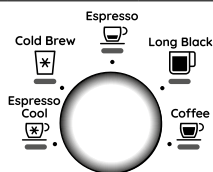
Kaffeerezept	Werkseinstellung	Programmierbare Menge
Americano 	≈ 120 ml	- Espresso: von ≈ 15 bis ≈ 90 ml - Wasser: von ≈ 25 bis ≈ 120 ml
Americano  X2	≈ 240 ml	- Espresso: von ≈ 30 bis ≈ 180 ml - Wasser: von ≈ 50 bis ≈ 240 ml
Espresso Cool 	≈ 40 ml	von ≈ 30 bis ≈ 50 ml
Espresso Cool  X2	≈ 80 ml	von ≈ 60 bis ≈ 110 ml
Coffee 	≈ 80 ml	≈ 50 bis ≈ 120 ml
Coffee  2x	≈ 160 ml	von ≈ 120 bis ≈ 240 ml

7. MENÜ EINSTELLUNGEN

1. Das Menü aufrufen:

Drücken Sie gleichzeitig für 5 Sekunden	x1	
---	----	--

2. Einstellungen mit Auswahl über den Drehknopf (B7)



Entsprechende Einstellung	Drehen auf	Regelungen
Erweiterte Einstellung des Mahlgrads		 & ➡ Bereich 1
		 & ➡ Bereich 2
		➔

Wasserhärte	Americano 	 ⚡ → Süß
		 ⚡ → mittel
		 ⚡ → hart/sehr hart
Auto-Abschaltung	Coffee 	 ⚡ → 5 Minuten
		 ⚡ → 1 1/2 Stunden
		 ⚡ → 3 Stunden
Statistik	Espresso Cool 	Nützliche Infos für den Kundendienst (siehe Abschnitt „15. Statistik“)
3. Speichern Sie die neuen Einstellungen durch Drücken von OK (B4)		

Hinweis: Die Kaffeemaschine verlässt das Menü Einstellungen automatisch nach 30 Sekunden Nichtgebrauch.

7.1 Rücksetzung auf die Werkseinstellungen

1. Das Menü aufrufen:		
Drücken Sie gleichzeitig für 5 Sekunden	x1	
2. Rücksetzung auf die Werkseinstellungen		
Halten Sie die Taste  gedrückt, bis die Kontrolllampe OK blinkt	Drücken Sie OK, um zu betriebsbereit zurückzukehren	

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

8. REINIGUNG DES GERÄTES

Vorsicht!

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

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

8.1 Reinigung des Mahlwerks

- Reinigen Sie den Bereich zum Einrasten mit dem Pinsel (C9) (Abb. 29).
- 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 gestellt werden. Wenn die Einstellung zwischen 30 und 40 liegt, ist es Zeit, den erweiterten Mahlbereich einzustellen (siehe Kapitel „7. Menü Einstellungen“ – „Erweiterte Einstellung des Mahlgrads“).

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““).

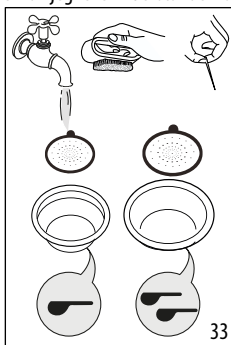
8.2 Reinigung der Siebe für Espresso Cool

Diese Siebe sind konzipiert, um die Extraktion für dieses Getränk zu optimieren. Reinigen Sie die Siebe gut und beseitigen Sie alle Kaffeerückstände, damit die Siebe optimal funktionieren.

1. Spülen Sie die Siebe nach dem Gebrauch reichlich ab (Abb. 29) und drücken Sie das gelochte Sieb fest nach unten, damit es richtig sitzt (Abb. 30).

Falls die Reinigung nicht ausreicht und auf jeden Fall mindestens einmal im Monat, gehen Sie wie folgt vor:

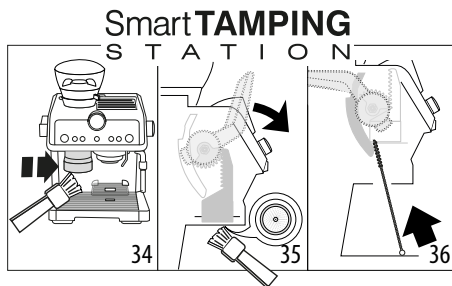
1. Ziehen Sie das perforierte Sieb an der Lasche heraus (Abb. 31).
2. Überprüfen Sie, dass das Loch auf der Unterseite (siehe Abb. 32) frei von jeglichen Rückständen ist.



3. Spülen Sie die Siebe unter fließendem Wasser ab (Abb. 33).
4. Vergewissern Sie sich, dass die Löcher nicht verstopft sind. Verwenden Sie erforderlichenfalls eine Nadel.
5. Alle Teile mit einem Tuch abtrocknen.
6. Setzen Sie das perforierte Sieb ein und drücken Sie es fest nach unten (Abb. 30).

8.3 Reinigung der „Smart Tamping Station“

1. Reinigen Sie den Bereich zum Einrasten mit einem Pinsel (Abb. 34).
2. Ziehen Sie den Hebel (A21) bis zum Anschlag und reinigen Sie den Tamper mit einem Pinsel (Abb. 35); lassen Sie dann den Hebel wieder los.
3. Reinigen Sie die Kaffeerutsche mit einer Bürste (C7) (Abb. 36).



9. WASSERHÄRTE

Die Kontrolllampe (B10) 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“ (C6) 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.

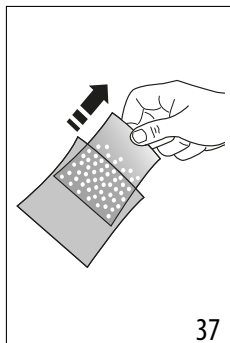
Ergebnis Wasserhärtestest	Taste	Stufe
	× 2	1 weiches Wasser
	≡ &	2 normales Wasser
	⊙ OK	3 hartes oder sehr hartes Wasser

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

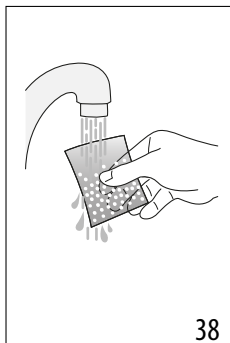
10. VERWENDUNG VON SOFTBALLS

Softballs (C10) 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. 37).

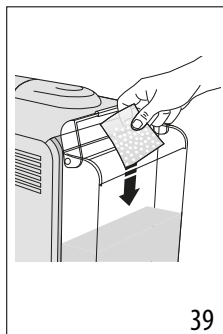


37

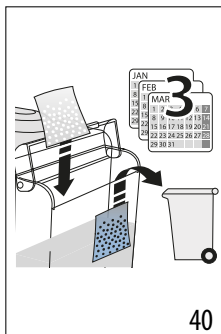


38

2. Spülen Sie das Softballs-Paket unter fließendem Wasser ab (Abb. 38).
3. Tauchen Sie den Beutel in den Wassertank (A15) (Abb. 39).



39



40

4. Tauschen Sie den Softballs-Beutel alle 3 Monate aus (Abb. 40).

11. ENTKALKUNG

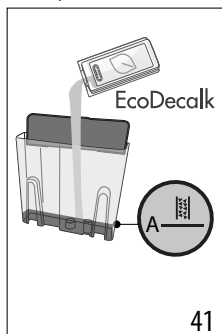
Vorsicht!

- Regelmäßige Entkalkung garantiert auf Dauer optimale Resultate: wenn die Kaffeemaschine es anfordert, kaufen Sie den Entkalker Ecodecalc auf delonghi.com und führen Sie die Entkalkung durch.
- 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.
- Lesen Sie vor dem Gebrauch die Gebrauchsanweisung und die Angaben auf dem Etikett des Entkalkers durch, die sich auf der Packung des Entkalkers befinden.
- Der Entkalker kann empfindliche Oberflächen beschädigen. Sollte das Produkt versehentlich verschüttet werden, bitte sofort wegwischen.

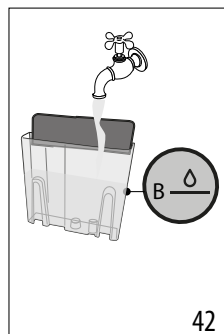
Zur Durchführung der Entkalkung

Entkalker	Entkalker De'Longhi
Behälter	Fassungsvermögen 2 Liter
Zeit	~20min

1. Die Entkalkung muss durchgeführt werden, wenn sich die Kontrolllampe (B10) einschaltet. Die Entkalkung kann jederzeit gestartet werden.
2. Ziehen Sie die Abtropfschale (A11) heraus, leeren Sie sie und setzen Sie sie dann wieder ein.
3. (FALLS VORHANDEN, DEN WASSERFILTER UND SOFTBALLS ENTFERNEN). Geben Sie den Entkalker bis zum auf der Innenseite des Tanks aufgedruckten Füllstand A in den Wassertank (A15) (entspricht einer 100 ml Packung) (Abb. 41).

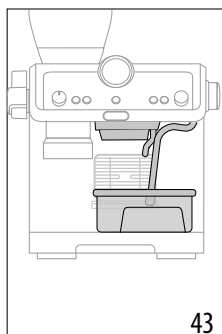


41

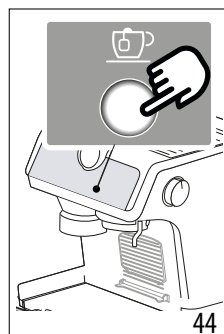


42

4. Füllen Sie bis zum Füllstand B mit Wasser auf (Abb. 42). Setzen Sie dann den Wassertank wieder in die Kaffeemaschine ein.



43



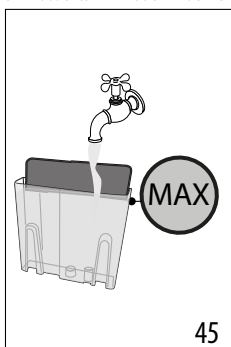
44

5. Stellen Sie sicher, dass der Siebträger (C1) nicht eingerastet ist, und stellen Sie ein Gefäß unter den Kaffee- und Heißwasserlauf und unter das Dampfausgaberohr (A7) (Abb. 43).
6. Halten Sie die Taste (B6) gedrückt, bis die Kontrolllampe (B10) blinkt.

7. Drücken Sie die Taste OK: die entsprechende Kontrolllampe blinkt.
8. 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:

9. Leeren Sie das zum Auffangen der Entkalkungslösung verwendete Gefäß und stellen Sie es erneut unter die Ausläufe.
10. 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. 45). Setzen Sie dann den Wassertank wieder in seine Aufnahme.



11. Drücken Sie die Taste OK: der Spülvorgang beginnt.
 12. Nach Beendigung des Spülvorgangs wird die Ausgabe abgebrochen und das Gerät ist betriebsbereit.
 13. Leeren Sie die zum Auffangen des Spülwassers verwendeten Gefäße.
 14. Ziehen Sie die Abtropfschale heraus, leeren Sie sie und setzen Sie sie dann wieder ein.
 15. Ziehen Sie den Wassertank heraus, füllen Sie ihn mit frischem Wasser und setzen Sie ihn dann wieder ein.
 16. Die Kontrolllampe OK wird weiß.
- 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  für 10 Sekunden; der Spülvorgang kann nicht abgebrochen werden.
- Das Gerät verlässt den Entkalkungsmodus automatisch nach 30 Sekunden Nichtgebrauch.

12. REINIGUNG DES KAFFEEAUSLAUFS (A19)

Wenn die Kontrolllampe  sich einschaltet (orange) (B11), muss der Kaffeekreislauf gereinigt werden. Um den Reinigungszyklus durchzuführen, verwenden Sie die Reinigungstabs von De'Longhi (C9). Für weitere Informationen besuchen Sie bitte www.delonghi.com.

1. Setzen Sie das 1-Tassen-Sieb (C2) in den Siebträger (C1) (Abb. 26).
2. Setzen Sie das Reinigungszubehör (C8) in das Sieb (Abb. 27) und drücken Sie es fest nach unten.
3. Legen Sie den Reinigungstab auf das Zubehör (Abb. 28).
4. Rasten Sie den Siebträger am Kaffeeauslauf (A19) ein.
5. Füllen Sie den Wassertank (A15). Vergewissern Sie sich, dass die Abtropfschale (A11) leer ist.
6. Halten Sie die Taste  (B5) gedrückt, bis die Kontrolllampe  (B11) blinkt.
7. Drücken Sie OK (B4), um die Reinigung zu starten: die Kontrolllampe OK blinkt, wodurch angezeigt wird, dass die Reinigung läuft;
8. Wenn die Ausgabe abgebrochen wird und die Kontrolllampe OK sich blau einschaltet, muss ein Spülvorgang durchgeführt werden.
9. Entfernen Sie das Reinigungszubehör und waschen Sie den Siebträger und das Sieb unter fließendem Wasser.
10. Setzen Sie den Siebträger wieder ein und führen Sie einen Spülvorgang durch, indem Sie die Taste OK drücken: es wird empfohlen, einen Behälter unter den Siebträger zu stellen.
11. Nach Beendigung des Spülvorgangs ist das Gerät ist betriebsbereit.
12. Nehmen Sie die Abtropfschale heraus und leeren Sie sie.

Hinweis:

- Der Reinigungszyklus kann jederzeit gestartet werden (auch wenn die entsprechende Kontrolllampe noch nicht eingeschaltet ist).
- Falls die Reinigung versehentlich gestartet wurde, drücken Sie die Taste  für 10 Sekunden; der Spülvorgang kann nicht abgebrochen werden.
- Das Gerät verlässt die Reinigung automatisch nach 30 Sekunden Nichtgebrauch.

13. BEDEUTUNG DER KONTROLLLAMPEN

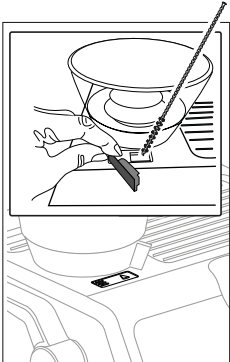
KONTROLLLAMPEN	BEDEUTUNG DER KONTROLLLAMPEN	VORGANG
Alle Kontrolllampen blinken kurz auf	Einschalten des Gerätes	Eigendiagnose
 leuchtet permanent	Die Kaffeemaschine wurde zum ersten Mal eingeschaltet und der Kreislauf muss mit Wasser gefüllt werden	Gemäß den Angaben im Kapitel vorgehen „3. Erste Inbetriebnahme des Gerätes“
 leuchtet permanent (weiß) - Kontrolllampen x1 - x2: die Anzahl der Tassen muss gewählt werden - Kontrolllampe  : zeigt die gewählte Kaffeetemperatur an - Kontrolllampe  : zeigt an, dass die Maschine für die Heißwasserausgabe bereit ist - Kontrolllampe heißes Getränk: zeigt das gewählte Getränk an	Die Maschine ist für die Zubereitung von heißen Getränken bereit	Bereiten Sie die Kaffeemaschine vor und bereiten Sie das Getränk zu
 leuchtet permanent (blau) - Kontrolllampen x1 - x2: die Anzahl der Tassen muss gewählt werden - Kontrolllampe  : zeigt an, dass die Maschine für die Heißwasserausgabe bereit ist - Kontrolllampe kaltes Getränk: zeigt das gewählte Getränk an	Die Maschine ist für die Zubereitung von kalten Getränken bereit	Bereiten Sie die Kaffeemaschine vor und bereiten Sie das Getränk zu
 leuchtet permanent	Der Kaffeebohnenbehälter (A2) ist leer	Kaffeebohnenbehälter füllen
 blinkt	Der Mahlvorgang soll durchgeführt werden, aber der Kaffeebohnenbehälter (A2) ist leer	Kaffeebohnenbehälter füllen
 leuchtet permanent	Das Wasser im Wassertank (A15) ist nicht ausreichend oder der Wassertank ist nicht richtig eingesetzt	Den Wassertank füllen oder den Wassertank entnehmen und wieder korrekt einsetzen
→		

KONTROLLAMPEN	BEDEUTUNG DER KONTROLLAMPEN	VORGANG
 blinkt	Ein Getränk soll zubereitet werden, aber der Wassertank (A15) 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. Zubereitung von Kaffee“ und „4.2 Schritt 2 - Anpressen“ beachten
	Das Kaffeesieb ist verstopft	Spülen Sie die Siebe unter fließendem Wasser ab
	Der Wassertank (A15) ist nicht richtig eingesetzt und die Ventile am Boden sind nicht geöffnet	Den Wassertank leicht andrücken, damit sich die Ventile öffnen
	Kalk im Wasserkreislauf	Die Entkalkung gemäß Kapitel „11. Entkalkung“ durchführen
 leuchtet permanent (rot)	Allgemeine Störung	Wenden Sie sich an eine Kundendienststelle
 leuchtet permanent (orange)	Die Reinigung des Kaffeeauslaufs muss durchgeführt werden	Siehe Kapitel „12. Reinigung des Kaffeeauslaufs (A19)“
 blinkt (orange) +  leuchtet permanent (weiß)	Die Maschine ist bereit für die Reinigung des Kaffeeauslaufs	
 blinkt (orange) +  blinkt (weiß)	Die Reinigung des Kaffeeauslaufs läuft	
 blinkt (orange) +  leuchtet permanent (blau)	Der Kaffeeauslauf muss gespült werden	
 blinkt (orange) +  blinkt (blau)	Die Spülung des Kaffeeauslaufs läuft	
 leuchtet permanent	Die Maschine ist bereit für die Dampfausgabe	Die Kaffeemaschine ist aufgeheizt, um Dampf auszugeben. Für die Ausgabe über die Dampf-lanze den Ausgabeknopf für Dampf drehen
→		

KONTROLLAMPEN	BEDEUTUNG DER KONTROLLAMPEN	VORGANG
 blinkt	Die Kaffeemaschine ist mit aktivem Energiesparmodus eingeschaltet. Der Ausgabeknopf für Dampf (A5) steht auf Ausgabe	Die Kontrolllampe blinkt, wodurch angezeigt wird, dass die Kaffeemaschine sich vorbe-reitet, um Dampf auszugeben. Die Ausgabe beginnt, wenn der Dampfkreislauf aufge-heizt ist
	Die Maschine ist bereit für die Dampfausgabe	Die Kaffeemaschine ist aufgeheizt, wenn die Kontrolllampe permanent leuchtet.
	Die Kaffeemaschine gibt gerade Dampf aus	
 blinkt	Der Einfüllschacht des Mahlwerks ist verstopft	Reinigen Sie ihn gemäß den Angaben im Ab-schnitt „8.3 Reinigung der „Smart Tamping Station““. Wenn das Problem weiterhin bet steht, öffnen Sie die entsprechende Tür (A22) und befreien Sie den Einfüllschacht mithilfe der Bürste (C7) von der Verstopfung
		Überprüfen Sie, dass das verwendete Kaffeesieb der gewählten Tassenanzahl entspricht
		Die Kaffeemenge durch Drehen des Dreh-knopfs (B1) reduzieren
 leuchtet permanent + x1 und x2 blinken	Der Hebel (A21) befindet sich nicht in der richtigen Stellung	Bringen Sie den Hebel nach dem Anpressen wieder in die Ausgangsstellung zurück.
 leuchtet permanent (rot)	Die Entkalkung muss durchgeführt werden	Führen Sie die Entkalkung gemäß den Anga-ben im Kapitel durch. „11. Entkalkung“
 blinkt (rot) +  leuchtet permanent (weiß)	Die Kaffeemaschine bereit, um die Ent-kalkung durchzuführen	
 blinkt (rot) +  blinkt (weiß)	Die Kaffeemaschine führt gerade die Entkalkung durch	Führen Sie die im Kapitel „11. Entkalkung“ beschriebenen Vorgänge durch.
 blinkt (rot) +  leuchtet permanent (blau)	Der Spülvorgang muss durchgeführt werden	
 blinkt (rot) +  blinkt (blau)	Das Gerät führt gerade den Spülvorgang des Entkalkungszyklus durch	

14. BETRIEBSSTÖRUNGEN

PROBLEM	URSACHE	ABHILFE
In der Abtropfschale (A11) 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 (A15)	Den Wassertank füllen
	Die Kontrolllampe  (B6) ist eingeschaltet, um anzuzeigen, dass der Kaffeekreislauf oder der Dampfkreislauf leer ist.	Die Taste für die Kontrolllampe  drücken, um den Kreislauf zu füllen
	Das Kaffeesieb ist verstopft	Die Siebe unter fließendem Wasser abspülen. Für die Siebe für Espresso Cool siehe „8.2 Reinigung der Siebe für Espresso Cool“
	Der Wassertank (A15) ist nicht richtig eingesetzt und die Ventile am Boden sind nicht geöffnet	Den Wassertank leicht andrücken, damit sich die Ventile am Boden öffnen
	Kalk im Wasserkreislauf	Die Entkalkung gemäß Kapitel „11. Entkalkung“ durchführen
	Mahlgrad zu fein	Den Siebträger (C1) entnehmen, die Vorgänge für die Kaffeezubereitung wiederholen und dabei die Angaben im Abschnitt „4. Zubereitung von Kaffee“ und „4.2 Schritt 2 - Anpressen“ 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 (1 oder 2 Tassen) für die zu mahlende Menge richtig ist (Taste x (B2) oder x2 (B3) gewählt)
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 (A19) hat an Elastizität verloren oder ist verschmutzt	Die Dichtung des Kaffeeauslaufs bei einem Kundendienstzentrum austauschen
	Das Kaffeesieb ist verstopft	Die Siebe unter fließendem Wasser abspülen. Für die Siebe für Espresso Cool siehe „8.2 Reinigung der Siebe für Espresso Cool“
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. Zubereitung von Kaffee“ und „4.2 Schritt 2 - Anpressen“ beachten
→		

PROBLEM	URSACHE	ABHILFE
Die Crema des Kaffees ist dunkel (der Kaffee läuft zu langsam aus dem Ausguss)	Die Einstellungen des Gerätes müssen überprüft werden	Den Siebträger (C1) entnehmen, die Vorgänge für die Kaffeezubereitung wiederholen und dabei die Angaben im Abschnitt „4. Zubereitung von Kaffee“ und „4.2 Schritt 2 - Anpressen“ 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	Den Wahlschalter auf Position 15 drehen und alle Bohnen mit einem Handstaubsauger entfernen, bis der Kaffeebohnenbehälter (A2) 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 (A2) zu füllen, die verwendet werden soll • Um den Kaffeebohnenbehälter zu leeren, den Inhalt mit einem Staubsauger aufsaugen 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 Kaffeesieb leer	Die Kaffeerutsche des Mahlwerks ist verstopft	Die Reinigung gemäß den Angaben im Abschnitt durchführen „8.3 Reinigung der „Smart Tamping Station““ durchführen. Wenn das Problem weiterhin besteht, die entsprechende Tür (A22) öffnen und die Rutsche mithilfe der Bürste von der Verstopfung befreien 
Nach dem Mahlvorgang ist zu viel Kaffee-pulver im Sieb		



PROBLEM	URSACHE	ABHILFE
Nach dem Mahlvorgang erreicht das Kaffeepulver im Sieb nicht die „perfekte Menge“	Die „Smart Tamping Station“ muss gereinigt werden	Führen Sie die Reinigung gemäß den Angaben im Abschnitt „8.3 Reinigung der „Smart Tamping Station““ durch und wiederholen Sie den Mahlvorgang
	Die Kaffeepulvermenge muss eingestellt werden	Die Menge mit dem entsprechenden Drehknopf (B1) einstellen, indem die Angaben im Abschnitt „Die „perfekte Menge““ befolgt werden. Wenn der Regler bereits auf der höchsten Stufe steht, gemäß den Angaben im Kapitel „7. Menü Einstellungen“ - „Erweiterte Einstellung des Mahlgrads“ vorgehen.
	Das 2-Tassen-Sieb wird verwendet	Überprüfen, dass die Kontrolllampe 2X eingeschaltet ist
	Mit der Zeit nutzen sich die Mahlwerkzeuge ab	Wenden Sie sich an eine Kundendienststelle
Nach dem Mahlvorgang befindet sich Kaffee auf dem Tassenrost	Während des Anpressvorgangs wurde der Hebel nicht in die Ausgangsstellung gebracht.	Um das Anpressen korrekt durchzuführen: • Den Hebel bis zum Anschlag nach unten drücken; • Den Hebel wieder in die Ausgangsstellung bringen; • Den Hebel erneut nach unten drücken und wenn der Hebel sich am Anschlag befindet, die Siebträger herausziehen: auf diese Weise bleibt die Oberfläche des Kaffeepulvers glatt; • Den Hebel wieder in die Ausgangsstellung bringen.

15. STATISTIK

Die Statistik der Kaffeemaschine ist bei einem Serviceeinsatz nützlich. Dazu wie folgt vorgehen:

- Das Menü aufrufen, indem die Tasten x1 (B2) und  (B6) für 3 Sekunden gleichzeitig gedrückt werden;
- Den Drehknopf (B7) drehen, um  „Espresso Cool“ zu wählen;
-  (B5) 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 Entkalkungen
...→	

Position des Drehknopfs	Zähler
Espresso 	Gesamtzahl der heißen Getränke
Espresso Cool 	Gesamtzahl der kalten Getränke

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

Kontrolllampen an der Bedienblende	Anzahl Getränke	Anzahl Entkalkungen
x1 x2   	bis 100	bis 1
...→		

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

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

16. TECHNISCHE DATEN

Spannung:	220-240 V~ 50-60 Hz
Leistung:	1550 W
Druck:	1.9 MPa (19 bar)
Fassungsvermögen des Wassertanks:	2 l
Abmessungen BxTxH:	369x380x445 mm
Gewicht:	13,2 kg
Max. Füllmenge Kaffeebohnenbehälter:	250 g

De'Longhi behält sich vor, die technischen und optischen Eigenschaften jederzeit zu ändern, ohne die Funktionalität und die Qualität der Produkte zu beeinträchtigen.

Register Now

www.delonghi.com/register



57132C9165_00_0125