

# DEDICA

## ARTE



- QUICK GUIDE -



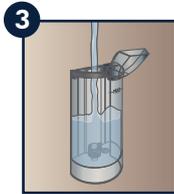
## VORBEREITUNG DER KAFFEEMASCHINE



1 Waschen und trocknen Sie die Zubehörteile, einschließlich Wassertank.



2 Setzen Sie die Abtropfschale zusammen mit dem Rost ein.



3 Füllen Sie den Wassertank.



4 Setzen Sie den Wassertank ein.



5 Schließen Sie die Kaffeemaschine an das Stromnetz an und drücken Sie den Hauptschalter.

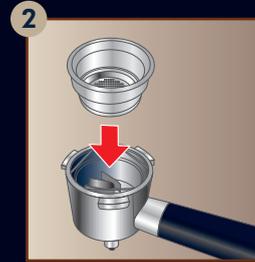


6 Die Kaffeemaschine führt einen Diagnosetest durch, der durch das aufeinanderfolgende Blinken der Kontrolllampen angezeigt wird.

## ERSTER GEBRAUCH



1 Die Kaffeetasten blinken, um anzuzeigen, dass die Kaffeemaschine sich aufheizt.



2 Setzen Sie das Kaffeesieb in den Siebträger ein.



3 Rasten Sie den Siebträger an der Kaffeemaschine ein, indem Sie den Griff auf „INSERT“ ausrichten und bis zu „CLOSE“ nach rechts drehen.



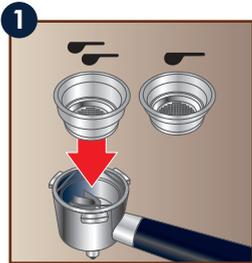
4 Stellen Sie einen Behälter mit einem Fassungsvermögen von 500ml unter die Dampfplanze und den Auslauf.



5 Drücken Sie die Taste . Wiederholen Sie den Vorgang 5 Mal.



6 Drehen Sie den Ausgabeknopf für Dampf/Heißwasser auf  und geben Sie Wasser aus, bis der Wassertank leer ist; stellen Sie ihn dann wieder auf „0“. Auf diese Weise ist der gesamte Dampfkreislauf sauber und entlüftet.



1 Setzen Sie das Kaffeesieb in den Siebträger ein. Wählen Sie, ob Sie das 1- oder 2-Tassen-Sieb verwenden möchten, je nachdem, wie viele Kaffees zubereitet werden sollen.



2 Füllen Sie das Sieb. Vergewissern Sie sich, dass der Kaffee fein gemahlen und speziell für Espresso ist.



3 Verteilen Sie den Kaffee gleichmäßig und verwenden Sie den Tamper zum Anpressen, um die perfekte Menge zu erhalten.

## FOKUS AUF DIE PERFEKTE MENGE:

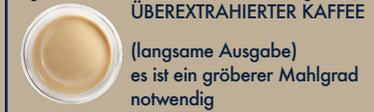


Die Kaffeesiebe haben innen eine Markierung für die Anzeige der perfekten Füllmenge.

Die perfekte Menge entspricht der erhabenen Linie.



TIPP VOM BARISTA:  
Wenn der ausgegebene Kaffee über- oder unterextrahiert ist und die Menge mit der Linie der perfekten Menge übereinstimmt, muss ein Kaffee mit einem anderen Mahlgrad verwendet werden (feiner oder gröber).



TIPP VOM BARISTA:  
Drehen Sie den Tamper beim Anpressen des Kaffees, um die Oberfläche des Kaffees zu glätten.



TIPP VOM BARISTA:  
Nach dem Anpressen auf den Rändern des Siebs verbliebener Kaffee beeinträchtigt keineswegs die Brühqualität und somit das Endresultat.



1 Entfernen Sie Kaffeerückstände von den Rändern des Siebträgers und rasten Sie den Siebträger an der Kaffeemaschine ein.



2 Drehen Sie den Siebträger auf Position „CLOSE“, um ihn sicher zu verriegeln.



3 Stellen Sie die Tasse oder die Tassen unter die Ausgüsse des Siebträgers



4 Vergewissern Sie sich, dass die Kontrollampen der Tasten für die Kaffeeausgabe eingeschaltet sind, drücken Sie dann die Ausgabetaste  oder .



5 Das Gerät beginnt mit der Ausgabe und bricht sie dann automatisch ab.



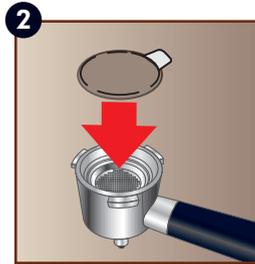
5 Entfernen Sie den Siebträger.

## HINWEIS:

- Während der Kaffeezubereitung kann die Kaffeeausgabe jederzeit durch Drücken der zuvor gedrückten Ausgabetaste abgebrochen werden.
- Wenn Sie nach abgeschlossener Kaffeeausgabe mehr Kaffee in der Tasse möchten, einfach die zuvor gedrückte Ausgabetaste gedrückt halten (innerhalb von 3 Sekunden): die Ausgabe wird nach einigen Sekunden automatisch abgebrochen.
- Um Spritzer zu vermeiden, rasten Sie den Siebträger nie aus, während die Maschine Kaffee ausgibt, und warten Sie nach der Ausgabe immer einige Sekunden.



Setzen Sie das Pad-Sieb in den Siebträger ein.



Setzen Sie das Kaffeepad möglichst genau in die Mitte des Siebs. Zum richtigen Einsetzen der Kaffeepads in das Sieb die Angaben auf den Packungen der Kaffeepads stets genau beachten.



Rasten Sie den Siebträger an der Kaffeemaschine ein und stellen Sie die Tasse unter die Ausgüsse des Siebträgers.



Vergewissern Sie sich, dass die Kontrolllampen der Tasten für die Kaffeeausgabe eingeschaltet sind, drücken Sie dann die Ausgabetaste



Entfernen Sie den Siebträger.

### HINWEIS:

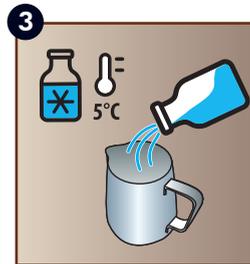
- Bei Verwendung von Kaffeepads besteht die Möglichkeit zu jeweils nur einer Ausgabe.



Um hohe Kaffeebecher zu verwenden, muss die Abtropfschale entfernt und der Becher auf den entsprechenden Rost gestellt werden



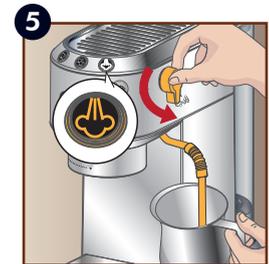
Bereiten Sie den Espresso, wie in den vorherigen Abschnitten beschrieben, zu und verwenden Sie ausreichend große Tassen.



Füllen Sie das Milchkännchen mit frischer Milch mit Kühlschranktemperatur. Das Milchvolumen verdoppelt bis verdreifacht sich



Drücken Sie die Taste . Die Kontrolllampe blinkt.



Wenn die Kontrolllampe permanent eingeschaltet bleibt, ist die Kaffeemaschine für die Dampfausgabe bereit. Tauchen Sie die Dampfzange ein und öffnen Sie den Ausgabeknopf.

## EMPFEHLUNGEN FÜR EINEN OPTIMALEN GEBRAUCH:

- Empfohlene Milchmenge pro Cappuccino: 100 ml.
- Um einen festen und gleichmäßigen Schaum zu erhalten, verwenden Sie immer Milch mit Kühlschranktemperatur (etwa 5°C).
- Wenn die Kaffeemaschine für die Dampfausgabe bereit ist, stellen Sie einen leeren Behälter unter die Dampfzange und öffnen Sie den Ausgabeknopf für einige Sekunden, damit der Kreislauf vollständig entlüftet wird. Schließen Sie den Ausgabeknopf wieder und fahren Sie fort.



Um die Milch aufzuschäumen, legen Sie das Dampfausgaberohr auf der Oberfläche: so vermischt sich die Luft mit der Milch und dem Dampf.



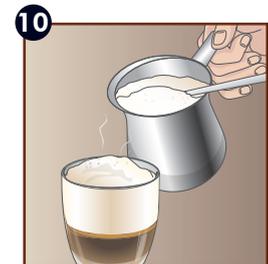
Halten Sie das Dampfausgaberohr auf der Oberfläche und achten Sie darauf, dass nicht zu viel Luft aufgenommen wird und sich nicht zu große Blasen bilden.



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.



Die aufgeschäumte Milch in die Tassen mit dem zuvor zubereiteten Espresso gießen. Der Cappuccino ist fertig.

**ABKÜHLZYKLUS:** Nachdem die Dampffunktion benutzt wurde, muss der Kessel abgekühlt werden:



- stellen Sie einen Behälter unter den Milchaufschäumer;
- öffnen Sie den Ausgabeknopf für Dampf, um Dampf und Heißwasser auszugeben; die Kontrolllampe  blinkt;
- wenn die beiden Kontrolllampe für Kaffee blinken, hat sich der Kessel abgekühlt: schließen Sie den Ausgabeknopf für Dampf wieder (wenn der Kessel abgekühlt ist, funktioniert die Pumpe nicht mehr und die Kaffeemaschine gibt kein Wasser mehr aus).

Die Kaffeemaschine ist nun betriebsbereit.



**REINIGUNG:**

Reinigen Sie die Lanze mit einem sauberen Tuch und lassen Sie einen kurzen Dampfstoß ab, um Milchrückstände zu beseitigen.



More languages available here



[www.delonghi.com](http://www.delonghi.com)

