

In der Bedienungsanleitung verwendete Symbole

Wichtige Hinweise sind mit diesen Symbolen gekennzeichnet. Diese Hinweise müssen unbedingt beachtet werden.



Gefahr!

Die Nichtbeachtung kann zu Verletzungen durch elektrischen Schlag mit Lebensgefahr führen.



Achtung!

Die Nichtbeachtung kann zu Verletzungen oder Beschädigungen am Gerät führen.



Verbrennungsgefahr!

Die Nichtbeachtung kann zu Verbrennungen oder Verbrühungen führen.



Merke:

Dieses Symbol weist auf wichtige Ratschläge und Informationen für den Benutzer hin.

Grundlegende Sicherheitshinweise



Gefahr!

Da das Gerät mit elektrischem Strom arbeitet, kann nicht ausgeschlossen werden, dass es Stromschläge erzeugt. Halten Sie sich daher bitte an die folgenden Sicherheitshinweise:

- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder Füßen.
- Berühren Sie den Stecker nicht mit nassen Händen.
- Vergewissern Sie sich, dass die verwendete Steckdose stets gut zugänglich ist, denn nur so kann der Stecker bei Bedarf abgezogen werden.
- Soll der Stecker aus der Steckdose gezogen werden, fassen Sie direkt am Stecker an. Ziehen Sie niemals am Kabel, denn es könnte beschädigt werden.
- Um das Gerät vollständig von der Stromversorgung zu trennen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Versuchen Sie bei Defekten am Gerät nicht, diese zu reparieren. Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und wenden Sie sich an den Technischen Kundendienst.
- Lassen Sie bei Schäden am Stecker oder am Netzkabel diese ausschließlich durch den Technischen Kundendienst von De'Longhi austauschen, um jeder Gefahr vorzubeugen.



Achtung:

Bewahren Sie das Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, Styropor) außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



Achtung:

Das Gerät darf nicht durch Personen (auch Kinder) mit eingeschränkten psychischen, körperlichen, sensorischen Fähigkeiten oder ungenügender Erfahrung und Sachkenntnis benutzt werden, es sei denn, diese werden sorgfältig durch einen für ihre Sicherheit Verantwortlichen beaufsichtigt und unterrichtet. Beaufsichtigen Sie die Kinder und stellen Sie sicher, dass diese nicht mit dem Gerät spielen.



Verbrennungsgefahr!

Dieses Gerät erzeugt heißes Wasser, wenn es in Betrieb ist, kann Wasserdampf entstehen.

Vermeiden Sie Berührungen mit heißen Wasserspritzern oder Dampf.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist bestimmt zur Zubereitung von Espresso und zum Erhitzen von Getränken.

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Der Gebrauch ist nicht vorgesehen:

- in Räumen, die als Küchen für das Personal von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsbereichen eingerichtet sind
- in landwirtschaftlichen touristischen Einrichtungen
- in Hotels, Motels und anderen Übernachtungseinrichtungen
- bei Zimmervermietungen

Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß und daher gefährlich. Der Hersteller haftet nicht für Schäden infolge unsachgemäßen Gebrauchs des Geräts.

Bedienungsanleitung

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung bitte vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu Verletzungen und Schäden am Gerät führen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden infolge Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung.



Merke:

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Sollte das Gerät an andere Personen weitergegeben werden, ist ihnen auch diese Bedienungsanleitung zu übergeben.

Kontrolle des Transports

Überzeugen Sie sich nach dem Auspacken, dass das Gerät unversehrt ist und keine Zubehörteile fehlen. Bei sichtbaren Schäden das Gerät auf keinen Fall verwenden. Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.

Installation des Geräts



Achtung!

Bei der Installation des Geräts sind folgende Sicherheitshinweise zu beachten:

- Das Gerät gibt Wärme an die Umgebung ab. Beim Positionieren des Gerätes ist darauf zu achten, dass zwischen der Oberfläche des Gerätes, seitlich und hinten, mindestens 3 cm Freiraum und über dem Gerät 25 cm Freiraum gegeben ist.
- Das Gerät könnte durch das Eindringen von Wasser beschädigt werden.
Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasserhähnen oder Spülbecken auf.
- Das Gerät könnte beschädigt werden, wenn das darin enthaltene Wasser gefriert.
Installieren Sie das Gerät nicht in Umgebungen, in denen die Temperatur unter den Gefrierpunkt sinken kann.
- Ordnen Sie das Netzkabel so an, dass es nicht durch scharfe Kanten oder Berührung mit heißen Oberflächen (z. B. Elektrokochplatten) beschädigt werden kann.

Anschließen des Geräts



Achtung!

Vergewissern Sie sich, dass die Spannung des Stromnetzes der auf dem Typenschild auf dem Boden des Geräts angegebenen Spannung entspricht.

Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Steckdose mit einer Mindestleistung von 10A an.

Sollte die Steckdose nicht für den Netzstecker Ihres Gerätes geeignet sein, lassen Sie diese bitte durch eine geeignete Steckdose von einer Fachkraft ersetzen.

Beschreibung

- Deckel des Wassertanks Espresso
- Wassertank Espresso
- Wasserenthärterfilter des Wassertanks Espresso (*nur bei einigen Modellen)
- Entnahmegriff Antichlorfilter
- Halterung Antichlorfilter
- Antichlorfilter
- Filterhalter für Filterkaffee
- Dauerfilter (*nur bei einigen Modellen)
- Öffnungsgriff
- Auffüllkammer Wasser
- Wärmeplatte für Filterkaffee
- Karaffe für Filterkaffee
- Tassenrost für Espresso
- Tropfschale
- Filter 2 Espresso
- Filter 1 Tasse oder 1 Espresso
- Filterhalter für Espresso
- Dossierlöffel mit Stopfer
- Cappuccinatore (Aufschäumdüse)
- Anzeige OK für Espresso oder Dampf
- Drehwählschalter für Espresso oder Dampf
- Schalter ein/aus Filterkaffee
- Anzeigeleuchte Einschalten Filterkaffee
- Anzeigeleuchte Dampffunktion
- Anzeigeleuchte Einschalten Espresso
- Anzeigeleuchte Espresso
- Dampfhahn für Cappuccino

Technische Daten

Spannung:	220-240V~50/60Hz
Leistung:	1750W
Maße (l x h x b):	372 x 323 x 262 (oder 370) mm
Druck Pumpe Espresso:	15 bar
Espresso-Brühkopf:	Edelstahl
Fassungsvermögen Tank Espresso:	1,2 L
Fassungsvermögen Tank Filterkaffee:	1,4 L
Länge des Netzkabel:	1,2 m
Gewicht:	BCO420 = 7,15 kg BCO410 = 6 kg

Filterkaffee- und Espresso-kaffeezubereitung

Antichlorfilter (nur bei einigen Modellen)

Der Filter eliminiert den Chlorgeschmack im Wasser. Bei der Installation geht man wie folgt vor:

- Den Behälter durch Ziehen nach oben (Abb. 1) herausnehmen.
- Den Antichlorfilter aus dem Plastikbeutel nehmen und unter laufendem Wasser spülen (Abb. 2).
- Den Behälter öffnen und den Filter vorsichtig in seinem Sitz positionieren, siehe Abb. 2.
- Den Behälter schließen (Abb. 2) und durch festen Druck nach unten erneut in seinen Sitz fügen.
- Nach 80 Zyklen bzw. nach sechs Betriebsmonaten muss der Antichlorfilter ausgewechselt werden.

Filterkaffeezubereitung

- Die Tür des Filterhalterfachs durch drehen nach rechts öffnen (Abb. 3).
- Die Karaffe bis zur Niveauanzeige der entsprechenden Tassenanzahl, die man zubereiten will, füllen, wobei darauf zu achten ist, die Schrift MAX nicht zu überschreiten (Abb. 4).
- Das Wasser in die Wasserauffüllkammer gießen (Abb. 5).
- Den Dauerfilter (falls vorgesehen) (oder Papierfilter) in den Filterhalter positionieren (Abb. 6).
- Den gemahlene Kaffee mit dem mitgelieferten Dosierlöffel in den Filter füllen und gleichmäßig verteilen. (Abb. 7). Als allgemeine Regel gilt: ein gestrichener Dosierlöffel Kaffee (circa 7 Gramm) für jede Tasse, die man zubereiten will (Beispiel: 10 Dosierlöffel für die Zubereitung von 10 Kaffeetassen).
- Die Tür des Filterhalterfachs schließen und die Karaffe mit eingefügtem Deckel auf der Wärmeplatte platzieren.
- Drücken des Schalters . Die Anzeige auf dem Schalter leuchtet auf und gibt an, dass die Kaffeemaschine in Betrieb ist.
- Nach einigen Sekunden beginnt der Kaffee auszutreten. Es ist absolut normal, dass während des Kaffeeaufgusses Dampf aus dem Gerät austritt. Um den Kaffee nach dem Aufbrühen warm zu halten, stellt man die Karaffe auf die Warmhalteplatte und lässt das Gerät eingeschaltet (Anzeige Filterkaffee leuchtet): Der Kaffee in der Karaffe wird auf der rechten Temperatur warmgehalten.
- Zum Ausschalten des Gerätes drückt man den Schalter .

Espresso-kaffeezubereitung



Merke:

Beim ersten Gebrauch müssen alle Zubehörteile gewaschen werden und die internen Leitungen des Gerätes gespült werden, indem man das Gerät zwei Mal wie für die Kaffeezubereitung leer durchlaufen lässt. Danach können Sie den Kaffee zubereiten.

Wasserenthärterfilter (nur bei einigen Modellen)

Bei einigen Modellen wird der Enthärterfilter mitgeliefert: Die Installation wie folgt ausführen:

1. Den Filter aus der Packung nehmen.
2. Die Scheibe des Kalenders drehen (siehe Abb. 8), bis die nächsten 2 Betriebsmonate visualisiert werden.



Merke:

Der Filter hat eine Lebensdauer von zwei Monaten bei normalem Gebrauch des Gerätes; bei nicht erfolgtem Gebrauch mit eingesetztem Filter dauert er max. 3 Wochen.

3. Den Filter unter fließendem Wasser mit mindestens 0,5 l spülen (Abb. 9).
4. Den Filter vollständig in eine Wanne mit Wasser eintauchen, wobei man ihn etwas neigt, um die Luftblasen austreten zu lassen (Abb. 10).
5. Den Wassertank füllen, den Filter in seinen Sitz fügen (Abb. 11) und fest nach unten drücken.

Vorheizen der Kaffee-Einheit

Um einen Kaffee mit der richtigen Temperatur zu erhalten, sollte die Maschine folgendermaßen vorgeheizt werden:

1. Die Maschine durch Drehen des Wählschalters in Position  einschalten (die entsprechende Anzeige leuchtet auf) (Abb. 12) und den Filterhalter mit Filter an das Gerät anhängen (Abb. 14) ohne ihn mit Kaffee zu füllen. Sicherstellen, dass die Nase korrekt in ihren Sitz gefügt ist, siehe Abb. 13. Will man nur einen Kaffee zubereiten, benutzt man den kleineren Filter bzw. den größeren, wenn man zwei Kaffees zubereiten will.
2. Stellen Sie eine Tasse unter den Siebhalter. Nehmen Sie hierzu dieselbe Tasse, in der Sie den Kaffee zubereiten wollen, um sie vorzuheizen.
3. Abwarten, dass die Anzeige OK aufleuchtet (Abb. 15) und dann sofort den Drehwählschalter in Position  drehen (Abb. 16); das Wasser austreten lassen, bis sich die Kontrollanzeige OK ausschaltet, dann durch Drehen des Drehwählschalters in Position  (unterbrechen (Abb. 12) und die Tasse leeren.

(Es ist normal, dass beim Aushaken des Filterhalters eine geringe Menge Dampf austritt, dies ist völlig ungefährlich).

Espressokaffee- und Cappuccinozubereitung

Den Espressokaffee mit Pulverkaffee zubereiten

1. Nach dem Vorwärmen des Gerätes und des Filterhalters wie im vorhergehenden Abschnitt beschrieben: Verwenden Sie den kleineren Filter, wenn Sie eine Tasse, das größere, wenn Sie 2 Tassen Espresso zubereiten möchten.
2. Möchten Sie nur eine Tasse Kaffee zubereiten, füllen Sie den Filter mit einem gestrichenen Messlöffel gemahlenem Kaffee, etwa 7 g. (Abb. 17). Möchten Sie hingegen zwei Tassen zubereiten, füllen Sie das Sieb mit zwei knappen Messlöffeln gemahlenem Kaffee (etwa 6 + 6 g). Füllen Sie das Sieb jeweils mit kleinen Mengen, um das Verschütten von Kaffee zu vermeiden.



Achtung:

Vergewissern Sie sich für einen korrekten Betrieb vor dem Einfüllen des gemahlenen Kaffees stets, dass das Sieb keine Kaffeereste von der letzten Benutzung enthält.

3. Verteilen Sie den gemahlenen Kaffee gleichmäßig und pressen Sie ihn leicht mit dem Stopfer (Abb. 18). Das Pressen des gemahlenen Kaffees ist ein wesentlicher Vorgang zur Zubereitung eines wohlschmeckenden Espressos. Wird zu stark gepresst, läuft der Kaffee langsam durch und der Schaum nimmt eine dunkle Farbe an. Presst man hingegen zu wenig, läuft der Kaffee zu schnell durch und es entsteht nur wenig Schaum, der zudem sehr hell ist.
4. Streichen Sie zu viel eingefüllten Kaffee vom Rand des Filterhalters ab und rasten Sie diesen an der Maschine ein: Drehen Sie den Griff kräftig nach rechts (Abb. 14), um das Austreten von Wasser zu vermeiden.
5. Stellen Sie die Tasse bzw. die Tassen unter Ausgüsse des Siebhalters (Abb. 19). Wir empfehlen, die Tasse vor der Kaffeezubereitung vorzuwärmen, indem man sie mit warmem Wasser auspült.
6. Vergewissern Sie sich, dass die Leuchte OK (Abb. 15) leuchtet (sonst abwarten, bis sie aufleuchtet), und drehen Sie den Drehwählschalter in Position  (Abb. 16). Nachdem die gewünschte Kaffeemenge zubereitet wurde, drehte man den Drehwählschalter in Position  (Abb. 12). (Es wird empfohlen, den Kaffee nicht länger als 45 Sekunden lang auslaufen zu lassen).
7. Drehen Sie zum Ausrasten des Filterhaltes den Griff von rechts nach links.



Verbrennungsgefahr!

Nehmen Sie den Filterhalter niemals während des Auslaufens ab, so vermeiden Sie Spritzer heißen Wassers.

8. Halten Sie zum Entfernen des Kaffeesatzes den Filter mit dem im Handgriff integrierten Hebel fest, drehen Sie den

Filterhalter um und klopfen Sie den Kaffeesatz heraus (Abb. 20).

9. Zum Ausschalten des Gerätes dreht man den Drehwählschalter in Position .

Zubereitung des Espressokaffees mit den Pads

1. Heizen Sie die Maschine wie im Abschnitt "VORHEIZEN DER KAFFEE-EINHEIT" beschrieben vor, lassen Sie den Siebhalter dabei an der Maschine eingerastet. Auf diese Weise erhalten Sie einen heißeren Kaffee.



Merke:

Benutzen Sie Pads, die dem ESE-Standard entsprechen: Dies ist auf den Packungen durch das folgende Zeichen angegeben:



Beim ESE-Standard handelt es sich um ein von den führenden Kaffeepadherstellern anerkanntes System, das eine einfache und saubere Zubereitung von Espressokaffee ermöglicht.

2. Setzen Sie das kleine Sieb in den Siebhalter und vergewissern Sie sich, dass die Nase richtig in die entsprechende Nut eingreift, siehe Abb. 13.
3. Setzen Sie das Kaffeepad möglichst mittig in das Sieb ein (Abb. 21). Beachten Sie stets die Anweisungen auf der Packung der Kaffeepads zur richtigen Ausrichtung im Sieb.
4. Rasten Sie den Siebhalter in die Maschine ein, drehen Sie ihn stets bis zum Anschlag (Abb. 14).
5. Fahren Sie wie an Punkt 5, 6 und 7 des vorhergehenden Abschnitts fort.

Cappuccino zubereiten

1. Bereiten Sie den Espresso wie in den vorherigen Abschnitten beschrieben zu, verwenden Sie dazu ausreichend große Tassen.
2. den Drehwählschalter in Position  drehen (Abb. 22): die entsprechende Anzeige leuchtet auf.
3. Füllen Sie in der Zwischenzeit ein Gefäß mit etwa 100 Gramm Milch pro zuzubereitendem Cappuccino. Die Milch sollte Kühlschranktemperatur haben (nicht heiß sein!). Beachten Sie bei der Wahl des Milchgefäßes, dass sich das Milchvolumen verdoppelt oder verdreifacht.



Merke:

Benutzen Sie möglichst halbentrahmte, kalte Milch aus dem Kühlschrank.

4. Stellen Sie das Gefäß mit der Milch unter den Cappuccinatoren (Aufschäumdüse).
5. Warten Sie bis die Anzeigeluchte OK aufleuchtet. Das Aufleuchten der Leuchte zeigt an, dass der Heizkessel die zur Dampferzeugung ideale Temperatur erreicht hat: Es ist

Warmwasserzubereitung - Reinigung

normal, dass beim Erreichen der idealen Temperatur eine geringe Menge Wasser und Dampf in die Tropfschale (N) austritt.

6. Den Cappuccinatore herausziehen, indem man ihn nach vorne zieht und nach links dreht (Abb. 23): Während dieser Operation muss darauf geachtet werden, den heißen Brühkopf nicht zu berühren. Dann stellen Sie das Gefäß mit der Milch unter den Cappuccinatore (Aufschäumdüse).
7. Den Cappuccinatore einige Millimeter in die Milch eintauchen (Abb. 24). Drehen Sie den Hahn mindestens eine halbe Umdrehung gegen den Uhrzeigersinn, siehe Abb. 25. Der aus der Aufschäumdüse kommende Dampf schäumt die Milch auf und lässt ihr Volumen zunehmen. Tauchen Sie, um einen cremigeren Schaum zu erhalten, die Aufschäumdüse in die Milch und lassen Sie das Gefäß mit langsamen Bewegungen von unten nach oben rotieren.
8. Wenn sich das Volumen der Milch verdoppelt hat, tauchen Sie die Aufschäumdüse tief ein und wärmen Sie die Milch weiter auf. Unterbrechen Sie, sobald die gewünschte Temperatur (ideal sind 60°C) und die gewünschte Schaumdichte erreicht sind, die Dampfausgabe, indem Sie den Dampfahh im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen, und den Drehwählschalter erneut in Position  drehen.
Zum Ausschalten des Gerätes dreht man den Drehwählschalter in Position .
9. Gießen Sie die aufgeschäumte Milch in die mit dem zuvor zubereiteten Espresso gefüllten Tassen. Der Cappuccino ist fertig: Zuckern Sie nach Belieben und bestreuen Sie den Schaum, wenn Sie mögen, mit etwas Schokopulver.



Merke:

- Sollen mehrere Tassen Cappuccino zubereitet werden, muss zuerst die gesamte Menge Espresso und erst am Ende die aufgeschäumte Milch für alle Tassen zubereitet werden;
- Will man nach der Milchschaumung erneut Kaffee zubereiten, wartet man ab, dass der Heizkessel gut abgekühlt ist, da ansonsten der Kaffee verbrennen würde. Um den Heizkessel abzukühlen, stellt man ein Gefäß unter den Brühkopf; man dreht den Drehwählschalter auf  (Abb. 16); man lässt das Wasser auslaufen bis die Anzeige "OK" ausgeschaltet ist; man dreht erneut den Drehwählschalter auf  und bereitet den Kaffee wie im vorhergehenden Abschnitt beschrieben zu.

- Es wird empfohlen, maximal 60 Sekunden lang Dampf zu entnehmen und nicht mehr als 3-mal nacheinander Milch aufzuschäumen.



Achtung:

Aus Hygienegründen sollte die Aufschäumdüse nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

1. Drehen Sie den Dampfahh und lassen Sie einige Sekunden lang Dampf austreten (Punkte 2, 5 und 6 des vorherigen Abschnitts) (Abb. 25). Hierdurch wird eventuell in der Düse verbliebene Milch ausgestoßen. Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Ein-/Aus-Taste aus.
2. Halten Sie mit einer Hand das Rohr der Düse fest, drehen Sie mit der anderen die Düse im Uhrzeigersinn und ziehen Sie sie dann nach unten ab (Abb. 26).
3. Ziehen Sie die Dampfdüse vom Ausgaberohr nach unten ab.
4. Reinigen Sie die Aufschäumdüse und die Dampfdüse sorgfältig mit warmem Wasser.
5. Kontrollieren Sie, ob die beiden durch die Pfeile in Abb. 27 angegebenen Öffnungen verstopft sind. Reinigen Sie sie wenn nötig mit einer Nadel.
6. Setzen Sie die Dampfdüse wieder auf das Dampfrohr, schieben Sie sie mit Kraft nach oben.
7. Setzen Sie die Aufschäumdüse wieder auf, schieben Sie sie nach oben und drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn.

Warmwasserzubereitung

1. Das Gerät durch Drehen des Drehwählschalters in Position  einschalten (die entsprechende Anzeige leuchtet auf (Abb. 12). Warten Sie bis die Anzeigeleuchte OK (Abb. 15) aufleuchtet.
2. Stellen Sie ein Gefäß unter die Aufschäumdüse.
3. Wenn die Anzeige OK aufleuchtet, stellt man den Drehwählschalter auf  (Abb. 16) und dreht gleichzeitig den Dampfahh entgegen dem Uhrzeigersinn (Abb. 25): Das heiße Wasser kommt aus der Aufschäumdüse.
4. Drehen Sie zum Unterbrechen der Heißwasserausgabe den Dampfahh im Uhrzeigersinn und drehen Sie den Drehwählschalter auf  (Abb. 12).
Es wird eine Ausgabe von maximal 60 Sekunden empfohlen.

Reinigung



Gefahr!

- Tauchen Sie die Maschine bei der Reinigung niemals in

Wasser: Sie ist ein Elektrogerät.

- Schalten Sie vor allen Arbeiten zur Reinigung der äußeren Bauteile die Maschine ab, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie die Maschine abkühlen.

Reinigung und Wartung der Espressokaffeefilter

Etwa alle 300 Tassen Espresso sowie, wenn der Espresso nur tropfenweise oder gar nicht aus dem Siebhalter austritt, sollten Sie den Siebhalter und die Siebe für den gemahlene Kaffee folgendermaßen reinigen:

- Nehmen Sie das Sieb aus dem Siebhalter.
- Schrauben Sie die Nutmutter des Siebs (Abb. 28) in der durch den Pfeil auf der Nutmutter angegebenen Richtung ab.
- Entnehmen Sie die Crema-Vorrichtung aus dem Behälter, indem Sie sie von der Seite der Nutmutter drücken.
- Entfernen Sie die Dichtung.
- Spülen Sie alle Teile ab und reinigen Sie das Metallsieb mit heißem Wasser und einer Bürste (Abb. 29). Kontrollieren Sie, ob die Poren des Metallsiebs verstopft sind, wenn ja, reinigen Sie diese mithilfe einer Nadel (siehe Abb. 30).
- Setzen Sie Sieb und Dichtung wieder auf die Kunststoffscheibe, wie in Abbildung 31 gezeigt. Achten Sie dabei darauf, dass der Stift der Kunststoffscheibe in das Loch in der Dichtung eingesetzt werden muss, wie durch den Pfeil in Abb. 31 angegeben.
- Setzen Sie die so erhaltene Einheit in den Stahlbehälter für das Sieb (Abb. 32) ein und vergewissern Sie sich, dass der Stift in das Loch der Halterung eingesetzt ist (siehe Pfeil in Abb. 32).
- Schrauben Sie zuletzt die Nutmutter auf.

Die Garantie gilt nicht, wenn die oben beschriebene Reinigung nicht regelmäßig ausgeführt wird.

Reinigung des Brühkopfs

Etwa alle 300 Tassen Espresso muss der Espresso-Brühkopf folgendermaßen gereinigt werden:

- Vergewissern Sie sich, dass die Espressomaschine abgekühlt und der Stecker nicht eingesteckt ist;
- Schrauben Sie mit einem Schraubenzieher die Schraube heraus, mit der der Espresso-Brühkopf befestigt ist (Abb. 33);
- Entfernen Sie den Brühkopf;
- Reinigen Sie den Kessel mit einem feuchten Tuch (Abb. 33);
- Reinigen Sie den Brühkopf sorgfältig mit heißem Wasser und einer Bürste. Kontrollieren Sie, ob die Poren verstopft

sind, wenn ja, reinigen Sie diese mithilfe einer Nadel (Abb. 30).

- Reiben Sie den Brühkopf unter fließendem Wasser ab.
- Setzen Sie den Brühkopf wieder ein und achten Sie darauf, ihn richtig in die Dichtung einzupassen.

Die Garantie gilt nicht, wenn die oben beschriebene Reinigung nicht regelmäßig ausgeführt wird.

Sonstige Reinigungs

1. Verwenden Sie zur Reinigung der Maschine keine Löse- mittel oder scheuernden Reiniger. Es genügt ein feuchtes, weiches Tuch.
2. Reinigen Sie regelmäßig den Siebhalterbecher, die Siebe, die Tropfschale und den Wassertank.

Zum Ausleeren der Tropfschale entfernen sie den Tassen- rost, entfernen Sie das Wasser und reinigen Sie die Schale mit einem Tuch: Setzen Sie die Tropfschale danach wieder zusammen.

Reinigen Sie den Wassertank mit einer weichen Fla- schenbürste, um den Boden besser zu erreichen.



Gefahr!

Tauchen Sie die Maschine bei der Reinigung niemals in Wasser: Sie ist ein Elektrogerät.

Entkalkung der Espressokaffeereinheit

Die Maschine sollte ungefähr alle 200 Kaffeezubereitungen ent- kalkt werden. Wir empfehlen die Verwendung des im Handel erhältlichen Entkalkungsmittels von De'Longhi. Gehen Sie wie folgt vor:

1. Füllen Sie den Tank mit der Entkalkungslösung, die Sie durch Verdünnung des Entkalkungsmittels mit Wasser entsprechend der Packungsanweisungen erhalten.
2. Die Maschine durch Drehen des Wählschalters in Position einschalten und abwarten, dass die Anzeige OK au- flichtet.
3. Vergewissern Sie sich, dass der Siebhalter nicht eingesetzt ist und stellen Sie ein Gefäß unter den Brühkopf.
4. Den Drehwählschalter in Position drehen und ca. 1/4 der im Tank enthaltenen Flüssigkeit ablaufen lassen: Drehen Sie ab und zu den Dampfhaahn auf und lassen Sie ein wenig Lösung ausfließen; unterbrechen Sie dies dann durch erneutes Drehen des Drehwählschalters auf und lassen Sie die Lösung ca. 5 Minuten einwirken.
5. Wiederholen Sie Punkt 4 noch 3-mal bis der Tank ganz leer ist.
6. Spülen Sie den Tank gut aus, um Lösungs- und Kalkreste

Entsorgung - Im Falle von Störungen...

zu entfernen und füllen Sie ihn mit sauberem Wasser (ohne Entkalkungsmittel).

7. Drehen Sie den Drehwählschalter auf  (Abb. 16) und lassen Sie ausfließen bis der Tank ganz leer ist;

8. Wiederholen Sie Schritt 6 und 7 noch einmal.

Reparaturen der Espressomaschine infolge Verkalkung fallen nicht unter die Garantie, wenn die oben beschriebene Entkalkung nicht regelmäßig durchgeführt wird

Entkalkung der Filterkaffeereinheit

Der Kalkanteil im Wasser kann mit der Zeit zu Verstopfungen führen, die die gute Funktionstüchtigkeit des Gerätes beeinträchtigen können. Die Maschine sollte ungefähr alle 40 Kaffeezubereitungen entkalkt werden. Das Entkalken mit den entsprechenden handelsüblichen Entkalkungsmitteln für Filterkaffeemaschinen ausführen. Sollten Sie diese Mittel nicht finden, können Sie die folgende Prozedur ausführen:

1. 4 Tassen Wasser in die Karaffe geben;
2. Lösen Sie darin 2 Esslöffel (etwa 30 Gramm) Zitronensäure (in der Apotheke erhältlich).
3. Die Karaffe auf die Warmhalteplatte stellen;
4. Den Schalter , drücken, circa eine Tasse voll durchlaufen lassen und dann das Gerät ausschalten;
5. Die Lösung 15 Minuten lang wirken lassen, die Operation 4 bis 5 Mal hintereinander wiederholen.
6. Das Gerät einschalten und den Tank vollständig leeren.
7. Nachspülen, indem man das Gerät 3 Mal nur mit klarem Wasser durchlaufen lässt (3 vollständige Tankfüllungen).

Entsorgung



Merke für die korrekte Entsorgung des Produkts in Übereinstimmung mit der EU-Richtlinie 2002/96/EG.

Am Ende seiner Lebenszeit darf das Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Es kann bei den eigens von den kommunalen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder bei Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, abgegeben werden. Durch die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes können schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vermieden werden, die durch nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird sie die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die Verpflichtung, Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit dem Symbol der durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet.

 Das Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

- Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG und nachfolgende Änderungen;
- EMV-Richtlinie 2004/108/EWG und nachfolgende Änderungen;
- Die Materialien und Gegenstände, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, erfüllen die Bestimmungen der europäischen Verordnung 1935/2004.

Im Falle von Störungen...

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Es fließt kein Espresso mehr aus	Kein Wasser im Tank	Füllen Sie den Wassertank auf
	Die Espresso-Auslauf-Öffnungen des Siebhalters sind verstopft	Reinigen Sie die Öffnungen der Ausgüsse des Siebhalters
	Der Brühkopf ist verstopft	Führen Sie eine Reinigung wie im Abschnitt "Reinigung des Brühkopfs" durch
Der Espresso tropft aus dem Rand des Siebhalters statt aus den Öffnungen	Der Siebhalter ist schlecht eingesetzt	Rasten Sie den Siebhalter ordnungsgemäß ein und drehen Sie ihn kräftig bis zum Anschlag
	Die Dichtung des Espresso-Kessels ist verhärtet	Lassen Sie die Dichtung des Espressokessels in einem Kundendienst-Zentrum austauschen
	Die Öffnungen der Ausgüsse des Siebhalters sind verstopft	Reinigen Sie die Öffnungen der Ausgüsse.

Im Falle von Störungen...

DE

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Der Espresso ist kalt	Die Anzeigeleuchte OK leuchtet nicht, wenn Sie die Espresso-Ausgabetaste drücken	Warten Sie bis die Anzeigeleuchte OK aufleuchtet
	Das Vorheizen wurde nicht ausgeführt	Das Vorheizen wie beschrieben ausführen, siehe entsprechenden Abschnitt
	Die Tassen wurden nicht vorgewärmt	Wärmen Sie die Espressotassen mit heißem Wasser vor oder stellen Sie sie mindestens 20 Minuten auf die Tassenwärmplatte auf dem Deckel
Starkes Pumpengeräusch	Der Wassertank ist leer	Tank füllen
	Der Tank ist schlecht eingesetzt, das Bodenventil ist nicht geöffnet	Drücken Sie den Tank leicht fest, so dass sich das Bodenventil öffnet
Der Espresso-Schaum ist zu hell (er läuft schnell aus dem Ausguss)	Der gemahlene Kaffee wurde zu wenig gepresst	Das gemahlene Kaffeepulver fester pressen (Abb. 18)
	Die Menge des gemahlenden Kaffees ist zu gering	Die Kaffeepulvermenge erhöhen
	Der Kaffee ist zu grob gemahlen	Nur gemahlenes Kaffeepulver für Espressomaschinen verwenden
	Die Sorte des gemahlenden Kaffees ist nicht geeignet	Die Kaffeepulversorte wechseln
Der Espresso-Schaum ist zu dunkel (der Espresso läuft langsam aus dem Ausguss)	Der gemahlene Kaffee wurde zu stark gepresst	Den Kaffee weniger pressen (Abb. 18)
	Die Menge des gemahlenden Kaffees ist zu hoch	Die Kaffeepulvermenge verringern
	Der Brühkopf ist verstopft	Führen Sie eine Reinigung wie im Kapitel "Reinigung des Brühkopfs" durch
	Das Sieb ist verstopft	Die Reinigung wie im Abschnitt "Filterreinigung" beschrieben ausführen
	Der Kaffee ist zu fein gemahlen oder feucht	Nur gemahlenes Kaffeepulver für Espressomaschinen verwenden, das nicht zu feucht sein darf
	Die Sorte des gemahlenden Kaffees ist nicht geeignet	Die Kaffeepulversorte wechseln
Beim Zubereiten von Cappuccino bildet sich kein Milchschaum	Die Milch ist nicht kalt genug	Immer kühl-schrankkalte Milch verwenden
	Die Aufschäumdüse ist verschmutzt	Poren des Cappuccinatore sorgfältig reinigen, besonders die, die in Abb. 27 dargestellt sind
Der Kaffee- oder Espresso-Filter haben einen säuerlichen Geschmack	Das Nachspülen nach der Entkalkung war nicht ausreichend	Das Gerät wie in Kapitel "Entkalkung der Filtereinheit" oder "Entkalkung der Espresso-Kaffeereinheit" durchspülen
Die Durchlaufzeiten des Filterkaffees haben sich verlängert	Die Filterkaffeemaschine muss entkalkt werden	Das Entkalken wie im Abschnitt "Entkalkung der Filterkaffeereinheit" ausführen