

Grundlegende Sicherheitshinweise

In der Bedienungsanleitung verwendete Symbole

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



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



Die Nichtbeachtung kann zu Verletzungen oder Beschädigungen am Gerät führen.



Die Nichtbeachtung kann zu Verbrennungen oder Verbrühungen führen.



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

Grundlegende Sicherheitshinweise



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 an Stecker oder am Netzkabel diese ausschließlich durch den Technischen Kundendienst von De'Longhi austauschen, um jeder Gefahr vorzubeugen.



Bewahren Sie das Verpackungsmaterial (Plastikbeutel,

Styropor) außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



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.



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

Vermeiden Sie Berührungen mit heißen Wasserspritzern oder Dampf.

Berühren Sie während des Betriebs des Geräts nicht die Tassenwärmlatte, diese ist heiß.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch 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.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden infolge Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung.



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.

Verwenden Sie das Gerät bei sichtbaren Beschädigungen nicht. Wenden Sie sich an den Technischen Kundendienst von De'Longhi.

Installation des Geräts



Achtung!

Bei der Installation des Geräts sind folgende Sicherheitshinweise zu beachten:

- 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 Steckdose an, die nach den Regeln der Technik installiert ist, eine Stromfestigkeit von mindestens 10 A hat und ausreichend geerdet ist.

Sollte die Steckdose nicht zum Stecker des Geräts passen, lassen Sie die Steckdose durch qualifiziertes Personal gegen einen geeigneten Typ austauschen.

- Das Netzkabel dieses Geräts darf niemals durch den Benutzer ausgetauscht werden, da hierzu Spezialwerkzeuge erforderlich sind. Bei Beschädigung des Kabels oder um es austauschen zu lassen, wenden Sie sich bitte ausschließlich an ein vom Hersteller autorisiertes Kundendienstzentrum, um jeder Gefahr vorzubeugen.

Füllen des Wassertanks

1. Öffnen Sie den Deckel des Wassertanks (Abb. 1) und ziehen Sie den Tank nach oben heraus (Abb. 2).
2. Füllen Sie den Tank mit sauberem frischem Wasser; achten Sie dabei darauf, nicht über die Marke MAX hinaus zu füllen (Abb. 3). Setzen Sie den Tank wieder ein; drücken Sie ihn dabei leicht nach unten, damit sich das Ventil am Boden des Tanks öffnet.
3. Der Tank kann auch einfach durch Einfüllen des Wassers

direkt aus einer Karaffe befüllt werden, ohne ihn herausnehmen zu müssen.



Achtung!

Setzen Sie das Gerät niemals ohne Wasser im Tank in Betrieb und füllen Sie den Tank stets auf, wenn sich der Wasserpegel ein paar Zentimeter über dem Boden befindet.



Wichtiger Hinweis:

Es ist ganz normal, dass sich in dem Fach unter dem Tank Wasser ansammelt; daher sollte dieses Fach dann und wann mit einem sauberen Schwamm getrocknet werden.

Beschreibung

- A Drehwählschalter
- B Dampf-Position
- C "OFF"-Position
- D Betriebslampe
- E Kontrollleuchte OK
- F Ausgabe-Position für Kaffee/Heißwasser
- G Dampfhaahn
- H Wassertank
- I Deckel des Wassertanks
- J Filtersitz
- K Netzkabel
- L Stopfer für Kaffee
- M Tassenrost
- N Brühkopf
- O Ausgaberohr für Dampf bzw. Heißwasser
- P Cappuccinatore (Aufschäumdüse)
- Q Filterhalter
- R Filter

Technische Daten

Netzspannung:	220-240V~50/60Hz
Leistungsaufnahme:	1100W
Abmessungen LxHxT	195x285x240 (330) mm
Brühkopf:	Edelstahl
Druck:	15 bar
Inhalt Wassertank:	1 L
Länge des Netzkabels:	1,2 m
Gewicht:	3 kg

Zubereitung von Espresso Kaffee und Cappuccino

Zubereitung von Espresso Kaffee



Wichtiger Hinweis: Erste Gebrauch

Beim ersten Gebrauch müssen die internen Leitungen des Geräts gespült werden, indem man dieses zwei Mal wie für die Kaffeezubereitung leer durchlaufen lässt; daraufhin den Kaffee zubereiten.

Vorheizen der Kaffee-Einheit

1. Den Drehwählschalter in die Stellung  drehen (die entsprechende Anzeige leuchtet auf) (Abb. 4) und den Filterhalter an der Maschine befestigen, ohne diesen mit gemahlenem Kaffee zu füllen (Abb. 5). Sicherstellen, dass der Filter korrekt in den entsprechenden Sitz eingefügt ist (Abb. 6).
2. Stellen Sie eine Tasse unter den Siebhalter. Nehmen Sie hierzu dieselbe Tasse, in der Sie den Kaffee zubereiten wollen, um sie vorzuheizen.
3. Warten Sie bis die Anzeigelampe OK (Abb. 7) aufleuchtet und drehen Sie sofort danach den Drehwählschalter in die Stellung  (Abb. 8), lassen Sie das Wasser auslaufen bis die Anzeigelampe OK erlischt, drehen Sie den Drehwählschalter in die Stellung  (Abb. 4), um die Ausgabe abzubrechen. Leeren Sie die Tasse aus.

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

Zubereitung von Espresso mit gemahlenem Kaffee

1. Möchten Sie nur eine Tasse Kaffee zubereiten, füllen Sie das Sieb mit einem gestrichenen Messlöffel gemahlenem Kaffee, etwa 7 g (Abb. 9). Möchten Sie hingegen zwei Tassen zubereiten, füllen Sie das Sieb mit zwei knappen Messlöffeln gemahlenem Kaffee (etwa 7 + 7 g). Füllen Sie das Sieb jeweils mit kleinen Mengen, um das Verschütten von Kaffee zu vermeiden.



Achtung:

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

2. Verteilen Sie den gemahlene Kaffee gleichmäßig und pressen Sie ihn leicht mit dem Stopfer (Abb. 10). Das Pressen des gemahlene Kaffees ist ein wesentlicher Vorgang zur Zubereitung eines wohlschmeckenden Espressos. Bei zu starkem Druck läuft der Kaffee langsam durch. Bei zu geringem Druck läuft der Kaffee dagegen zu schnell durch.
3. Streichen Sie zu viel eingefüllten Kaffee vom Rand des Siebhalters ab und rasten Sie diesen an der Maschine ein:

Drehen Sie den Griff kräftig nach rechts (Abb. 5), um das Austreten von Wasser zu vermeiden

4. Stellen Sie die Tasse bzw. die Tassen unter Ausgüsse des Siebhalters (Abb. 11). Die Tassen sollten Sie vor der Zubereitung des Kaffees anwärmen, spülen.
5. Vergewissern Sie sich, dass die Kontrollleuchte OK (Abb. 7) eingeschaltet ist (sonst abwarten, bis sie aufleuchtet); dann den Reglerknopf in Position  (Abb. 8). drehen. Nach der Zubereitung der gewünschten Kaffeemenge wird der Reglerknopf zum Beenden in die  gebracht (Abb. 7). (Es wird empfohlen, den Kaffee nicht länger als 45 Sekunden lang auslaufen zu lassen).
6. Drehen Sie zum Ausrasten des Siebhaltes den Griff von rechts nach links.



Verbrennungsgefahr!

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

7. Halten Sie zum Entfernen des Kaffeesatzes das Sieb mit dem im Handgriff integrierten Hebel fest, drehen Sie den Siebhalter um und klopfen Sie den Kaffeesatz heraus (Abb. 12).
8. Drehen Sie zum Ausschalten der Espressomaschine den Reglerknopf in Position O.

Zubereitung von Cappuccino

1. Bereiten Sie den Espresso wie in den vorherigen Abschnitten beschrieben zu, verwenden Sie dazu ausreichend große Tassen.
2. Den Drehwählschalter in die Dampf-Position  bringen (Abb. 13).
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.



Wichtiger Hinweis:

Benutzen Sie möglichst halbertrahmte, kalte Milch aus dem Kühlschrank.

4. Stellen Sie das Gefäß mit der Milch unter den Cappuccinatore (Aufschäumdüse).
5. Warten, bis die Kontrollleuchte "OK" sich einschaltet. Das Aufleuchten der Leuchte zeigt an, dass der Heizkessel die zur Dampferzeugung ideale Temperatur erreicht hat. Es ist normal, dass eine geringe Menge Dampf und Wasser austritt, die in der Abtropfschale gesammelt wird.
6. Zum Herausziehen des Cappuccinatore (Aufschäumdüse)

Cappuccinozubereitung - Reinigung

DE

diesen ziehen und nach links drehen (Abb. 14): Vermeiden Sie einen Kontakt mit dem heißen Brühkopf.

7. Tauchen Sie die Aufschäumdüse einige Millimeter tief in die Milch (Abb. 15). Drehen Sie den Hahn mindestens eine halbe Umdrehung gegen den Uhrzeigersinn. 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 (Abb. 17). Unterbrechen Sie, sobald die gewünschte Temperatur (ideal sind 60°C) und die gewünschte Schaumdichte erreicht sind, die Dampfausgabe, indem Sie den Dampfahn im Uhrzeigersinn drehen (Abb. 18) und den Drehwählschalter wieder in Position  bringen. Zum Ausschalten des Gerätes dreht man den Drehwählschalter in Position O.
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.



Wichtiger Hinweis:

- Sollen mehrere Tassen Cappuccino zubereitet werden, muss zuerst die gesamte Menge Espresso und erst am Ende die aufgeschäumte Milch für alle Tassen zubereitet werden;
- Wenn Sie nach dem Milchaufschäumen einen Kaffee zubereiten möchten, lassen Sie bitte vorher den Kessel abkühlen, da sonst verbrannter Kaffee austritt. Zum Abkühlen einen Behälter unter die Ausgüsse des Filterhalters stellen, den Drehwählschalter in die Position  bringen (Abb. 8); das Wasser so lange austreten lassen, bis sich die Anzeileuchte der Dampffunktion ausschaltet; den Drehwählschalter in die Position  drehen: Danach können Sie den Espresso zubereiten.
- Es wird empfohlen, maximal 60 Sekunden lang Dampf zu entnehmen und nicht mehr als 3-mal nacheinander Milch aufzuschäumen.



Reinigung der Aufschäumdüse

Aus Hygienegründen sollte die Aufschäumdüse nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

1. Drehen Sie den Dampfahn (Abb. 16) und lassen Sie einige Sekunden lang Dampf austreten (Punkte 2, 5 und 6 des

vorherigen Abschnitts). Hierdurch wird eventuell in der Düse verbliebene Milch ausgestoßen. Zum Ausschalten des Gerätes dreht man den Drehwählschalter in Position O.

2. Halten Sie mit einer Hand das Rohr der Düse fest und lösen Sie mit der anderen die Düse im Uhrzeigersinn (Abb. 19).
3. Den Cappuccinatore (Aufschäumdüse) sorgfältig mit lauwarmem Wasser waschen.
4. Kontrollieren Sie, ob die beiden durch die Pfeile in Abb. 20 angegebenen Öffnungen verstopft sind. Reinigen Sie sie wenn nötig mit einer Nadel.
5. Setzen Sie die Aufschäumdüse wieder auf, schieben Sie sie nach oben und drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn.

Heißwasserbereitung

1. Das Gerät einschalten, indem der Drehwählschalter in die Position  gedreht wird (die entsprechende Kontrollleuchte leuchtet auf) (Abb. 4). Warten Sie bis die Anzeileuchte OK (Abb. 7) aufleuchtet.
2. Stellen Sie ein Gefäß unter die Aufschäumdüse.
3. Beim Einschalten der Kontrollleuchte OK den Drehwählschalter in die Position  bringen (Abb. 8) und gleichzeitig den Dampfahn drehen (Abb. 16). Das heiße Wasser kommt aus der Aufschäumdüse.
4. Drehen Sie zum Unterbrechen der Heißwasserausgabe den Dampfahn im Uhrzeigersinn und stellen Sie den Drehwählschalter auf . 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 des Siebes

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. 21) 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. 22). Kontrollieren Sie, ob die Poren des Metallsiebs verstopft sind, wenn ja, reinigen Sie diese mit Hilfe einer Nadel (siehe Abb. 23).

- Setzen Sie Sieb und Dichtung wieder auf die Kunststoffscheibe, wie in Abbildung 24 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. 24 angegeben.
- Setzen Sie die so erhaltene Einheit in den Stahlbehälter für das Sieb (Abb. 25) ein und vergewissern Sie sich, dass der Stift in das Loch der Halterung eingesetzt ist (siehe Pfeil in Abb. 25).
- 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. 26);
- Entfernen Sie den Brühkopf;
- Reinigen Sie den Kessel mit einem feuchten Tuch (Abb. 26);
- Spülen Sie alle Teile ab und reinigen Sie das Metallsieb mit heißem Wasser und einer Bürste (Abb. 22). Kontrollieren Sie, ob die Poren des Metallsiebs verstopft sind, wenn ja, reinigen Sie diese mit Hilfe einer Nadel (siehe Abb. 23).
- 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 Reinigungen

1. Verwenden Sie zur Reinigung der Maschine keine Lösemittel 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 Tassenrost, 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 Flaschenbürste, um den Boden besser zu erreichen.

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

Entkalken

Die Maschine sollte ungefähr alle 200 Kaffeezubereitungen entkalkt 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. Den Drehwählschalter in die Position  bringen und abwarten, dass die Anzeige OK aufleuchtet.
3. Vergewissern Sie sich, dass der Siebhalter nicht eingesetzt ist und stellen Sie ein Gefäß unter den Brühkopf.
4. Den Drehwählschalter in die Position  bringen und circa 1/4 der im Tank enthaltenen Flüssigkeit ablaufen lassen: Drehen Sie ab und zu den Dampfhebel auf und lassen Sie ein wenig Flüssigkeit ablaufen; unterbrechen Sie diesen Vorgang dann durch ein 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 zu entfernen, füllen Sie ihn mit sauberem Wasser (ohne Entkalkungsmittel).
7. Den Drehwählschalter in die Stellung  bringen und die Flüssigkeit ablaufen lassen, bis der Tank völlig 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.

Entsorgung



Wichtiger Hinweis 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 die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeu-



tende 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.

CE Das Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

- "Niederspannungsrichtlinie" 2006/95/EG und spätere Änderungen.
- 89/336/EWG "EMV-Richtlinie", einschließlich der geänderten Richtlinie 92/31/EWG und 2004/108/EG.
- 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 Espresso-Kessels in einem Kundendienst-Zentrum austauschen
	Die Öffnungen der Ausgüsse des Siebhalters sind verstopft	Reinigen Sie die Öffnungen der Ausgüsse.
Der Espresso ist kalt	Die Anzeileuchte OK leuchtet nicht, wenn Sie die Espresso-Ausgabetaste drücken	Warten Sie bis die Anzeileuchte OK aufleuchtet
	Das Vorheizen wurde nicht ausgeführt	Führen Sie das Vorheizen wie im Abschnitt beschrieben aus
	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	Füllen Sie den Wassertank auf
	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	Pressen Sie den gemahlene Kaffee stärker (Abb. 10)
	Die Menge des gemahlene Kaffees ist zu gering	Erhöhen Sie die Menge gemahlene Kaffees
	Der Kaffee ist zu grob gemahlen	Verwenden Sie nur gemahlene Kaffee für Espressomaschinen
	Die Sorte des gemahlene Kaffees ist nicht geeignet	Wechseln Sie die Sorte des gemahlene Kaffees
Der Espresso-Schaum ist zu dunkel (der Espresso läuft langsam aus dem Ausguss)	Der gemahlene Kaffee wurde zu stark gepresst	Pressen Sie den Kaffee weniger stark (Abb. 6)
	Die Menge des gemahlene Kaffees ist zu hoch	Verringern Sie die Menge gemahlene Kaffees
	Der Brühkopf ist verstopft	Führen Sie eine Reinigung wie im Kapitel „Reinigung des Brühkopfs“ angegeben durch.
	Das Sieb ist verstopft	Führen Sie eine Reinigung wie im Abschnitt „Reinigung des Siebes“ angegeben durch.
	Der Kaffee ist zu fein gemahlen	Verwenden Sie nur gemahlene Kaffee für Espressomaschinen
	Der Kaffee ist zu fein gemahlen oder feucht	Verwenden Sie nur gemahlene Kaffee für Espressomaschinen, der nicht zu feucht sein darf
	Die Sorte des gemahlene Kaffees ist nicht geeignet	Wechseln Sie die Sorte des gemahlene Kaffees
Beim Zubereiten von Cappuccino bildet sich kein Milchschaum	Die Milch ist nicht kalt genug	Verwenden Sie stets Milch mit Kühlschranktemperatur
	Die Aufschäumdüse ist verschmutzt	Reinigen Sie die Poren der Aufschäum-düse sorgfältig, insbesondere die in Abb. 20 angegebenen