

GRUNDSÄTZLICHE SICHERHEITSHINWEISE

- Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten Kenntnissen hinsichtlich seiner Handhabung bzw. einer Beeinträchtigung der Sinnesorgane verwendet werden, es sei denn, sie werden von einer Person überwacht, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, oder im sicheren Gebrauch des Gerätes geschult.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung, für die der Benutzer zuständig ist, darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.
- Während der Reinigung das Gerät nie ins Wasser tauchen.
- 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, Hotels, Zimmervermietungen, Motels und sonstigen Übernachtungsbetrieben.
- Bei Schäden am Netzstecker oder am Netzkabel lassen Sie diese ausschließlich vom technischen Kundendienst ersetzen, um jedes Risiko auszuschließen.

NUR FÜR EUROPÄISCHE MÄRKTE:

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, sofern sie überwacht werden oder im sicheren Gebrauch des Gerätes geschult wurden und sich der damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden überwacht. Gerät und Netzkabel für Kinder unter 8 Jahren unzugänglich aufbewahren.
- Das Gerät darf von Personen mit eingeschränkten Kenntnissen hinsichtlich seiner Handhabung bzw. einer Beeinträchtigung der Sinnesorgane verwendet werden, sofern sie überwacht werden oder im sicheren Gebrauch des Gerätes geschult wurden und sich der damit verbundenen Gefahren bewusst sind.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät immer von der Stromversorgung trennen, wenn es unbeaufsichtigt ist sowie bevor es montiert, demontiert oder gereinigt wird.



Oberflächen, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, werden während des Gebrauchs heiß (das Symbol ist nur bei einigen Modellen vorhanden).

SICHERHEITSHINWEISE



Gefahr! Die Nichteinhaltung kann zu Verletzungen durch Stromschlag mit Lebensgefahr führen.

Da das Gerät über Strom in Betrieb gesetzt wird, kann nicht ausgeschlossen werden, dass es Stromschläge erzeugt.

Halten Sie sich daher bitte an die folgenden Sicherheitshinweise:

- Das Gerät niemals mit nassen Händen bzw. Füßen berühren.
- Den Netzstecker nicht mit nassen Händen berühren.
- Sicherstellen, dass die verwendete Steckdose stets einwandfrei zugänglich ist, da Sie nur so im Bedarfsfall den Netzstecker trennen können.
- Zum Trennen des Netzsteckers aus der Steckdose direkt am Stecker selbst ziehen. Nicht am Kabel ziehen, weil es sonst beschädigt werden könnte.
- Um das Gerät vollständig vom Strom zu trennen, den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Bei Defekten des Gerätes versuchen Sie bitte nicht, diese selbst zu reparieren. Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.
- Vor jeder Reinigung die Kaffeemaschine ausschalten, den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und die Kaffeemaschine abkühlen lassen.



Achtung: Die Nichteinhaltung kann zu Verletzungen oder Beschädigungen am Gerät führen.

Das Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, Styropor) ist außer Reichweite von Kindern aufzubewahren.



Verbrennungsgefahr! Die Nichtbeachtung kann Ursache von Verbrühungen oder Verbrennungen sein.

Dieses Gerät erzeugt Heißwasser, sodass sich beim Betrieb Wasserdampf bilden kann.

Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit Wasserspritzern oder heißem Dampf in Berührung kommen.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist für die Kaffeezubereitung und zum Erwärmen von Getränken ausgelegt.

Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß und somit gefährlich. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes verursacht werden.

ANLEITUNGEN ZUM GEBRAUCH

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Gerätes aufmerksam durch. Die Nichtbeachtung dieser Anleitungen kann zu Verletzungen oder Geräteschäden führen.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung verursacht werden.



Hinweis:

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Falls Sie dieses Gerät an andere Personen abtreten sollten, muss ihnen auch diese Bedienungsanleitung übergeben werden.

Kontrolle des Gerätes

Überzeugen Sie sich nach dem Auspacken, dass das Gerät unverseht ist und keine Zubehöerteile fehlen. Bei sichtbaren Schäden das Gerät auf keinen Fall verwenden. Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst De'Longhi.

Installation des Gerätes



Achtung!

Bei der Installation des Gerätes sind die folgenden Sicherheitshinweise zu beachten:

- Das Gerät gibt Wärme an die umliegende Umgebung ab. Nachdem Sie das Gerät auf der Arbeitsfläche abgestellt haben, überprüfen Sie bitte, dass zwischen den Oberflächen der Kaffeemaschine, den Seitenwänden und der Rückwand ein Freiraum von mindestens 3 cm und über der Kaffeemaschine ein Freiraum von mindestens 25 cm bleibt.
- Das eventuelle Eindringen von Wasser könnte das Gerät beschädigen. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasserhähnen oder Spülbecken auf.
- Das Gerät könnte beschädigt werden, wenn das Wasser in seinem Inneren gefriert. Installieren Sie das Gerät nicht in einem Raum, in dem die Temperatur unter den Gefrierpunkt sinken könnte.
- Achten Sie beim Verlegen des Netzkabels darauf, dass es nicht durch scharfe Kanten oder durch den Kontakt mit heißen Oberflächen (z.B. elektrische Kochplatten) beschädigt werden kann.



Keines der Teile der Kaffeemaschine darf im Geschirrspüler gereinigt werden.

Anschluss des Gerätes



Achtung!

Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich am Geräteboden.

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

Falls die Steckdose nicht für den Netzstecker Ihres Gerätes geeignet ist, lassen Sie diese bitte von einem Fachmann gegen eine geeignete Steckdose austauschen.

BESCHREIBUNG (Seite 3)

- A1. Wahlschalter "Flavor Selector" Filterkaffee
- A2. Wassertank Espresso
- A3. Wassertank Filterkaffee
- A4. Deckel der Wassertanks
- A5. Filterhalter für Filterkaffee
- A6. Flavor Savor
- A7. Warmhalteplatte für Filterkaffee
- A8. Stopfer
- A9. Abtropfschale
- A10. Tassenablage für Espresso
- A11. Dampfabgaberohr
- A12. Milchaufschäumer
- A13. Düse
- A14. Duschsieb des Brühkessels Espresso
- A15. Ein/Aus-Schalter Espresso (an der Rückseite des Gerätes)
- A16. Dampfdruckknopf für Cappuccino/Heißwasser

Beschreibung der Bedienblende

- B1. Wahlschalter für Espresso oder Dampf
- B2. Position Dampf
- B3. Position Standby
- B4. Betriebsleuchte Espresso
- B5. Position Espresso Kaffee-/Heißwasserausgabe
- B6. Kontrolllampe Temperatur OK
- B7. Ein/Aus-Schalter Filterkaffee
- B8. Kontrolllampe EIN/AUS Filterkaffee

Beschreibung der Zubehöerteile

- C1. Siebträger für Espresso
- C2. 1-Tassen-Sieb oder 1-Pad-Sieb Espresso
- C3. 2-Tassen-Sieb Espresso
- C4. Messlöffel mit Stopfer
- C5. Permanentfilter (*nur bei einigen Modellen)
- C6. Kanne für Filterkaffee

ZUBEREITUNG VON FILTERKAFFEE



Hinweis:

Beim ersten Gebrauch müssen alle Zubehöerteile gewaschen und die Innenleitungen des Gerätes ausgespült werden, indem das Gerät wie bei der Kaffeezubereitung betrieben wird, bis 2 Wassertanks leer sind. Dann mit der Kaffeezubereitung fortfahren.

Auto-Abschaltung

Wenn das Gerät für einen bestimmten Zeitraum (je nach Modell unterschiedlich) nicht benutzt wird, schaltet es sich automatisch ab (die Betriebsleuchte schaltet sich aus).

Zubereitung von Filterkaffee

- Den Deckel öffnen und den Wassertank auf der rechten Seite herausziehen (Abb. 1).
- Den Wassertank mit frischem und sauberem Wasser bis zur Markierung der Anzahl Tassen befüllen, die man zubereiten möchte, und dabei darauf achten, dass die Markierung MAX nicht überschritten wird (Abb. 2).
- Setzen Sie den Tank in die Kaffeemaschine wieder ein, indem Sie ihn leicht andrücken, damit sich das Ventil am Boden des Tanks öffnet. Wenn Sie mögen, können Sie den Tank auch an seinem Platz lassen und ihn mit Hilfe der Kanne für Filterkaffee füllen, an der sich eine Füllstandsanzeige befindet (Abb. 3).
- Den Filterhalter zum Öffnen nach außen drehen (Abb. 4).
- Den Permanentfilter (falls vorgesehen) (oder einen Papierfilter) in den Filterhalter setzen (Abb. 5).
- Mit dem mitgelieferten Messlöffel das Kaffeepulver in den Filter geben und gleichmäßig verteilen (Abb. 6). Im Allgemeinen wird ein gestrichener Messlöffel Kaffee (etwa 7 g) pro Tasse, die man zubereiten möchte, verwendet (beispielsweise 10 Messlöffel für 10 Tassen).
- Den Filterhalter schließen und die Kanne mit aufgesetztem Deckel auf die Warmhalteplatte stellen.
- Das gewünschte Aroma wählen, wie im Abschnitt "Auswahl des Aromas von Filterkaffee" angegeben.
- Den Schalter ① (B7) drücken. Die Kontrolllampe (B8) über dem Schalter zeigt an, dass die Kaffeemaschine in Betrieb ist.
- Nach einigen Sekunden beginnt der Kaffee auszutreten. Es ist völlig normal, dass während des Brühvorgangs etwas Dampf aus dem Gerät tritt. Um den Kaffee nach dem Brühvorgang warmzuhalten, die Kanne auf die Warmhalteplatte stellen und die Kaffeemaschine eingeschaltet lassen (Kontrolllampe Filterkaffee eingeschaltet): der Kaffee in der Kanne wird auf der richtigen Temperatur gehalten.
- Zum Ausschalten der Kaffeemaschine den Schalter ① drücken (B7).

Auswahl des Aromas von Filterkaffee

Mit Flavor Selector kann das Aroma des Filterkaffees nach dem eigenen Geschmack gewählt werden. Durch Drehen des Wahlschalter "Flavor Selector" zur Aromaeinstellung von Filterkaffee (Abb. 7) kann die Maschine so eingestellt werden, dass der aus-

gegebene Kaffee einen starken (Position STRONG) oder leichten (Position LIGHT) Nachgeschmack hat.

Die Vorrichtung Flavor Selector verändert den Nachgeschmack des Kaffees, mehr oder weniger stark, während der eigentliche Geschmack unverändert bleibt.

ZUBEREITUNG VON ESPRESSO



Hinweis:

Beim ersten Gebrauch müssen alle Zubehöerteile gewaschen und die Innenleitungen des Gerätes ausgespült werden, indem das Gerät wie bei der Kaffeezubereitung betrieben wird, bis 2 Wassertanks leer sind. Dann mit der Kaffeezubereitung fortfahren.

Auto-Abschaltung

Wenn das Gerät für einen bestimmten Zeitraum (je nach Modell unterschiedlich) nicht benutzt wird, schaltet es sich automatisch ab (die Betriebsleuchte schaltet sich aus).

Vorheizen der Kaffeegruppe

Für die Zubereitung eines Espressos mit der richtigen Temperatur sollte die Kaffeemaschine wie folgt vorgeheizt werden:

1. Durch Drücken des Ein/Aus-Schalters (Abb. 8) die Kaffeemaschine einschalten. Die Betriebsleuchte Espresso (B4) schaltet sich ein.
2. Das Sieb in den Siebträger (Abb. 9) einsetzen. Sicherstellen, dass der kleine Überstand richtig in seiner Aufnahme sitzt. Den Siebträger mit eingesetztem Sieb an der Kaffeemaschine einrasten (Abb. 10), ohne ihn mit Kaffeepulver zu füllen. Für die Zubereitung eines Kaffees das kleinere Sieb und für die Zubereitung von 2 Kaffees das größere Sieb verwenden.
3. Eine Tasse unter den Siebträger stellen. Benutzen Sie dieselbe Tasse, mit der Sie später den Kaffee zubereiten, damit diese vorgewärmt wird..
4. Warten Sie, bis sich die Kontrolllampe **OK** einschaltet, drehen Sie sofort danach den Wahlschalter auf ☐/☉ (Abb. 11) und lassen Sie Wasser auslaufen, bis sich die Kontrolllampe ausschaltet, brechen Sie dann den Vorgang ab, indem Sie den Wahlschalter auf ☐/☉ drehen, und leeren Sie die Tasse aus.

(Es ist vollkommen normal und ungefährlich, dass beim Ausrasten des Siebträgers etwas Dampf entweicht).

Zubereitung von Espresso mit Kaffeepulver

1. Nach dem Vorheizen der Kaffeemaschine und des Siebträgers, wie im vorhergehenden Abschnitt beschrieben, für die Zubereitung eines Kaffees das kleinere Sieb und für die Zubereitung von 2 Kaffees das größere Sieb verwenden.

2. Für die Zubereitung von nur einem Kaffee, das Sieb mit einem gestrichenen Messlöffel Kaffeepulver, etwa 7 g, füllen. (Abb. 12). Wenn Sie hingegen zwei Kaffees zubereiten möchten, das Sieb mit knapp zwei Messlöffeln Kaffeepulver (etwa 6+6 Gramm) füllen. Das Sieb jeweils mit kleinen Mengen füllen, um zu vermeiden, dass Kaffeepulver über den Rand fällt.



Achtung:

Für einen korrekten Betrieb vergewissern Sie sich bitte immer vor dem Einfüllen des Kaffeepulvers, dass das Sieb sauber ist und keine Kaffeepulverreste des vorhergehenden Brühvorgangs verblieben sind.

3. Das Kaffeepulver gleichmäßig verteilen und mit dem Stopfer leicht anpressen (Abb. 13).
Das Anpressen des Kaffeepulvers ist sehr wichtig, um einen guten Espresso zuzubereiten. Bei zu starkem Anpressen läuft der Kaffee langsam durch und die Crema nimmt eine dunkle Farbe an. Bei zu schwachem Anpressen läuft der Kaffee zu schnell durch und es entsteht nur wenig und eine helle Crema.
4. Streichen Sie eventuell überschüssiges Kaffeepulver vom Rand des Siebträgers und rasten Sie diesen an der Maschine ein: drehen Sie den Griff kräftig nach rechts (Abb. 10), um zu vermeiden, dass Wasser austritt.
5. Die Tasse oder die Tassen unter die Ausgüsse des Siebträgers stellen. Es wird empfohlen, die Tassen vor der Kaffeezubereitung zu erwärmen, indem sie mit etwas Heißwasser ausgespült werden.
6. Sicherstellen, dass die Kontrolllampe **OK** eingeschaltet ist (andernfalls abwarten, bis sie sich einschaltet) und den Wahlschalter auf ☐/☉ (Abb. 11) drehen. Sobald die gewünschte Kaffeemenge erreicht ist, zum Abbrechen den Wahlschalter auf ☐/☉ drehen.
7. Zum Ausrasten des Siebträgers den Griff von rechts nach links drehen.



Verbrennungsgefahr!

Zum Vermeiden von Spritzern, den Siebträger niemals während der Kaffeeausgabe ausrasten.

8. Zum Entfernen des Kaffeesatzes das Sieb mit dem im Handgriff eingebauten Hebel festklemmen, den Siebträger umdrehen und den Kaffeesatz herausklopfen (Abb. 14).
9. Zum Ausschalten des Gerätes die Taste  an der Rückseite der Kaffeemaschine drücken.

Zubereitung von Espresso mit Kaffeepads

1. Die Kaffeemaschine, wie im Abschnitt "VORHEIZEN DER KAFFEEGRUPPE" beschrieben, vorheizen und sicherstellen, dass der Siebträger an der Kaffeemaschine eingerastet ist. Auf diese Weise erhält man einen wärmeren Kaffee.



Hinweis:

Kaffeepads verwenden, die den E.S.E.-Standard erfüllen: dieser ist auf den Packungen mit dem folgenden Markenzeichen angegeben.



Der E.S.E.-Standard ist ein von führenden Herstellern von Kaffeepads angenommenes System, das eine einfache und saubere Zubereitung von Espresso ermöglicht.

2. Das kleine Sieb in den Siebträger einsetzen, wobei sicherzustellen ist, dass der kleine Überstand, wie in Abb. 9 dargestellt, richtig in seiner Aufnahme sitzt.
3. Das Kaffeepad möglichst genau in die Mitte des Siebs setzen (Abb. 15). Zum richtigen Einsetzen der Kaffeepads in das Sieb die Angaben auf den Packungen der Kaffeepads stets genau beachten.
4. Den Siebträger an der Maschine einrasten und bis zum Anschlag drehen (Abb. 10).
5. Wie unter den Punkten 5, 6 und 7 des vorherigen Abschnitts beschrieben vorgehen.

ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO

1. Den Espresso wie in den vorherigen Abschnitten beschrieben zubereiten und ausreichend große Tassen verwenden.
2. Den Wahlschalter auf Position  (Abb. 16) drehen.
3. Währenddessen ein Gefäß mit ungefähr 100 Gramm Milch pro Cappuccino, der zubereitet werden soll, füllen. Bei der Wahl des Milchgefäßes muss bedacht werden, dass sich das Milchvolumen verdoppelt bis verdreifacht.



Hinweis:

Vorzugsweise sollte vollentrahmte bzw. teilentrahmte Milch mit Kühlschranktemperatur (etwa 5°C) verwendet werden.

4. Das mit Milch gefüllte Gefäß unter den Milchaufschäumer stellen.
5. Warten, bis sich die Kontrolllampe **OK** einschaltet. Das Aufleuchten der Kontrolllampe zeigt an, dass der Brühkessel die ideale Temperatur für die Dampferzeugung erreicht hat.
6. Den Milchaufschäumer herausziehen und drehen (Abb. 17): achten Sie während des Vorgangs darauf, dass Sie das heiße Duschsieb des Brühkessels nicht berühren. Dann das mit Milch gefüllte Gefäß unter den Milchaufschäumer stellen.

7. Den Milchaufschäumer einige Millimeter in die Milch tauchen. Den Dampfdrehknopf nach links drehen (Abb. 18). Aus dem Milchaufschäumer entweicht Dampf, der der Milch ein cremiges Aussehen verleiht und ihr Volumen erhöht. Um einen cremigeren Milchschaum zu erzielen, den Milchaufschäumer in die Milch tauchen und den Behälter mit langsamen Bewegungen von unten nach oben bewegen.
8. Sobald sich das Milchvolumen verdoppelt hat, den Milchaufschäumer ganz tief eintauchen und die Milch weiter erwärmen. Sobald die gewünschte Temperatur (idealerweise 60°C) und Konsistenz der Crema erreicht sind, die Dampfausgabe durch Drehen des Dampfdrehknopfs nach rechts abbrechen und den Wahlschalter auf  drehen.
9. Die aufgeschäumte Milch in die Tassen mit dem zuvor zubereiteten Espresso gießen. Der Cappuccino ist fertig: nach Belieben süßen und, wenn Sie wünschen, den Schaum mit etwas Kakaopulver bestreuen.



Hinweis:

- Wenn mehrere Cappuccinos zubereitet werden sollen, erst alle Kaffees zubereiten und danach den Milchschaum für alle Cappuccinos.
- Wenn Sie nach dem Aufschäumen der Milch erneut Kaffee zubereiten möchten, dann müssen Sie warten, bis der Brühkessel gut abgekühlt ist, da der Kaffee sonst verbrannt austritt. Um den Brühkessel abzukühlen, einen Behälter unter das Duschsieb des Brühkessels stellen; den Wahlschalter auf  stellen (Abb. 11); solange Wasser auslaufen lassen, bis sich die Kontrolllampe "OK" ausschaltet; den Wahlschalter wieder auf  stellen und den Kaffee, wie in den vorherigen Abschnitten beschrieben, zubereiten.

Es wird empfohlen, nicht länger als 60 Sekunden Dampf auszugeben und nicht mehr als dreimal nacheinander Milch aufzuschäumen.



Achtung:

Aus hygienischen Gründen wird empfohlen, den Milchaufschäumer nach jedem Gebrauch zu reinigen.

Wie folgt vorgehen:

1. Für einige Sekunden etwas Dampf austreten lassen (Punkte 2 und 5 des vorhergehenden Abschnitts), indem der Dampfdrehknopf (Abb. 18) gedreht wird. Dadurch werden Milchrückstände aus dem Inneren des Milchaufschäumers beseitigt. Das Gerät durch Drücken der Ein/Aus-Taste ausschalten.
2. Mit einer Hand das Rohr des Milchaufschäumers festhalten und mit der anderen den Milchaufschäumer durch Drehen

- nach links entriegeln und nach unten herausziehen (Abb. 19).
- Die Dampfdüse aus dem Ausgaberohr nach unten herausziehen.
 - Den Milchaufschäumer und die Dampfdüse mit lauwarmem Wasser sorgfältig reinigen.
 - Kontrollieren Sie, dass die durch die in Abb. 20 angezeigten Löcher nicht verstopft sind. Gegebenenfalls mit einer Nadel säubern.
 - Die Dampfdüse wieder montieren, indem sie ins Dampfrohr eingesetzt und kräftig nach oben gedrückt wird (Abb. 21).
 - Den Milchaufschäumer wieder montieren, indem er nach oben geschoben und nach rechts gedreht wird (Abb. 22).

HEISSWASSERERZEUGUNG

- Durch Drücken des Ein/Aus-Schalters (Abb. 8) die Kaffeemaschine einschalten. Die Betriebsleuchte Espresso (B4) schaltet sich ein.
- Warten, bis sich die Kontrolllampe **OK** einschaltet.
- Ein Gefäß unter den Milchaufschäumer stellen.
- Sobald sich die Kontrolllampe **OK** einschaltet, den Wahlschalter auf ☉/☽ stellen (Abb. 16) und gleichzeitig den Dampfdruckknopf um mindestens eine halbe Umdrehung nach links drehen (Abb. 18): aus dem Milchaufschäumer tritt Heißwasser.
- Zur Unterbrechung der Heißwasserabgabe den Dampfdruckknopf nach rechts drehen und den Wahlschalter auf ☼ stellen.

Es wird empfohlen, nicht länger als 60 Sekunden Dampf abzugeben.

REINIGUNG



- 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.

Reinigung von Flavor Savor

Für eine leichtere Reinigung kann Flavor Savor nach oben aus dem Siebträger (A5) herausgezogen werden (Abb. 23). Um Flavor Savor wieder in seine Aufnahme zu setzen, muss er einfach von oben wieder in seine Führungen geschoben werden.

Reinigung und Wartung der Siebe für Espresso

Etwa alle 300 Kaffeezubereitungen und auf jeden Fall dann, wenn der Kaffee aus dem Siebträger tropft und nicht mehr ganz herausläuft, den Siebträger und die Siebe für das Kaffeepulver wie folgt reinigen:

- Das Sieb aus dem Siebträger herausnehmen.
- Den Verschluss des Siebs (Abb. 24) aufschrauben, und zwar in die durch den Pfeil auf dem Verschluss angezeigte Richtung.
- Die Aufschäumvorrichtung von der Verschlussseite her aus dem Behälter herausdrücken.
- Die Gummichtung herausnehmen.
- Alle Teile gut abspülen und das Metallsieb gründlich mit warmem Wasser und einer kleinen Bürste reinigen (Abb. 25). Überprüfen Sie, dass die kleinen Löcher des Metallsiebs nicht verstopft sind, andernfalls diese mit einer Nadel durchstechen (siehe Abb. 26).
- Das Sieb und die Dichtung, wie auf Abbildung 27 gezeigt, wieder an der Kunststoffscheibe montieren. Achten Sie darauf, dass der Stift der Kunststoffscheibe in der durch den Pfeil auf Abb. 27 angezeigten Öffnung der Dichtung steckt.
- Setzen Sie nun das Ganze wieder in das Stahlgehäuse für das Sieb (Abb. 28) und vergewissern Sie sich dabei, dass der Stift in der Öffnung des Unterteils (siehe Pfeil Abb. 28) steckt.
- Zuletzt den Verschluss anschrauben (Abb. 29).

Die Garantie verliert ihre Gültigkeit, wenn die oben beschriebene Reinigung nicht regelmäßig durchgeführt wird.

Reinigung des Duschsiebs des Brühkessels

Etwa alle 300 Kaffeezubereitungen muss das Duschsieb des Brühkessels wie folgt gereinigt werden:

- Sicherstellen, dass die Kaffeemaschine nicht mehr heiß und der Netzstecker gezogen ist;
- Mit Hilfe eines Schraubendrehers die Schraube, mit der das Duschsieb des Brühkessels (Abb. 30) befestigt ist, abschrauben;
- Das Duschsieb des Brühkessels entfernen;
- Den Brühkessel mit einem feuchten Tuch reinigen (Abb. 30);
- Das Duschsieb sorgfältig mit heißem Wasser reinigen und mit einer kleinen Bürste abbürsten. Prüfen, dass die kleinen Löcher nicht verstopft sind, andernfalls mit einer Nadel reinigen (Abb. 26).
Das Duschsieb unter dem Wasserhahn abspülen und dabei gut abreiben.
- Das Duschsieb des Brühkessels wieder montieren und dabei darauf achten, dass es richtig auf der Dichtung sitzt.

Die Garantie verliert ihre Gültigkeit, wenn die oben beschriebene Reinigung nicht regelmäßig durchgeführt wird.

Sonstige Reinigungen

1. Für die Reinigung der Kaffeemaschine keine Lösungs- oder Scheuermittel verwenden. Ein feuchtes, weiches Tuch reicht vollkommen aus.
2. Den Siebträger, die Siebe, die Abtropfschale und den Wassertank regelmäßig reinigen. Um die Abtropfschale zu leeren, den Tassenrost entfernen, das Wasser wegschütten und die Schale mit einem Tuch reinigen: dann die Abtropfschale wieder zusammenbauen. Den Wassertank mit Hilfe einer weichen Flaschenbürste reinigen, um besser den Tankboden zu erreichen.



Während der Reinigung die Kaffeemaschine nie ins Wasser tauchen: es handelt sich um ein Elektrogerät.

ENTKALKUNG

Entkalkung des Espressoteils

Es wird empfohlen, die Kaffeemaschine etwa alle 200 Kaffeezubereitungen zu entkalken. Es wird empfohlen, Entkalker von De'Longhi zu verwenden, die im Handel erhältlich sind.

Den folgenden Ablauf beachten:

1. Den Tank mit einer Entkalkungslösung füllen, die durch Verdünnen des Entkalkers anhand der Angaben auf der Packung mit Wasser entsteht.
2. Durch Drücken des Ein/Aus-Schalters (Abb. 8) die Kaffeemaschine einschalten. Die Betriebsleuchte schaltet sich ein (B4).
3. Sicherstellen, dass der Siebträger nicht eingesetzt ist, und ein Gefäß unter das Duschsieb der Kaffeemaschine stellen und warten, bis sich die Kontrolllampe **OK** einschaltet.
4. Den Wahlschalter auf ☐/☒ drehen und ca. 1/4 der Lösung aus dem Tank laufen lassen: von Zeit zu Zeit den Dampf-drehknopf drehen und etwas Lösung aus dem Rohr des Milchaufschäumers laufen lassen; dann durch Drehen des Wahlschalters auf ☐/☒ abbrechen und die Lösung ca. 5 Minuten einwirken lassen.
5. Den Punkt 4 weitere dreimal wiederholen, bis der Tank vollkommen leer ist.
6. Um die Rückstände der Kalklösung zu beseitigen, den Tank gut ausspülen und mit Reinwasser (ohne Entkalker) füllen.
7. Den Wahlschalter auf ☐/☒ drehen (Abb. 11) und das Wasser herauslaufen lassen, bis der Tank vollkommen leer ist;
8. Die Vorgänge 6 und 7 nochmals wiederholen.

Reparaturen der Kaffeemaschine infolge von Kalkproblemen sind nicht durch die Garantie abgedeckt, wenn die oben beschriebene Entkalkung nicht regelmäßig durchgeführt wird.

Entkalkung des Filterkaffeeteils

Der im Wasser enthaltene Kalk führt im Laufe der Zeit zu so starken Verstopfungen, dass der Gerätebetrieb beeinträchtigt wird. Es wird empfohlen, die Kaffeemaschine etwa alle 40 Kaffeezubereitungen zu entkalken.

Es wird empfohlen, Entkalker von De'Longhi zu verwenden, die im Handel erhältlich sind.

1. Verdünnen Sie das Produkt in der Kanne entsprechend den auf der Packung des Entkalkungsmittels aufgeführten Anleitungen;
2. Die Entkalkungslösung in den Tank füllen;
3. Die Kanne auf die Warmhalteplatte stellen;
4. Den Schalter ① drücken (B7), um die Menge einer Tasse zu filtern und das Gerät dann ausschalten;
5. Lassen Sie die Lösung 15 Minuten einwirken. Die Vorgänge 4 und 5 nochmals wiederholen.
6. Die Kaffeemaschine einschalten und die Lösung durchlaufen lassen, bis der Tank vollkommen leer ist.
7. Zum Nachspülen mindestens 3 Mal (3 volle Wassertanks) nur Wasser durch das Gerät laufen lassen.

ENTSORGUNG



Das Gerät darf nicht über den Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer offiziellen Sammelstelle abgegeben werden.



Das Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

- Europäische Standby-Verordnung 1275/2008 und nachfolgende Änderungen;
- Die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommenden Materialien und Gegenstände stimmen mit den Vorschriften der Europäischen Verordnung 1935/2004 überein.

TECHNISCHE DATEN

Spannung:	230 V~ 50/60 Hz
Leistung:	1750W
Abmessungen (B x T x H):	380 x 255 (350) x 335
Druck Espresso-pumpe:	15 bar
Fassungsvermögen Wassertank Espresso:	1,2l
Fassungsvermögen Wassertank Filterkaffee:	1,4l
Netzkabellänge:	1330 mm
Gewicht:	5,4 Kg

PROBLEMLÖSUNG

Nachstehend werden einige mögliche Betriebsstörungen aufgelistet. Wenn das Problem nicht auf die beschriebene Weise gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
Der Espresso läuft nicht mehr heraus	Kein Wasser im Tank	Den Wassertank füllen
	Die Löcher der Ausgüsse des Siebträgers sind verstopft	Die Löcher der Ausgüsse des Siebträgers reinigen
	Das Duschsieb des Brühkessels ist verstopft	Die Reinigung gemäß den Angaben im Abschnitt "Reinigung des Duschsiebs des Brühkessels" durchführen
	Kalk im Wasserkreislauf	Die Entkalkung gemäß den Angaben im Abschnitt Espresso durchführen
	Der Wassertank ist nicht richtig eingesetzt und das Ventil am Boden ist nicht geöffnet	Den Wassertank leicht andrücken, damit sich das Ventil am Boden öffnet
Der Espresso tropft über die Ränder des Siebträgers anstatt aus den Löchern	Der Siebträger ist nicht richtig eingesetzt	Den Siebträger richtig einrasten und kräftig bis zum Anschlag drehen
	Die Dichtung des Brühkessels hat an Elastizität verloren	Die Dichtung des Brühkessels bei einer Kundendienststelle auswechseln lassen
	Die Löcher der Ausgüsse des Siebträgers sind verstopft	Die Löcher der Ausgüsse reinigen.
Geräuschvoller Betrieb der Pumpe	Der Wassertank ist leer	Den Tank füllen
	Der Wassertank ist nicht richtig eingesetzt und das Ventil am Boden ist nicht geöffnet.	Den Wassertank leicht andrücken, damit sich das Ventil am Boden öffnet
Der Espresso ist kalt	Die Kontrolllampe OK Espresso ist nicht eingeschaltet, wenn die Taste für die Kaffeeausgabe gedrückt wird	Warten, bis sich die Kontrolllampe OK einschaltet.
	Die Kaffeemaschine wurde nicht vorgeheizt	Das Gerät wie im Abschnitt beschrieben vorgeheizen.
	Die Tassen wurden nicht vorgewärmt	Die Tassen mit Heißwasser vorwärmen
	Kalk im Wasserkreislauf	Die Entkalkung gemäß den Angaben im Abschnitt Espresso durchführen
Die Crema des Kaffees ist hell (der Kaffee läuft zu schnell aus dem Ausguss)	Das Kaffeepulver wurde zu wenig gepresst	Das Kaffeepulver stärker anpressen (Abb. 13).
	Zu wenig Kaffeepulver	Mehr Kaffeepulver verwenden
	Das Kaffeepulver ist zu grob gemahlen	Nur Kaffeepulver für Espressomaschinen verwenden
	Das Kaffeepulver hat nicht die richtige Qualität	Kaffeepulver mit einer anderen Qualität verwenden

Die Crema des Kaffees ist dunkel (der Kaffee läuft zu langsam aus dem Ausguss)	Das Kaffeepulver wurde zu stark gepresst	Den Kaffee weniger anpressen (Abb. 13).
	Zu viel Kaffeepulver	Weniger Kaffeepulver verwenden
	Das Duschsieb des Brühkessels ist verstopft	Die Reinigung gemäß den Angaben im Kapitel „Reinigung des Duschsiebs des Brühkessels“ durchführen.
	Das Sieb ist verstopft	Die Reinigung gemäß den Angaben im Abschnitt „Reinigung des Siebs“ durchführen
	Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen oder feucht.	Nur Kaffeepulver für Espressomaschinen verwenden, das nicht zu feucht sein darf.
	Das Kaffeepulver hat nicht die richtige Qualität	Kaffeepulver mit einer anderen Qualität verwenden
Der Siebträger rastet nicht am Gerät ein	Das Sieb ist mit zu viel Kaffee gefüllt	Den mitgelieferten Messlöffel verwenden und sicherstellen, dass das richtige Sieb für die Zubereitungsart verwendet wird
Bei der Zubereitung von Cappuccino schäumt die Milch nicht auf	Die Milch ist nicht kalt genug	Immer Milch mit Kühlschranktemperatur verwenden
	Der Milchaufschäumer ist verschmutzt	Die Löcher des Milchaufschäumers sorgfältig reinigen, insbesondere die auf Abbildung 20 gezeigten Löcher
Der Filterkaffee oder Espresso schmeckt sauer	Der Spülvorgang nach der Entkalkung war nicht ausreichend	Einen Spülvorgang durchführen, wie im Abschnitt “Entkalkung des Filterkaffeeteils” oder “Entkalkung des Espressoteils” beschrieben
Die Brühzeiten des Filterkaffees sind länger geworden.	Der Kreislauf des Filterkaffees muss entkalkt werden	Die Entkalkung gemäß den Angaben im Abschnitt “Entkalkung des Filterkaffeeteils” durchführen