

## **1. GRUNDLEGENDE 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.
- Bestimmungsgemäßer Gebrauch: dieses Gerät ist für die Zubereitung von Kaffee- und Milchgetränken sowie Heißwasser ausgelegt. Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß und somit gefährlich. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes verursacht werden.
- Die Oberfläche des Heizelements gibt nach dem Gebrauch noch Restwärme ab und die Außenteile des Gerätes können, je nach Gebrauch, für einige Minuten heiß bleiben.
- Alle Teile sorgfältig reinigen, vor allem solche, die mit Milch in Berührung kommen.
- 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.
- **ACHTUNG:** verwenden Sie für die Reinigung des Gerätes keine alkalischen Reinigungsmittel, da es sonst beschädigt werden könnte: verwenden Sie ein weiches Tuch und gegebenenfalls ein neutrales Reinigungsmittel.
- 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 Netzanschlusskabel lassen Sie diese ausschließlich vom technischen Kundendienst ersetzen, um jedes Risiko auszuschließen.
- Geräte mit abnehmbarem Kabel: vermeiden Sie Wasserspritzer am Steckverbinder des Netzkabels oder an seiner Aufnahme an der Rückseite des Gerätes.
- **VORSICHT:** Modelle mit Glasoberflächen dürfen nicht benutzt werden, wenn diese Oberfläche gesprungen ist.
- Während des Gebrauchs darf die Kaffeemaschine nicht in einen Schrank gestellt werden

### **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 Benut-

zer 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).

**Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Installation und dem Gebrauch des Gerätes aufmerksam durch. Auf diese Weise ist für optimale Ergebnisse und höchste Sicherheit gesorgt.**

## 2. 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.



Keines der Teile oder Zubehörteile der Kaffeemaschine darf im Geschirrspüler gereinigt werden.



**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.

### 2.1 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.

## 2.2 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.

## 3. BESCHREIBUNG (SEITE 3)

### 3.1 Beschreibung des Gerätes

- A1. Wassertankdeckel Espresso
- A2. Wassertank Espresso
- A3. Griff zum Herausziehen des Anti-Chlor-Filters
- A4. Halterung für Anti-Chlor-Filter
- A5. Filterhalter für Filterkaffee
- A6. Wassereinfüllfach
- A7. Warmhalteplatte für Filterkaffee
- A8. Tassenablage für Espresso
- A9. Abtropfschale
- A10. Milchaufschäumer
- A11. Ausgabeknopf für Dampf für Cappuccino
- A12. Schalter ON-Bereitschaft Espresso

### 3.2 Beschreibung der Bedienblende

- B1. Ausgabetafel für Dampf mit integrierter Kontrolllampe
- B2. Taste Espresso/Heißwasser mit integrierter Kontrolllampe
- B3. Betriebsleuchte „Espresso“
- B4. Taste ON/OFF Filterkaffee mit integrierter Kontrolllampe

### 3.3 Beschreibung der Zubehörteile

- C1. Siebträger für Espresso
- C2. 1-Tassen-Sieb oder 1-Pad-Sieb Espresso
- C3. 2-Tassen-Sieb Espresso

- C4. Messlöffel mit Tamper
- C5. Permanentfilter (\*nur bei einigen Modellen)
- C6. Kanne für Filterkaffee
- C7. Wasserfilter für Wassertank Espresso (\*nur bei einigen Modellen)
- C8. Anti-Chlor-Filter

## 3.4 Anti-Chlor-Filter

Der Filter beseitigt den Chlorgeschmack aus dem Wasser. Für die Installation wie folgt vorgehen:

- Das Gehäuse nach oben aus seiner Aufnahme ziehen (Abb. 1).
- Den Anti-Chlor-Filter aus dem Plastikbeutel nehmen und unter Leitungswasser ausspülen (Abb. 2).
- Das Gehäuse öffnen und den Filter sorgfältig einsetzen, wie auf Abb. 2 gezeigt.
- Das Gehäuse schließen (Abb. 2) und in seine Aufnahme setzen, dabei fest nach unten drücken.
- Nach 80 Zyklen und in jedem Fall nach sechsmonatigem Gebrauch muss der Anti-Chlor-Filter ausgewechselt werden.



### Hinweis:

Nur Originalfilter von De'Longhi kaufen.

## 4. ERSTER GEBRAUCH

Beim ersten Gebrauch müssen alle Zubehörteile und die internen Kreisläufe der Kaffeemaschine wie folgt gereinigt werden:

- **FILTERKAFFEE:** Zwei Kannen ausgeben ohne Kaffeepulver zu verwenden.
- **ESPRESSO:** Beim ersten Gebrauch müssen alle Zubehörteile gereinigt und die Innenleitungen des Gerätes durchgespült werden, indem das Gerät wie bei der Kaffe Zubereitung betrieben wird, bis 2 Wassertanks leer sind.

## 5. ZUBEREITUNG VON FILTERKAFFEE

- Den Filterhalter zum Öffnen nach rechts schwenken (Abb. 3).
- Die Kanne 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. 4).
- Dann Wasser in den Wassertank des Gerätes füllen (Abb. 5).
- **Den Permanentfilter (falls vorgesehen) (oder einen Papierfilter) in den Filterhalter setzen (Abb. 6).**
- Mit dem mitgelieferten Messlöffel das Kaffeepulver in den Filter geben und gleichmäßig verteilen (Abb. 7). 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.
- Die Taste ON/OFF (B4) drücken. Die Kontrolllampe an der Taste zeigt an, dass das Gerät in Betrieb ist.
- Nach einigen Augenblicken beginnt der Kaffee durchzulaufen.

Während des Betriebs ist es normal, dass das Gerät Dampf abgibt.

Um den Kaffee nach der Ausgabe warmzuhalten, die Kanne auf die Warmhalteplatte stellen und das Gerät eingeschaltet lassen (Taste „ON/OFF“ mit eingeschalteter Kontrolllampe): der Kaffee in der Kanne wird auf der richtigen Temperatur gehalten.

- Zum Ausschalten des Gerätes die Taste ON/OFF drücken.

## 5.1 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).

## 6. ZUBEREITUNG VON ESPRESSO

### 6.1 Vorheizen der Kaffeegruppe

Um einen Espresso mit der richtigen Temperatur zu erhalten, muss die Kaffeemaschine vorgeheizt werden:

1. Die Taste ON/OFF (Abb. 8) drücken, um das Gerät einzuschalten. Die Kontrolllampe B3 schaltet sich ein.
2. Das Sieb in den Siebträger einsetzen (Abb. 9). Sicherstellen, dass die Rastnase am Filter richtig in der dafür vorgesehenen Nut sitzt. Den Siebträger mit eingesetztem Sieb am Gerät 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, bis sich die Kontrolllampe  einschaltet und sofort danach die Taste B2 drücken (Abb. 11). Das Wasser herauslaufen lassen, bis sich die Kontrolllampe ausschaltet, dann die Ausgabe abbrechen, indem die entsprechende Taste gedrückt wird, und die Tasse leeren.

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

### 6.2 Zubereitung von Espresso mit Kaffeepulver

1. Nach dem Vorheizen der Kaffeemaschine, 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 (C3) verwenden und 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.



### Wichtig:

für einen korrekten Betrieb vergewissern Sie sich bitte immer vor dem Einfüllen des Kaffeepulvers, dass im Sieb keine Kaffeepulverreste des vorhergehenden Brühvorgangs verblieben sind.

3. Das Kaffeepulver gleichmäßig verteilen und mit dem Tamper 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 in der Maschine ein: den Siebträger fest einspannen (Abb. 10), um zu vermeiden, dass Wasser austritt.
5. Die Tasse/n unter die Ausgüsse des Siebträgers stellen, am besten, nachdem sie mit etwas Heißwasser ausgespült wurden, um sie vorzuwärmen (Abb. 14).
6. Sicherstellen, dass die Kontrolllampe  eingeschaltet ist (wenn sie ausgeschaltet ist, warten, bis sie sich einschaltet), dann die Taste  (Abb. 11) drücken, bis die gewünschte Menge erreicht ist. Zum Abbrechen die Taste erneut drücken.
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 herausklappen (Abb. 15).
9. Zum Ausschalten der Kaffeemaschine die Taste ON/OFF auf der linken Seite des Gerätes drücken.

### 6.3 Zubereitung von Espresso mit Kaffee pads

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 heißeren 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 für 1 Tasse oder Kaffeepads in den Siebträger einsetzen, wobei sicherzustellen ist, dass die kleine Ausbuchtung am Sieb, wie auf Abb. 9 dargestellt, richtig in ihrer Aufnahme sitzt.
3. Das Kaffeepad möglichst genau in die Mitte des Siebs setzen (Abb. 16). 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 immer bis zum Anschlag drehen (Abb. 10).
5. Wie unter den Punkten 5, 6 und 7 des vorherigen Abschnitts beschrieben vorgehen.

## 6.4 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).

## 7. ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO

1. Den Espresso wie in den vorherigen Abschnitten beschrieben zubereiten und ausreichend große Tassen verwenden.
2. Die Taste ☞ (Abb. 17) drücken.
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:

Es wird empfohlen, vollentrahmte bzw. teilentrahmte Milch mit Kühlschranktemperatur (etwa 5°C) zu verwenden.

4. Das mit Milch gefüllte Gefäß unter den Milchaufschäumer stellen.
5. Warten, bis sich die Kontrolllampe ☞ (Abb. 17) einschaltet. Das Einschalten der Kontrolllampe zeigt an, dass der Brühkessel die ideale Temperatur für die Dampferzeugung erreicht hat. Beim Aufheizen des Brühkessels ist es normal, dass eine kleine Menge Wasser und Dampf in die Abtropfschale gelangt.
6. Den Milchaufschäumer nach links drehen und nach vorne herausziehen (Abb. 18). 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 (Abb. 19). Den Ausgabeknopf für Dampf auf ☞/☞ ON (Abb. 20) drehen. Nun beginnt die Milch aufzuschäumen und bekommt eine cremige Konsistenz.
8. Sobald sich das Milchvolumen verdoppelt hat, den Milchaufschäumer ganz tief eintauchen und die Milch weiter erwärmen. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist (der Idealwert liegt bei 60°C), die Dampfausgabe durch Drehen des Ausgabeknopfs für Dampf auf OFF abbrechen und die Taste ☞ drücken.
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 Kakaoapulver bestreuen.



### Hinweis:

- Wenn mehrere Cappuccinos zubereitet werden sollen, erst alle Kaffees zubereiten und danach den Milchschaum für alle Cappuccinos;
- Wenn nach dem Aufschäumen der Milch wieder Kaffee zubereitet werden soll, muss der Brühkessel erst abkühlen, da sonst verbrannter Kaffee austritt. Um ihn abzukühlen, einen Behälter unter das Duschsieb des Brühkessels stellen, die Taste ☞/☞ drücken (Abb. 11) und Wasser herauslaufen lassen, bis sich die Kontrolllampe OK ausschaltet. Die Taste drücken und den Kaffee, wie in den vorhergehenden 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 Ausgabeknopf für Dampf (Abb. 20) gedreht wird. Dadurch werden Milchrückstände aus dem Inneren des Milchaufschäumers beseitigt. Das Gerät durch erneutes Drücken der Taste ON/OFF ausschalten.
2. Mit einer Hand das Rohr des Milchaufschäumers festhalten und mit der anderen Hand den Milchaufschäumer nach links drehen und herausziehen (Abb. 21).
3. Die Düse des Milchaufschäumers nach unten herausziehen.
4. Den Milchaufschäumer und die Düse sorgfältig mit lauwarmem Wasser waschen.

- Sicherstellen, dass die beiden auf **Abb. 22** mit Pfeilen gekennzeichneten Löcher nicht verstopft sind. Gegebenenfalls mit einer Nadel säubern.
- Die Düse wieder in das Rohr einsetzen und nach oben schieben.
- Den Milchaufschäumer wieder einsetzen, indem er nach rechts gedreht und nach oben geschoben wird.

## 8. HEISSWASSERERZEUGUNG

- Durch Drücken der Taste ON/BEREITSCHAFT die Kaffeemaschine einschalten (**Abb. 8**). Die Kontrolllampe schaltet sich ein.
  - Warten, bis sich die Kontrolllampe einschaltet ☐/☕.
  - Ein Gefäß unter den Milchaufschäumer stellen.
  - Wenn sich die Kontrolllampe ☐/☕ einschaltet, die Taste ☐/☕ (**Abb. 11**) drücken und gleichzeitig den Ausgabeknopf für Dampf auf ☐/☕ ON (**Abb. 20**) stellen. Das Heißwasser läuft aus dem Milchaufschäumer;
  - Um die Heißwasserausgabe abzubrechen, erneut die Taste ☐/☕ drücken und den Ausgabeknopf für Dampf auf OFF drehen.

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

## 9. REINIGUNG



**Gefahr!**

- Das Gerät nicht in Wasser tauchen: es handelt sich um ein Elektrogerät!
- Vor der Reinigung der Außenteile, das Gerät ausschalten, von der Stromversorgung trennen und abkühlen lassen.

### 9.1 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. 23**) in der auf dem Verschluss angezeigten Pfeilrichtung aufschrauben.
- Die Aufschäumvorrichtung von der Kunststoffseite her aus dem Behälter schieben.
- Die Dichtung entfernen.
- Alle Teile gut abspülen und das Metallsieb gründlich mit heißem Wasser und einer kleinen Bürste reinigen (**Abb. 24**). Überprüfen, dass die kleinen Löcher des Metallsiebs nicht verstopft sind, andernfalls diese mit einer Nadel durchstechen (**Abb. 25**).

- Das Sieb und die Dichtung, wie auf **Abb. 26** gezeigt, wieder an der Kunststoffscheibe montieren. Achten Sie darauf, dass der Stift der Kunststoffscheibe in der mit dem Pfeil auf **Abb. 26** gekennzeichneten Öffnung der Dichtung steckt.
- Nun das Ganze wieder in das Stahlgehäuse für das Sieb einsetzen (**Abb. 27**) und sicherstellen, dass der Stift in der Öffnung des Unterteils steckt (siehe Pfeil auf **Abb. 27**).
- Zuletzt den Verschluss anschrauben.

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

### 9.2 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 Espressoessels befestigt ist, abschrauben (**Abb. 28**);
- Das Duschsieb des Brühkessels entfernen;
- Mit einem weichen Tuch reinigen (**Abb. 28**);
- 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. 25**).
- Unter fließendem Wasser abbürsten und abspülen.
- Das Duschsieb wieder einsetzen und sicherstellen, dass es richtig auf seiner Dichtung sitzt.

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

### 9.3 Sonstige Reinigungen

- Keine Lösungs- oder Scheuermittel verwenden. Nur ein weiches Tuch verwenden.
- Den Siebträger, die Siebe, die Abtropfschale und den Wassertank regelmäßig reinigen.  
Um die Schale zu leeren, den Tassenrost herausziehen, das Wasser beseitigen und den Tassenrost mit einem Tuch reinigen: dann die Abtropfschale wieder zusammenbauen.



**Gefahr!**

Das Gerät nicht in Wasser tauchen. Es handelt sich um ein Elektrogerät.

## 10. ENTKALKUNG

### 10.1 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.

Dazu wie folgt vorgehen:

1. Den Wasserfilter (falls vorhanden) entfernen und den Tank mit der Entkalkungslösung füllen, die durch Verdünnen des Entkalkers anhand der Angaben auf der Packung mit Wasser entsteht.
2. Die Taste ON/BEREITSCHAFT (Abb. 8) drücken, um das Gerät einzuschalten. Die Betriebsleuchte schaltet sich ein.
3. Sicherstellen, dass der Siebträger nicht eingerastet ist, und ein Gefäß unter den Milchaufschäumer stellen.
4. Die Taste  drücken und etwa 1/4 der im Tank enthaltenen Lösung herauslaufen lassen: ab und zu den Ausgabeknopf für Dampf drehen, um Wasser aus dem Milchaufschäumer laufen zu lassen. Dann die Ausgabe abbrechen, indem die Taste  gedrückt wird, und die Lösung für ca. 5 Minuten einwirken lassen;
5. Den Punkt 4 weitere dreimal wiederholen, bis der Tank leer ist.
6. Um die Rückstände der Entkalkungslösung zu beseitigen, den Tank gut ausspülen und mit Reinwasser (ohne Entkalker) füllen.
7. Die Taste  (Abb. 11) drücken und Wasser herauslaufen lassen, bis der Wassertank leer ist
8. Die Punkte 6 und 7 wiederholen.

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

## 10.2 Entkalkung des Filterkaffeeteils

Der im Wasser enthaltene Kalk führt im Laufe der Zeit zu so starken Verstopfungen, dass der einwandfreie Gerätebetrieb beeinträchtigt wird. Es wird empfohlen, die Kaffeemaschine etwa alle 40 Kaffeezubereitungen zu entkalken. Benutzen Sie hierzu die speziell für das Entkalken von Filterkaffeemaschinen im Handel erhältlichen Entkalkungsmittel.

1. Das Produkt in der Kanne verdünnen und dabei die Angaben auf der Packung des **Entkalkers** beachten;
2. Den Anti-Chlor-Filter entfernen und die Lösung in den Tank geben;
3. Die Kanne wieder auf die Warmhalteplatte stellen;
4. Die Taste  drücken, um die Menge einer Tasse auszugeben und dann das Gerät ausschalten;
5. Die Lösung für 15 Minuten einwirken lassen. Die Arbeitsschritte 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.

## 11. TECHNISCHE DATEN

Netzspannung:	220-240V/50-60Hz
Leistungsaufnahme:	1750 W
Abmessungen BxTxH:	371 x 282 (oder 369) x 324 mm
Druck:	15 bar
Brühkessel „Espresso“:	Edelstahl
Fassungsvermögen Wassertank „Espresso“:	1,2 l
Fassungsvermögen Wassertank „Filterkaffee“:	1,4 l
Kabellänge:	1200 mm
Gewicht:	
BC0421	6,3 kg
BC0421	6,2 kg

 Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

## 12. ENTSORGUNG



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

### 13. 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 in Abschnitt „9.2 Reinigung des Duschsiebs des Brühkessels“ durchführen
	Das Espressosieb ist verstopft	Die Reinigung, wie im Abschnitt „9.1 Reinigung und Wartung der Siebe für Espresso“ beschrieben, durchführen
	Kalk im Wasserkreislauf	Die Entkalkung wie im Abschnitt „10.1 Entkalkung des Espressoteils“ 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 Espressokessels hat an Elastizität verloren	Die Dichtung des Espressokessels bei einer Kundendienststelle auswechseln lassen
	Die Löcher der Ausgüsse des Siebträgers sind verstopft	Die Löcher der Ausgüsse reinigen
Geräuschvoller Pumpenbetrieb	Der Wassertank ist leer	Den Wassertank 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 der Schalter für die Kaffeeausgabe gedrückt wird	Warten, bis sich die Kontrolllampe OK Espresso einschaltet.
	Die Kaffeemaschine wurde nicht vorgeheizt	Das Gerät gemäß den Angaben in Abschnitt „6.1 Vorheizen der Kaffeegruppe“ vorheizen
	Die Tassen wurden nicht vorgewärmt	Die Tassen vorwärmen, indem sie mit heißem Wasser ausgespült werden
	Den Wasserkreislauf entkalken	Die Reinigung gemäß den Angaben in Abschnitt „10.1 Entkalkung des Espressoteils“ 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. 14)
	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	Das Kaffeepulver weniger pressen
	Zu viel Kaffeepulver	Weniger Kaffeepulver verwenden
	Das Duschsieb des Brühkessels ist verstopft	Die Reinigung gemäß den Angaben in Abschnitt „9.2 Reinigung des Duschsiebs des Brühkessels“ durchführen
	Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen oder feucht.	Nur Kaffeepulver für Espressomaschinen verwenden; sicherstellen, dass es nicht feucht ist
Das Kaffeepulver hat nicht die richtige Qualität	Kaffeepulver mit einer anderen Qualität verwenden	
Der Siebträger lässt sich nicht am Gerät einrasten	Zu viel Kaffee im Sieb	Den mitgelieferten Messlöffel verwenden und sicherstellen, dass das richtige Sieb für die gewünschte Zubereitungsart verwendet wird
Bei der Zubereitung von Cappuccino schäumt die Milch nicht auf	Die Milch ist nicht kalt genug	Immer teilentrahmte Milch mit Kühl-schranktemperatur verwenden
	Der Milchaufschäumer ist verschmutzt	Die Löcher des Milchaufschäumers sorgfältig reinigen, insbesondere die auf Abbildung 22 gezeigten Löcher
Der Kaffee schmeckt sauer	Der Spülvorgang nach der Entkalkung war nicht ausreichend	Nach der Entkalkung das Gerät gemäß den Angaben in Abschnitt „10.1 Entkalkung des Espressoteils“ oder „10.2 Entkalkung des Filterkaffeeteils“ durchspülen
Die Ausgabe des Filterkaffees dauert zu lang	Den Filterkaffeeteil entkalken	Die Reinigung gemäß den Angaben in Abschnitt „10.2 Entkalkung des Filterkaffeeteils“ durchführen