Lesen Sie vor dem Gebrauch des Gerätes die separat beiliegenden Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

1. BESCHREIBUNG

1.1 Beschreibung des Gerätes

(S. 3- A)

A1. Ausgabeknopf für Dampf/Heißwasser
A2. Duschsieb des Brühkessels
A3. Wassertank
A4. Tassenrost
A5. Milchaufschäumer
A6. Düse des Milchaufschäumers
A7. Auslauf
A8. Netzkabel
A9. Tassenrost
A10. Abtropfschale

1.2 Beschreibung der Bedienblende

(Seite 3- B)

B1. Taste **EIN/AUS** ⏻
B2. Ausgabetaste für Kaffee-/Heißwasser
B3. Taste für die Dampffunktion
B4. Betriebsleuchte **I**
B5. Kontrolllampe Temperatur **OK** für Kaffee-/Heißwasserausgabe
B6. Kontrolllampe Temperatur **OK** für Dampfausgabe

1.3 Beschreibung der Zubehörteile

(Seite 2 - C)

C1. Siebträger
C2. Crema-Sieb für 1 Kaffee
C3. Crema-Sieb für 2 Kaffees
C4. Crema-Sieb Kaffeepads ESE
C5. Messlöffel/Tamper
C6. Entkalker (*nicht im Lieferumfang enthalten, bei autorisierten Kundendienstzentren erhältlich)

2. FÜLLEN DES WASSERTANKS

11. Öffnen Sie den Deckel der Kaffeemaschine (fig. 1)und ziehen Sie dann den Wassertank nach oben heraus (fig. 2);
12. Füllen Sie den Tank mit frischem, sauberem Wasser, wobei darauf zu achten ist, dass die Markierung MAX nicht überschritten wird (fig. 3). Setzen Sie den Tank wieder ein, indem Sie ihn leicht andrücken, damit sich die Ventile am Boden des Tanks öffnen.
13. Wenn Sie möchten, können Sie den Wassertank auch füllen, ohne ihn herauszuziehen, indem das Wasser mit einer Karaffe direkt eingefüllt wird.

Achtung: Das Gerät nie mit leerem Wassertank oder ohne Wassertank in Betrieb nehmen.

3. ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTES

1. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste ⏻ (B1) (fig. 4) drücken: die Betriebsleuchte schaltet sich ein **I** (B4);
2. Setzen Sie das Kaffeesieb, das Sie benutzen möchten, in den Siebträger (C1) ein (fig. 5);
3. Rasten Sie den Siebträger an der Kaffeemaschine ein, ohne ihn mit Kaffeepulver zu füllen (fig. 6);
4. Stellen Sie einen 0,5l Behälter unter das Duschsieb des Brühkessels und einen weiteren 0,5l Behälter unter den Milchaufschäumer (fig. 7);
5. Warten Sie, bis sich die Kontrolllampe **OK** (B5) (fig. 8) einschaltet und drücken Sie sofort danach die Taste (fig. 9): lassen Sie dann etwa den halben Tank aus dem Siebträger fließen;
6. Drehen Sie dann den Ausgabeknopf für Dampf nach links (fig. 10) und lassen Sie das ganze restliche Wasser des Tanks aus dem Milchaufschäumer fließen;
7. Schließen Sie den Ausgabeknopf für Dampf wieder und drücken Sie die Taste ;
8. Leeren Sie die beiden Behälter, stellen Sie sie wieder unter das Duschsieb des Brühkessels und unter den Milchaufschäumer und wiederholen Sie die Punkte 5-6-7.

Nun ist das Gerät betriebsbereit.

3.1 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).

3.2 Empfehlungen für einen heißeren Kaffee

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

1. Durch Drücken der Taste ⏻ (die Betriebsleuchte **I** B4 schaltet sich ein) (fig. 4) die Kaffeemaschine einschalten und den Siebträger an der Maschine einrasten, ohne ihn mit Kaffeepulver zu füllen (fig. 6);
2. Eine Tasse unter den Siebträger stellen. Benutzen Sie dieselbe Tasse, mit der Sie später den Kaffee zubereiten, damit diese vorgewärmt wird.
3. Warten Sie, bis sich die Kontrolllampe **OK** (fig. 8) einschaltet, drücken Sie sofort danach die Taste (fig. 9)und lassen Sie Wasser herausfließen, bis sich die Kontrolllampe **OK**ausschaltet, brechen Sie dann den Vorgang ab, indem Sie die gleiche Taste erneut drücken;
4. Leeren Sie die Tasse und warten Sie ab, bis sich die Kontrolllampe **OK** (B5)erneut einschaltet, dann den gleichen Vorgang nochmal wiederholen.

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

4. ZUBEREITUNG VON ESPRESSO MIT KAFFEEPULVER

1. Das Sieb für Kaffeepulver (C2) oder (C3) in den Siebträger (C1)einsetzen. Für die Zubereitung eines Kaffees das Sieb und für die Zubereitung von 2 Kaffees das Sieb verwenden;
2. Für die Zubereitung von nur einem Kaffee, das Sieb mit einem gestrichenen Messlöffel Kaffeepulver, etwa 7 g, füllen. (fig. 11). 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 Tamper leicht anpressen (fig. 12). Das Anpressen des Kaffeepulvers ist sehr wichtig, um einen guten Espresso zu erhalten. 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, (fig. 6) um zu vermeiden, dass Wasser austritt;
5. Stellen Sie die Tasse oder die Tassen unter die Ausgüsse des Siebträgers (fig. 13). Es wird empfohlen, die Tassen vor der Kaffeezubereitung zu erwärmen, indem sie mit etwas Heißwasser ausgespült werden.
6. Vergewissern Sie sich, dass die Kontrolllampe **OK** (fig. 8) eingeschaltet ist (andernfalls abwarten, bis sie sich einschaltet) und die Taste ☕/☕☕drücken. Sobald die gewünschte Kaffeemenge erreicht ist, zum Abbrechen die gleiche Taste erneut drücken;
7. Zum Ausrasten des Siebträgers den Griff von rechts nach links drehen;

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

8. Zum Entfernen des Kaffeesatzes den Siebträger umdrehen und ausklopfen (fig. 14).
9. Zum Ausschalten des Gerätes die Taste ⏻ drücken.

5. ZUBEREITUNG VON ESPRESSO MIT KAFFEEPADS

1. Die Kaffeemaschine, wie in Abschnitt „3.2 EMPFEHLUNGEN FÜR EINEN HEISSEREN KAFFEE“beschrieben, vorheizen und sicherstellen, dass der Siebträger an der Kaffeemaschine eingerastet ist. Auf diese Weise erhält man einen wärmeren Kaffee.

Hinweis: *verwenden Sie Kaffeepads, die dem E.S.E.-Standard entsprechen: dieser ist auf den Packungen mit nachstehender Marke 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 Pad-Sieb (C4) ( ) in den Siebträger einsetzen;
3. Das Kaffeepad möglichst genau in die Mitte des Siebs setzen (fig. 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 immer bis zum Anschlag drehen (fig. 6);
5. Wie unter den Punkten 5, 6 und 7 des vorherigen Abschnitts beschrieben vorgehen.

6. ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO

1. Den Espresso wie in den vorherigen Abschnitten beschrieben zubereiten und ausreichend große Tassen verwenden.
2. Die Taste ☕☕ (fig. 16) drücken und abwarten, bis sich die Kontrolllampe **OK** (B3) (fig. 17)einschaltet;
3. Währenddessen ein Gefäß mit ungefähr 100 Gramm Milch pro Cappuccino, der zubereitet werden soll, füllen. Die Milch sollte Kühlschranktemperatur haben (nicht warm sein!). Bei der Wahl der Größe des Gefäßes muss bedacht werden, dass sich das Milchvolumen verdoppelt bis verdreifacht (fig. 18);

Hinweis: es wird empfohlen, teilentrahmte Milch mit Kühlschranktemperatur zu verwenden.

4. Das mit Milch gefüllte Gefäß unter den Milchaufschäumer stellen.
5. Abwarten, bis sich die Kontrolllampe **OK** (B3)einschaltet. Das Aufleuchten der Kontrolllampe zeigt an, dass der Brühkessel die ideale Temperatur für die Dampferzeugung erreicht hat.
6. Den Dampf für einige Sekunden öffnen, indem der Ausgabeknopf für Dampf nach links gedreht wird, um eventuell im Kreislauf vorhandenes Wasser auszuspülen. Den Dampf wieder schließen;
7. Den Milchaufschäumer ca. 5 mm in die Milch eintauchen und den Ausgabeknopf für Dampf nach links drehen (fig. 19). 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 unterbrechen, indem der Ausgabeknopf für Dampf nach rechts gedreht wird, und die Taste ☕☕ erneut 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 Kakaopulver 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 und Wasser herausfließen lassen, bis sich die Kontrolllampe **OK**ausschaltet. Die gleiche Taste erneut drücken drücken und dann den Kaffee zubereiten.*

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

7. REINIGUNG DES MILCHAUFSCHÄUMERS NACH DEM GEBRAUCH

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, 6 und 7 des Kapitels „ZubEREITUNG VON CAPPUCCINO"), indem der Ausgabeknopf für Dampf gedreht wird. Dadurch werden Milchrückstände aus dem Inneren des Milchaufschäumers beseitigt. Das Gerät durch Drücken der Taste ⏻ (B1)ausschalten.
2. Einige Minuten warten, bis der Milchaufschäumer abkühlt: den Milchaufschäumer drehen und nach unten herausziehen (fig. 20);
3. Die Düse des Milchaufschäumers nach unten herausziehen (fig. 21);
4. Kontrollieren Sie, dass die in (fig. 22)gezeigten Löcher nicht verstopft sind. Falls erforderlich, mit Hilfe einer Nadel säubern.
5. Die Düse wieder einsetzen und den Milchaufschäumer wieder auf die Düse stecken, indem er gedreht und gleichzeitig bis zum Einrasten nach oben gedrückt wird.

8. HEISSWASSERERZEUGUNG

1. Durch Drücken der Taste ⏻ (fig. 4)die Kaffeemaschine einschalten. Abwarten, bis die Kontrolllampe **OK** eingeschaltet ist;
2. Ein Gefäß unter den Milchaufschäumer stellen;
3. Sobald sich die Kontrolllampe **OK** einschaltet, die Taste drücken und gleichzeitig den Ausgabeknopf für Dampf nach links drehen (fig. 19): aus dem Milchaufschäumer fließt Heißwasser;
4. Um die Heißwasserausgabe abzubrechen, den Ausgabeknopf für Dampf schließen und die Taste erneut drücken.

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

9. REINIGUNG

9.1 Reinigung der Kaffeemaschine

Folgende Teile der Kaffeemaschine müssen regelmäßig gereinigt werden:

- Abtropfschale (A10)
- Kaffeesiebe (C2), (C3) und (C4);
- Duschsieb (A2);
- Wassertank (A3);
- Milchaufschäumer (A5) wie in Abschnitt „7. REINIGUNG DES MILCHAUFSCHÄUMERS NACH DEM GEBRAUCH"angegeben;

Achtung!

- Verwenden Sie zur Reinigung der Maschine keine Lösungs- und Scheuermittel oder Alkohol.
- Verwenden Sie zum Entfernen der Verkrustungen oder der Kaffeeablagerungen keine Metallgegenstände, weil sie Oberflächen aus Metall oder Kunststoff verkratzen könnten.

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

Hinweis: *Bei Nichtgebrauch von mehr als 3-4 Tagen wird dringend empfohlen, vor dem Gebrauch der Kaffeemaschine einen Spülvorgang durchzuführen, gemäß Beschreibung in Abschnitt „3. ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTES"*

9.2 Reinigung der Abtropfschale

1. Die Abtropfschale entfernen;
2. Den Tassenrost entfernen, das Wasser ausleeren und die Abtropfschale mit einem Tuch reinigen: dann die Abtropfschale wieder zusammenbauen;
3. Dann die Abtropfschale wieder einsetzen.

9.3 Reinigung der Kaffeesiebe

DIE KAFFEESIEBE REGELMÄSSIG JEDE WOCHE REINIGEN:

1-Tassen-Sieb und 2-Tassen-Sieb

1. Das gelochte Sieb an der dafür vorgesehenen Lasche herausziehen (Abb. 24);
2. Die Filter unter fließendem Wasser abspülen (fig. 25);
3. Prüfen, dass die kleinen Löcher nicht verstopft sind, andernfalls mit Hilfe einer Nadel reinigen (fig. 25) und (fig. 26);
4. Das Sieb wieder einsetzen und dabei fest nach unten drücken.

Pad-Sieb

Unter fließendem Wasser abspülen. Prüfen, dass die kleinen Löcher nicht verstopft sind, andernfalls mit Hilfe einer Nadel reinigen (fig. 25) und (fig. 26).

9.4 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 befestigt ist, abschrauben (fig. 27);
- Das Duschsieb des Brühkessels entfernen;
- Den Brühkessel mit einem feuchten Tuch reinigen (fig. 28);
- Das Duschsieb sorgfältig mit heißem Wasser reinigen und mit einer kleinen Bürste abbürsten. Prüfen, dass die kleinen Löcher nicht verstopft sind, andernfalls mit Hilfe einer Nadel reinigen.
- 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.

10. ENTKALKUNG

Es wird empfohlen, die Kaffeemaschine etwa alle 200 Kaffeezubereitungen zu entkalken. Es wird empfohlen, Entkalker von De'Longhi (C6)* zu verwenden, die im Handel erhältlich sind.
Den folgenden Ablauf beachten:

1. Den Tank mit der Entkalkungslösung füllen, die durch Verdünnen des Entkalkers anhand der Angaben auf der Packung mit Wasser entsteht.
2. Die Taste ⏻ drücken;
3. Sicherstellen, dass der Siebträger nicht eingerastet ist, und ein Gefäß unter das Duschsieb des Brühkessels und den Milchaufschäumer stellen.
4. Warten, bis die Kontrolllampe **OK** sich einschaltet;
5. Die Taste drücken und etwa 1/4 der im Tank enthaltenen Lösung herausfließen lassen: ab und zu den Ausgabeknopf für Dampf drehen, um Wasser aus dem Milchaufschäumer fließen zu lassen. Dann die Ausgabe abbrechen, indem die Taste gedrückt wird, und die Lösung für ca. 5 Minuten einwirken lassen;
6. Den Punkt 5 weitere dreimal wiederholen, bis der Tank leer ist.
7. Um die Rückstände der Entkalkungslösung zu beseitigen, den Tank gut ausspülen und mit Reinwasser (ohne Entkalker) füllen.
8. Die Taste drücken und Wasser ausgeben, bis der Wassertank leer ist: ab und zu den Ausgabeknopf für Dampf drehen, um Wasser aus dem Milchaufschäumer fließen zu lassen;
9. Die Punkte 7 und 8 wiederholen.

11. TECHNISCHE DATEN

Netzspannung:	220-240V~50/60Hz
Leistungsaufnahme:	1100W
Abmessungen BxTxH:	185x244(329)x305 mm
Druck:	15 bar
Fassungsvermögen Wassertank:	1.1 l
Länge des Speisekabels:	1300 mm
Gewicht:	3,8 kg

12. 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 Sieb und das herausziehbare perforierte Sieb sind verstopft	Die Reinigung durchführen gemäß den Angaben in Abschnitt „9.3 REINIGUNG DER KAFFEESIEBE“
	Das Duschsieb des Brühkessels ist verstopft	Die Reinigung durchführen gemäß den Angaben in Abschnitt „9. REINIGUNG“
	Kalk im Wasserkreislauf	Die Entkalkung durchführen gemäß Abschnitt „10. ENTKALKUNG“
Der Espresso tropft über die Ränder des Siebträgers anstatt aus den Löchern	Der Siebträger ist nicht richtig eingesetzt oder verschmutzt	Den Siebträger richtig einrasten und kräftig bis zum Anschlag drehen
	Die Dichtung des Kessels hat an Elastizität verloren oder ist verschmutzt	Die Dichtung des Brühkessels bei einer Kundendienststelle auswechseln lassen
	Die Löcher der Ausgüsse des Siebträgers sind verstopft	Die Löcher der Ausgüsse des Siebträgers reinigen
	Das Sieb und das herausziehbare perforierte Sieb sind verstopft	Die Reinigung durchführen gemäß den Angaben in Abschnitt „9.3 REINIGUNG DER KAFFEESIEBE“
Der Espresso ist kalt	Die Kontrolllampe OK ist bei der Kaffeeausgabe nicht eingeschaltet	Warten, bis sich die Kontrolllampe OK einschaltet
	Die Kaffeemaschine wurde nicht vorgeheizt	Das Gerät vorheizen gemäß den Angaben in Abschnitt „„3.2 EMPFEHLUNGEN FÜR EINEN HEISSEREN KAFFEE“
	Die Tassen wurden nicht vorgewärmt	Die Tassen mit Heißwasser vorwärmen
	Kalk im Wasserkreislauf	Die Entkalkung durchführen gemäß Abschnitt „10. ENTKALKUNG“
Geräuschvoller Pumpenbetrieb	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
	Am Anschluss des Tanks sind Luftblasen vorhanden	Die Angaben im Abschnitt „8. HEISSWASSERERZEUGUNG“ beachten, bis Wasser ausgegeben wird

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 durchführen gemäß den Angaben in Abschnitt „9.4 REINIGUNG DES DUSCHSIEBS DES BRÜHKESSELS“
	Das Sieb und das herausziehbare perforierte Sieb sind verstopft	Die Reinigung durchführen gemäß den Angaben in Abschnitt „9.3 REINIGUNG DER KAFFEESIEBE“
	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 Kaffee schmeckt sauer	Der Spülvorgang nach der Entkalkung war nicht ausreichend	Nach der Entkalkung das Gerät durchspülen gemäß den Angaben in Abschnitt „10. ENTKALKUNG“
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 Reinigung des Milchaufschäumers durchführen gemäß Beschreibung in Abschnitt „7. REINIGUNG DES MILCHAUFSCHÄUMERS NACH DEM GEBRAUCH“
	Kalk im Wasserkreislauf	Die Entkalkung durchführen gemäß Abschnitt „10. ENTKALKUNG“
Das Gerät schaltet sich aus	Die Auto-Abschaltung hat ausgelöst	Die Taste ⏻ drücken, um das Gerät wieder einzuschalten
Das Gerät schaltet sich wenige Sekunden nach dem Einschalten aus	Die Ausgabetaste oder die Taste für die Dampffunktion ist gedrückt.	Die Taste loslassen, dann die Taste ⏻ drücken.