

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

1. BESCHREIBUNG

1.1 Beschreibung des Gerätes

(S. 3- A)

- A1. Wassertank
- A2. Tassenablage
- A3. Ausgabeknopf für Dampf
- A4. Duschsieb des Brühkessels
- A5. Auslauf für Heißwasser/Dampf
- A6. Düse
- A7. Milchaufschäumer
- A8. Tassenrost
- A9. Anzeige Abtropfschale voll
- A10. Abtropfschale
- A11. Taste **EIN/AUS**

1.2 Beschreibung der Bedienblende

(Seite 3- B)

- B1. Kontrolllampe **EIN/AUS**
- B2. Kontrolllampe **OK**
- B3. Wahldrehknopf

1.3 Beschreibung der Zubehörteile

(Seite 2 - C)

- C1. Siebträger
- C2. 1-Tassen-Sieb (Symbol  an der Unterseite des Siebs)
- C3. 2-Tassen-Sieb (Symbol  an der Unterseite des Siebs)
- C4. Pad-Sieb (Symbol  *** an der Unterseite des Siebs)
- C5. Messlöffel/Tamper
- C6. Entkalker (*nicht im Lieferumfang enthalten, bei autorisierten Kundendienstzentren erhältlich)
- C7. Wasserfilter (*nicht im Lieferumfang enthalten, bei autorisierten Kundendienstzentren erhältlich)

2. FÜLLEN DES WSSERTANKS

1. Ziehen Sie den Tank nach oben heraus (fig. 1).
2. Füllen Sie den Tank mit frischem, sauberem Wasser, wobei darauf zu achten ist, dass die Markierung MAX nicht überschritten wird (fig. 2). Setzen Sie den Tank wieder ein, indem Sie ihn leicht andrücken, damit sich die Ventile am Boden des Tanks öffnen (fig. 3);
3. 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 den Schalter EIN/AUS drücken (fig. 4): die Betriebsleuchte schaltet sich ein I;
 2. Setzen Sie das Kaffeesieb, das Sie benutzen möchten, in den Siebträger 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** (fig. 8) einschaltet und drehen Sie sofort danach den Wahlschalter auf /  (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 stellen Sie den Wahlschalter wieder auf  (BEREITSCHAFT);
 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 des Schalters **EIN/AUS** (die Betriebsleuchte schaltet sich ein) (fig. 4) die Kaffeemaschine einschalten und den Siebträger an der Maschine einrasten, ohne ihn mit Kaffeepulver zu füllen (fig. 6);
2. Stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger. 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, drehen Sie sofort danach den Wahlschalter auf /  (fig. 9) und lassen Sie Wasser herausfließen, bis sich die Kontrolllampe **OK** ausschaltet, brechen Sie dann den Vorgang ab, indem Sie den Wahlschalter auf  drehen;
4. Leeren Sie die Tasse und warten Sie ab, bis sich die Kontrolllampe **OK** 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 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 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, (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 drehen Sie den Funktionswahlschalter auf . Sobald die gewünschte Kaffeemenge erreicht ist, zum Abbrechen des Vorgangs den Drehknopf auf  drehen;
7. Zum Ausrasten des Siebträgers den Griff von rechts nach links drehen.

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

8. Zum Ausschalten des Gerätes die Taste **EIN/AUS** drücken.

5. ZUBEREITUNG VON ESPRESSO MIT KAFFEEPADS

1. Die Kaffeemaschine, wie in Abschnitt "3.2 CONSIGLI PER UN CAFFÈ PIÙ CALDO" 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. Den Wahlschalter auf  (fig. 16) drehen und abwarten, bis sich die Kontrolllampe **OK** 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. 17);

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

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 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 (fig. 18) in die Milch eintauchen und den Ausgabeknopf für Dampf nach links 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 Dampfabgabe durch Schließen des Ausgabeknopfs für Dampf unterbrechen und den Funktionswahlschalter 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 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, den Funktionswahlschalter auf /☉ drehen und Wasser herausfließen lassen, bis sich die Kontrolllampe **OK** ausschaltet. Den Funktionswahlschalter wieder auf I stellen und dann den Kaffee zubereiten.

Es wird empfohlen, nicht länger als 60 Sekunden Dampf abzugeben 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 in Kapitel "6. COME PREPARARE IL CAPPUCINO"), indem der Ausgabeknopf für Dampf nach links gedreht wird. Dadurch werden Milchrückstände aus dem Inneren des Milchaufschäumers beseitigt. Das Gerät ausschalten, indem der Ausgabeknopf für Dampf wieder geschlossen und der Funktionswahlschalter auf  gestellt werden;
2. Einige Minuten warten, bis der Milchaufschäumer abkühlt: den Milchaufschäumer nach außen drehen und nach unten herausziehen (fig. 20);
3. Die Düse des Milchaufschäumers nach unten herausziehen (fig. 21);
4. Kontrollieren, dass die in (fig. 22) gezeigte Öffnung des Milchaufschäumers nicht verstopft ist. Säubern Sie sie, falls erforderlich, mit Hilfe eines Zahnstochers;
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 EIN/AUS die Kaffeemaschine einschalten (fig. 4). Abwarten, bis die Kontrolllampe **OK** eingeschaltet ist;
2. Ein Gefäß unter den Milchaufschäumer stellen;
3. Sobald sich die Kontrolllampe **OK** einschaltet, den Funktionswahlschalter auf /☉ stellen und gleichzeitig den Ausgabeknopf für Dampf nach links drehen: aus dem Milchaufschäumer fließt Heißwasser;
4. Um die Heißwasserausgabe abzubrechen, den Ausgabeknopf für Dampf nach rechts und den Funktionswahlschalter auf  drehen.

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)
- Kaffeefilter (C2), (C3) und (C4);
- Duschsieb (A4);
- Wassertank (A1);
- Milchaufschäumer (A5) wie in Abschnitt "7. PULIZIA DEL CAPPUCINATORE DOPO OGNI USO" angegeben;

Achtung!

- Verwenden Sie zur Reinigung der Maschine keine Lösungs- und Scheuermittel oder Alkohol.
- Verwenden Sie zum Entfernen der Verkrustungen oder der Kaffeablagerungen 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. PRIMA MESSA IN FUNZIONE DELL'APPARECCHIO"

9.2 Reinigung der Abtropfschale

Achtung!

Die Abtropfschale ist mit einem Schwimmer (A9) (rot) zur Anzeige des Wasserstandes ausgestattet. Die Abtropfschale leeren und reinigen, bevor diese Anzeige aus dem Tassenrost hervortritt (fig. 23), andernfalls kann das Wasser über den Rand treten und die Kaffeemaschine, die Aufstellfläche oder den umliegenden Bereich beschädigen.

1. Die Abtropfschale entfernen;
2. Den Tassenrost entfernen (A8), 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 Kaffeefilter

Die Kaffeefilter regelmäßig jede Woche reinigen:

1-Tassen-Sieb und 2-Tassen-Sieb

1. Das gelochte Sieb an der dafür vorgesehenen Lasche herausziehen (fig. 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. 27);
- 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.

9.5 Reinigung des Wassertanks

1. Den Wassertank regelmäßig (etwa einmal im Monat) und nach jedem Auswechseln des Wasserfilters (C7) (*falls vorgesehen) mit einem feuchten Tuch und etwas mildem Reinigungsmittel reinigen;
2. Den Filter (*sofern vorhanden) herausnehmen und unter fließendem Wasser abspülen.
3. Den Filter (*falls vorgesehen) wieder einsetzen, den Tank mit frischem Wasser füllen und den Tank wieder einsetzen.
4. (Nur Modelle mit Wasserfilter) 100 ml Heißwasser auslaufen lassen.

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 EIN/AUS 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. Den Wahlschalter auf  drehen und etwa 1/4 der im Tank enthaltenen Lösung herausfließen lassen: ab und zu den Ausgabeknopf für Dampf nach links drehen, um Wasser aus dem Milchaufschäumer fließen zu lassen. Dann die Ausgabe abbrechen, indem der Wahlschalter auf  gedreht 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. Den Wahlschalter auf  drehen und Wasser ausgeben, bis der Wassertank leer ist: ab und zu den Ausgabeknopf für Dampf nach links 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 BxHxT:	197x322x303 (385) mm
Druck:	15 bar
Fassungsvermögen Wassertank :	1 l
Länge des Speisekabels:	1,40 m
Gewicht:	4,7 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 PULIZIA DEI FILTRI CAFFÈ"
	Das Duschsieb des Brühkessels ist verstopft	Die Reinigung durchführen gemäß den Angaben in Abschnitt "9. PULIZIA"
	Kalk im Wasserkreislauf	Die Entkalkung durchführen gemäß Abschnitt "10. DECALCIFICAZIONE"
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 PULIZIA DEI FILTRI CAFFÈ"
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	Die Kaffeemaschine gemäß den Angaben im Abschnitt „3.2 CONSIGLI PER UN CAFFÈ PIÙ CALDO“2 Empfehlungen für einen heißeren Kaffee“ vorheizen
	Die Tassen wurden nicht vorgewärmt	Die Tassen mit Heißwasser vorwärmen
	Kalk im Wasserkreislauf	Die Entkalkung durchführen gemäß Abschnitt "10. DECALCIFICAZIONE"
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 „Heißwassererzeugung“ beachten, bis Wasser austritt

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 PULIZIA DELLA DOCCIA CALDAIA"
	Das Sieb und das herausziehbare perforierte Sieb sind verstopft	Die Reinigung durchführen gemäß den Angaben in Abschnitt "9.3 PULIZIA DEI FILTRI CAFFÈ"
	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. DECALCIFICAZIONE"
Bei der Zubereitung von Cappuccino schäumt die Milch nicht auf	Modell ECP35.31: der Regler steht auf „HOT MILK“ (HEISSE MILCH)	Modell ECP35.31: den Regler auf „Cappuccino“ schieben
	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. PULIZIA DEL CAPPUCCINATORE DOPO OGNI USO"
	Kalk im Wasserkreislauf	Die Entkalkung durchführen gemäß Abschnitt "10. DECALCIFICAZIONE"
Das Gerät schaltet sich aus	Die Auto-Abschaltung hat ausgelöst	Den Schalter EIN/AUS drücken, um das Gerät wieder einzuschalten
Das Gerät schaltet sich wenige Sekunden nach dem Einschalten aus	Der Funktionswahlschalter steht nicht auf I (Bereitschaft)	Den Funktionswahlschalter auf I (Bereitschaft) drehen, dann die Taste EIN/AUS drücken.