

EINFÜHRUNG

Vielen Dank für die Wahl unserer Espressomaschine. Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit Ihrem neuen Gerät. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen der vorliegenden Bedienungsanleitung. So vermeiden Sie Gefahren und Beschädigungen der Maschine.

In der Bedienungsanleitung verwendete Symbole

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



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



Achtung! Die Nichtbeachtung kann zu Verletzungen oder Beschädigungen am Gerät führen.



Verbrennungsgefahr! Die Nichtbeachtung kann zu Verbrennungen oder Verbrühungen führen.



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

SICHERHEIT

Grundlegende Sicherheitshinweise



Gefahr! Da das Gerät mit elektrischem Strom arbeitet, kann nicht ausgeschlossen werden, dass es Stromschläge erzeugt.

Halten Sie sich daher bitte an die folgenden Sicherheitshinweise:

- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder Füßen.
- Berühren Sie den Stecker nicht mit nassen Händen.
- Vergewissern Sie sich, dass die verwendete Steckdose stets gut zugänglich ist, denn nur so kann der Stecker bei Bedarf abgezogen werden.
- Soll der Stecker aus der Steckdose gezogen werden, fassen Sie direkt am Stecker an. Ziehen Sie niemals am Kabel, denn es könnte beschädigt werden.
- Um das Gerät vollständig von der Stromversorgung zu trennen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Versuchen Sie bei Defekten am Gerät nicht, diese zu reparieren.

Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und wenden Sie sich an den Technischen Kundendienst.

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



Achtung: Bewahren Sie das Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, Styropor) außerhalb der Reichweite

von Kindern auf.



Achtung: Das Gerät darf nicht durch Personen (auch Kinder) mit eingeschränkten psychischen, körperlichen, sensorischen Fähigkeiten oder ungenügender Erfahrung und Sachkenntnis benutzt werden, es sei denn, diese werden sorgfältig durch einen für ihre Sicherheit Verantwortlichen beaufsichtigt und unterrichtet. Beaufsichtigen Sie die Kinder und stellen Sie sicher, dass diese nicht mit dem Gerät spielen.



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

Vermeiden Sie Berührungen mit heißen Wasserspritzern oder Dampf.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Der Gebrauch ist nicht vorgesehen:

- in Räumen, die als Küchen für das Personal von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsbereichen eingerichtet sind
- in landwirtschaftlichen touristischen Einrichtungen
- in Hotels, Motels und anderen Übernachtungseinrichtungen
- bei Zimmervermietungen

Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß und daher gefährlich. Der Hersteller haftet nicht für Schäden infolge unsachgemäßen Gebrauchs des Geräts.

Bedienungsanleitung

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung bitte vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch.

- Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu Verletzungen und Schäden am Gerät führen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden infolge Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung.



Wichtiger Hinweis: Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Sollte das Gerät an andere Personen weitergegeben werden, ist ihnen auch diese Bedienungsanleitung zu übergeben.

BESCHREIBUNG

1. Bedienfeld
2. Dampfhahn
3. Wassertank
4. Deckel des Wassertanks
5. Netzkabel
6. Dampf- oder Heißwasserausgaberohr
7. Tassenrost
8. Tropfschale
9. Cappuccinatore (Aufschäumdüse)

10. Düse
11. Brühkopf
12. Stopfer
13. Messlöffel für gemahlene Kaffee
14. Siebhalter
15. Großes Sieb für 2 Tassen
16. Kleines Sieb für 1 Tasse bzw. für Pads
17. Wahltaste Dampffunktion
18. Kaffee-/Heißwasser-Ausgabetaste
19. Ein-/Aus-Taste
20. Betriebsanzeigeleuchte
21. Anzeigeleuchte OK
22. Anzeigeleuchte Dampffunktion
23. Tassenwärmpalte

VORBEREITENDE SCHRITTE

Kontrolle des Transports

Überzeugen Sie sich nach dem Auspacken, dass das Gerät unversehrt ist und keine Zubehörteile fehlen. Verwenden Sie das Gerät bei sichtbaren Beschädigungen nicht. Wenden Sie sich an den Technischen Kundendienst von De'Longhi.

Installation des Geräts

Bei der Installation des Geräts sind folgende Sicherheitshinweise zu beachten:

- Das Gerät könnte durch das Eindringen von Wasser beschädigt werden. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasserhähnen oder Spülbecken auf.
- Das Gerät könnte beschädigt werden, wenn das darin enthaltene Wasser gefriert. Installieren Sie das Gerät nicht in Umgebungen, in denen die Temperatur unter den Gefrierpunkt sinken kann.
- Ordnen Sie das Netzkabel so an, dass es nicht durch scharfe Kanten oder Berührung mit heißen Oberflächen (z. B. Elektrokochplatten) beschädigt werden kann.

Anschließen des Geräts



Achtung Vergewissern Sie sich, dass die Spannung des Stromnetzes der auf dem Typenschild auf dem Boden des Geräts angegebenen Spannung entspricht.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine Steckdose an, die nach den Regeln der Technik installiert ist, eine Stromfestigkeit von mindestens 10 A hat und ausreichend geerdet ist.
- Sollte die Steckdose nicht zum Stecker des Geräts passen, lassen Sie die Steckdose durch qualifiziertes Personal gegen einen geeigneten Typ austauschen.
- Das Netzkabel dieses Geräts darf niemals durch den Benutzer ausgetauscht werden, da hierzu Spezialwerkzeuge erforderlich sind. Bei Beschädigung des Kabels oder um es austauschen zu lassen, wenden Sie sich bitte ausschließlich an ein vom Hersteller

autorisiertes Kundendienstzentrum, um jeder Gefahr vorzubeugen.

Füllen des Wassertanks

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



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



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

ZUBEREITUNG VON ESPRESSO KAFFEE

Vorheizen der Kaffee-Einheit

Um einen Espresso mit der richtigen Temperatur zu erhalten, sollte die Maschine folgendermaßen vorgeheizt werden:

1. Schalten Sie die Maschine durch Drücken der Taste ON/OFF ein (die entsprechende Leuchte leuchtet auf) (Abb. 4) und setzen Sie den Siebhalter an der Maschine ein, ohne diesen mit gemahlendem Kaffee zu füllen (Abb. 5).
2. Stellen Sie eine Tasse unter den Siebhalter. Nehmen Sie hierzu dieselbe Tasse, in der Sie den Kaffee zubereiten wollen, um sie vorzuheizen.
3. Warten Sie bis die Anzeigeleuchte OK (Abb. 6) aufleuchtet und drücken Sie sofort danach die Kaffee-Ausgabetaste (Abb. 7), lassen Sie das Wasser auslaufen bis die Anzeigeleuchte OK erlischt, drücken Sie dann erneut die Ausgabetaste (Abb. 7), um die Ausgabe abzubrechen.
4. Leeren Sie die Tasse aus, warten Sie bis die Anzeigeleuchte OK wieder aufleuchtet und wiederholen Sie denselben Vorgang noch einmal.

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

ZUBEREITUNG VON ESPRESSO MIT GEMAHLENEM KAFFEE

1. Setzen Sie, nachdem Sie das Gerät wie im vorherigen Abschnitt vorgeheizt haben, das Sieb für gemahlene Kaffee in den Siebhalter, achten Sie dabei darauf, dass die Nase richtig in die entsprechende

Nut eingreift, siehe Abb. 8. Verwenden Sie das kleinere Sieb, wenn Sie eine Tasse, das größere, wenn Sie 2 Tassen Espresso zubereiten möchten.

2. Möchten Sie nur eine Tasse Kaffee zubereiten, füllen Sie das Sieb mit einem gestrichenen Messlöffel gemahlenem Kaffee, etwa 7 g (Abb. 9). Möchten Sie hingegen zwei Tassen zubereiten, füllen Sie das Sieb mit zwei knappen Messlöffeln gemahlenem Kaffee (etwa 6 + 6 g). Füllen Sie das Sieb jeweils mit kleinen Mengen, um das Verschütten von Kaffee zu vermeiden.



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

3. Verteilen Sie den gemahlene Kaffee gleichmäßig und pressen Sie ihn leicht mit dem Stopfer (Abb. 10).
Das Pressen des gemahlene Kaffees ist ein wesentlicher Vorgang zur Zubereitung eines wohlschmeckenden Espressos. Wird zu stark gepresst, läuft der Kaffee langsam durch und der Schaum nimmt eine dunkle Farbe an. Presst man hingegen zu wenig, läuft der Kaffee zu schnell durch und es entsteht nur wenig Schaum, der zudem sehr hell ist.
4. Streichen Sie zu viel eingefüllten Kaffee vom Rand des Siebhalters ab und rasten Sie diesen an der Maschine ein: Drehen Sie den Griff kräftig nach rechts (Abb. 5), um das Austreten von Wasser zu vermeiden.
5. Stellen Sie die Tasse bzw. die Tassen unter Ausgüsse des Siebhalters (Abb. 11). Die Tassen sollten Sie vor der Zubereitung des Kaffees anwärmen, spülen Sie sie dazu mit etwas heißem Wasser aus oder stellen Sie sie zum Vorwärmen mindestens 15-20 Minuten auf die obere Platte (Abb. 12).
6. Vergewissern Sie sich, dass die Leuchte OK (Abb. 6) leuchtet (sonst abwarten, bis sie aufleuchtet), und drücken Sie die Kaffee-Ausgabetaste (Abb. 7). Drücken Sie nach Ausgabe der gewünschten Kaffeemenge zum Abbrechen erneut dieselbe Taste (Abb. 7). (Es wird empfohlen, den Kaffee nicht länger als 45 Sekunden lang auslaufen zu lassen).
7. Drehen Sie zum Ausrasten des Siebhalters den Griff von rechts nach links.



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

8. Halten Sie zum Entfernen des Kaffeesatzes das Sieb mit dem im Handgriff integrierten Hebel fest, drehen Sie den Siebhalter um und klopfen Sie den Kaffeersatz heraus (Abb. 13).
- 9 Drücken Sie zum Ausschalten der Espressomaschi-

ne die Ein-/Aus-Taste (Abb. 4).

Vor der ersten Kaffeezubereitung müssen sämtliche Zubehörteile und die inneren Leitungen gereinigt werden, dazu sollten Sie mindestens fünf Tassen Kaffee ohne gemahlene Kaffee durchlaufen lassen.

ZUBEREITUNG VON ESPRESSO MIT KAFFEEPADS

1. Heizen Sie die Maschine wie im Abschnitt "VORHEIZEN DER KAFFEE-EINHEIT" beschrieben vor, lassen Sie den Siebhalter dabei an der Maschine eingerastet. Auf diese Weise erhalten Sie einen heißeren Kaffee.



Wichtiger Hinweis: Benutzen Sie Pads, die dem ESE-Standard entsprechen: Dies ist auf den Packungen durch das folgende Zeichen angegeben: Beim ESE-Standard handelt es sich um ein von den führenden Kaffeepadherstellern anerkanntes System, das eine einfache und saubere Zubereitung von Espressokaffee ermöglicht.



2. Setzen Sie das kleine Sieb in den Siebhalter und vergewissern Sie sich, dass die Nase richtig in die entsprechende Nut eingreift, siehe Abb. 8.
3. Setzen Sie das Kaffeepad möglichst mittig in das Sieb ein (Abb. 14). Beachten Sie stets die Anweisungen auf der Packung der Kaffeepads zur richtigen Ausrichtung im Sieb.
4. Rasten Sie den Siebhalter in die Maschine ein, drehen Sie ihn stets bis zum Anschlag (Abb. 5).
5. Fahren Sie wie an Punkt 5, 6 und 7 des vorhergehenden Abschnitts fort.

ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO

1. Bereiten Sie den Espresso wie in den vorherigen Abschnitten beschrieben zu, verwenden Sie dazu ausreichend große Tassen.
2. Drücken Sie die Dampf-Taste (Abb. 15).
3. Füllen Sie in der Zwischenzeit ein Gefäß mit etwa 100 Gramm Milch pro zuzubereitendem Cappuccino. Die Milch sollte Kühlschranktemperatur haben (nicht heiß sein!). Beachten Sie bei der Wahl des Milchgefäßes, dass sich das Milchvolumen verdoppelt oder verdreifacht.



Wichtiger Hinweis: Benutzen Sie möglichst halbhentramte, kalte Milch aus dem Kühlschrank.

4. Stellen Sie das Gefäß mit der Milch unter den Cappuccinatore (Aufschäumdüse).
5. Warten Sie bis die Anzeigeleuchte der Dampftaste aufleuchtet (Abb. 16). Das Aufleuchten der Leuchte zeigt an, dass der Heizkessel die zur Dampferzeugung ideale Temperatur erreicht hat.

6. Öffnen Sie einige Sekunden lang den Dampfhahn, um eventuell in der Leitung vorhandenes Wasser auszustoßen. Schließen Sie den Hahn.
7. Tauchen Sie die Aufschäumdüse einige Millimeter tief in die Milch (Abb. 17), achten Sie dabei darauf, die erhabene Linie auf der Düse nicht einzutauchen (siehe Pfeil in Abb. 17). Drehen Sie den Hahn mindestens eine halbe Umdrehung gegen den Uhrzeigersinn, siehe Abb. 18.
Der aus der Aufschäumdüse kommende Dampf schäumt die Milch auf und lässt ihr Volumen zunehmen.
Tauchen Sie, um einen cremigeren Schaum zu erhalten, die Aufschäumdüse in die Milch und lassen Sie das Gefäß mit langsamen Bewegungen von unten nach oben rotieren.
8. Wenn sich das Volumen der Milch verdoppelt hat, tauchen Sie die Aufschäumdüse tief ein und wärmen Sie die Milch weiter auf. Unterbrechen Sie, sobald die gewünschte Temperatur (ideal sind 60°C) und die gewünschte Schaumdichte erreicht sind, die Dampfausgabe, indem Sie den Dampfhahn im Uhrzeigersinn drehen, und die Dampftaste erneut drücken. Stellen Sie zum Abkühlen des Kessels ein Gefäß unter die Ausgüsse des Siebhalters (Abb. 11), drücken Sie die Dampftaste und lassen Sie das Wasser solange austreten, bis die Anzeigeleuchte der Dampffunktion erlischt: Danach können Sie den Espresso zubereiten.
9. Gießen Sie die aufgeschäumte Milch in die mit dem zuvor zubereiteten Espresso gefüllten Tassen. Der Cappuccino ist fertig: Zuckern Sie nach Belieben und bestreuen Sie den Schaum, wenn Sie mögen, mit etwas Schokolpulver.



Wichtiger Hinweis:

- Sollen mehrere Tassen Cappuccino zubereitet werden, muss zuerst die gesamte Menge Espresso und erst am Ende die aufgeschäumte Milch für alle Tassen zubereitet werden;
- Wenn Sie nach dem Milchaufschäumen einen Kaffee zubereiten möchten, lassen Sie bitte vorher den Kessel abkühlen, da sonst verbrannter Kaffee austritt.

Stellen Sie zum Abkühlen des Kessels ein Gefäß unter Ausgüsse des Siebhalters (Abb. 11), drücken Sie die Dampftaste und lassen Sie das Wasser solange austreten, bis die Anzeigeleuchte der Dampffunktion erlischt: Danach können Sie den Espresso zubereiten.

Es wird empfohlen, maximal 60 Sekunden lang Dampf zu entnehmen und nicht mehr als 3-mal nacheinander Milch aufzuschäumen.



Achtung: Aus Hygienegründen sollte die Aufschäumdüse nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

1. Drehen Sie den Dampfhahn (Abb. 18) und lassen Sie einige Sekunden lang Dampf austreten (Punkte 2, 5 und 6 des vorherigen Abschnitts). Hierdurch wird eventuell in der Düse verbliebene Milch ausgestoßen. Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Ein-/Aus-Taste aus.
2. Halten Sie mit einer Hand das Rohr der Düse fest, drehen Sie mit der anderen die Düse im Uhrzeigersinn und ziehen Sie sie dann nach unten ab (Abb. 19).
3. Ziehen Sie die Dampfdüse vom Ausgaberohr nach unten ab (Abb. 20).
4. Reinigen Sie die Aufschäumdüse und die Dampfdüse sorgfältig mit warmem Wasser.
5. Kontrollieren Sie, ob die beiden durch die Pfeile in Abb. 21 angegebenen Öffnungen verstopft sind. Reinigen Sie sie wenn nötig mit einer Nadel.
6. Setzen Sie die Dampfdüse wieder auf das Dampfrohr, schieben Sie sie mit Kraft nach oben.
7. Setzen Sie die Aufschäumdüse wieder auf, schieben Sie sie nach oben und drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn.

HEISSWASSERBEREITUNG

1. Schalten Sie die Maschine durch Drücken der Ein-/Aus-Taste (Abb. 4) ein. Warten Sie bis die Anzeigeleuchte OK (Abb. 6) aufleuchtet.
2. Stellen Sie ein Gefäß unter die Aufschäumdüse.
3. Drücken Sie die Ausgabetaste (Abb. 7) und drehen Sie gleichzeitig den Dampfhahn gegen den Uhrzeigersinn (Abb. 18): Das heiße Wasser kommt aus der Aufschäumdüse.
4. Drehen Sie zum Unterbrechen der Heißwasserausgabe den Dampfhahn im Uhrzeigersinn und drücken Sie erneut die Ausgabetaste (Abb. 7).
Es wird eine Ausgabe von maximal 60 Sekunden empfohlen.

REINIGUNG



Gefahr! Schalten Sie vor allen Arbeiten zur Reinigung der äußeren Bauteile die Maschine ab, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie die Maschine abkühlen.

Reinigung und Wartung des Siebes

Etwa alle 300 Tassen Espresso sowie, wenn der Espresso nur tropfenweise oder gar nicht aus dem Siebhalter austritt, sollten Sie den Siebhalter und die Siebe für den gemahlene Kaffee folgendermaßen reinigen:

- Nehmen Sie das Sieb aus dem Siebhalter.
- Schrauben Sie die Nutmutter des Siebs (Abb. 22) in der durch den Pfeil auf der Nutmutter angegebenen Richtung ab.
- Entnehmen Sie die Crema-Vorrichtung aus dem Behälter, indem Sie sie von der Seite der Nutmutter drücken.

- Entfernen Sie die Dichtung.
- Spülen Sie alle Teile ab und reinigen Sie das Metallsieb mit heißem Wasser und einer Bürste (Abb. 23). Kontrollieren Sie, ob die Poren des Metallsiebs verstopft sind, wenn ja, reinigen Sie diese mit Hilfe einer Nadel (siehe Abb. 20).
- Setzen Sie Sieb und Dichtung wieder auf die Kunststoffscheibe, wie in Abbildung 25 gezeigt. Achten Sie dabei darauf, dass der Stift der Kunststoffscheibe in das Loch in der Dichtung eingesetzt werden muss, wie durch den Pfeil in Abb. 25 angegeben.
- Setzen Sie die so erhaltene Einheit in den Stahlbehälter für das Sieb (Abb. 26) ein und vergewissern Sie sich, dass der Stift in das Loch der Halterung eingesetzt ist (siehe Pfeil in Abb. 26).
- Schrauben Sie zuletzt die Nutmutter auf.

Die Garantie gilt nicht, wenn die oben beschriebene Reinigung nicht regelmäßig ausgeführt wird.

Reinigung des Brühkopfs

Etwa alle 300 Tassen Espresso muss der Espresso-Brühkopf folgendermaßen gereinigt werden:

- Vergewissern Sie sich, dass die Espressomaschine abgekühlt und der Stecker nicht eingesteckt ist;
- Schrauben Sie mit einem Schraubenzieher die Schraube heraus, mit der der Espresso-Brühkopf befestigt ist (Abb. 27);
- Entfernen Sie den Brühkopf;
- Reinigen Sie den Kessel mit einem feuchten Tuch (Abb. 27);
- Spülen Sie alle Teile ab und reinigen Sie das Metallsieb mit heißem Wasser und einer Bürste (Abb. 23). Kontrollieren Sie, ob die Poren des Metallsiebs verstopft sind, wenn ja, reinigen Sie diese mit Hilfe einer Nadel (siehe Abb. 24).
- Reiben Sie den Brühkopf unter fließendem Wasser ab.
- Setzen Sie den Brühkopf wieder ein und achten Sie darauf, ihn richtig in die Dichtung einzupassen.

Die Garantie gilt nicht, wenn die oben beschriebene Reinigung nicht regelmäßig ausgeführt wird.

Sonstige Reinigungen

1. Verwenden Sie zur Reinigung der Maschine keine Lösemittel oder scheuernden Reiniger. Es genügt ein feuchtes, weiches Tuch.
2. Reinigen Sie regelmäßig den Siebhalterbecher, die Siebe, die Tropfschale und den Wassertank. Zum Ausleeren der Tropfschale entfernen sie den Tassenrost, entfernen Sie das Wasser und reinigen Sie die Schale mit einem Tuch: Setzen Sie die Tropfschale danach wieder zusammen. Reinigen Sie den Wassertank mit einer weichen Flaschenbürste, um den Boden besser zu erreichen.



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

ENTKALKEN

Die Maschine sollte ungefähr alle 200 Kaffeezubereitungen entkalkt werden. Wir empfehlen die Verwendung des im Handel erhältlichen Entkalkungsmittels von De'Longhi. Gehen Sie wie folgt vor:


1. Füllen Sie den Tank mit der Entkalkungslösung, die Sie

durch Verdünnung des Entkalkungsmittels mit Wasser entsprechend der Packungsanweisungen erhalten.

2. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste und warten Sie bis die Anzeigeleuchte OK aufleuchtet.
 3. Vergewissern Sie sich, dass der Siebhalter nicht eingesetzt ist und stellen Sie ein Gefäß unter den Brühkopf.
 4. Drücken Sie die Ausgabetaste und lassen Sie etwa 1/4 der im Tank enthaltenen Lösung ausfließen: Drehen Sie ab und zu den Dampfhebel auf und lassen Sie ein wenig Lösung ausfließen; unterbrechen Sie dann durch erneutes Drücken der Taste und lassen Sie die Lösung etwa 5 Minuten einwirken.
 5. Wiederholen Sie Punkt 4 noch 3-mal bis der Tank ganz leer ist.
 6. Spülen Sie den Tank gut aus, um Lösungs- und Kalkreste zu entfernen, füllen Sie ihn mit sauberem Wasser (ohne Entkalkungsmittel).
 7. Drücken Sie die Kaffee-Ausgabetaste (Abb. 6) und lassen Sie ausfließen bis der Tank ganz leer ist;
 8. Wiederholen Sie Schritt 6 und 7 noch einmal.
- Reparaturen der Espressomaschine infolge Verkalkung fallen nicht unter die Garantie, wenn die oben beschriebene Entkalkung nicht regelmäßig durchgeführt wird.


ENTSORGUNG

Wichtiger Hinweis für die korrekte Entsorgung des Produkts in Übereinstimmung mit der EU-Richtlinie 2002/96/EG.

 Am Ende seiner Lebenszeit darf das Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Es kann bei den eigens von den kommunalen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder bei Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, abgegeben werden. Durch die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes können schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vermieden werden, die durch nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird sie die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die Verpflichtung, Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit dem Symbol der durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet.

TECHNISCHE DATEN

Netzspannung:	220-240V~50/60Hz
Leistungsaufnahme:	1100W
Druck:	15 bar
Inhalt Wassertank:	1,4 Liter
Abmessungen LxHxT	255x315x280 (395) mm
Gewicht:	4,1 kg

 Das Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

- "Niederspannungsrichtlinie" 2006/95/EG und spätere Änderungen.
- 89/336/EWG "EMV-Richtlinie", einschließlich der geänderten Richtlinie 92/31/EWG und 2004/108/EG.
- Die Materialien und Gegenstände, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, erfüllen die Bestimmungen der europäischen Verordnung 1935/2004.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Es fließt kein Espresso mehr aus	• Kein Wasser im Tank	• Füllen Sie den Wassertank auf
	• Die Espresso-Auslauf-Öffnungen des Siebhalters sind verstopft	• Reinigen Sie die Öffnungen der Ausgüsse des Siebhalters
	• Der Brühkopf ist verstopft	• Führen Sie eine Reinigung wie im Abschnitt "Reinigung des Brühkopfs" durch
Der Espresso tropft aus dem Rand des Siebhalters statt aus den Öffnungen	• Der Siebhalter ist schlecht eingesetzt	• Rasten Sie den Siebhalter ordnungsgemäß ein und drehen Sie ihn kräftig bis zum Anschlag
	• Die Dichtung des Espresso-Kessels ist verhärtet	• Lassen Sie die Dichtung des Espresso-Kessels in einem Kundendienst-Zentrum austauschen
	• Die Öffnungen der Ausgüsse des Siebhalters sind verstopft	• Reinigen Sie die Öffnungen der Ausgüsse.
Der Espresso ist kalt	• Die Anzeileuchte OK leuchtet nicht, wenn Sie die Espresso-Ausgabetaste drücken	• Warten Sie bis die Anzeileuchte OK aufleuchtet
	• Das Vorheizen wurde nicht ausgeführt	• Führen Sie das Vorheizen wie im Abschnitt beschrieben aus
	• Die Tassen wurden nicht vorgewärmt	• Wärmen Sie die Espressotassen mit heißem Wasser vor oder stellen Sie sie mindestens 20 Minuten auf die Tassenwärmpalte auf dem Deckel
Starkes Pumpengeräusch	• Der Wassertank ist leer	• Füllen Sie den Wassertank auf
	• Der Tank ist schlecht eingesetzt, das Bodenventil ist nicht geöffnet	• Drücken Sie den Tank leicht fest, so dass sich das Bodenventil öffnet
Der Espresso-Schaum ist zu hell (er läuft schnell aus dem Ausguss)	• Der gemahlene Kaffee wurde zu wenig gepresst	• Pressen Sie den gemahlene Kaffee stärker (Abb. 10)
	• Die Menge des gemahlene Kaffees ist zu gering	• Erhöhen Sie die Menge gemahlene Kaffees
	• Der Kaffee ist zu grob gemahlen	• Verwenden Sie nur gemahlene Kaffee für Espressomaschinen
	• Die Sorte des gemahlene Kaffees ist nicht geeignet	• Wechseln Sie die Sorte des gemahlene Kaffees
Der Espresso-Schaum ist zu dunkel (der Espresso läuft langsam aus dem Ausguss)	• Der gemahlene Kaffee wurde zu stark gepresst	• Pressen Sie den Kaffee weniger stark (Abb. 6)
	• Die Menge des gemahlene Kaffees ist zu hoch	• Verringern Sie die Menge gemahlene Kaffees
	• Der Brühkopf ist verstopft	• Führen Sie eine Reinigung wie im Kapitel „Reinigung des Brühkopfs“ angegeben durch.
	• Das Sieb ist verstopft	• Führen Sie eine Reinigung wie im Abschnitt „Reinigung des Siebes“ angegeben durch.
	• Der Kaffee ist zu fein gemahlen	• Verwenden Sie nur gemahlene Kaffee für Espressomaschinen
	• Der Kaffee ist zu fein gemahlen oder feucht	• Verwenden Sie nur gemahlene Kaffee für Espressomaschinen, der nicht zu feucht sein darf
	• Die Sorte des gemahlene Kaffees ist nicht geeignet	• Wechseln Sie die Sorte des gemahlene Kaffees
Beim Zubereiten von Cappuccino bildet sich kein Milchschaum	• Die Milch ist nicht kalt genug	• Verwenden Sie stets Milch mit Kühlschranktemperatur
	• Die Aufschäumdüse ist verschmutzt	• Reinigen Sie die Poren der Aufschäumdüse sorgfältig, insbesondere die in Abb. 21 angebenen