
EC0311



COFFEE MAKER
MACCHINA DA CAFFÈ
MACHINE À CAFÉ
KAFFEEMASCHINE
KOFFIEZETAPPARAAT
CAFETERA

MÁQUINA DE CAFÉ
ΜΗΧΑΝΗ ΓΙΑ ΚΑΦΕ

KAFFEMASKIN
KAFFEMASKIN
KAFFEMASKINE
KAHVINKETIN

КОФЕМАШИНА
КОФЕ ЖАСАҒЫШ
KÁVÉFŐZŐGÉP

KÁVOVAR
KÁVOVAR

EKSPRES DO KAWY
APARAT ZA KAVU

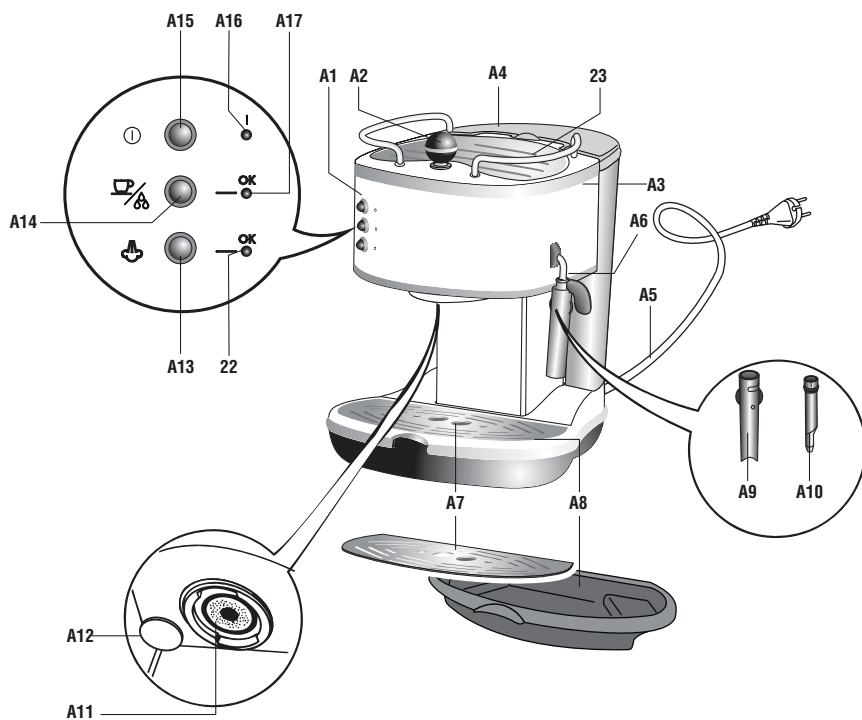
KAVNI APARAT
КАФЕМАШИНА

APARAT DE PREPARAT CAFEA
KAHVE MAKINESI

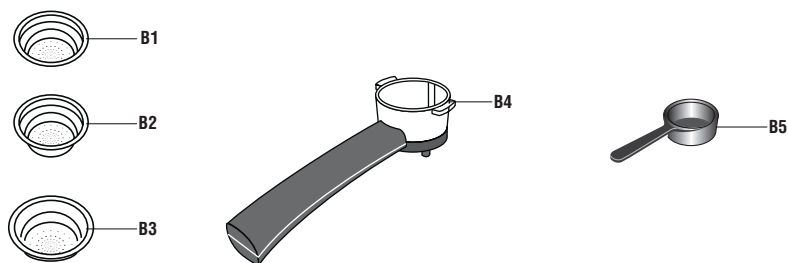
ماكينة قهوة

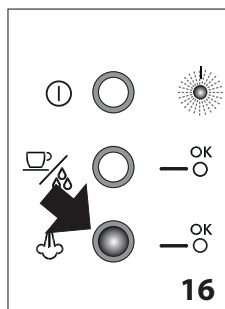
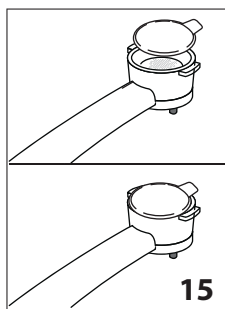
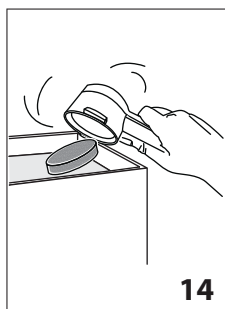
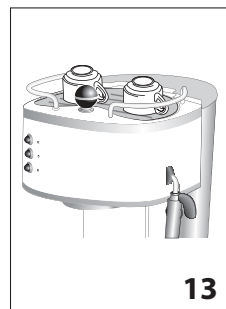
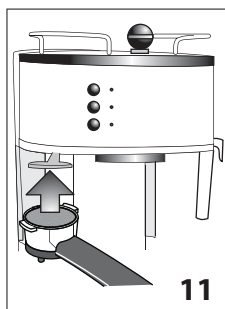
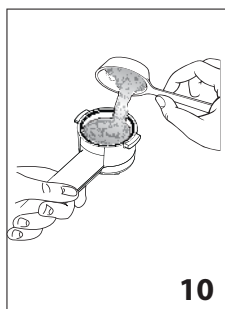
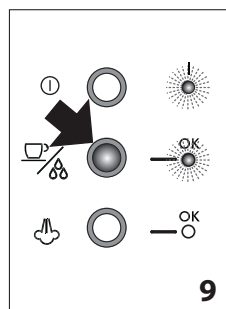
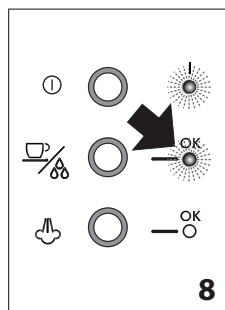
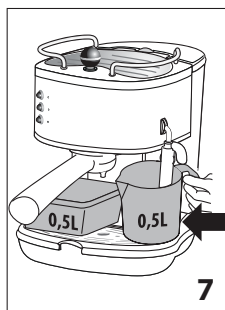
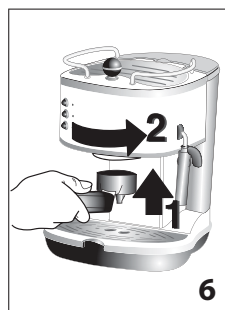
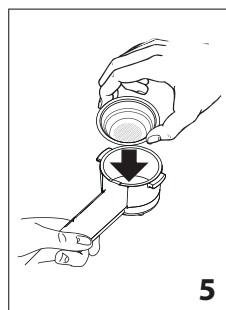
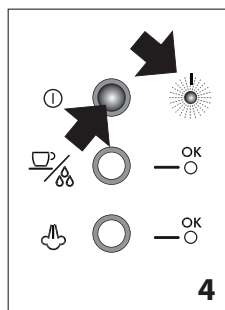
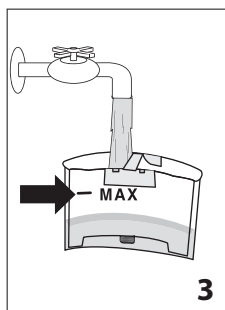
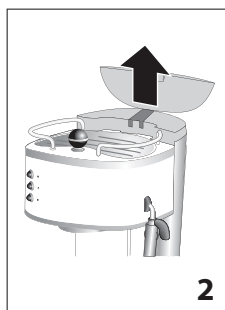
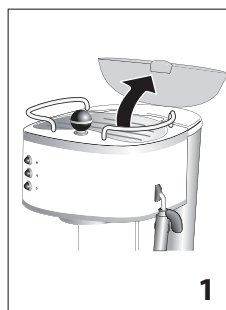
De'Longhi

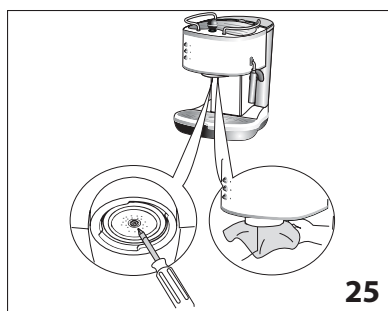
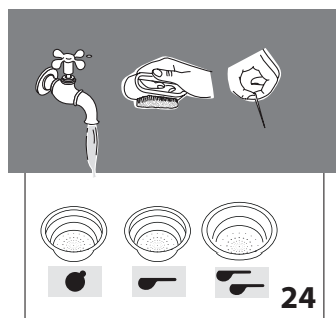
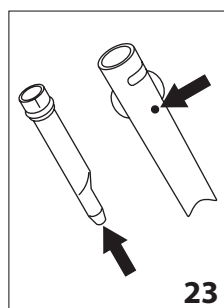
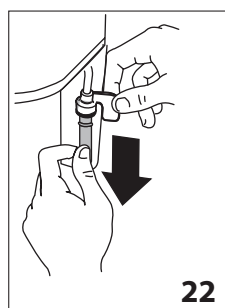
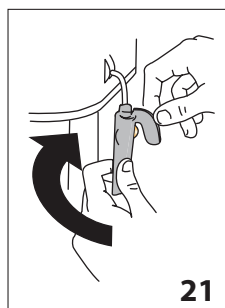
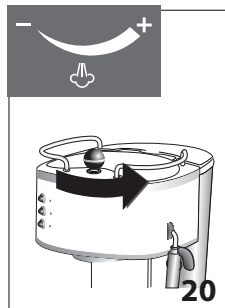
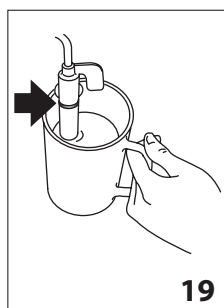
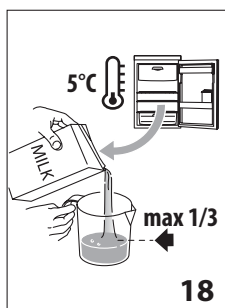
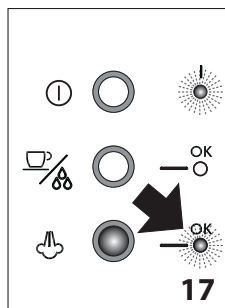
A



B







GRUNDSÄTZLICHE SICHERHEITSHINWEISE

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

NUR FÜR EUROPÄISCHE MÄRKTE:

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



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

SICHERHEITSHINWEISE



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

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

Halten Sie sich daher bitte an die folgenden Sicherheitshinweise:

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



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

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



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

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

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Bedienungsanleitung

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Gerätes aufmerksam durch. Die Nichtbeachtung dieser Anleitungen kann zu Verletzungen oder Geräteschäden führen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung verursacht werden.



Hinweis:

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

Kontrolle des Gerätes

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

BESCHREIBUNG

Beschreibung des Gerätes

(S. 3–A)

- A1. Bedienblende
- A2. Dampfgregler
- A3. Wassertank
- A4. Deckel des Wassertanks
- A5. Netzkabel
- A6. Dampf-/Heißwasserausgaberohr
- A7. Tassenrost
- A8. Abtropfschale
- A9. Milchaufschäumer
- A10. Düse
- A11. Duschsieb des Brühkessels
- A12. Stopfer
- A13. Wahltaсте Dampf Funktion
- A14. Ausgabetaste für Kaffee oder Heißwasser
- A15. Taste EIN/AUS
- A16. EIN/AUS-Kontrolllampe
- A17. Kontrolllampe OK
- A18. Kontrolllampe OK Dampf
- A19. Ablage Tassenwärmer

Beschreibung der Zubehörteile

(S. 3–B)

- B1. Crema-Sieb Kaffeepads ESE ()
- B2. Kleines Sieb 1 Dosis ()
- B3. Großes Sieb 2 Dosen ()
- B4. Siebträger
- B5. Messlöffel für Kaffeepulver

INSTALLATION DES GERÄTES



Achtung!

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

- 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.
- Das Gerät gibt Wärme an die umliegende Umgebung ab. Nachdem Sie das Gerät auf der Arbeitsfläche aufgestellt haben, überprüfen Sie bitte, dass zwischen den Oberflächen des Gerätes, den Seitenwänden und der Rückseite ein Freiraum von mindestens 3 cm und über der Kaffeemaschine ein Freiraum von mindestens 15 cm bleibt.

Anschluss des Gerätes



Gefahr!

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.

FÜLLEN DES WSSERTANKS

1. Nehmen Sie den Deckel des Wassertanks ab (Abb. 1) und ziehen dann den Wassertank nach oben heraus (Abb. 2).
2. Füllen Sie den Tank mit frischem, sauberem Wasser, wobei darauf zu achten ist, dass die Markierung MAX nicht überschritten wird. (Abb. 3). Setzen Sie den Tank wieder ein, indem Sie ihn leicht andrücken, damit sich das Ventil am Boden des Tanks öffnet.
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 setzen.



Hinweis:

Es ist vollkommen normal, wenn Sie im Fach unter dem Wassertank etwas Wasser vorfinden; trocknen Sie dieses Fach daher ab und zu mit einem sauberen Schwamm.

ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTES

1. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Schalter EIN/AUS drücken (Abb. 4): die Betriebsleuchte I schaltet sich ein.
2. Setzen Sie das Kaffeesieb, das Sie benutzen möchten (1 oder 2 Tassen), in den Siebträger ein (Abb. 5).
3. Den Siebträger an der Kaffeemaschine einrasten, ohne ihn mit Kaffeepulver zu füllen (Abb. 6).
4. Stellen Sie einen 0,5 Behälter unter das Duschsieb des Brühkessels und einen weiteren 0,5 Behälter unter den Milchaufschäumer (Abb. 7).
5. Warten Sie, bis die Kontrolllampe OK (Abb. 8) aufleuchtet und gleich danach die Taste für die Kaffeeausgabe (Abb. 9) drücken, und lassen Sie etwa den halben Tank aus dem Duschsieb des Brühkessels auslaufen.
6. Drehen Sie dann den Dampfdrehknopf nach links (Abb. 10) und lassen Sie das ganze restliche Wasser des Tanks aus dem Milchaufschäumer auslaufen.
7. Schließen Sie den Dampfdrehknopf wieder und erneut die Taste für die Kaffeeausgabe drücken, um die Heißwasserausgabe abzubrechen.
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.

Das Gerät ist betriebsbereit

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).

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 EIN/AUS (die Kontrolllampe ON/OFF leuchtet auf) die Kaffeemaschine einschalten (Abb. 4) und den Siebträger an der Maschine einrasten, ohne ihn mit Kaffeepulver zu füllen (Abb. 6).
2. Eine Tasse unter den Siebträger stellen. Benutzen Sie bitte dieselbe Tasse, mit der Sie den Kaffee zubereiten, damit diese vorgewärmt wird.
3. Warten, bis die Kontrolllampe OK (Abb. 8) aufleuchtet und gleich danach die Taste für die Kaffeeausgabe (Abb. 9) drücken, das Wasser bis zum Erlöschen der Kontrolllampe OK herauslaufen lassen und dann die Ausgabe durch erneutes Drücken der Taste für die Kaffeeausgabe abbrechen.
4. Die Tasse leeren und abwarten, bis die Kontrolllampe OK wieder aufleuchtet, und dann den gleichen Vorgang noch mal wiederholen. \

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

ZUBEREITUNG VON ESPRESSOKAFFEE MIT KAFFEEPULVER

1. Das Sieb für Kaffeepulver in den Siebträger (Abb. 5) einsetzen. Das Sieb mit dem Symbol  an der Unterseite verwenden, wenn ein Kaffee zubereitet werden soll, oder mit dem Symbol  an der Unterseite, wenn zwei Kaffees zubereitet werden sollen.
2. Für die Zubereitung von nur einem Kaffee, das Sieb mit einem gestrichenen Messlöffel Kaffeepulver, etwa 7 Gramm füllen (Abb. 10). Wenn Sie hingegen zwei Kaffees zubereiten möchten, das Sieb mit knapp zwei Messlöffeln Kaffeepulver (etwa 7+7 Gramm) füllen. Das Sieb jeweils mit kleinen Mengen füllen, um zu vermeiden, dass Kaffeepulver über den Rand fällt.



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

3. Das Kaffeepulver gleichmäßig verteilen und mit dem Stopfer leicht anpressen (Abb. 11). 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: Drehen Sie den Griff nach rechts bis zum Anschlag (Abb. 6), um zu vermeiden, dass Wasser austritt.
5. Die Tasse oder die Tassen unter die Ausgüsse des Siebträgers (Abb. 12) stellen. Wir empfehlen, die Tassen vor der Kaffeezubereitung vorzuwärmen, indem sie mit etwas Heißwasser ausgespült oder mindestens 15-20 Minuten oben auf der Kaffeemaschine abgestellt werden (Abb. 13).
6. Sicherstellen, dass die Kontrolllampe OK (Abb. 8) eingeschaltet ist (andernfalls abwarten, bis sie sich einschaltet) und die Taste für die Kaffeeausgabe (Abb. 9) 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 entnehmen.

8. Zum Entfernen des Kaffeesatzes den Siebträger umdrehen und den Kaffeesatz herausklopfen (Abb. 14).
9. Zum Ausschalten des Gerätes die Taste ON/OFF drücken.

ZUBEREITUNG VON ESPRESSO MIT KAFFEEPADS

1. Die Kaffeemaschine, wie im Abschnitt "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 ESE-Standard entsprechen: Dieser ist auf den Packungen mit nachstehenden Warenzeichen aufgeführt.

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 E.S.E.-Sieb für Kaffeepads in den Siebträger einsetzen (mit dem Symbol  an der Unterseite).
3. Das Kaffeepad möglichst genau in die Mitte des Siebs setzen (Abb. 15). Zum richtigen Einsetzen der Kaffeepads in das Sieb die Angaben auf den Packungen der Kaffeepads stets genau beachten.
4. Den Siebträger an der Maschine einrasten und bis zum Anschlag drehen (Abb. 6).
5. Wie unter den Punkten 5, 6 und 7 des vorherigen Abschnitts beschrieben vorgehen.

ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO

1. Den Espresso wie in den vorherigen Abschnitten beschrieben zubereiten und ausreichend große Tassen verwenden.
2. Die Taste  drücken (Abb. 16) und warten, bis die Kontrolllampe OK (Abb. 17) aufleuchtet.
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 Milchgefäßes muss bedacht werden, dass sich das Milchvolumen verdoppelt bis verdreifacht (Abb. 18).



Hinweis: Es wird empfohlen, halbentrahmte, kalte Milch aus dem Kühlschrank zu benutzen.

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 Dampf-drehknopf in Richtung + gedreht wird, um eventuell im Kreislauf vorhandenes Wasser auszuspülen. Den Dampf wieder schließen.
7. Den Milchaufschäumer einige Millimeter tief in die Milch tauchen (Abb. 19), wobei darauf zu achten ist, dass die auf dem Milchaufschäumer eingeprägte Linie nicht eingetaucht wird (durch den Pfeil in Abb. 19 angezeigt).

- Den Dampfgregler um mindestens eine halbe Umdrehung nach links drehen (Abb. 20). Aus dem Milchaufschäumer entweicht Dampf, der der Milch ein cremiges Aussehen verleiht und ihr Volumen vergrößert. Um einen cremigeren Milchschaum zu erhalten, den Milchaufschäumer in die Milch tauchen und den Behälter mit langsamen Bewegungen von unten nach oben drehen.
- Sobald sich das Milchvolumen verdoppelt hat, den Milchaufschäumer ganz tief eintauchen und die Milch weiter erwärmen. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht wird (der Idealwert liegt bei 60°C), die Dampfabgabe durch Drehen des Dampfdruckknopfes nach rechts unterbrechen und die Dampftaste  erneut drücken.
 - 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 der Kaffee nach bereits erfolgtem Aufschäumen der Milch neu zubereitet werden soll, muss der Brühkessel erst gut abkühlen, da sonst verbrannter Kaffee austritt. Um ihn abzukühlen, einen Behälter unter die Ausgüsse des Siebträgers stellen, die Taste für die Kaffeerausgabe drücken und das Wasser laufen lassen, bis die Kontrolllampe OK erlischt; die Taste loslassen, dann den Kaffee 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:

- Für einige Sekunden etwas Dampf austreten lassen (Punkte 2, 5 und 6 des vorhergehenden Abschnitts), indem der Dampfdruckknopf gedreht wird. Dadurch werden Milchrückstände aus dem Inneren des Milchaufschäumers beseitigt. Das Gerät durch Drücken der Taste EIN/AUS ausschalten.
- Mit einer Hand das Rohr des Milchaufschäumers festhalten und mit der anderen den Milchaufschäumer durch Drehen nach rechts entriegeln und nach unten herausziehen (Abb. 21).
- Die Dampfduüse aus dem Ausgaberohr nach unten herausziehen (Abb. 22).
- Den Milchaufschäumer und die Dampfduüse mit lauwarmem Wasser sorgfältig reinigen.
- Kontrollieren Sie, dass die durch die in Abb. 23 angezeigten Löcher nicht verstopft sind. Gegebenenfalls mit einer Nadel säubern.

- Die Dampfduüse wieder montieren, indem sie ins Dampfrohr eingesetzt und kräftig nach oben gedrückt wird.
- Den Milchaufschäumer wieder montieren, indem er nach oben geschoben und nach links gedreht wird.

HEISSWASSERERZEUGUNG

- Durch Drücken der Taste EIN/AUS (Abb. 4) die Kaffeemaschine einschalten. Warten, bis die Kontrolllampe OK sich einschaltet.
- Ein Gefäß unter den Milchaufschäumer stellen.
- Die Ausgabetaste (Abb. 9) drücken und gleichzeitig den Dampfgregler nach links drehen (Abb. 19): das Heißwasser läuft aus dem Milchaufschäumer.
- Um das Austreten von Heißwasser abubrechen, den Drehknopf schließen und erneut die Ausgabetaste drücken (Abb. 9).

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

REINIGUNG



Gefahr! Vor jeder Reinigung der äußeren Teile des Gerätes die Kaffeemaschine ausschalten, den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und die Kaffeemaschine abkühlen lassen.

Reinigung und Wartung der Siebe

Etwa alle 200 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.
- Das Metallsieb gut abspülen und gründlich mit warmem Wasser und einer kleinen Bürste reinigen. Überprüfen Sie zudem, dass die kleinen Löcher des Metallsiebs nicht verstopft sind, andernfalls diese unter Zuhilfenahme einer Nadel durchstechen (siehe Abb. 24).

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

Reinigung des Duschsiebs des Brühkessels

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

- Sicherstellen, dass die Kaffeemaschine nicht mehr heiß und der Netzstecker gezogen ist;
- Mit Hilfe eines Schraubendrehers die Schraube, mit der das Duschsieb des Brühkessels (Abb. 25) befestigt ist, abschrauben;
- Das Duschsieb des Brühkessels entfernen;
- Den Brühkessel mit einem feuchten Tuch reinigen (Abb. 25);

- 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.

Sonstige Reinigungen

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



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

ENTKALKUNG

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

1. Den Tank mit einer Entkalkungslösung füllen, die durch Verdünnen des Entkalkers anhand der Angaben auf der Packung mit Wasser entsteht.
2. Die Taste EIN/AUS drücken.
3. Sicherstellen, dass der Siebträger nicht eingerastet ist, und ein Gefäß unter den Milchaufschäumer stellen.

4. Warten, bis die Kontrolllampe OK sich einschaltet.
5. Den Schalter für die Kaffeeausgabe drücken und ca. 1/4 der Lösung aus dem Tank laufen lassen: von Zeit zu Zeit den Dampfgregler drehen und etwas Lösung herauslaufen lassen; dann durch erneutes Drücken des Schalters abbrechen und die Lösung ca. 5 Minuten einwirken lassen.
6. Den Punkt 5 weitere dreimal wiederholen, bis der Tank leer ist.
7. Um die Rückstände der Kalklösung zu beseitigen, den Tank gut ausspülen und mit Reinwasser (ohne Entkalker) füllen.
8. Die Taste für die Kaffeeausgabe drücken und das Wasser herauslaufen lassen, bis der Tank vollkommen leer ist;
9. Die Punkte 7 und 8 wiederholen.

TECHNISCHE DATEN

Netzspannung:..... 220-240V~50/60Hz
 Leistungsaufnahme: 1100W
 Druck:..... 15 bar
 Fassungsvermögen des Wassertanks: 1,4 Liter
 Abmessungen LxHxP255x315x280 (395) mm
 Gewicht..... 3,9 kg



Das Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

- Niederspannungsrichtlinien 2006/95/CE und nachfolgende Änderungen;
- EMV-Richtlinie 2004/108/EWG und nachfolgende Änderungen;
- Europäische Standby-Verordnung 1275/2008 und nachfolgende Änderungen;
- Die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommenden Materialien und Gegenstände stimmen mit den Vorschriften der Europäischen Verordnung 1935/2004 überein.

ENTSORGUNG



Im Sinne der europäischen Richtlinie 2002/96/EC das Gerät nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgen, sondern einer offiziellen Stelle für Mülltrennung übergeben.

BETRIEBSSTÖRUNGEN

Problem	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Der Espresso läuft nicht mehr heraus	Kein Wasser im Tank	Den Wassertank füllen
	Die Löcher der Ausgüsse des Siebträgers sind verstopft	Die Löcher der Ausgüsse des Siebträgers reinigen
	Das Duschsieb des Brühkessels ist verstopft	Die Reinigung gemäß den Angaben im Abschnitt „Reinigung“ durchführen.
	Kalk im Wasserkreislauf	Die Entkalkung wie im Abschnitt „Entkalkung“ durchführen

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
Der Espresso ist kalt	Die Kontrolllampe OK Espresso ist nicht eingeschaltet, wenn die Taste für die Kaffeeausgabe gedrückt wird	Warten, bis sich die Kontrolllampe OK einschaltet.
	Die Kaffeemaschine wurde nicht vorgeheizt	Die Kaffeemaschine gemäß den Angaben im Abschnitt "Empfehlungen für einen heißeren Kaffee" vorheizen
	Die Tassen wurden nicht vorgewärmt	Die Tassen vorwärmen, indem Sie diese mit warmem Wasser ausspülen oder mindestens 20 Minuten auf der Warmhalteplatte abstellen.
	Kalk im Wasserkreislauf	Die Entkalkung wie im Abschnitt "Entkalkung" durchführen
Geräuschvoller Betrieb der Pumpe	Der Wassertank ist leer	Den Tank befüllen
	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, wie im Abschnitt "Reinigung" angegeben, durchführen
	Das Sieb ist verstopft	Die Reinigung, wie im Abschnitt "Reinigung" angegeben, 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
	Kalk im Wasserkreislauf	Die Entkalkung wie im Abschnitt "Entkalkung" durchführen
Der Kaffee schmeckt sauer	Der Wassertank wurde nach der Entkalkung nicht ausreichend ausgespült.	Nach der Entkalkung das Gerät spülen.
Bei der Zubereitung des Cappuccinos schäumt die Milch nicht auf	Die Milch ist nicht kalt genug	Immer Milch mit Kühlschranktemperatur verwenden
	Der Milchaufschäumer ist verschmutzt	Die Löcher des Milchaufschäumers sorgfältig reinigen.
	Kalk im Wasserkreislauf	Die Entkalkung wie im Abschnitt "Entkalkung" durchführen
Das Gerät schaltet sich aus	Die Auto-Abschaltung hat ausgelöst	Die Taste EIN/AUS 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 EIN/AUS drücken.