

In der Anleitung verwendete Symbole

Die Warnhinweise sind mit diesen Symbolen gekennzeichnet. Es ist absolut erforderlich, diese Hinweise zu beachten.



Gefahr!

Die Nichteinhaltung kann zu Verletzungen durch Stromschlag mit Lebensgefahr führen.



Achtung!

Die Nichteinhaltung kann zu Verletzungen oder Beschädigungen am Gerät führen.



Verbrühungsgefahr!

Die Nichtbeachtung kann Ursache von Verbrühungen oder Verbrennungen sein.



Hinweis:

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

Buchstaben in Klammern

Die Buchstaben in Klammern entsprechen der in der Beschreibung des Gerätes (Seite 3) aufgeführten Legende.

Grundlegende Sicherheitshinweise



Gefahr!

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 nicht mit nassen Händen oder Füßen berühren.
- Den Netzstecker nicht mit nassen Händen berühren.
- Sicherstellen, dass die verwendete Steckdose stets einwandfrei zugänglich ist, da nur so im Bedarfsfall der Netzstecker gezogen werden kann.
- Zum Ziehen des Netzsteckers aus der Steckdose direkt am Stecker 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 nicht versuchen, es selbst zu reparieren.
Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.
- Lassen Sie den Netzstecker oder das Netzkabel bei Schäden ausschließlich vom technischen Kundendienst De'Longhi auswechseln, um jedes Risiko auszuschließen.

- Während der Reinigung die Kaffeemaschine nie ins Wasser tauchen: es handelt sich um ein Elektrogerät.
- Vor jeder Reinigung der äußeren Teile des Gerätes, die Kaffeemaschine ausschalten, den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und die Kaffeemaschine abkühlen lassen.



Achtung:

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



Achtung:

Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten Kenntnissen hinsichtlich seiner Handhabung bzw. einer Beeinträchtigung der Sinnesorgane verwendet zu werden, es sei denn, sie werden von einer Person überwacht, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, oder im Gebrauch des Gerätes geschult.

Sorgen Sie dafür, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.



Verbrühungsgefahr!

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.

Wenn das Gerät in Betrieb ist, nicht den heißen Tassenwärmer berühren.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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
- in Hotels, Motels und anderen Übernachtungseinrichtungen
- bei Zimmervermietungen.

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.

Entsorgung



Im Sinne der europäischen Richtlinie 2002/96/EG darf das Gerät nicht über den Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer offiziellen Sammelstelle abgegeben werden.

Einleitung

Danke, dass Sie sich für unsere Kaffeemaschine entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen mit Ihrem neuen Gerät. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit, um diese Bedienungsanleitung durchzulesen. Sie vermeiden so Gefahren oder Beschädigungen an der Kaffeemaschine.

Beschreibung

Nachstehende Begriffe werden auf den Folgeseiten verwendet.

Beschreibung des Gerätes

(Siehe Seite 3)

- A1. Dampfdrehknopf
- A2. Taste ON/OFF ①
- A3. Betriebsleuchte
- A4. Ausgabetaste für Kaffee oder Heißwasser
- A5. Kontrolllampe Temperatur OK für Kaffee-/Heißwasserausgabe
- A6. Wahltaaste Dampffunktion
- A7. Kontrolllampe Temperatur OK für Dampfausgabe
- A8. Duschsieb des Brühkessels
- A9. Tassenrost
- A10. Abtropfschale
- A11. Milchaufschäumer
- A12. Dampf-/Heißwasserausgaberoehr
- A13. Netzkabel
- A14. Tassenablage
- A15. Wassertank

Zubehörbeschreibung

(Siehe Seite 3)

- B1. 1-Tassen-Sieb ()
- B2. 2-Tassen-Sieb ()
- B3. Pad-Sieb ()
- B4. Siebträger
- B5. Messlöffel/Stopfer

Installation des Gerätes

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

- Eindringendes 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 darin enthaltene Wasser 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.

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.
- Sollte die Steckdose nicht für den Netzstecker Ihres Gerätes geeignet sein, lassen Sie diese bitte durch eine geeignete Steckdose von einer Fachkraft ersetzen.
- Das Netzkabel dieses Gerätes darf niemals vom Benutzer selbst ausgewechselt werden, da hierzu Spezialwerkzeuge erforderlich sind.
- Wenden Sie sich bei Beschädigungen oder zum Auswechseln des Kabels ausschließlich an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle, um jedes Risiko auszuschließen.

Füllen des Wassertanks

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:

Setzen Sie das Gerät niemals mit leerem Wassertank oder ohne Wassertank in Betrieb und denken Sie stets daran, diesen nachzufüllen, wenn der Füllstand nur noch einige Zentimeter vom Tankboden entfernt ist.

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.

Auto-Abschaltung

Aus Gründen der Energieeinsparung ist das Gerät bei längerem Nichtgebrauch mit einer Auto-Abschaltfunktion ausgestattet (die Kontrolllampe A3 schaltet sich aus). Zum Wiedereinschalten des Gerätes die Taste EIN/AUS (Abb. 4) drücken.

Zubereitung von Espresso

Beim ersten Gebrauch

Beim ersten Gebrauch die Innenleitungen des Gerätes spülen als ob Kaffee zubereitet wird, bis mindestens zwei Wassertanks verbraucht sind; dann den Kaffee zubereiten.

Vorheizen der Kaffeegruppe

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

1. Durch Drücken der Taste EIN/AUS (die entsprechende Taste leuchtet auf) die Kaffeemaschine einschalten (Abb. 4) und den Siebträger an der Maschine einrasten, ohne ihn mit Kaffeepulver zu füllen (Abb. 5).
2. Eine Tasse unter den Siebträger stellen.
Benutzen Sie dieselbe Tasse, mit der später der Kaffee zubereitet wird, damit sie sich vorwärmt.
3. Warten, bis die Kontrolllampe OK (Abb. 6) aufleuchtet und gleich danach die Taste für die Kaffeeausgabe (Abb. 7) drücken, das Wasser bis zum Erlöschen der Kontrolllampe OK herauslaufen lassen und dann die Ausgabe durch erneutes Drücken der Ausgabetaste (Abb. 7) 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 Espresso mit Kaffeepulver

1. Nach dem Vorheizen der Kaffeemaschine, wie im vorhergehenden Abschnitt beschrieben, das Sieb für Kaffeepulver in den Siebträger einsetzen. Für die Zubereitung eines Kaffees das Sieb  (B1) und für die Zubereitung von 2 Kaffees das Sieb  (B2) verwenden.

2. Für die Zubereitung von nur einem Kaffee, das Sieb mit einem gestrichenen Messlöffel Kaffeepulver, etwa 7 Gramm füllen (Abb. 9). 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 Stopfer leicht anpressen (Abb. 10).
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. Überschüssigen Kaffee vom Rand des Siebträgers streichen und den Siebträger an der Kaffeemaschine einrasten: den Griff kräftig nach rechts drehen (Abb. 5), um zu vermeiden, dass Wasser austritt.
5. Die Tasse oder die Tassen unter die Ausgüsse des Siebträgers (Abb. 11) 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. 12).
6. Sicherstellen, dass die Kontrolllampe OK (Abb. 6) eingeschaltet ist (andernfalls abwarten, bis sie sich einschaltet) und die Taste für die Kaffeeausgabe (Abb. 7) drücken. Sobald die gewünschte Kaffeemenge erreicht ist, zum Abbrechen die gleiche Taste (Abb. 7) erneut drücken. (Es wird empfohlen, nicht länger als 45 Sekunden Kaffee auszugeben).
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 das Sieb festhalten und den Siebträger umgedreht ausklopfen (Abb. 13).
9. Zum Ausschalten der Kaffeemaschine die Taste EIN/AUS (Abb. 4) drücken.

Zubereitung von Espresso mit Kaffeepads

1. Die Kaffeemaschine, wie im Abschnitt "Vorheizen der Kaffeegruppe" beschrieben, vorheizen und sicherstellen, dass der Siebträger an der Kaffeemaschine eingerastet ist. Auf diese Weise erhält man einen wärmeren Kaffee.

Hinweis:

Kaffeepads verwenden, die den E.S.E.-Standard erfüllen: dieser ist auf den Packungen mit dem folgenden Markenzeichen angegeben. Der E.S.E.-Standard ist ein von führenden Herstellern von Kaffeepads angenommenes System, das eine einfache und saubere Zubereitung von Espresso ermöglicht.



2. Das Pad-Sieb (B3 ) in den Siebträger (Abb. 14) einsetzen.
3. Das Kaffeepad möglichst genau in die Mitte des Siebs setzen. 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. 5).
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 Dampftaste (Abb. 15) drücken.
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 des Milchgefäßes muss bedacht werden, dass sich das Milchvolumen verdoppelt bis verdreifacht.

Hinweis:

Vorzugsweise teilentrahmte Milch mit Kühlschranktemperatur verwenden.

4. Das mit Milch gefüllte Gefäß unter den Milchaufschäumer stellen.
5. Warten, bis sich die Kontrolllampe OK der Dampftaste (Abb. 16) eingeschaltet hat. Das Aufleuchten der Kontrolllampe zeigt an, dass der Brühkessel die ideale Temperatur für die Dampferzeugung erreicht hat.
6. Den Dampfhaahn für einige Sekunden öffnen, um eventuell im Kreislauf vorhandenes Wasser auszuspülen. Den

Hahn wieder schließen.

7. Den Milchaufschäumer einige Millimeter in die Milch tauchen (Abb. 17) und dabei darauf achten, dass er nicht weiter als die Markierung (Pfeil) Abb. 17 eingetaucht wird. Den Dampfdruckknopf um mindestens eine halbe Umdrehung nach links drehen, Abb. 18. 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.
8. Sobald sich das Milchvolumen verdoppelt hat, den Milchaufschäumer ganz tief eintauchen und die Milch weiter erwärmen. Sobald die gewünschte Temperatur (idealerweise 60°C) und Konsistenz der Crema erreicht sind, die Dampfausgabe durch Drehen des Dampfdruckknopfs nach rechts abbrechen und die Dampftaste erneut drücken. Zum Ausschalten der Kaffeemaschine die Taste EIN/AUS drücken (Abb. 4). (Die entsprechende Betriebsleuchte an der Bedienblende schaltet sich aus).
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 der Kaffee nach bereits erfolgreichem 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 (Abb. 11) stellen, die Dampftaste drücken und das Wasser laufen lassen, bis die Kontrolllampe der Dampffunktion erlischt: 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:

1. Für einige Sekunden etwas Dampf austreten lassen (Punkte 2, 5 und 6 des vorhergehenden Abschnitts), indem der Dampfdruckknopf (Abb. 18) gedreht wird.

Dadurch werden Milchrückstände aus dem Inneren des Milchaufschäumers beseitigt. Das Gerät durch Drücken der Taste EIN/AUS ausschalten.

2. Mit einer Hand das Rohr des Milchaufschäumers festhalten und mit der anderen den Milchaufschäumer durch Drehen nach rechts entriegeln und nach unten herausziehen (Abb. 19).
3. Die Dampfdüse aus dem Ausgaberohr nach unten herausziehen (Abb. 19).
4. Den Milchaufschäumer und die Dampfdüse mit lauwarmem Wasser sorgfältig reinigen (Abb. 20).
5. Prüfen, dass die auf Abbildung 21 mit dem Pfeil gekennzeichnete Öffnung nicht verstopft ist. Gegebenenfalls mit einer Nadel säubern.
6. Die Dampfdüse wieder montieren, indem sie ins Dampfrohr eingesetzt und kräftig nach oben gedrückt wird.
7. Den Milchaufschäumer wieder montieren, indem er nach oben geschoben und nach links gedreht wird.

Heißwassererzeugung

1. Durch Drücken der Taste EIN/AUS (Abb. 4) die Kaffeemaschine einschalten. Warten, bis die Kontrolllampe OK sich einschaltet (Abb. 6).
2. Ein Gefäß unter den Milchaufschäumer stellen.
3. Die Ausgabetaste (Abb. 7) drücken und gleichzeitig den Dampfdrehknopf nach links drehen (Abb. 18): das Heißwasser läuft aus dem Milchaufschäumer.
4. Zum Abbrechen der Heißwasserausgabe den Dampfdrehknopf nach rechts drehen und die Ausgabetaste erneut drücken (Abb. 7).
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 der Abtropfschale



Achtung!

Die Abtropfschale ist mit einem Schwimmer (rot) zur Anzeige des Wasserstandes ausgestattet (Abb. 22).

Die Abtropfschale leeren und reinigen, bevor diese Anzeige aus dem Tassenrost hervortritt, andernfalls kann das Wasser über den Rand treten und die Kaffeemaschine, die Aufstellfläche oder den umliegenden Bereich beschädigen.

1. Die Abtropfschale entfernen (Abb. 22).
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.

Reinigung der Kaffeesiebe

Die Kaffeesiebe regelmäßig reinigen, indem sie unter fließendem Wasser abgespült werden. Prüfen, dass die kleinen Löcher nicht verstopft sind, andernfalls mit einer Nadel reinigen (Abb. 23).

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. 24) befestigt ist, abschrauben;
- 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.

Reinigung des Wassertanks

Den Wassertank (A15) regelmäßig (etwa einmal im Monat) mit einem feuchten Tuch und etwas mildem Reinigungsmittel reinigen.



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.



Achtung!

- Der Entkalker enthält Säuren, die Haut und Augen reizen können. Die auf der Packung des Entkalkers aufgeführten Sicherheitshinweise des Herstellers sowie die Anweisungen bezüglich des Verhaltens bei Kontakt mit Augen und Haut sind unbedingt zu beachten.
- Verwenden Sie ausschließlich Entkalker von De'Longhi. Die Verwendung von ungeeigneten Entkalkern sowie die nicht regelmäßig durchgeführte Entkalkung können zum Auftreten von Defekten führen, die nicht durch die Herstellergarantie abgedeckt 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 und warten, bis sich die Kontrolllampe OK einschaltet.
3. Sicherstellen, dass der Siebträger nicht eingesetzt ist, und ein Gefäß unter das Duschsieb der Kaffeemaschine stellen.
4. Den Schalter für die Kaffeeausgabe drücken und ca. 1/4 der Lösung aus dem Tank laufen lassen: von Zeit zu Zeit den Dampfdrehknopf drehen und etwas Lösung herauslaufen lassen; dann durch erneutes Drücken des Schalters abbrechen und die Lösung ca. 5 Minuten einwirken lassen.
5. Den Punkt 4 weitere dreimal wiederholen, bis der Tank vollkommen leer ist.
6. Um die Rückstände der Kalklösung zu beseitigen, den Tank gut ausspülen und mit Reinwasser (ohne Entkalker) füllen.
7. Die Taste für die Kaffeeausgabe (Abb. 6) drücken und das Wasser herauslaufen lassen, bis der Tank vollkommen leer ist;
8. Die Vorgänge 6 und 7 nochmals wiederholen.

Reparaturen der Kaffeemaschine infolge von Kalkproblemen sind nicht durch die Garantie abgedeckt, wenn die oben beschriebene Entkalkung nicht regelmäßig durchgeführt wird.

Technische Daten

Netzspannung:	220-240V~50/60Hz
Leistungsaufnahme:	1100W
Druck:	15 bar
Fassungsvermögen des Wassertanks:	1,4 Liter
Abmessungen BxHxT	255x305x300 (382) mm
Gewicht.....	4,15 kg



Das Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

- Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG und spätere Änderungen;
- EMV-Richtlinie 2004/108/EG und spätere Änderungen;
- Europäische Stand-by-Richtlinie 1275/2008
- Die mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Materialien und Gegenstände erfüllen die Anforderungen der Europäischen Verordnung 1935/2004.



Keines der Teile der Kaffeemaschine darf im Geschirrspüler gereinigt werden.

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 des Duschsiebs des Brühkessels“ 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	Den Siebträger richtig einrasten und kräftig bis zum Anschlag drehen
	Die Dichtung des Brühkessels hat an Elastizität verloren	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 Tassen mit Heißwasser vorwärmen
	Die Tassen wurden nicht vorgewärmt	Die Tassen mit Heißwasser vorwärmen
	Kalk im Wasserkreislauf	Die Entkalkung wie im Abschnitt „Entkalkung“ durchführen
Geräuschvoller Betrieb der Pumpe	Der Wassertank ist leer	Den Wassertank füllen
	Der Wassertank ist nicht richtig eingesetzt und das Ventil am Boden ist nicht geöffnet.	Den Wassertank leicht andrücken, damit sich das Ventil am Boden öffnet
	Am Anschluss des Tanks sind Luftblasen vorhanden	Die Angaben im Abschnitt „Heißwassererzeugung“ beachten, bis Wasser austritt
Die Crema des Kaffees ist hell (der Kaffee läuft zu schnell aus dem Ausguss)	Das Kaffeepulver wurde zu wenig angepresst	Das Kaffeepulver stärker anpressen (Abb. 10)
	Zu wenig Kaffeepulver	Mehr Kaffeepulver verwenden
	Das Kaffeepulver ist zu grob gemahlen	Nur Kaffeepulver für Espressomaschinen verwenden
	Das Kaffeepulver hat nicht die richtige Qualität	Kaffeepulver mit einer anderen Qualität verwenden

Die Crema des Kaffees ist dunkel (der Kaffee läuft zu langsam aus dem Ausguss)	Das Kaffeepulver wurde zu fest angedrückt.	Das Kaffeepulver weniger anpressen (Abb. 6).
	Zu viel Kaffeepulver	Weniger Kaffeepulver verwenden
	Das Duschsieb des Brühkessels ist verstopft	Die Reinigung gemäß den Angaben im Kapitel „Reinigung des Duschsiebs des Brühkessels“ durchführen
	Das Sieb ist verstopft	Die Reinigung gemäß den Angaben im Abschnitt „Reinigung des Siebs“ durchführen
	Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen	Nur Kaffeepulver für Espressomaschinen verwenden
	Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen oder feucht.	Nur Kaffeepulver für Espressomaschinen verwenden, das nicht zu feucht sein darf.
	Das Kaffeepulver hat nicht die richtige Qualität	Kaffeepulver mit einer anderen Qualität verwenden
Bei der Zubereitung des Cappuccinos schäumt die Milch nicht auf	Kalk im Wasserkreislauf	Die Entkalkung wie im Abschnitt „Entkalkung“ durchführen
	Die Milch ist nicht kalt genug	Immer Milch mit Kühlschranktemperatur verwenden
	Der Milchaufschäumer ist verschmutzt	Die Löcher des Milchaufschäumers sorgfältig reinigen, insbesondere die auf Abbildung 21 gezeigten Löcher.
Das Gerät schaltet sich aus	Kalk im Wasserkreislauf	Die Entkalkung wie im Abschnitt „Entkalkung“ durchführen
	Die Auto-Abschaltung hat ausgelöst	Die Taste EIN/AUS drücken, um das Gerät wieder einzuschalten