

COFFEE CLEAN-UP

So bleibt die Maschine immer in Bestform

Guter Kaffee? Braucht nicht nur beste Bohnen, sondern auch ne saubere Basis. Denn egal, ob Espresso-Junkie oder Cappuccino-Lover: Nur wenn der Kaffeevollautomat oder die Siebträgermaschine regelmäßig gepflegt wird, gibt's den vollen Geschmack – ganz ohne muffige Note. Plus: Die Maschine bleibt länger fit.

Aber hey, keine Panik – es ist leichter, als gedacht.

Let it shine: So bleibt der Kaffeevollautomat in Bestform

1

Brühgruppe? Raus damit!

Hier sammelt sich alles, was nicht in die Tasse gehört: Öle, Kaffeereste und Co. **Mindestens einmal pro Monat** sollte das Herzstück – die patentierte, kompakte Brühgruppe von De'Longhi – gereinigt werden.

✓ Nice to know

Bei De'Longhi lässt sich die Brühgruppe easy rausnehmen – ein echtes Plus! Andere Maschinen sind da komplizierter. Am besten schon beim Kauf darauf achten.

➔ So geht's

1. Maschine komplett ausschalten
2. Serviceklappe öffnen
3. Brühgruppe entfernen
4. Mit lauwarmem Wasser spülen
5. Gut trocknen lassen
6. Wieder einsetzen und Maschine wie gewohnt einschalten

✗ Und bitte

Kein Spüli oder Spülmaschine, keine Zitrone oder heißes Wasser, kein Essig oder Scheuermittel – die Brühgruppe mag's sanft.

2

Bye bye Kalk – Hello Power

Kalk mindert die Leistung und kann den Wasserfluss beeinflussen. Also: Regelmäßig entkalken! Jede Kaffeemaschine sollte daher entkalkt werden, sobald die Kontrolllampe leuchtet. Das ist bei **Wasserhärte 4 etwa alle 40 Liter** der Fall, bei **Wasserhärte 1 etwa alle 160 Liter**.

➔ So geht's

1. Den speziellen De'Longhi-Entkalker verwenden
2. 100 ml in den Wassertank füllen
3. Auffangbehälter unter Milchaufschäumer und Kaffeeauslauf stellen
4. Menüpunkt „Entkalkung“ starten und zurücklehnen

★ Tipp

Je härter das Wasser, desto öfter braucht die Maschine eine Entkalkung.



3

Milchsystem: Clean it like a Pro

Milchreste? Leider der perfekte Nährboden für Bakterien und Geschmacks-Killer. Der Gesundheit und dem Geschmack zuliebe sollte das Milchsystem **nach jeder Nutzung** gereinigt werden.

➔ So geht's

1. Nach jeder Nutzung die „Clean“-Taste drücken
2. Milchkaraffe im Kühlschrank lagern und für die Reinigung zusammen mit Auslauf- und Ansaugrohr spülen – das geht auch in der Spülmaschine

TECH-HIGHLIGHT

Die Elettta Explore – Cold Brew & heiße Vielfalt auf Knopfdruck

Cold Brew im Sommer und cremigen Cappuccino im Winter – am liebsten mit nur einer Maschine? Die Elettta Explore Cold Brew macht's möglich! Der ausgezeichnete Kaffeevollautomat bringt echtes Coffeshop-Feeling nach Hause.

Die Elettta Explore Cold Brew auf einen Blick

- ✓ 50 vorinstallierte Rezepte direkt am Touch-Display sowie über 100 Rezepte in der App – von Flat White bis Cold Brew
- ✓ Extra-Cool: Die Cold Brew-Funktion liefert dir in nur wenigen Minuten erfrischenden Kaffeegenuss – perfekt für heiße Tage
- ✓ LatteCrema Cool & Hot für heißen oder kalten Milchschaum
- ✓ Bean Adapt Technology: Passt Mahlgrad, Menge und Temperatur an die Bohnen an – für immer perfekten Geschmack
- ✓ Immerfort pur: zwei Milchkaraffen, App-Anbindung, vier Nutzerprofile

UVP: 1.099,00 €

Barista-Style: So bleibt die Siebträgermaschine fresh

1

Sieb und Wassertank – Don't forget!

Das Sieb ist ein zentrales Element einer Siebträgermaschine und benötigt ganz besonders vorsichtige Pflege. Vor allem Kaffeereste im Sieb sind die Bitter-Bombe fürs nächste Tässchen und sollten daher regelmäßig und konsequent entfernt werden.

➔ So geht's

1. Sieb nach jedem Shot mit warmem Wasser und Spüli säubern
2. Wassertank monatlich mit einem weichen Tuch durchwischen, um Ablagerungen zu entfernen

2

Kalk-Alarm? Ran an die Maschine!

Kalk bremst die Heizleistung – und das schmeckt man. Daher sollten auch Siebträgermaschinen regelmäßig (je nach Wasserhärte **circa alle 40-160 Liter**) entkalkt werden. Die Kontrollleuchte zeigt ganz einfach an, wenn es mal wieder Zeit für eine Entkalkung wird.

➔ So geht's

1. Abtropfschale herausziehen, leeren und wieder einsetzen
2. Wassertank leeren & falls vorhanden: Die Softballs entfernen und in ein Glas Wasser legen, bis sie nach Beendigung der Entkalkung wieder in den Tank gegeben werden können
3. Den speziellen De'Longhi-Entkalker verwenden und zusammen mit 1L Wasser in den Wassertank füllen
4. Entkalkungsprogramm übers Menü starten
5. In 20 Minuten ist alles erledigt



3

Milchschaum-Traum oder Milchkiller?

Für perfekten Schaum braucht's ein sauberes System. Nicht nur bei tierischer Milch, sondern auch bei pflanzlichen Milchalternativen empfiehlt sich die Reinigung **nach jedem Gebrauch**. So können sich Keime und Bakterien gar nicht erst bilden und die Maschine kriert stets erstklassige Milchschaum-Ergebnisse.

➔ So geht's

1. Nach jedem Gebrauch Milchrückstände mit einem separaten feuchten Tuch von der Dampfzange wischen
2. Nach dem Abkühlen: Mit einer Reinigungsnadel die Düse checken

★ Tipp

Nach jeder Nutzung den Dampfmodus auf „OFF“ stellen und bei einigen Modellen die Dampfzange einmal durchspülen – für einen sauberen Kreislauf.

TECH-HIGHLIGHT

Barista-Vibes auf Knopfdruck: Die La Specialista Touch

Das Feeling einer Siebträgermaschine – aber ohne Barista-Ausbildung? Die La Specialista Touch schafft das mit links – und sieht dabei auch noch richtig gut aus.

Die La Specialista Touch auf einen Blick

- ✓ Nice to know: Sieht aus wie eine Profi-Maschine – für authentischen Genuss ohne Stress
- ✓ 3,5-Zoll-Full-Touch-Display mit Schritt-für-Schritt-Anleitung – ideal für Einsteiger:innen und Fortgeschrittene
- ✓ Auto Latte Art: Milchschaum wie vom Profi – ganz automatisch
- ✓ Cold Extraction Technologie: Cold Brew in unter 5 Minuten
- ✓ Bean Adapt Technology: Intelligente Anpassung an deine Bohne – für vollen Geschmack
- ✓ 15 Mahlgradeinstellungen für den perfekten Shot
- ✓ Vielseitig & smart: 10 voreingestellte Rezepte, plus eigene Kreationen speichern

UVP: 849,00 €

SERVICE-HIGHLIGHT

Wenn's mal die Profis richten sollen

Der Liebling hat eine Wellness-Kur verdient?

De'Longhi bietet den Rundum-sorglos-Check:

- ✓ Komplett-Inspektion
- ✓ Gründliche Reinigung
- ✓ Schonende Entkalkung

Zum fairen Festpreis und mit Einsendeservice – alle Infos unter:
www.delonghi.com/de-de/service/ausser-garantie-reparatur



Final Sip

CLEAN MACHINE = HAPPY COFFEE = BETTER MOOD.

Und mal ehrlich: Für die perfekte Crema lohnt sich der Mini-Aufwand doch, oder?