

Bitte vor der Installation und dem Gebrauch des Gerätes, diese Bedienungsanleitung aufmerksam durchlesen. Nur so können Sie optimale Ergebnisse und höchste Betriebssicherheit erzielen.

BESCHREIBUNG DES GERÄTES

Nachstehende Begriffe werden auf den Folgeseiten verwendet.

- A Dampfdrehknopf für Cappuccino
- B Deckel für Wasserbehälter und Zubehörfach
- C Herausziehbarer Wasserbehälter für espressokaffee
- D Wasserbehälter für Filterkaffee
- E Tassenablage zum Warmhalten der Tassen
- F Filterhalter für Filterkaffee
- G Füllstandanzeige Wasserbehälter für Filterkaffee
- H Warmhalteplatte für Filterkaffee
- I Milchaufschäumer
- J Dampfdüse
- K Heißwasser-Dusche espressokaffee
- L Tropfgitter espressokaffee
- M Abtropfschale
- N Sieb für 2 Tassen espressokaffee
- NI Sieb für 1 Tasse espressokaffee
- O Siebträger für espressokaffee mit Aufschäumvorrichtung
- P Messlöffel / Kaffeestopfer
- Q Glaskanne für Filterkaffee
- R EIN/AUS-Taste Filterkaffee
- S EIN/AUS-Taste espressokaffee
- T EIN/AUS-Taste Dampffunktion
- U Taste zur Espressoausgabe
- V Kontrolllampe EIN/AUS Filterkaffee
- W Kontrolllampe EIN/AUS espressokaffee
- X Kontrolllampe Dampffunktion
- Y Kontrolllampe Temperatur OK

SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät ist für die Zubereitung von „espressokaffee“, „filterkaffee“ und zum „erwärmen von Getränken“ ausgelegt: Achten Sie darauf, sich nicht mit Wasserspritzern oder heißem Dampf bzw. sich durch unsachgemäßen Gebrauch zu verbrennen.
- Berühren Sie die heißen Teile des Gerätes nicht.
- Überzeugen Sie sich nach dem Auspacken, dass das Gerät unversehrt ist. Im Zweifelsfall das Gerät auf keinen Fall benutzen und sich an einen Fachmann wenden.
- Das Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, Polystrol-Schaum, usw.) nicht in der Reichweite von Kindern lassen, da es für sie gefährlich sein könnte.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Jeder andere zweckentfremdete Gebrauch ist unsachgemäß und daher gefährlich.
- Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch unsachgemäßen, fehlerhaften oder unvernünftigen Gebrauch verursacht werden.
- Das Gerät niemals mit feuchten oder nassen Händen

bzw. Füßen berühren.

- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät nicht unbeaufsichtigt von Kindern oder von Personen, die mit dem Betrieb desselben nicht vertraut sind, bedient wird.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Bei Defekten oder Betriebsstörungen schalten Sie das Gerät ab, indem Sie sofort den Netzstecker ziehen. Nehmen Sie selbst keine Eingriffe vor und wenden Sie sich für eventuelle Reparaturen ausschließlich an vom Hersteller autorisierte Kundendienststellen. Verlangen Sie die Verwendung von Original-Ersatzteilen. Die Nichteinhaltung der oben genannten Anweisungen kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.
- Das Netzanschlusskabel dieses Gerätes darf nicht vom Benutzer selbst ausgewechselt werden, da hierzu Spezialwerkzeuge erforderlich sind. Wenn das Kabel repariert oder ausgewechselt werden muss, wenden Sie sich anschließend an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle, um so jedes Risiko auszuschließen.

INSTALLATION

- Stellen Sie das Gerät auf eine Arbeitsfläche entfernt von Wasserhähnen und Spülbecken auf.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf dem Typen-/Leistungsschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt. Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose mit einer Mindestleistung von 10A an. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Unfälle, die durch die versäumte Erdung der Anlage verursacht werden sollten.
- Sollte die Steckdose nicht für den Netzstecker Ihres Gerätes geeignet sein, lassen Sie diese bitte durch eine geeignete Steckdose von einer Fachkraft ersetzen.
- Installieren Sie das Gerät niemals in Räumen, in denen Temperaturen unter oder um 0°C erreicht werden können (Bei Gefrieren des Wassers kann das Gerät beschädigt werden).

ZUBEREITUNG VON FILTERKAFFEE

- Füllen Sie den Behälter bis zu dem für die gewünschte Anzahl von Tassen erforderlichen Füllstand, welcher auf der Füllstandanzeige (G) angegeben ist. Darauf achten, dass die Schrift MAX nicht überschritten wird (Abb. 1).
- Die Kaffeebezugsmenge ist geringer als die in den Behälter gefüllte Wassermenge, da das Kaffeepulver etwas Flüssigkeit aufsaugt.
- Öffnen Sie die Filterhalterklappe, indem Sie diese nach rechts drehen (Abb. 2).
- Setzen Sie den Papierfilter in den Filterhalter ein (Abb. 3). Wir empfehlen die Verwendung von Papierfilter Typ #4.
- Füllen Sie mit Hilfe des mitgelieferten Messlöffels

das Kaffeepulver in den Filter und verteilen Sie es gleichmäßig, ohne es anzudrücken (Abb. 4).

Im Allgemeinen wird ein gestrichener Messlöffel Kaffeepulver (etwa 7 Gramm) pro Tasse Kaffee verwendet (beispielsweise 10 Messlöffel für 10 Tassen).

- Schließen Sie danach die Filterhalterklappe und stellen Sie die Glaskanne mit aufgesetztem Deckel auf die Warmhalteplatte.
- Drücken Sie die EIN/AUS-Taste FILTERKAFFEE (Abb. 5). Die aufleuchtende Kontrolllampe EIN/AUS FILTERKAFFEE zeigt an, dass die Filterkaffeemaschine in Betrieb ist.
- Nach einigen Sekunden beginnt der Kaffee auszutreten.

Es ist völlig normal, dass während des Kaffeebrühvorgangs Dampf aus der Maschine tritt.

Zum Warmhalten des gebrühten Kaffees stellen sie die Glaskanne auf die Warmhalteplatte, und lassen Sie die Maschine eingeschaltet (Kontrolllampe EIN/AUS FILTERKAFFEE leuchtet auf): Der in der Glaskanne enthaltene Kaffee wird auf Idealtemperatur warmgehalten.

- Zum Ausschalten der Maschine, drücken Sie die EIN/AUS-Taste FILTERKAFFEE.

ZUBEREITUNG VON ESPRESSOKAFFEE AUFFÜLLEN DES WASSERBEHÄLTERS

Öffnen Sie den Deckel, und entnehmen Sie den links positionierten Wasserbehälter (Abb. 6), indem Sie diesen nach oben herausziehen. Füllen Sie den Wasserbehälter mit frischem, sauberem Wasser. Setzen Sie nun den Behälter wieder ein, indem Sie diesen leicht andrücken, damit sich das am Behälterboden befindliche Ventil öffnet. Der Behälter kann auch ohne ihn herausnehmen zu müssen aufgefüllt werden, indem man das Wasser direkt mit einer Glaskanne eingießt.

HINWEIS: Das Gerät niemals mit leerem Wasserbehälter in Betrieb setzen und stets daran denken, ihn aufzufüllen, sobald der Wasserstand einige Zentimeter vom Behälterboden ist (Abb. 7).

VORHEIZEN DER KAFFEEGRUPPE

Zur Zubereitung eines optimal warmen espressokaffees muss die Maschine unbedingt vorgeheizt werden: Hierzu die EIN/AUS-Taste (Abb. 8) mindestens 15 Minuten vor der espressozubereitung drücken und sicherstellen, **dass der Siebträger in der Maschine eingerastet ist** (vergewissern Sie sich zudem, dass der Dampfdruckknopf geschlossen ist).

Zum Einsetzen des Siebträgers diesen mit nach links gerichtetem Griff unter der Heißwasser-Dusche anbringen, ihn nach oben drücken und gleichzeitig den Griff fest nach rechts zudrehen, siehe Abb. 9. Nach 15 Minuten den Kaffee wie im nachfolgenden Kapitel beschrieben zubereiten.

Für ein schnelleres Vorheizen kann man alternativ hierzu auch folgendermaßen vorgehen:

1. Die Maschine durch Drücken der EIN/AUS-Taste (8)

einschalten und den Siebträger an der Maschine einrasten, ohne ihn jedoch mit Kaffeepulver zu füllen.

2. Eine Tasse unter den Siebträger stellen. Benutzen Sie bitte dieselbe Tasse, mit der Sie den Kaffee zubereiten werden, damit diese vorgewärmt wird.
3. Warten Sie, bis die Kontrolllampe Temperatur OK (Y) (Abb. 10) aufleuchtet. Gleich danach die Kaffeebezugstaste drücken (Abb. 11), das Wasser bis zum Erlöschen der Kontrolllampe Temperatur OK herauslaufen lassen und schließlich durch erneutes Drücken der Kaffeebezugstaste die Kaffeeausgabe unterbrechen.
4. Die Tasse ausleeren, abwarten bis die Kontrolllampe Temperatur OK wieder aufleuchtet und den gleichen Vorgang wiederholen.

(Es ist vollkommen normal, dass während des Aushakens des Siebträgers etwas Dampf entweicht).

ZUBEREITUNG VON ESPRESSOKAFFEE MIT DEM SIEBTRÄGER FÜR KAFFEEPULVER

1. Nachdem die Kaffeemaschine wie im obigen Abschnitt beschrieben vorgeheizt worden ist, das Sieb für Kaffeepulver in den Siebträger einsetzen (Abb. 12). Zur Zubereitung eines Kaffees das kleine Sieb und zur Zubereitung 2 Kaffees das größere Sieb benutzen.

Hinweis: Verwenden Sie qualitativ hochwertiges, feingemahlenes, für espressokaffeemaschinen geeignetes Kaffeepulver.

WICHTIG: Für einen korrekten Betrieb vergewissern Sie sich bitte, bevor Sie das Kaffeepulver in das Sieb füllen, dass dieses sauber ist und keine Kaffeepulverreste des vorhergehenden Brühvorgangs verblieben sind.

2. Zur Zubereitung von **nur einem Kaffee** das Sieb mit einem gestrichenen Messlöffel Kaffeepulver, etwa 7 Gramm (Abb. 13) füllen. Wenn Sie hingegen zwei Kaffees zubereiten möchten, füllen Sie das Sieb mit knapp zwei Messlöffel Kaffeepulver (zirka 6+6 Gramm). Füllen Sie das Sieb jeweils mit kleinen Mengen, um zu vermeiden, dass zu viel Kaffeepulver eingefüllt wird und dieses herausfällt. Das Kaffeepulver gleichmäßig verteilen und mit dem Kaffeestopfer leicht pressen (Abb. 14)

HINWEIS: Das Pressen des Kaffeepulvers ist ein wesentlicher Vorgang bei der Zubereitung eines wohlschmeckenden espressokaffees. Wird das Kaffeepulver zu stark gepresst, so läuft der Kaffee langsam durch und die Crema nimmt eine dunkle Farbe an. Drückt man hingegen zu schwach, so läuft der Kaffee zu schnell durch und es entsteht nur wenig Crema, die zudem sehr hell ist.

3. Streichen Sie eventuell überschüssiges Kaffeepulver vom Rand des Siebträgers und rasten Sie diesen in der Maschine ein: Dabei immer fest bis zum Anschlag zudrehen (Abb. 9), damit kein Wasser austritt.
4. Die möglichst mit ein wenig heißem Wasser vorgewärmte(n) Tasse(n) unter die Ausgüsse des

Siebträgers (Abb. 15) stellen.

Wir empfehlen, die Tasse vor der Kaffeezubereitung vorzuwärmen, indem Sie sie mit ein wenig heißem Wasser ausspülen oder auf der oberen Tassenablage mindestens 15-20 Minuten vorwärmen (Abb. 16).

5. Sicherstellen, dass die Kontrolllampe Temperatur OK (Abb. 10) aufleuchtet (andernfalls abwarten, bis sie sich einschaltet). Dann die Kaffeebezugstaste drücken (Abb. 11), bis die gewünschte Menge erreicht ist. Zum Abbrechen der Abgabe die Kaffeebezugstaste erneut drücken.

6. Zum Ausrasten des Siebträgers den Griff von rechts nach links drehen.

ACHTUNG: Zum Vermeiden von Spritzern den Siebträger niemals während der Kaffeeabgabe herausnehmen.

7. Zum Entfernen des Kaffeesatzes den Siebträger umdrehen und den Kaffeesatz herausklopfen (Abb. 17).

8. Zum Ausschalten der Kaffeemaschine die EIN/AUS-Taste ESPRESSOKAFFEE drücken.

ACHTUNG: Vor der ersten Kaffeezubereitung müssen sämtliche Zubehörteile und die internen Leitungen wie folgt gereinigt werden: Mindestens fünf Espresso-Kaffees ohne die Verwendung von Kaffeepulver zubereiten.

ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO

1. Für die Zubereitung des Espresso-Kaffees wie in den vorherigen Abschnitten beschrieben vorgehen und ausreichend große Tassen benutzen.

2. Die Ein/AUS-Taste Dampffunktion drücken (Abb. 19): Die Kontrolllampe Dampffunktion schaltet sich ein (Abb. 19)

3. Sobald die Kontrolllampe Temperatur OK (Abb. 10) fest aufleuchtet, hat der Heizkessel die Idealtemperatur zur Erzeugung von Dampf erreicht.

4. Währenddessen ein Gefäß mit ungefähr 100 Gramm Milch pro Cappuccino füllen. Die Milch sollte Kühlschranktemperatur (nicht warm!) haben. Bei der Wahl des Milchgefäßes muss bedacht werden, dass sich das Milchvolumen verdoppelt oder verdreifacht.

HINWEIS: Benutzen Sie bitte halbentrahmte, kalte Milch aus dem Kühlschrank

5. Den Milchaufschäumer herausziehen, indem Sie ihn nach links drehen (Abb. 20): Während dieses Vorgangs bitte darauf achten, die Dusche des Heizkessels nicht zu berühren, da diese sehr heiß ist. Dann das Gefäß mit der Milch unter den Milchaufschäumer stellen.

6. Den Milchaufschäumer ungefähr 2 cm tief in die Milch eintauchen und den Dampfdruckknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, Abb. 21 (je nachdem wie weit Sie den Dampfdruckknopf drehen, kann die aus dem Milchaufschäumer austretende Dampfmenge variiert werden). Nun beginnt die Milch an Volumen zuzunehmen und cremig zu werden.

7. Sobald Sie die gewünschte Temperatur erreicht haben (der Idealwert liegt bei 60°C), die

Dampfabgabe unterbrechen, indem Sie den Dampfdruckknopf im Uhrzeigersinn drehen.

8. Die aufgeschäumte Milch in die mit dem zuvor zubereiteten Espresso-Kaffee gefüllten Tassen gießen. Der Cappuccino ist fertig: Nach Belieben zuckern und den Schaum mit etwas Schokopulver bestreuen.

Hinweis: Wenn mehrere Cappuccinos zubereitet werden sollten, wird empfohlen, erst alle Kaffees zuzubereiten und danach den Milchschaum für alle Cappuccinos zuzubereiten.

WICHTIG: Den Milchaufschäumer nach jedem Gebrauch reinigen. Dazu wie folgt vorgehen:

1. Einige Sekunden lang etwas Dampf ablassen. Dazu den Dampfdruckknopf drehen (Abb. 21).

2. Mit einer Hand den oberen Teil festhalten (aufpassen, dass Sie sich nicht verbrennen), und mit der anderen Hand den Milchaufschäumer abschrauben, indem Sie diesen im Uhrzeigersinn drehen und von der Dampfdüse abziehen (Abb. 22).

3. Den Milchaufschäumer und die Dampf Düse mit lauwarmem Wasser gründlich reinigen.

4. Kontrollieren Sie, dass die in Abb. 23 dargestellten zwei Öffnungen nicht verstopft sind. Gegebenenfalls diese unter Zuhilfenahme einer Nadel reinigen.

5. Den Milchaufschäumer wieder montieren, indem Sie ihn ganz über die Dampf Düse ziehen.

WARMWASSERERZEUGUNG

1. Die Maschine durch Drücken der EIN/AUS-Taste Espresso-Kaffee einschalten (Abb. 8).

2. Ein Gefäß unter den Milchaufschäumer stellen;

3. Sobald die Kontrolllampe Temperatur OK fest aufleuchtet, die Kaffeebezugstaste drücken (Abb. 11) und gleichzeitig den Dampfdruckknopf gegen den Uhrzeigersinn (Abb. 21) drehen: Nun tritt Wasser aus dem Milchaufschäumer;

4. Zur Unterbrechung des Heißwasseraustritts, drehen Sie einfach den Dampfdruckknopf im Uhrzeigersinn und drücken erneut die Kaffeebezugstaste.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Nehmen Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Lösungsmittel für die Reinigung der Maschine. Ein feuchtes, weiches Tuch reicht vollkommen aus.

2. Reinigen Sie regelmäßig Filterhalter, Siebträger, Siebe und Filter, die Abtropfschale und die beiden Wasserbehälter.

ACHTUNG: Das Gerät während der Reinigung niemals ins Wasser tauchen: Es handelt sich um ein Elektrogerät.

REINIGUNG DES SIEBTRÄGERS

Alle 300 Kaffeezubereitungen den Siebträger für das Kaffeepulver wie folgt reinigen:

- Das Sieb mit der Aufschäumvorrichtung aus dem Siebträger herausnehmen, indem Sie den Siebträger umdrehen und klopfen.

- Den Siebträger innen reinigen. Niemals im

Geschirrspüler reinigen.

- Das Metallsieb mit warmem Wasser gründlich reinigen und mit einer kleinen Bürste abreiben. (Abb. 24). Überprüfen Sie zudem, dass die kleinen Löcher des Metallsiebs nicht verstopft sind. Gegebenenfalls diese unter Zuhilfenahme einer Nadel säubern (Abb. 25).
- Die beiden Elemente der Aufschäumvorrichtung trennen und unter heißem Wasser abspülen (Abb. 26).
- Die Gummimembran wieder anbringen, wobei darauf zu achten ist, dass sie fest an der Kunststoffaufnahme anhaftet.

Bei nicht regelmäßiger Durchführung des oben beschriebenen Reinigungsvorgangs, entfällt jeder Garantieanspruch.

REINIGUNG DER HEIßWASSER-DUSCHE

Alle 300 Kaffeezubereitungen die Heißwasser-Dusche Espresso wie folgt reinigen:

- Sicherstellen, dass die Kaffeemaschine nicht mehr heiß ist und der Netzstecker gezogen ist;
- Unter Zuhilfenahme eines Schraubenziehers die Schraube, mit der die Heißwasser-Dusche Espresso (Abb. 27) angeschraubt ist, abschrauben;
- Mit einem feuchten Tuch den Heizkessel reinigen (Abb. 28) und die Dichtung abspülen;
- Die Dusche sorgfältig mit heißem Wasser abspülen und mit einer kleinen Bürste abreiben. Zudem überprüfen, dass die kleinen Löcher nicht verstopft sind, gegebenenfalls diese mit einer Nadel durchstechen (Abb. 25).
- Die Dusche nochmals unter dem Wasserhahn abspülen und dabei gut abreiben.
- Die Dusche wieder montieren und die Dichtung korrekt einsetzen.

Bei nicht regelmäßiger Durchführung des oben beschriebenen Reinigungsvorgangs, entfällt jeder Garantieanspruch.

ENTKALKEN DER EINHEIT ESPRESSOKAFFEE

Das Gerät sollte nach ungefähr 300 Kaffeezubereitungen entkalkt werden. Verwenden Sie dafür die handelsüblichen Spezialprodukte zum Entkalken von Espressomaschinen. Falls Sie diese Produkte nicht auftreiben sollten, kann auch wie folgt vorgegangen werden:

1. Den Wasserbehälter für Espressokaffee bis zum Füllstand MAX mit Wasser füllen;
2. Darin 2 Löffel (etwa 30 Gramm) Zitronensäure (in Apotheken oder Drogerien erhältlich) lösen;
3. Die EIN/AUS-Taste Espressokaffee drücken und abwarten, bis die Kontrolllampe Temperatur OK aufleuchtet.
4. Vergewissern Sie sich, dass der Siebträger nicht eingesetzt ist, und stellen Sie dann ein Gefäß unter die Dusche der Maschine.
5. Die Kaffeebezugstaste drücken und die Hälfte der im Behälter enthaltenen Lösung herauslaufen lassen. Dann diesen Vorgang durch Drücken der gleichen

Taste unterbrechen.

6. Die Lösung etwa 15 Minuten einwirken lassen, dann den Rest des Behälterinhalts herauslaufen lassen.
7. Zum Entfernen der Lösungs- und Kalkrückstände den Behälter gut ausspülen, ihn mit sauberem Wasser füllen und an seinem Platz einsetzen.
8. Die Kaffeebezugstaste drücken und das ganze Wasser herauslaufen, bis der Behälter vollkommen leer ist;
9. Die Kaffeebezugstaste drücken und die Arbeitsvorgänge 7 und 8 erneut wiederholen.

Für Reparaturen der Kaffeemaschine, deren Ursachen auf Kalkprobleme zurückzuführen sind, wird nicht gehaftet, wenn das Gerät nicht regelmäßig entkalkt wird.

ENTKALKEN DER EINHEIT FILTERKAFFEE

Der im Wasser enthaltene Kalk führt mit der Zeit zu starken Verstopfungen, welche den einwandfreien Betrieb des Gerätes negativ beeinträchtigen können. Es wird empfohlen, die Kaffeemaschine alle 40 Kaffeezubereitungen zu entkalken. Verwenden Sie hierzu die handelsüblichen Spezialprodukte zum Entkalken von Filterkaffeemaschinen. Falls Sie diese Produkte nicht auftreiben sollten, kann auch wie folgt vorgegangen werden:

1. 4 Tassen Wasser in die Glaskanne gießen;
2. Darin 2 Löffel (etwa 30 Gramm) Zitronensäure (in Apotheken oder Drogerien erhältlich) lösen;
3. Die Glaskanne auf die Warmhalteplatte stellen;
4. Die EIN/AUS-Taste Filterkaffee drücken, die Menge von etwa einer Tasse auslaufen lassen und dann das Gerät abschalten;
5. Die Lösung etwa 15 Minuten einwirken lassen. Die Vorgänge 4 und 5 nochmals durchführen.
6. Die Maschine einschalten und den Rest der Lösung herauslaufen lassen, bis der Behälter vollkommen leer ist.
- 7) Spülen Sie die Maschine gut aus, indem Sie diese mindestens 3 Mal nur mit Wasser in Betrieb setzen (jeweils 3 volle Wasserbehälter).

Bei nicht regelmäßiger Durchführung des oben beschriebenen Reinigungsvorgangs, entfällt jeder Garantieanspruch.

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

Am Ende seiner Nutzzeit darf das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird 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, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.



PROBLEME	MÖGLICHE URSACHEN	ABHILFEN
Die Brühzeiten für den Filterkaffee haben sich verlängert	Die Filterkaffeemaschine muss entkalkt werden	Nehmen Sie die Entkalkung entsprechend den Anleitungen im Abschnitt „Entkalken der Einheit FILTERKAFFEE“ vor
Der Kaffee hat einen säuerlichen Geschmack	Die Maschine wurde nach der Entkalkung nicht ausreichend nachgespült	Das Gerät wie in dem Abschnitt „Entkalken der Einheit FILTERKAFFEE“ oder „Entkalken der Einheit ESPRESSOKAFFEE“ beschrieben nachspülen
Der espressokaffee ist kalt	In dem Moment, in dem die Kaffeebezugstaste gedrückt wird, leuchtet die Kontrolllampe Temperatur OK nicht auf	Abwarten, bis die Kontrolllampe Temperatur OK aufleuchtet
	Die Maschine wurde nicht vorgeheizt	Das Gerät wie im Abschnitt „Vorheizen der Einheit espressokaffee“ beschrieben vorheizen
	Die Tassen wurden nicht vorgewärmt	Die Tassen vorwärmen. Dazu die Tassen mit heißem Wasser ausspülen
Der espressokaffee läuft nicht heraus	Kein Wasser im Wasserbehälter	Den Wasserbehälter füllen
	Die Löcher der Ausgüsse des Siebträgers sind verstopft	Die Löcher der Ausgüsse säubern
Der espressokaffee tropft über die Ränder des Siebträgers anstatt aus den Löchern	Der Siebträger wurde nicht korrekt eingerastet	Den Siebträger korrekt einrasten und bis zum Anschlag zudrehen.
	Die Kesseldichtung hat an Elastizität verloren	Die Kesseldichtung bei einer Kundendienststelle auswechseln lassen
	Die Öffnungen der Ausgüsse sind verstopft	Die Öffnungen der Ausgüsse reinigen
Geräuschvoller Betrieb der Pumpe	Der Wasserbehälter ist leer	Den Wasserbehälter füllen
Die Kaffeecrema ist hell (der Kaffee läuft schnell aus dem Ausguss)	Das Kaffeepulver wurde nicht ausreichend gepresst.	Das Kaffeepulver stärker pressen
	Zu wenig Kaffeepulver	Mehr Kaffeepulver verwenden
	Das Kaffeepulver ist zu grob gemahlen.	Nur eigens für espressomaschinen bestimmtes Kaffeepulver verwenden
Die Kaffeecrema ist dunkel (der Kaffee läuft zu langsam aus dem Ausguss)	<ul style="list-style-type: none"> Das Kaffeepulver wurde zu stark gepresst. Zu viel Kaffeepulver Die Heißwasser-Dusche Espresso ist verstopft Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen 	<ul style="list-style-type: none"> Das Kaffeepulver weniger stark pressen Weniger Kaffeepulver verwenden Entsprechend den Anleitungen im Kapitel „Reinigung der Heißwasser-Dusche Espresso“ vorgehen Nur eigens für espressokaffeemaschinen bestimmtes Kaffeepulver verwenden
Während der Cappuccinobereitung schäumt die Milch nicht auf	<ul style="list-style-type: none"> Die Milch ist nicht kalt genug Der Milchaufschäumer ist verschmutzt 	<ul style="list-style-type: none"> Verwenden Sie stets Milch aus dem Kühlschrank Die Löcher der Aufschäumdüse wie im Abschnitt „Reinigung des Milchaufschäumers“ beschrieben sorgfältig reinigen