

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 ON/OFF-Taste  mit integrierter Kontrolllampe
- B Kaffeebezugstaste  mit integrierter Kontrolllampe "Kaffee bereit"
- C Dampftaste  mit integrierter Kontrolllampe "Dampf bereit"
- D Tassenablage zum Vorwärmen der Tassen
- E Herausnehmbarer Wassertank mit Deckel
- F Dampfdrehknopf
- G Dampf/Heißwasserauslauf
- H Milchaufschäumer
- I Düse Milchaufschäumer
- J Kaffeeauslauf
- K Tassenrost
- L Wasserstandsanzeige in der Abtropfschale
- M Abtropfschale
- N Sieb für 1 Tasse mit Kaffeepulver oder Kaffeepad
- O Sieb für 2 Tassen mit Kaffeepulver
- P Siebträgerschale
- Q Messlöffel mit Kaffeestopfer

TECHNISCHE DATEN:

Netzspannung:	220-240V~50/60Hz
Leistungsaufnahme:	1100W
Druck:	15 bar
Fassungsvermögen Wassertank:	1,05 Liter
Abmessungen	208x330x380 mm
Gewicht	4,8 kg

CE Das Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

- 73/23/EWG vom 19.2.1973 "Niederspannungsrichtlinie", einschließlich der geänderten Richtlinie 93/68/EWG.
- 89/336/EWG vom 3.5.1989 "EMV-Richtlinie", einschließlich der geänderten Richtlinie 92/31/EWG.

SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät wurde für die „Kaffeezubereitung“ 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.
- Bei Defekten oder Betriebsstörungen des Gerätes, dieses ausschalten und nicht selbst Eingriffe vornehmen. 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 Geräts 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.
- Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit körperlichen, geistigen oder sensorischen Behinderungen, oder von Personen, die nicht mit dem Betrieb des Gerätes vertraut sind, gebraucht werden, es sei denn, dass sie von einer für sie und ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt und in den Gebrauch des Gerätes eingewiesen werden. Dafür sorgen, dass die Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommenden Materialien und Gegenstände stimmen mit den Vorschriften der Europäischen Richtlinie 1935/2004 überein.

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 ESPRESSOKAFFEE

AUFFÜLLEN DES WASSERTANKS

Nehmen Sie den Deckel des Wassertanks ab (Abb. 1) und ziehen dann den Wassertank nach oben heraus (Abb. 2). Füllen Sie den Tank mit frischem, sauberem Wasser, wobei darauf zu achten ist, dass Schrift MAX nicht überschritten wird (Abb. 3). Setzen Sie den Tank wieder ein, indem Sie ihn leicht andrücken, damit das am Boden des Tanks befindliche Ventil geöffnet wird. Wenn Sie möchten, können Sie den Wassertank auch ohne Herausziehen desselben füllen, indem Sie das Wasser mit einer Karaffe direkt eingießen.

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

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

VORHEIZEN DER KAFFEEGRUPPE

Zur Zubereitung eines optimal warmen espressokaffees sollte die Kaffeemaschine wie folgt vorgeheizt werden:

1. Durch Drücken der ON/OFF-Taste die Kaffeemaschine einschalten (die Taste leuchtet daraufhin auf) (Abb. 4), und den Siebträger in der Maschine einrasten, und **zwar ohne dass Sie ihn mit Kaffeepulver füllen** (Abb. 5).
2. Eine Tasse unter den Siebträger stellen. Benutzen Sie bitte dieselbe Tasse, mit der Sie den Kaffee

zubereiten, damit diese vorgewärmt wird. 

3. Warten Sie, bis die Kontrolllampe „aufleuchtet“ (Abb. 6). Sofort danach die Kaffeebezugstaste drücken, das Wasser bis zum Erlöschen der Kontrolllampe herauslaufen lassen, dann die Abgabe durch erneutes Drücken derselben Taste unterbrechen.
4. Die Tasse ausleeren, abwarten, bis die Kontrolllampe „Kaffee bereit“  wieder aufleuchtet, und dann den gleichen Vorgang noch ein Mal wiederholen.

ZUBEREITUNG VON ESPRESSOKAFFEE MIT DEM SIEBTRÄGER FÜR KAFFEEPULVER

1. Nachdem das Gerät wie im obigen Abschnitt beschrieben vorgeheizt worden ist, das Sieb für Kaffeepulver in den Siebträger einsetzen. Dabei darauf achten, dass der kleine Überstand, wie in Abb. 7 dargestellt, korrekt in seinem Sitz eingefügt ist. Bei den Kaffeemaschinen mit 2 mitgelieferten Sieben, für die Zubereitung eines Kaffees das kleinere Sieb und für die Zubereitung von 2 Kaffees das größere Sieb benutzen.
2. Zur Zubereitung von nur einem Kaffee füllen Sie das Sieb mit einem gestrichenen Messlöffel Kaffeepulver, etwa 7 Gramm (Abb. 8). 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 das Kaffeepulver herausfällt.

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.

3. Das Kaffeepulver gleichmäßig verteilen und mit dem Kaffeestopfer leicht pressen (Abb. 9).
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.
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. 5), um zu vermeiden, dass Wasser austritt.**
5. Nun die Tasse oder die Tassen unter die Ausgüsse des Siebträgers (Abb. 10) stellen. Wir empfehlen, die Tassen vor der Kaffeezubereitung vorzuwärmen,

indem Sie sie mit etwas warmem Wasser ausspülen oder auf der oberen beheizten Tassenablage 15-20 Minuten vorwärmen (Abb. 11).

6. Sicherstellen, dass die Kontrolllampe „Kaffee bereit“ (Abb. 6) aufleuchtet (andernfalls abwarten, bis sie sich einschaltet). Dann die dazugehörige Taste drücken: Wenn Sie die gewünschte Kaffeemenge bezogen haben, zur Unterbrechung dieselbe Taste erneut drücken (Abb. 6).
7. Zum Ausrasten des Siebträgers den Griff von rechts nach links drehen.

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

8. Zum Entfernen des Kaffeesatzes das Sieb mit dem im Handgriff eingebauten Hebel sperren, den Siebträger umdrehen und den Kaffeesatz herausklopfen (Abb. 12).
9. Zum Ausschalten der Kaffeemaschine die ON/OFF-Taste  drücken (Abb. 4).

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

ZUBEREITUNG VON ESPRESSOKAFFEE MIT DEN KAFFEEPADS (MIT DEM SIEB 1 TASSE)

1. Die Kaffeemaschine, wie im Abschnitt „VORHEIZEN DER KAFFEEGRUPPE“ beschrieben, vorheizen und sicherstellen, dass der Siebträger in der Kaffeemaschine eingerastet ist. Auf diese Weise erhalten Sie einen wärmeren Kaffee.

HINWEIS: Verwenden Sie Kaffeepads, die dem ESE-Standard entsprechen: Dieser ist auf den Packungen mit nachstehenden Warenzeichen aufgeführt.



Bei dem ESE-Standard ist ein von den führenden Kaffeepads-Herstellern angenommenes System, das eine einfache und saubere Zubereitung von espressokaffee ermöglicht.

2. Das kleine Sieb 1 Tasse oder Kaffeepads in den Siebträger einsetzen, wobei sicherzustellen ist, dass der kleine Überstand, wie in Abb. 7 dargestellt, korrekt in seinem Aufnahme sitzt.
3. Das Kaffeepad gut zentriert auf das Sieb legen (Abb. 13). Befolgen Sie zum korrekten Einsetzen der Kaffeepads stets die auf den Packungen der Kaffeepads angegebenen Anleitungen.
4. Den Siebträger in die Maschine einrasten und bis zum Anschlag zudrehen (Abb. 5).

5. Wie unter den Punkten 5, 6 und 7 des vorherigen Abschnitts vorgehen.

ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO

1. Für die Zubereitung des espressokaffees wie in den vorherigen Abschnitten beschrieben vorgehen und ausreichend große Tassen benutzen.
2. Die Dampftaste  drücken (Abb. 14).
3. 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: ES wird empfohlen, halbentrahmte, kalte Milch aus dem Kühlschrank zu benutzen.

4. Stellen Sie das mit der Milch gefüllte Gefäß unter den Milchaufschäumer.
5. Abwarten, bis die Kontrolllampe „Dampf bereit“ auf der Taste  aufleuchtet. Das Aufleuchten der Kontrolllampe zeigt an, dass der Heizkessel die ideale Temperatur für die Erzeugung von Dampf erreicht hat.
6. Tauchen Sie den Milchaufschäumer etwa 5 mm tief in die Milch ein, und drehen Sie dann den Dampfdruckknopf nach links, Abb. 15. Nun beginnt die Milch aufzuschäumen und bekommt eine cremige Konsistenz.
7. 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  drücken. Zum Ausschalten der Kaffeemaschine die ON/OFF-Taste drücken (Abb. 4) (die integrierte Kontrolllampe erlischt).
8. Geben Sie nun die aufgeschäumte Milch in die mit dem vorab zubereiteten espressokaffee gefüllten Tassen. Der Cappuccino ist fertig: Nach Belieben zuckern und, wenn Sie wünschen, den Schaum mit etwas Kakaopulver bestreuen.

Hinweis: Wenn Sie nach bereits erfolgtem Aufschäumen der Milch den Kaffee neu zubereiten möchten, abwarten, bis die Kaffeemaschine abgekühlt ist. Bei zu hoher Temperatur, die durch das gleichzeitige Aufleuchten der Kontrolllampen  und  angezeigt wird, besteht das Risiko, dass der Kaffee anbrennt. Zum Abkühlen des Heizkessels einen Behälter unter die Heißwasserdusche stellen, die Kaffeebezugstaste  drücken und das Wasser bis zum Erlöschen der Kontrolllampe „Dampf bereit“  herauslaufen lassen. Durch erneutes Drücken der Taste  die Wasserausgabe unterbrechen.

Hinweis: Wir empfehlen eine Dampfabgabe von maximal 60 Sekunden.

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

1. Einige Sekunden lang etwas Dampf entweichen lassen, indem Sie den Dampfdruckknopf drehen (Abb. 15)
2. Den Milchaufschäumer abschrauben, indem Sie gegen den Uhrzeigersinn drehen (Abb. 16) und mit lauwarmem Wasser sorgfältig reinigen.
3. Kontrollieren Sie, dass die zwei in Abb. 17 angezeigten Löcher nicht verstopft sind. Gegebenenfalls diese mit einer Nadel durchstechen und säubern.
4. Das Dampfabgaberohr reinigen. Achten Sie hierbei darauf, dass Sie sich nicht verbrennen.
5. Den Milchaufschäumer wieder anschrauben.

HEISSWASSERERZEUGUNG

1. Schalten Sie durch Drücken der ON/OFF-Taste  die Kaffeemaschine ein (die Taste leuchtet auf) (Abb. 4).
2. Stellen Sie dann ein Gefäß unter den Milchaufschäumer;
3. Sobald die Kontrolllampe "Kaffee bereit" aufleuchtet, die entsprechende Taste  drücken (Abb. 6) und gleichzeitig den Dampfdruckknopf nach links drehen (Abb. 15): Aus dem Milchaufschäumer tritt nun heißes Wasser heraus.
4. Zur Unterbrechung der Heißwasserabgabe den Dampfdruckknopf nach rechts drehen und die Kaffeebezugstaste  erneut drücken. Zum Ausschalten der Kaffeemaschine die ON/OFF-Taste (die Taste erlischt) drücken (Abb. 4).

Hinweis: Wir empfehlen eine maximale Abgabe von 60 Sekunden.

REINIGUNG UND WARTUNG

Vor jeder Reinigung der äußeren Teile der Kaffeemaschine, diese ausschalten, den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und die Kaffeemaschine abkühlen lassen.

REINIGUNG UND WARTUNG DES SIEBS

Etwa alle 300 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
- Die Nutmutter des Siebs (Abb. 18) aufschrauben, und zwar in die durch den Pfeil auf der Nutmutter angezeigte Richtung.
- Die Aufschäumvorrichtung aus dem Siebträger herausnehmen, indem Sie diese von der Seite der

Nutmutter her andrücken.

- Die Dichtung herausnehmen.
- Alle einzelnen Teile gut abspülen und das Metallsieb gründlich mit warmem Wasser und einer kleinen Bürste reinigen (Abb. 19). Überprüfen Sie zudem, dass die kleinen Löcher des Metallsiebs nicht verstopft sind, andernfalls diese unter Zuhilfenahme einer Nadel durchstechen (siehe Abb. 20).
- Das Sieb und die Dichtung, wie in Abbildung 21 angezeigt, wieder auf die Kunststoffscheibe montieren. Vergewissern Sie sich, dass der Zapfen der Kunststoffscheibe in die durch den Pfeil in Abb. 21 angezeigte Öffnung der Dichtung eingeführt ist.
- Setzen Sie nun das Ganze wieder in die Stahlaufnahme für das Sieb (Abb. 22), und vergewissern Sie sich dabei, dass der Zapfen in der Öffnung der Halterung selbst (siehe Pfeil Abb. 22) eingeführt ist.
- Zuletzt die Nutmutter anschrauben

Bei nicht regelmäßiger Durchführung des oben beschriebenen Reinigungsvorgangs, entfällt die Garantie.

REINIGUNG DER HEIßWASSERDUSCHE

Etwa alle 300 Kaffeezubereitungen, die Heißwasserdusche Espresso wie folgt reinigen:

- Sicherstellen, dass die Kaffeemaschine nicht mehr heiß und der Netzstecker gezogen ist;
- Unter Zuhilfenahme eines Schraubenziehers, die Schraube, mit der die Heißwasserdusche Espresso (Abb. 23) angeschraubt ist, abschrauben;
- Mit einem feuchten Tuch den Kessel reinigen (Abb. 24);
- Den Filter der 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. 20).
- Die Dusch unter dem Wasserhahn abspülen und dabei gut abreiben.
- Die Heißwasserdusche Espresso wieder montieren, wobei darauf zu achten ist, dass die Dichtung korrekt positioniert wird.

Bei nicht regelmäßiger Durchführung des oben beschriebenen Reinigungsvorgangs, entfällt die Garantie.

SONSTIGE REINIGUNGEN

1. Verwenden Sie zur Reinigung der Kaffeemaschine keine Löse- oder Scheuermittel. Ein feuchtes, weiches Tuch reicht vollkommen aus.
2. Die Siebträgerschale, die Siebe, die Abtropfschale und den Wassertank regelmäßig reinigen. Die Abtropfschale ist mit einer rotfarbigen Anzeige

ausgestattet, die erst dann sichtbar wird, wenn die Schale entleert werden muss.

Zum Entleeren der Abtropfschale den Tassenrost entfernen (Abb. 25), das Wasser beseitigen und die Schale mit einem Tuch reinigen: Danach die Abtropfschale wieder zusammenbauen, wobei darauf zu achten ist, dass die Anzeige korrekt positioniert wird.

Den Wassertank mit einer Flaschenbürste reinigen, um besser den Tankboden zu erreichen.

ACHTUNG: Während der Reinigung die Kaffeemaschine niemals ins Wasser eintauchen: Sie ist ein Elektrogerät.

ENTKALKEN

Es wird empfohlen, die Kaffeemaschine etwa alle 200 Kaffeezubereitungen zu entkalken.

Benutzen Sie hierzu die speziell für das Entkalken von Espressokaffeemaschinen im Handel erhältlichen Entkalkungsmittel.

Falls Sie diese Produkte jedoch nicht erhältlich sein sollten, können Sie zum Entkalken auch wie folgt beschrieben vorgehen:

1. Füllen Sie den Wassertank mit einem Liter Wasser;
2. Darin 2 Löffel (etwa 30 Gramm) Zitronensäure (erhältlich in Apotheken oder Drogerien) lösen;
3. Durch Drücken der ON/OFF-Taste die Kaffeemaschine einschalten (die Taste leuchtet daraufhin auf) (Abb. 4), und abwarten, bis die Kontrolllampe  aufleuchtet.
4. Stellen Sie zudem sicher, dass der Siebträger nicht eingerastet ist. Danach ein Gefäß unter die Heißwasserdusche der Kaffeemaschine stellen;
5. Die Kaffeebezugstaste  drücken (Abb. 6) und die Hälfte der in dem Wassertank enthaltenen Lösung herauslaufen lassen. Dann die Kaffeebezugstaste erneut drücken.

6. Die Lösung etwa 15 Minuten einwirken lassen, dann den Rest des Tankinhalts herauslaufen lassen.

7. Zum Entfernen der Lösungs- und Kalkrückstände den Wassertank gut ausspülen, ihn mit sauberem Wasser füllen und an seinem Platz einsetzen.

8. Die Kaffeebezugstaste solange gedrückt halten (Abb. 6), bis der Tank vollkommen leer ist;

9. Die Kaffeebezugstaste erneut drücken (Abb. 6) und die Arbeitsschritte 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.

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.

sich bringt.

Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	ABHILFE
Der espressokaffee läuft nicht mehr heraus.	<ul style="list-style-type: none"> • Kein Wasser im Wassertank. • Die Löcher der Ausgüsse des Siebträgers sind verstopft • Die Heißwasserdusche ist verstopft. 	<ul style="list-style-type: none"> • Den Wassertank füllen. • Die Löcher der Ausgüsse des Siebträgers reinigen. • Die Reinigung entsprechend den Angaben im Abschn. „Reinigung der Heißwasserdusche“ vornehmen.
Der espressokaffee tropft über die Ränder des Siebträgers anstatt aus den Löchern	<ul style="list-style-type: none"> • Der Siebträger wurde nicht korrekt eingerastet; • Die Dichtung des Heizkessels Espresso hat an Elastizität verloren • Die Löcher der Ausgüsse des Siebträgers sind verstopft 	<ul style="list-style-type: none"> • Den Siebträger korrekt einrasten und bis zum Anschlag zudrehen • Die Dichtung der Heizkessels Espresso bei einer Kundendienststelle auswechseln lassen • Die Löcher der Ausgüsse reinigen.
Der espressokaffee ist kalt	<ul style="list-style-type: none"> • Die Kontrolllampe „Kaffee bereit“ leuchtet nicht sofort auf, wenn die Kaffeebezugstaste gedrückt wird. • Die Maschine wurde nicht vorgeheizt. • Die Tassen wurden nicht vorgewärmt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Abwarten, bis die Kontrolllampe „Kaffee bereit“ aufleuchtet. • Das Gerät wie im Abschnitt „Vorheizen der Kaffeemaschine“ beschrieben vorheizen. • Die Tassen vorwärmen, indem Sie sie mit heißem Wasser ausspülen.
Geräuschvoller Betrieb der Pumpe	<ul style="list-style-type: none"> • Der Wassertank ist leer 	<ul style="list-style-type: none"> • Den Wassertank füllen.
Die Kaffeecrema ist hell (der Kaffee läuft schnell aus dem Ausguss)	<ul style="list-style-type: none"> • Das Kaffeepulver wurde nicht ausreichend gepresst • Zu wenig Kaffeepulver • Das Kaffeepulver ist zu grob gemahlen 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Kaffeepulver stärker pressen • Mehr Kaffeepulver verwenden. • 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 • Die Heißwasserdusche entsprechend der Anleitungen im Kapitel „Reinigung der Heißwasserdusche“ säubern. • Nur eigens für espressokaffeemaschinen bestimmtes Kaffeepulver verwenden
Der Kaffee schmeckt sauer.	<ul style="list-style-type: none"> • Der Wassertank wurde nach der Entkalkung nicht ausreichend ausgespült. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nach dem Entkalken das Gerät, wie im Abschnitt „Entkalken“ beschrieben, ausspülen.
Während der Cappuccin Zubereitung 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 des Milchaufschäumers sorgfältig reinigen.