D

Bitte vor Installation und Gebrauch des Gerätes die vorliegende Bedienungsanleitung sorgfältig lesen. Sie erzielen dadurch optimale Ergebnisse und Betriebssicherheit.

BESCHREIBUNG DES GERÄTES

Die folgende Terminologie gilt für alle darauffolgenden Seiten.

1 Filterhalter für Kaffeepulver
2. Sieb für 1 Tasse
3. Sieb für 2 Tassen
4. Filterhalter für Kaffeepads (falls vorgesehen)
5. Dampfaustrittshebel
6. Kaffeestopfer
7. Rohrbürste
8. Netzanschlusskabel
9. Kontrolllampe "OK"(Kaffee/Wasser oder Dampf)
10 Kontrolllampe (Maschine eingeschaltet)
11 Wahldrehschalter
12 Position für die Kaffee/Wasserausgabe
13 Ausschalten position "**O**"
14 Position Dampf
15. Kaffeemesslöffel
16. Heisswasser-Dusche
17. Aufschäumdüse
18. Dampfdüsetore
19 Wasserbehälter
20 Deckel Wasserbehälter

SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät wurde für die Zubereitung von Espresso gebaut. **Achten Sie darauf sich nicht mit dem austretenden heißen Wasser oder Dampf bzw. unsachgemäßer Verwendung, zu verbrennen.**
- Das Berühren aller heißen Stellen vermeiden
- Überzeugen Sie sich nach dem Auspacken, daß das Gerät keine Beschädigung aufweist. Im Zweifelsfall darf das Gerät auf keinen Fall benutzt werden. Wenden Sie sich an den Fachmann.
- Das Verpackungsmaterial (Kunststoffbeutel, ausgeschäumtes Polystyrol usw.) nicht in Reichweite von Kindern lassen, da dies eine Gefahrenquelle darstellt.
- Das Gerät darf ausschließlich als Haushaltsgerät verwendet werden.
- Wird es zweckentfremdet und infolgedessen zur Gefahrenquelle, kann der Hersteller für eventuelle dadurch entstehende Schäden nicht haftbar gemacht werden.
- Das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen bzw. Füßen berühren.
- Das Gerät darf unbeaufsichtigt von Kindern oder Personen, welche mit dem Betrieb desselben nicht vertraut sind, nicht bedient werden.
- Passen Sie bitte auf, dass die Kinder nicht mit und an diesem Gerät herumspielen.
- Bei Defekten oder Funktionsstörungen das Gerät ausschalten. Selbst keine Eingriffe vornehmen. Wenden Sie sich für eventuelle Reparaturen ausschließlich an vom Hersteller anerkannte Kundendienst-Zentren und verlangen Sie Original-Ersatzteile.
- Das Netzkabel darf nicht vom Benutzer ausgewechselt werden, weil dieser Vorgang Spezialwerkzeug erfordert. Wenn das Kabel repariert oder ausgewechselt werden muß, wenden Sie sich ausschließlich an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle.

INSTALLATION

Stellen Sie das Gerät auf einer Arbeitsfläche entfernt von Wasserhähnen und Spülbecken auf.

- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt. Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose mit einer Mindestleistung von 10 A an. Der Hersteller haftet nicht für etwaige Unfälle und Schäden, die durch Nichtbeachtung der obengenannten Vorschrift verursacht werden sollten.
- Sollte die Steckdose nicht für den Netzstecker Ihres Gerätes geeignet sein, lassen Sie diese von einem Fachmann auswechseln.
- Installieren Sie das Gerät nicht in Räumen, deren Innentemperatur unter oder um O°C erreichen kann (das Gerät kann durch Frieren des Wassers beschädigt werden).
- Falls das Netzanschlusskabel länger als die erforderliche Distanz zur Steckdose sein sollte, kann die Überlänge innerhalb der Maschine untergebracht werden. Dazu das Kabel in die Kabelaustrittsöffnung schieben.
- Es ist möglich, das Netzanschlusskabel je nachdem, wo die nächste Steckdose angebracht ist, entweder nach rechts oder links auszurichten, indem Sie es in den am Boden des Gerätes eigens dazu vorgesehenen Führungen (Abb.1) anbringen. Nachdem Sie das Netzanschlusskabel ausgerichtet haben, stellen Sie bitte sicher, dass dieses auch mittels der entsprechenden Haken, die sich am Geräteboden (Abb.1) befinden, ordnungsgemäß befestigt ist.

ZUBEREITUNG VON ESPRESSO KAFFEE

FÜLLEN DES WASSERBEHÄLTERS

Den Deckel des Wasserbehälters entnehmen (Abb.2) und den Wasserbehälter nach oben herausziehen (Abb.3). Überschreiten Sie nie die Markierungslinie über dem Schriftzug MAX. (Abb.4) und ihn anschließend wieder einsetzen. Dabei den Behälter leicht andrücken, damit sich das am Behälterboden befindliche Ventil öffnet. Der Behälter kann auch aufgefüllt werden, ohne herausgezogen zu werden, indem man das Wasser direkt mit einer Kanne eingießt.

ACHTUNG: Es ist völlig normal, wenn sich in dem Fach unter dem Behälter etwas Wasser ansammelt; es wird deshalb empfohlen, das Fach ab und an mit einem sauberen Schwamm zu trocknen.

HINWEIS: Setzen Sie das Gerät niemals mit leerem Wasserbehälter in Betrieb und sorgen Sie dafür, ihn immer aufzufüllen sobald der Wasserstand einige Zentimeter vom Behälterboden erreicht hat.

VORHEIZEN DER KAFFEE-EINHEIT

Zur Zubereitung eines ausreichend warmen Espressokaffees, muss die Maschine unbedingt vorgeheizt werden: Dazu den Wahldrehschalter mindestens eine halbe Stunde vor Zubereitung des Kaffees auf die Position (Abb. 5) dreheDabei stets darauf achten, dass der Filterhalter in der Maschine eingerastet und der Dampfdrehknopf geschlossen ist. Zum Einsetzen des Filterhalters, diesen mit nach links gerichtetem Griff unter der Heißwasser-Dusche anbringen – siehe Abb.6 - und gleichzeitig den Griff mach rechts drehen; bis zum Anschlag fest zudrehen. Nach einer halben Stunde, den Kaffee wie im nachfolgenden Kapitel beschrieben zubereiten.

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

1 Die Maschine durch Drehen des Wahldrehschalters auf die Position ⎓ (Abb.5) einschalten und den nicht mit Kaffeepulver gefüllten Filterhalter an der Maschine einrasten.
2 Eine Tasse unter den Filterhalter stellen. Benutzen Sie bitte dieselbe Tasse, mit der Sie den Kaffee zubereiten werden, damit diese vorgewärmt wird.
3 Warten Sie bis die Kontrolllampe „OK" (Abb.7) aufleuchtet. Gleich danach den Wahldrehschalter auf Position (Abb.8) drehen, das Wasser bis zum Erlöschen der Kontrolllampe „OK" herauslaufen lassen. Dann die Abgabe durch erneutes Drehen des Wahlschalters auf Position ⎓ (Abb. 5) abbrechen.
4 Die Tasse ausleeren, abwarten bis die Kontrolllampe „OK" wieder aufleuchtet und den gleichen Vorgang nochmals wiederholen.

ZUBEREITUNG VON ESPRESSO KAFFEE MIT DEM FILTERHALTER FÜR KAFFEEPULVER

1. Nachdem das Gerät wie im obigen Abschnitt beschrieben vorgeheizt worden ist, zur Zubereitung von nur einer Tasse Espresso das Sieb für 1 Tasse (das kleinere der beiden mitgelieferten Siebe) in den Siebhalter (Abb.9) einsetzen und mit einem gestrichenen Messlöffel, d.h. 7 Gramm, Kaffeepulver füllen. Für die Zubereitung von zwei Tassen Espresso verwenden Sie statt dessen das Sieb für 2 Tassen (das größere der beiden mitgelieferten Siebe) und füllen es mit knapp zwei Messlöffel (zirka 6+6 Gramm) Kaffeepulver (Abb.10).

Hinweis: Verwenden Sie bitte hochwertigen feingemahlenen Kaffee für Espresso-Kaffeemaschinen.

2. Das Kaffeepulver gleichmäßig verteilen und mit dem Kaffeepulverstopfer leicht pressen (Abb.11).
   HINWEIS: Das Pressen des Kaffeepulvers ist ein wesentlicher Vorgang zur Zubereitung eines wohlschmeckenden Espressos. Wird das Kaffeepulver zu stark gepresst, läuft der Kaffee langsam durch und der Schaum nimmt eine dunkle Farbe an. Drückt man hingegen zu wenig, läuft der Kaffee zu schnell durch und es entsteht nur wenig Schaum, der zudem sehr hell ist.
3. Eventuell zu viel eingefüllten Kaffee vom Filterhalterrand abstreichen und diesen an der Maschine einrasten. **Dabei immer bis zum Anschlag eindrehen (Abb.6)**
4. Die möglichst vorgewärmte(n) Tasse(n) unter die Ausgüsse des Filterhalters (Abb.12) stellen.
5. Sicherstellen, dass die Kontrollampe „OK" Espresso (Abb.7) aufleuchtet (andernfalls abwarten, bis sie aufleuchtet), dann so lange auf die Kaffeeabgabe-Taste (Abb.8) drücken, bis die gewünschte Menge erreicht ist. Um die Abgabe zu unterbrechen, nochmals den Wahldrehschalter auf drehen ⎓.(Abb.5).
6. Um den Filterhalter herauszunehmen, den Griff von rechts nach links drehen.
   ACHTUNG: Zur Vermeidung von Spritzern, den Filterhalter niemals während der Kaffeeabgabe herausnehmen.
7. Zum Entfernen des Kaffeesatzes, das Sieb mit dem entsprechenden, im Handgriff eingebauten Hebel sperren, den Siebhalter umdrehen und den Kaffeesatz herausklopfen (Abb.13).
8. Zum Ausschalten der Kaffeemaschine, den Wahldrehschalter auf "O" drehen (Abb.14).

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

ZUBEREITUNG VON ESPRESSO KAFFEE MIT DEM FILTERHALTER FÜR KAFFEEPADS (FALLS VORGESEHEN)

1 Das Gerät wie im Abschnitt „Vorheizen der Kaffee-Einheit" beschrieben vorheizen. Dabei ist darauf zu achten, dass der Filterhalter in der Maschine eingerastet bleibt. Auf diese Weise erhalten Sie einen wärmeren Kaffee und das Vorheizen gewährleistet zudem, dass die Dichtungen des Filterhalters besser halten.
2 Die Drucktaste des Filterhalters drücken und das Pad auf den Filter legen (Abb.15). Folgen Sie stets den Anweisungen auf der Packung der Kaffee-Pads, damit diese korrekt im Filter eingesetzt werden.
   HINWEIS: Benützen Sie Pads, die dem ESE Standard entsprechen: dieser ist auf den Packungen mit dem nachstehenden Warenzeichen vermerkt:

Bei dem Standard ESE handelt es sich um ein von den führenden Kaffeepadsherstellern angenommenes System, das eine einfache und saubere Zubereitung von Espressokaffee möglich macht.

3. Den Filter an der Maschine einsetzen und bis zum Anschlag zudrehen (Abb.6).
   WICHTIG: Bevor Sie den Siebträger für Kaffeepads benutzen, nachdem Sie den für das Kaffeepulver verwendet haben, entfernen Sie bitte mögliche Überreste des Kaffeepulvers (siehe Abbildung), das an der Dusche des Heizkessels haften geblieben ist. Wenn dieser Reinigungsvorgang nicht durchgeführt werden sollte, kann es vorkommen. dass während der Kaffeezubereitung Wasser über die Ränder des Kaffeepads-Siebträgers tritt.
4. Wie unter den Punkten 4, 5 und 6 des vorherigen Abschnitts vorgehen.
5. Um das Kaffeepad zu entnehmen, den Drucktaste des Filterhalters drücken und es entfernen.
6. Zum Ausschalten der Kaffeemaschine, den Wahldrehschalter auf die Position "O" drehen (Abb.14).

CAPPUCINOZUBEREITUNG

1. Für die Zubereitung des Espressokaffees ausreichend große Tassen benutzen.
2. Den Wahldrehschalter auf die Position (Abb.16) drehen und abwarten bis die Kontrolllampe „OK" (Abb.7) aufleuchtet. Das Aufleuchten der Lampe zeigt an, dass der Heizkessel die Idealtemperatur zur Erzeugung von Dampf erreicht hat
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.

WICHTIG: **Benutzen Sie bitte halbentrahmte, kalte Milch aus dem Kühlschrank.**

4. Das Gefäß mit der Milch unter die Aufschäumdüse stellen (Abb.17).
5. Die Aufschäumdüse ungefähr5mm tief in die Milch eintauchen und den Dampfdrehknopf gegen den Uhrzeigersinn, Abb.18, drehen (je nachdem wie weit Sie den Dampfdrehknopf drehen, kann die aus der Aufschäumdüse austretende Dampfmenge variiert werden). Nun beginnt die Milch an Volumen zuzunehmen und cremig zu werden.
6. Sobald Sie die Milch um das Doppelte aufgeschäumt haben, die Aufschäumdüse tief eintauchen, um die Milch weiter zu erwärmen (Abb.19). Sobalddie gewünschte Temperatur erreicht worden ist (der Idealwert liegt bei 60°C), die Dampfabgabe unterbrechen. Dazu den Dampfdrehknopf im Uhrzeigersinn drehen und gleichzeitig den Wahldrehschalter auf "O" stellen (Abb.14).
7. Die aufgeschäumte Milch in die mit dem zuvor zubereiteten Espresso gefüllten Tassen gießen. Der Cappuccino ist fertig: Nach Belieben zuckern und den Schaum mit etwas Schokopulver bestreuen.

ANMERKUNG: Wenn Sie nach dem Milchaufschäumen einen Kaffee zubereiten möchten, lassen Sie bitte erst vorher den Kessel abkühlen, da sonst verbrannter Kaffee heraustritt. Zum Abkühlen des Kessels, ein Gefäß unter die Dusche stellen, den Wahldrehschalter auf „Kaffeeabgabe" drehen und das Wasser solange heraustreten lassen, bis sich die Kontolllampe „OK" ausschaltet. Danach den Wahldrehschalter wieder auf zurückstellen und zur Kaffeezubereitung wie vorab beschrieben vorgehen.

WICHTIG: Die Aufschäumdüse nach jedem Gebrauch reinigen. Dazu wie folgt vorgehen:

1. Einige Sekunden lang etwas Dampf ablassen. Dazu den Dampfdrehknopf drehen (fig. 18).
2. Die Aufschäumdüse abschrauben, indem Sie diese im Uhrzeigersinn drehen (Abb.20) und sorgfältig mit lauwarmem Wasser reinigen.
3. Kontrollieren Sie, dass die drei Öffnungen der Aufschäumdüse nicht verstopft sind. Gegebenenfalls die verstopften Öffnungen mit einer Nadel durchstechen und reinigen.
4. Das Dampfausgaberohr reinigen; passen Sie dabei auf, dass Sie sich nicht verbrennen.
5. Die Aufschäumdüse wieder anschrauben.

WARMWASSERERZEUGUNG

1. Die Maschine durch Drehen des Wahldrehschalters auf die Position (Abb. 5) stellen.
2. Ein Gefäß unter die Aufschäumdüse stellen.
3. Sobald die Kontrolllampe „OK" aufleuchtet, den Wahldrehschalter auf stellen (Abb.8) und gleichzeitig den Dampfdrehknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen (Abb.19): Das warme Wasser wird aus der Aufschäumdüse austreten;
4. Zur Unterbrechung des Warmwasseraustritts, den Dampfdrehknopf im Uhrzeigersinn drehen und den Wahldrehschalter auf "O" stellen(Abb.14)

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Vor jedem Reinigungs- oder Wartungseingriff, die Maschine abschalten und abkühlen lassen. Ziehen Sie zudem den Stecker aus der Steckdose.

Achtung: Tauchen Sie die Maschine während der Reinigung niemals ins Wasser: Es ist ein Elektrogerät!

2. Überprüfen Sie ab und an, dass die Öffnungen der beiden Kaffeefilter nicht verstopft sind. Gegebenenfalls die Filter sorgfältig mit warmem Wasser abspülen und mit einem Schleifschwamm abreiben.

3. Reinigen Sie in regelmäßigen Zeitabständen den Filterhalter. Spülen Sie ihn jedoch niemals in der Spülmaschine.

REINIGUNG DES FILTERHALTERS FÜR KAFFEEPADS (FALLS MITGELIEFERT)

Hin und wieder den Filterhalter für Kaffeepads wie folgt reinigen:

- Die Drucktaste des Filterhalters drücken und den Filter wie in Abbildung 22 dargestellt entnehmen.
- Überprüfen, ob die Löcher des Filters verstopft sind. Gegebenenfalls den Filter mit warmem Wasser gründlich reinigen und mit einem Scheuerschwamm abreiben.
- Das Innere des Filterhalters und die Gummidichtung reinigen;
- Den Filter wieder einsetzen;

Den Filterhalter niemals in der Geschirrspülmaschine spülen.

REINIGUNG DER HEIßWASSER-DUSCHE ESPRESSO

Mindestens einmal im Jahr muss die Dusche des Espressokessels wie folgt gereinigt werden :

- Sicherstellen, dass die Kaffeemaschine nicht mehr heiß und der Netzstecker gezogen ist;
- Unter Zuhilfenahme eines Schraubenziehers, die Schraube, die die Dusche des Espressokessels (Abb. 23) fixiert, abschrauben;
- Mit einem feuchten Tuch die Fläche des Kessels, wo die Dusche positioniert war, reinigen;
- Die Dusche mit etwas Geschirrspülmittel solange abbürsten, bis die Löcher sauber sind.
- Die Dusche nochmals unter dem Wasserhahn abspülen und dabei gut abreiben.
- Die Dusche des Espressokessels wieder montieren.

SONSTIGE REINIGUNGEN

1. Zur Reinigung der Kaffeemaschine keine scheuernden Löse-oder Spülmittel verwenden, sondern nur mit einen feuchten, weichen Tuch abwischen.
2. Die Auffangschale herausnehmen, leeren und regelmäßig reinigen.
3. Den Wasserbehälter für den Espresso reinigen.

ACHTUNG: Während der Reinigung, die Kaffeemaschine niemals ins Wasser eintauchen: Es handelt sich um ein Elektrogerät.

ENTKALKEN

Das Gerät sollte nach ungefähr 200 Kaffeezubereitungen entkalkt werden. Verwenden Sie dafür die handelsüblichen Spezialprodukte zum Entkalken von Espressomaschinen. Falls Sie diese Produkte nicht finden sollten, kann auch folgendermaßen vorgegangen werden:

1. Den Wasserbehälter mit 1 Liter Wasser füllen;
2. Darin 2 Löffel (ungefähr 30 Gramm) Zitronensäure (in der Apotheke oder Drogerie zu finden) lösen;
3. Den Wahldrehschalter auf die Position drehen und abwarten bis die Kontrolllampe „OK" aufleuchtet.
4. Sicherstellen, dass der Filterhalter nicht eingerastet ist und ein Gefäß unter die Dusche der Kaffeemaschine stellen;
5. Den Wahldrehschalter auf die Position (Abb.9) drehen und die im Behälter enthaltene Lösung bis zur Hälfte ablassen. Zur Unterbrechung dieses Vorgangs den Wahldrehschalter auf die Position O stellen. (Abb. 14)
6. Die Lösung ungefähr 15 Minuten lang einwirken lassen, dann den Rest des Behälterinhalts herauslaufen lassen.
7. Zum Entfernen der Lösungs- und Kalkreste, den Behälter gut ausspülen, mit sauberem Wasser füllen und an seinem Platz einsetzen.
8. Den Wahldrehschalter auf die Position drehen, die Lösung bis zur vollständigen Entleerung des Behälters herauslaufen lassen (Abb. 8)
9. Den Wahldrehschalter auf die Position drehen und die Vorgänge 7 und 8 erneut wiederholen.

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

STÖRUNG	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	ABHILFE
Es kommt kein Kaffee mehr heraus	• Das Kaffeepulver ist feucht und/oder zu stark gepresst • Die Öffnungen der Ausgüsse des Filterhalters sind verstopft. • Die Dusche des Espressokessels ist verstopft. •Der Behälter wurde nicht korrekt eingesetzt und das Ventil am Behälterboden ist nicht geöffnet.	• Den Kaffee erneut zubereiten, wobei Sie das Kaffeepulver weniger stark pressen sollten. • Die Öffnungen der Ausgüsse reinigen. • Entsprechend den Anleitungen im Kapitel „Reinigung der Heißwasser-Dusche Espresso“ vorgehen. • Den Behälter leicht andrücken, damit sich das Ventil am Behälterboden öffnet.
Der Espressokaffee tropft aus den Rändern des Filterhalters anstatt aus den Löchern	• Der Filterhalter wurde nicht richtig eingesetzt • Die Kesseldichtung hat an Elastizität verloren. • Die Öffnungen der Ausgüsse des Filterhalters sind verstopft.	• Den Filterhalter korrekt einsetzen und bis zum Anschlag zudrehen. • Die Kesseldichtung bei einer Kundendienststelle auswechseln lassen • Die Öffnungen der Ausgüsse reinigen.
Der Espressokaffee ist kalt	• Die Kontrollampe „OK“ Espresso leuchtet nicht auf, wenn die Kaffeeabgabe-Taste gedrückt wird. • Das Gerät wurde nicht vorgeheizt; • Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.	• Abwarten, bis die Kontrollampe „OK“ Espresso aufleuchtet. • Das Gerät wie im Abschnitt „Vorheizen der Maschine“ beschrieben vorheizen; • Die Tassen vorwärmen. Dazu die Tassen mit heißem Wasser abspülen.
Geräuschvoller Betrieb der Pumpe	•Der Wasserbehälter ist leer. • Der Behälter ist nicht richtig eingesetzt und das Ventil am Behälterboden nicht geöffnet.	• Den Behälter auffüllen. • Den Behälter leicht andrücken, damit sich das Ventil am Behälterboden öffnet.
Die Kaffeecreme ist hell (der Kaffee fließt schnell aus dem Ausguss)	• Das Kaffeepulver wurde nicht ausreichend zusammengepresst • Zu wenig Kaffeepulver • Das Kaffeepulver ist zu grob gemahlen • Das Kaffeepulver ist nicht geeignet.	• Das Kaffeepulver stärker zusammenpressen • Mehr Kaffeepulver verwenden • Benutzen Sie nur eigens für Espresso-Kaffeemaschinen vorgesehenes, trockenes Kaffeepulver • Eine andere Sorte Kaffeepulver wählen.
Die Kaffeecreme ist dunkel (der Kaffee tropft zu langsam aus dem Ausguss)	• Das Kaffeepulver ist zu starkgepresst • Zu viel Kaffeepulver • Die Heißwasser-Dusche Espresso ist verstopft • Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen oder feucht. • Das Kaffeepulver ist nicht geeignet	• Das Kaffeepulver weniger stark pressen • Weniger Kaffeepulver verwenden. • Entsprechend den Angaben im Kapitel „Reinigung der Heißwasser- Dusche Espresso“ reinigen • Benutzen Sie nur eigens für Espresso-Kaffeemaschinen vorgesehenes, trockenes Kaffeepulver. • Eine andere Sorte Kaffeepulver wählen.
Der Kaffee hat einen sauren Geschmack	• Die Maschine wurde nach dem Entkalken nicht ausreichend ausgespült.	• Das Gerät wie im Kapitel „Entkalken“ beschrieben erneut ausspülen
Bei der Cappuccino-Zubereitung schäumt die Milch nicht genügend	• Die Milch ist nicht kalt genug. • Die Aufschäumvorrichtung ist verschmutzt.	• Immer Milch aus dem Kühlschrank verwenden. • Die Löcher der Cappuccino-Düse sorgfältig reinigen, insbesondere die in Abbildung 21.