

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 Filter für Kaffeepulver mit Aufschäumvorrichtung
- 2 Filterhalter für Kaffeepulver
- 3 Siebhalter für Kaffeepads (falls vorgesehen)
- 4 Aufschäumvorrichtung für Kaffeepads (falls vorgesehen)
- 5 Sieb für Kaffeepads (falls vorgesehen)
- 6 Deckel Milchbehälter
- 7 Deckel Dampfkessel
- 8 Wasserbehälter für Espresso
- 9 Deckel Wasserbehälter für Espresso
- 10 Dampfkessel
- 11 Dampfaustrittshebel
- 12 Aufschäumvorrichtung
- 13 Mischer
- 14 Milchbehälter
- 15 Kaffeemesslöffel
- 16 Spritzerauffanglocke
- 17 Auffangschale (Milch)
- 18 Taste „Ein/Aus“ Espresso
- 19 Espressoabgabe-Taste
- 20 Kontrollampe „OK“ Espresso
- 21 ON-Kontrollampe Dampfkessel für Espresso
- 22 „Ein/Aus“ Schalter Dampfkessel
- 23 ON-Kontrollampe Dampfkessel
- 24 Kontrollampe „OK“ Cappuccino
- 25 Rohrbürste
- 26 Kaffeestopfer
- 27 Heißwasser-Dusche Espresso
- 28 Wasserstandanzeige Wasserbehälter für Espresso
- 29 Auffangschale (Espresso)
- 30 Tassenabstellfläche
- 31 Dosierer für Dampfkessel

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.
- 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.

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 0°C erreichen kann (das Gerät kann durch Frieren des Wassers beschädigt werden).

ZUBEREITUNG VON ESPRESSO KAFFEE FÜLLEN DES WASSERBEHÄLTERS

Den Deckel hochklappen und den Wasserbehälter (Abb.1) herausnehmen. Den Behälter mit frischem und sauberem Wasser füllen (Abb.2) und ihn anschließend wieder einsetzen. Dabei den Behälter leicht andrücken, damit sich das am Behälterboden befindliche Ventil öffnet.

Es wird empfohlen, den Behälter bei kalter Maschine aufzufüllen. Sollte es jedoch unumgänglich sein, den Behälter bei warmer Maschine zu füllen, kann sich, während der Behälter herausgezogen ist, auf seinem Sitz ein wenig Wasser ansammeln. Es ist daher notwendig, die Stelle mit Hilfe des Schwämmchens zu trocknen (Abb.3).

Der Behälter kann auch aufgefüllt werden, ohne herausgezogen zu werden, indem man das Wasser direkt mit einer Karaffe eingießt.

HINWEIS: Setzen Sie das Gerät niemals mit leerem Wasserbehälter in Betrieb.

Der Wasserstand im Behälter kann durch das Kontrollfenster überprüft werden. Somit können Sie, falls erforderlich, Wasser zufüllen.

VORHEIZEN DER KAFFEE-EINHEIT

Zur Zubereitung eines optimal warmen Espressokaffees, muss die Maschine unbedingt vorgeheizt werden: dazu den Schalter **ESPRESSO** (Abb.4) mindestens eine halbe Stunde vor **Zubereitung des Kaffees drücken und den Filterhalter dabei eingerastet lassen.** (vergewissern Sie sich zudem, dass der Dampfdruckknopf geschlossen ist). Zum Einsetzen des Filterhalters, diesen mit nach links gerichtetem Griff unter der Heißwasser-Dusche anbringen (Abb.5), ihn nach oben drücken und gleichzeitig den Griff fest nach rechts bis zum Anschlag zudrehen, damit Wasseraustritte vermieden werden. Nach einer halben Stunde, den Kaffee wie im nachfolgenden Kapitel beschrieben zubereiten.

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

1. Das Gerät mit dem Schalter **ESPRESSO** (Abb.4) 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. Abwarten, bis die Kontrolllampe „OK“ Espresso (Abb.6) aufleuchtet und gleich danach die Kaffeabgabe-Taste  (Abb.7) drücken. Das Wasser herauslaufen lassen, bis die Kontrolllampe „OK“ Espresso erlischt. Dann die Abgabe durch erneutes Drücken der Abgabetape stoppen.
4. Die Tasse ausleeren, abwarten bis die Kontrolllampe „OK“ wieder aufleuchtet und den gleichen Vorgang nochmals wiederholen.

(Es ist normal, dass während dem Aushaken des Filterhalters, etwas Dampf aus der Maschine tritt).

ZUBEREITUNG VON ESPRESSO KAFFEE MIT DEM FILTERHALTER FÜR KAFFEEPULVER

1. Nachdem das Gerät wie im obigen Abschnitt beschrieben vorgeheizt worden ist, setzen Sie den Filter für Kaffeepulver mit der Aufschäumvorrichtung in den Filterhalter ein. Dabei achten Sie bitte darauf, dass die kleine Lasche korrekt an ihrem Sitz eingefügt ist, wie in Abb.8 dargestellt.

2. Zur Zubereitung von nur einem Kaffee, füllen Sie den Filter mit einem gestrichenen Messlöffel Kaffeepulver, d.h. etwa 7g (Abb.9). Wenn Sie hingegen zwei Kaffees zubereiten möchten, verwenden Sie den Filter und füllen sie ihn mit knapp zwei Messlöffeln Kaffeepulver (etwa 6+6 g). Füllen Sie den Filter jeweils mit kleinen Mengen, um zu vermeiden, dass zu viel Kaffeepulver eingefüllt wird und dies heraus fällt.

WICHTIG: ZUR GEWÄHRLEISTUNG EINES EINWANDFREIEN BETRIEBS, VERGEWISSERN SIE SICH STETS, BEVOR SIE DAS KAFFEEPULVER IN DEN FILTER FÜLLEN, DASS DIESER NICHT MEHR MIT KAFFEEPULVERRESTEN VON VORHERIGEN ZUBEREITUNGEN BESCHMUTZT IST.

3. Das Kaffeepulver gleichmäßig verteilen und mit dem Kaffeepulverstopfer leicht pressen (Abb.10).

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. Streichen Sie eventuell zu viel eingefüllten Kaffee vom Rand des Filterhalters und rasten Sie diesen an der Maschine ein: Dabei immer fest bis zum Anschlag zudrehen, um Wasseraustritte zu vermeiden (Abb.5)

4. Die möglichst vorgewärmte(n) Tasse(n) unter die Ausgüsse des Filterhalters (Abb.11) stellen.

5. Sicherstellen, dass die Kontrolllampe „OK“ Espresso (Abb.6) aufleuchtet (andernfalls abwarten, bis sie aufleuchtet), dann so lange auf die Kaffeabgabe-Taste  (Abb.7) drücken, bis die gewünschte Menge erreicht ist. Um die Abgabe zu unterbrechen, nochmals die Kaffeabgabe-Taste drücken.

6. Um den Filterhalter herauszunehmen, den Griff von rechts nach links drehen.

ACHTUNG: Zur Vermeidung von Spritzern, den Filterhalter niemals während der Kaffeabgabe herausnehmen.

7. Zum Entfernen des Kaffeesatzes, das Sieb mit dem entsprechenden, im Handgriff eingebauten Hebel sperren, den Siebhalter umdrehen und den Kaffeesatz herausklopfen (Abb.12).

8. Zum Ausschalten der Kaffeemaschine, den Schalter
 ① ESPRESSO (Abb.4) drücken.

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.
2. Die Drucktaste des Filterhalters drücken und das Pad auf den Filter, wie in Ihrer Verpackung beschreiben, legen (Abb.13).

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.5).

Hinweis: Um den Siebhalter optimal zu verschließen, was verhindert, dass Wasser vom Rand des Siebhalters austritt, empfehlen wir, ab und an den unteren Teil der kleinen Seitenlaschen mit etwas Butter oder Öl einzuschmieren (wie in Abbildung 14 dargestellt).

- WICHTIG:** Bevor Sie den Siebträger für Kaffeepads benutzen, nachdem Sie den für das Kaffeepulver verwendet haben, entfernen Sie bitte mögliche Überreste des Kaffeepulvers (siehe Abb. 15), 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 vorigen Abschnitts vorgehen (Zubereitung von espressokaffee mit dem Filterhalter für Kaffeepulver).
 5. Um das Kaffeepad zu entnehmen, den Drucktaste des Filterhalters drücken und es entfernen.
 6. Zum Ausschalten der Kaffeemaschine, den Schalter
 ① ESPRESSO (Abb.4) drücken.

ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO FÜLLUNG DES DAMPFKESSELS

- Den Deckel des Dampfkessels abschrauben. Dazu gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Den Wasserdosierer bis zur 170 Gramm Linie füllen – 6 oz. (Abb.16).
- Sicherstellen, dass der Schalter ① CAPPUCCINO ausgeschaltet und der Dampfaustrittshebel geschlossen ist. Dann das Wasser langsam in den Kessel (Abb.17) gießen. Mit der oben angegebenen Wassermenge können Sie 15 bis 20 Cappuccini zubereiten.
- Den Deckel des Dampfkessels zuschrauben. Dazu den Deckel im Uhrzeigersinn drehen.

HINWEIS: Solange der Kessel noch heiß ist, kann der Deckel aus Sicherheitsgründen nicht aufgedreht werden, da er leerdreht. Demzufolge muss man für eine eventuelle Auffüllung warten, bis das ganze Wasser im Kessel aufgebraucht ist oder bis der Kessel abkühlt.

ACHTUNG: Es wird empfohlen, den Kessel aufzufüllen, wenn dieser kalt ist. Falls der noch heiße Kessel aufgefüllt werden muss (zum Beispiel wenn das Wasser während der Zubereitung des Cappuccino ausgeht), darf nur der Inhalt eines Dosierers zugefüllt werden. NIEMALS VERSUCHEN DEN KESSEL BIS ZUR HÖCHSTLINIE 170 Gramm – 6 oz., die auf dem Kessel selbst eingepreßt ist (Abb.17) aufzufüllen. Andernfalls kann die Milch nicht ausreichend aufgeschäumt werden.

ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO

1. Vor Zubereitung des Kaffees sicherstellen, dass der Dampfaustrittshebel geschlossen ist. Dann den Schalter ① CAPPUCCINO (Abb.18) drücken, um den Dampfkessel vorzuheizen.
2. Den Kaffee wie im vorherigen Kapitel ZUBEREITUNG VON ESPRESSO KAFFEE beschrieben zubereiten. Bitte denken Sie daran, ausreichend große Tassen zu benutzen.
3. Die Milch, die weder gekocht noch warm sein darf, in den Milchbehälter (Abb.19) füllen.
Hinweis: Es wird empfohlen, halbentrahmte Milch aus dem Kühlschrank zu benutzen.
4. Mit dem auf die Höchstlinie gefüllten Behälter können Sie 2 bis 3 Cappuccini zubereiten. **Es ist darauf zu achten, niemals die Höchstlinie mit der Aufschrift MAX zu überschreiten (Abb.19). Andernfalls kann es passieren, dass nach der Cappuccino-Zubereitung die Milch weiter aus dem Rohr tröpfelt.**
5. Erst mit der Milchabgabe beginnen, wenn die Kontrollampe „OK“ Cappuccino (Abb. 20) aufleuchtet. Diese zeigt an, dass die Idealtemperatur zum Milchaufschäumen erreicht worden ist.
HINWEIS: Wenn der Kessel nicht vorgeheizt und somit noch kalt ist, abwarten bis die Kontrollampe „OK“ zweimal nacheinander aufleuchtet (ungefähr 5 Minuten), um die Milch besser zu erwärmen.

6. Die mit Kaffee gefüllte Tasse unter das Rohr des Milchbehälters stellen. Sicherstellen, dass der Milchbehälterhalter gut eingerastet ist. Dann den Dampfaustrittshebel mindestens einmal gegen den Uhrzeigersinn herumdrehen (Abb. 21). Die „aufgeschäumte“ Milch beginnt aus dem Rohr des Milchbehälters hervorzutreten. Falls Sie kleine Tassen benutzen und Milchspritzer vermeiden wollen, muss die Spritzerauffangglocke auf den Hahn des Milchbehälters (Abb. 22) aufgezogen werden.

7. Die Tasse mit der gewünschten Menge an Milchschaum auffüllen. Um die Milchabgabe zu unterbrechen, den Dampfaustrittshebel im Uhrzeigersinn drehen. **Damit ein ausreichendes Aufschäumen der Milch gewährleistet ist, zwischen der Zubereitung eines Cappuccino und dem darauffolgenden stets abwarten, bis die Kontrollampe „OK“ CAPPUCCINO aufleuchtet**

HINWEIS: Zur Zubereitung eines optimalen Cappuccino wird folgendes Mengenverhältnis empfohlen: 1/3 Kaffee und 2/3 Milchschaum.

• Nach Zubereitung des letzten Cappuccino, bevor Sie die Kaffeemaschine ausschalten, das Aufsaugrohr des Behälters bis über eventuelle Milchreste hinweg anheben (wie in Abb. 23), den Dampf einige Sekunden lang ablassen und den Hebel mit dem in dieser Position ausgezogenen Rohr schließen. **AUS HYGIENISCHEN GRÜNDEN WIRD EMPFOHLEN, DIESEN VORGANG IMMER DURCHZUFÜHREN, UM ZU VERHINDERN, DASS SICH IN DEN INNEREN LEITUNGEN DER MASCHINE MILCH ABSETZT.**

• Um zu verhindern, dass sich Milch festsetzt, muss der Milchbehälter wie im folgenden Abschnitt „Reinigung Cappuccino-Düse/ Milchbehälter“ beschrieben gereinigt werden.

ACHTUNG: Vor erster Inbetriebnahme der Kaffeemaschine, alle Zubehöreile und die inneren Leitungen wie folgt reinigen:

1. **Espressokessel:** mindestens 5 Kaffee ohne Kaffeepulver zubereiten (dazu die in dem Abschnitt ZUBEREITUNG VON ESPRESSO angegebenen Anleitungen befolgen).

2. **Dampfkessel:** den Kessel mit einem Wasserdosierer füllen, den Deckel schließen und die Taste CAPPUCCINO drücken. Nach 5 Minuten den Hebel drehen und den Dampf vollständig ablassen (ungefähr 15 Minuten).

REINIGUNG UND WARTUNG

REINIGUNG AUFSCHÄUMVORRICHTUNG

Die Aufschäumvorrichtung muss sofort nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Dazu wie folgt vorgehen:

• Den Milchbehälter entnehmen. Dazu den Haken gedrückt halten und gleichzeitig nach oben ziehen: mit warmem Wasser abspülen. Zur einfacheren Reinigung des Rohrs des Milchbehälters, die mitgelieferte Rohrbürste verwenden.

• Die rote Aufschäumvorrichtung entnehmen. Dazu die Sperrung (A) andrücken und gleichzeitig nach oben ziehen (Abb.24). Den Gummimischer entfernen, säubern und insbesondere die auf Abbildung 25 dargestellten vier Öffnungen mit warmem Wasser reinigen (ggf. unter Zuhilfenahme einer Nadel). Sicherstellen, dass die mit dem Pfeil B gekennzeichnete Öffnung nicht verstopft ist.

• Nach der Reinigung alle Einzelteile wieder vorschriftsgemäß montieren. Insbesondere ist darauf zu achten, dass der Gummimischer korrekt eingesetzt wird und die Aufschäumvorrichtung einwandfrei, bis ein Klicks zu hören ist, einrastet.

Falls dieser Reinigungsvorgang nicht nach jedem Gebrauch durchgeführt wird, können folgende Störungen auftreten:

- die Milch schäumt nicht genug
- die Milch wird nicht angesaugt
- die Milch tropft aus dem Rohr des Milchbehälters.

REINIGUNG DES FILTERHALTERS FÜR KAFFEEPULVER

Reinigen Sie etwa alle 300 Kaffeezubereitungen den Filterhalter für Kaffeepulver. Gehen Sie hierzu wie folgt vor:

• Entnehmen Sie den Filter mit der Aufschäumvorrichtung;

• Reinigen Sie das Innere des Filterhalters. Spülen Sie ihn niemals im Geschirrspüler.

• Schrauben Sie die Nutmutter von der Aufschäumvorrichtung (Abb. 26) ab, und zwar in die vom Pfeil auf der Nutmutter angezeigte Richtung.

• Ziehen Sie die Aufschäumvorrichtung aus dem Behälter heraus, indem Sie sie von der Seite der Nutmutter andrücken.

• Entnehmen Sie die Dichtung.

• Spülen Sie alle einzelnen Teile ab und reinigen Sie den Metallfilter sorgfältig mit warmem Wasser, indem Sie diesen mit einer kleinen Bürste (Abb.27) abbürsten. Überprüfen Sie, dass die kleinen Löcher des Metallfilters nicht verstopft sind, andernfalls reinigen Sie diese mit Hilfe einer Nadel (siehe Abb.28).

• Montieren Sie den Filter und die Dichtung wieder auf die Kunststoffscheibe, wie in Abbildung 29 dargestellt. Achten Sie darauf, dass der Zapfen der Kunststoffscheibe in die durch den Pfeil auf Abb.29 angezeigte Öffnung der Dichtung eingeführt ist.

• Setzen Sie das Ganze wieder in den Stahlbehälter für den Filter ein (Abb.30). Dabei vergewissern Sie sich, dass der Zapfen in die Öffnung der Halterung selbst eingeführt ist (siehe Pfeil Abb.30).

• Schrauben Sie zuletzt die Nutmutter an.

Bei nicht vorschriftsmäßiger Durchführung der oben beschriebenen Reinigungen, verliert die Garantie ihre Gültigkeit.

REINIGUNG DES FILTERHALTERS FÜR KAFFEEPADS (FALLS MITGELIEFERT)

Reinigen Sie etwa alle 300 Kaffeezubereitungen den Siebhalter für Kaffeepads. Gehen Sie hierzu wie folgt vor:

- Die Drucktaste des Siebhalters drücken, das Sieb (Abb. 31) entnehmen. Den Siebhalter innen reinigen und niemals im Geschirrspüler spülen.
- Reinigen Sie das Sieb sorgfältig mit warmem Wasser, indem Sie dieses mit einer kleinen Bürste abreiben. Überprüfen Sie, dass die kleinen Löcher des Metallfilters nicht verstopft sind, andernfalls reinigen Sie diese mit Hilfe einer Nadel (siehe Abb.28).
- Setzen Sie nun das Sieb wieder ein.

Bei nicht vorschriftsmäßiger Durchführung der oben beschriebenen Reinigungen, verliert die Garantie ihre Gültigkeit.

REINIGUNG DER HEIßWASSER-DUSCHE ESPRESSO

Mindestens zwei Mal 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. 32) fixiert, abschrauben;
- Den Kessel mit einem feuchten Tuch reinigen (Abb. 15);
- Reinigen Sie die Dusche mit warmem Wasser, indem Sie diese mit einer Bürste abbürsten. Überprüfen Sie, dass die kleinen Löcher nicht verstopft sind, andernfalls reinigen Sie diese mit Hilfe einer Nadel.
- Die Dusche nochmals unter dem Wasserhahn abspülen und dabei gut abreiben.
- Die Dusche des Espressokessels wieder montieren.

Bei nicht vorschriftsmäßiger Durchführung der oben beschriebenen Reinigungen, verliert die Garantie ihre Gültigkeit.

SONSTIGE REINIGUNGEN

1. Zur Reinigung der Kaffeemaschine keine scheuernden Löse- oder Spülmittel verwenden, sondern nur mit einem 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 300 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 Schalter ① ESPRESSO drücken und abwarten, bis die Kontrollampe „OK“ ESPRESSO aufleuchtet;
4. Sicherstellen, dass der Filterhalter nicht eingerastet ist und ein Gefäß unter die Dusche der Kaffeemaschine stellen;
5. Die Kaffeeabgabe-Taste  drücken und die Hälfte des Behälterinhalts austreten lassen. Dann unterbrechen, indem Sie den Schalter nochmals drücken;
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. Die Kaffeeabgabe-Taste drücken. Solange warten, bis der Behälter leer ist.
9. Nochmals den Schalter drücken und die Vorgänge 7 und 8 erneut durchführen.

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	<ul style="list-style-type: none"> Kein Wasser im Behälter. Die Öffnungen der Kaffeeausgüsse des Filterhalters sind verstopft. Die Dusche des Espressoessels ist verstopft. Der Behälter wurde nicht korrekt eingesetzt und das Ventil am Behälterboden ist nicht geöffnet. 	<ul style="list-style-type: none"> Den Wasserbehälter auffüllen. 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 Espresso kaffee tropft aus den Rändern des Filterhalters anstatt aus den Löchern	<ul style="list-style-type: none"> Der Filterhalter wurde nicht richtig eingesetzt. Die Kesseldichtung hat an Elastizität verloren. Die Öffnungen der Kaffeeausgüsse des Filterhalters sind verstopft. 	<ul style="list-style-type: none"> Den Filterhalter korrekt einsetzen und bis zum Anschlag zudrehen. Die Kesseldichtung bei einer Kundendienststelle auswechseln lassen Die Öffnungen der Kaffeeausgüsse reinigen.
Der Espresso kaffee ist kalt	<ul style="list-style-type: none"> Die Kontrolllampe „OK“ Espresso leuchtet nicht auf, wenn die Kaffeeabgabe-Taste gedrückt wird. Das Gerät wurde nicht vorgeheizt; Die Tassen wurden nicht vorgewärmt. 	<ul style="list-style-type: none"> Abwarten, bis die Kontrolllampe „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	<ul style="list-style-type: none"> Der Wasserbehälter ist leer. Der Behälter ist nicht richtig eingesetzt und das Ventil am Behälterboden nicht geöffnet. 	<ul style="list-style-type: none"> 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)	<ul style="list-style-type: none"> Das Kaffeepulver wurde nicht ausreichend zusammengepresst Zu wenig Kaffeepulver Das Kaffeepulver ist zu grob gemahlen 	<ul style="list-style-type: none"> Das Kaffeepulver stärker zusammenpressen Mehr Kaffeepulver verwenden. Nur Kaffeepulver für Espresso kaffeeemaschinen verwenden
Die Kaffeecreme ist dunkel (der Kaffee tropft zu langsam aus dem Ausguss)	<ul style="list-style-type: none"> Das Kaffeepulver ist 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 Angaben im Kapitel „Reinigung der Heißwasser- Dusche Espresso“ reinigen Nur Kaffeepulver für Espresso kaffeeemaschinen verwenden
Der Kaffee hat einen sauren Geschmack	<ul style="list-style-type: none"> Die Maschine wurde nach dem Entkalken nicht ausreichend ausgespült. 	<ul style="list-style-type: none"> Das Gerät wie im Kapitel „Entkalken“ beschrieben erneut ausspülen
Bei der Cappuccino-Zubereitung schäumt die Milch nicht genügend	<ul style="list-style-type: none"> Die Milch ist nicht kalt genug. Die Aufschäumvorrichtung ist verschmutzt. 	<ul style="list-style-type: none"> Immer Milch aus dem Kühlschrank verwenden. Die Löcher der Cappuccino-Düse sorgfältig reinigen.
Die Milch tropft weiter aus dem Milchbehälter, obwohl der Dampfaustrittshebel geschlossen ist	<ul style="list-style-type: none"> Die Aufschäumvorrichtung ist verschmutzt. 	<ul style="list-style-type: none"> Die Löcher der Cappuccino-Düse sorgfältig reinigen, insbesondere die in Abbildung 25 durch den Buchstaben B gekennzeichnete Öffnung.

