

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 Tassenablage und Warmhaltefläche
- 2 Aushakvorrichtung
- 3 Zubehörfach
- 4 Milchbehälter
- 5 Sperrschlitten
- 6 Schaumregulierungshabel
- 7 Aufschäumkammerverschluß
- 8 Milchbehälterdeckel
- 9 Wasserbehälter
- 10 Tassenabstellfläche
- 11 Auffangschale
- 12 Wasserdüse
- 13 Kaffeestopfer
- 14 Dosierlöffel
- 15 Siebhalter für Kaffeepads (falls vorgesehen)
- 16 Sieb für Kaffeepads (falls vorgesehen)
- 17 Filterhalter für Kaffeepulver
- 18 Filter für Kaffeepulver mit Aufschäumvorrichtung
- 19 Ein-/Ausschalter
- 20 Schalter Kaffeerausgabe
- 21 Dampfschalter
- 22 Kontrollampe Ein-/Ausschalter
- 23 Kaffeebereitschaftsanzeige
- 24 Dampfbereitschaftsanzeige
- 25 Reinigungsbürstchen

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

ZUBEREITUNG VON ESPRESSO KAFFEE FÜLLEN DES WASSERBEHÄLTERS

Den Behälter seitlich herausziehen und gleichzeitig die Schläuchen hoch nehmen (Abb. 1).

Wasserbehälter spülen und mit frischem Wasser bis zur letzten Kerbe füllen (Abb. 2). Der Wasserstand wird durch einen Schwimmer kontrolliert. Den Behälter wieder einsetzen und die Schläuchen eintauchen (Abb. 3). Durch leichtes Herausziehen des Wasserbehälters kann dieser direkt, auch während des Betriebs, mit Wasser aufgefüllt werden. Wasserbehälter regelmäßig reinigen.

VORHEIZEN DER KAFFEE-EINHEIT

Zur Zubereitung eines optimal warmen Espressokaffees, muss die Maschine unbedingt vorgeheizt werden: dazu der EIN/AUS Schalter (Abb. 4) mindestens eine halbe Stunde vor der Kaffeezubereitung drücken. Dabei stets darauf achten, dass der Filterhalter in der Maschine eingerastet ist (vergewissern Sie sich zudem, dass der Dampfdrehknopf 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. Den EIN/AUS Schalter drücken (Abb.4) 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 ESPRESSO /PUMP (Abb. 6) aufleuchtet. Gleich danach den Kaffeeausgabe Schalter (Abb. 7) drücken, das Wasser bis zum Erlöschen der Kontrolllampe „OK“ herauslaufen lassen. Dann die Abgabe durch erneutes Drücken des Kaffeeausgabe Schalters (Abb. 7).
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.

4. 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)
5. Die möglichst vorgewärmte(n) Tasse(n) unter die Ausgüsse des Filterhalters (Abb.11) stellen. Es wird empfohlen, die Tassen vor der Kaffeezubereitung zu wärmen, indem Sie diese entweder mit etwas warmem Wasser ausspülen oder auf der oberen Ablage abstellen.
6. Sicherstellen, dass die Kontrolllampe ESPRESSO/PUMP (Abb. 6) aufleuchtet (andernfalls abwarten, bis sie aufleuchtet), dann den Kaffeeausgabe Schalter drücken (Abb. 7), bis die gewünschte Menge erreicht ist. Um die Abgabe zu unterbrechen, nochmals die Abgabe-Taste (Abb.7).
7. Um den Filterhalter herauszunehmen, den Griff von rechts nach links drehen.

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

8. Zum Entfernen des Kaffeesatzes, das Sieb mit dem entsprechenden, im Handgriff eingebauten Hebel sperren, den Siebhalter umdrehen und den Kaffeesatz herausklopfen (Abb. 12).
9. Zum Ausschalten der Kaffeemaschine, den Ein/Aus Schalter drücken (Abb. 4).

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 legen (Abb. 13). 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. 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 5, 6 und 7 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 Ein/Aus Schalter drücken (Abb. 4).

ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO

1. Für die Zubereitung des espressokaffees ausreichend große Tassen benutzen.
2. Geben Sie halbentrahmte Milch aus dem Kühlschrank in den Behälter (Abb. 16).
ACHTUNG: Die Milch muß frisch, am besten kalt und nicht gekocht sein. Mit dem bis zur Markierungslinie MAX gefüllten Behälter können Sie 2 bis 3 Cappuccinos zubereiten. Überschreiten Sie niemals die Markierungslinie über dem Schriftzug MAX (Abb. 16), da andernfalls nach Beendigung der Cappuccin Zubereitung, weiter Milch aus der Düse tröpfeln könnte.
3. Bevor Sie mit der Milchausgabe beginnen, warten Sie stets das Aufleuchten der „IFD“-Bereitschaftsanzeige ab, welche darauf hinweist, dass die Idealtemperatur zum Aufschäumen der Milch erreicht worden ist.
4. Stellen Sie die Tasse mit dem Kaffee unter die Milchausgabedüse (Abb. 18), stellen Sie den Schaumregler nach Position ☐ (Abb. 20) und der IFD PUMP Schalter drücken. (Abb. 19).

Wünschen Sie nur warme Milch (nicht aufgeschäumt), stellen Sie den Schaumregler nach rechts ☐ (Abb. 20); wünschen Sie hingegen aufgeschäumte Milch, stellen Sie den Schaumregler nach links ☐.

5. Nachdem die gewünschte Milchmenge ausgegeben wurde, drücken Sie erneut den Schalter IFD.

Tip: Für die Zubereitung eines optimalen Cappuccinos empfehlen wir folgende Mengenverhältnisse: 1/3 Kaffee und 2/3 aufgeschäumte Milch.

- Der Cappuccino ist fertig: Zuckern Sie ihn nach Belieben und wenn Sie wünschen, streuen Sie zusätzlich etwas Kakaopulver über den Milchschaum.
- **Nach der Zubereitung des letzten Cappuccinos, heben Sie, bevor Sie die Maschine ausschalten, das Ansaugröhrchen des Milchbehälters über die eventuell übrig gebliebene Milch (wie in Abb. 21 dargestellt) und drehen dann den Dampf abgabedrehknopf gegen den Uhrzeigersinn. Lassen Sie den Dampf einige Sekunden lang austreten und schließen Sie danach den Drehknopf mit dem so herausgezogenen Röhrchen. Aus**

hygienischen Gründen wird empfohlen, diesen Reinigungsvorgang stets durchzuführen, da sich andernfalls in den internen Kreisen der Maschine die Milch absetzen kann.

Wichtig: Nach jedem Gebrauch die Aufschäumdüse entsprechend den Anleitungen im Kapitel „Reinigung der Aufschäumdüse“ reinigen.

WARMWASSERERZEUGUNG

Mit dieser Maschine können Sie mit optimalen Ergebnissen außer Milch auch andere Flüssigkeiten erwärmen.

1. Den Ein/Aus Schalter drücken (Abb.4).
2. Geben Sie in den Milchbehälter die zu wärmende Flüssigkeit (Punsch, Wasser usw.).
3. Den Schaumregler auf die rechte Position ☐[®] stellen (Abb.20) und eine Tasse unter das Rohr des Milchbehälters (Abb.18) stellen.
4. Leuchtet die ESPRESSO/PUMP-Anzeige (Abb. 17) auf, drücken Sie den Dampfschalter (Abb. 19).
5. Nachdem Sie die gewünschte Menge an Flüssigkeit erhalten haben, erneut den Schalter IFD PUMP drücken, um die Abgabe zu unterbrechen.

REINIGUNG UND WARTUNG

Vor jeder Reinigung oder Wartung die Espressomaschine ausschalten, den Netzstecker ziehe und das Gerät abkühlen lassen.

Reinigung der Aufschäumvorrichtung

Die Aufschäumvorrichtung ist nach jedem Gebrauch zu reinigen. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

- Entfernen Sie gleichzeitig den Deckel des Milchbehälters.
- Den Aushakvorrichtung mit einer Hand nach links drücken und den Behälter gleichzeitig entnehmen (siehe Abb. 22).
- Um nach der Entnahme des Behälters Zugang zu den Innenteilen zu erhalten, muß man den Feststellschlitten (siehe Abb. 23) nach innen gleiten lassen.
- Danach den Verschuß der Milchaufschäumkammer entfernen (siehe Abb. 23).

Hinweis: Der Deckel der Emulsionkammer kann erst abgenommen werden, wenn der Tank aus der Maschine entnommen worden ist.

- Die Aufschäumvorrichtung aus Gummi abziehen.
- Waschen und reinigen Sie vor allem die in Abb. 24 dargestellten vier Öffnungen des Deckels. Vergewissern Sie sich, dass die mit dem Buchstaben A angezeigte Öffnung nicht verstopft ist: Gegebenenfalls mit Hilfe einer Nadel reinigen. Achten Sie darauf, dass die Dichtungen nicht verloren gehen. Für eine leichtere Reinigung des

Milchbehälterrohrs, sind alle Einzelteile korrekt wieder zusammenzubauen.

- Den Milchbehälter wieder an seinem Sitz anbringen, indem Sie ganz nach unten drücken bis ein Klicken zu vernehmen ist (Überprüfen Sie, dass der Behälter korrekt eingesetzt worden ist, indem Sie ihn leicht nach oben ziehen: er darf sich nicht anheben lassen!).

Der nicht korrekte Zusammenbau kann den einwandfreien Betrieb der Vorrichtung nachteilig beeinträchtigen.

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. 25) ab, und zwar in die vom Pfeil auf der Nutmutter angezeigten 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.26) abbürsten. Überprüfen Sie, dass die kleinen Löcher des Metallfilters nicht verstopft sind, andernfalls reinigen Sie diese mit Hilfe einer Nadel (siehe Abb. 27).
- Montieren Sie den Filter und die Dichtung wieder auf die Kunststoffscheibe, wie in Abbildung 28 dargestellt. Achten Sie darauf, dass der Zapfen der Kunststoffscheibe in die durch den Pfeil auf Abb.28 angezeigte Öffnung der Dichtung eingeführt ist.
- Setzen Sie das Ganze wieder in den Stahlbehälter für den Filter ein (Abb.29). Dabei vergewissern Sie sich, dass der Zapfen in die Öffnung der Halterung selbst eingeführt ist (siehe Pfeil Abb.29).
- 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. 30) 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. 27).
- 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 Espressoessels 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 Espressoessels (Abb. 31) 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 (Abb. 27).
- Die Dusche nochmals unter dem Wasserhahn abspülen und dabei gut abreiben.
- Die Heißwasserdusche des Espressoessels wieder anmontieren. Achten Sie dabei darauf, dass die Dichtung korrekt positioniert wird. 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. Den Siebhalter, das Sieb, die Auffangschale und den Wasserbehälter regelmäßig 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. Zum Entkalken wie folgt vorgehen:

1. Geben Sie etwa einen Liter Wasser in den Wassertank;
2. Lösen Sie den gesamten Inhalt eines Päckchens des mitgelieferten Entkalkungsmittels in dem Wassertank auf. Für weitere Entkalkungsvorgänge können Sie das Entkalkungsmittel bei den Kundendienststellen kaufen. Alternativ zum Entkalkungsmittel, können Sie auch 2 Löffel Zitronensäure (etwa 30 Gramm) benutzen, welche in der Apotheke oder in der Drogerie erhältlich ist.
3. Vergewissern Sie sich, dass der Siebhalter eingesetzt ist und stellen Sie jeweils ein Gefäß unter die Heißwasser-Dusche der Maschine und unter das Milchbehälterrohr;
4. Zum Einschalten der Maschine den ON/OFF-Schalter drücken;
5. Die Schalter IFD PUMP und EXPRESSO PUMP drücken.
6. Sobald ein Viertel der Flüssigkeit aus dem Behälter herausgelaufen ist, die Abgabe durch erneutes Drücken der Schalter IFD PUMP und EXPRESSO PUMP unterbrechen.
7. Die Maschine ausschalten und 15 Minuten abwarten (damit das Entkalkungsmittel den Kalk auflösen kann);
8. Die in den Punkten 4, 5, 6 und 7 beschriebenen Vorgänge 3 Mal wiederholen;
9. Schließlich zur Beseitigung der Lösungsrückstände aus dem internen Kreis, den Wassertank und den Milchbehälter mit Wasser füllen und die Schalter IFD PUMP und EXPRESSO PUMP drücken.
10. Lassen Sie das ganze Wasser herauslaufen, bis der Wassertank vollkommen leer ist.
11. Dann die Abgabe unterbrechen, indem Sie erneut die Schalter IFD PUMP und EXPRESSO PUMP drücken.
12. Die in den Punkten 9, 10 und 11 beschriebenen Vorgänge noch einmal 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	<ul style="list-style-type: none"> • Kein Wasser im Behälter. • Die Öffnungen der Kaffeeausgüsse des Filterhalters sind verstopft. • Die Dusche des Espressoessels ist verstopft. 	<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.
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

