

## 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. Dampfaustrittshebel
2. Deckel Wasserbehälter
3. Wasserbehälter
4. Kaffeestopfer
5. Netzanschlusskabel
6. Kontroll OK 
7. Taste 1 Tasse 
8. Taste 2 Tassen 
9. Kontrollanzeige  M1 voreingestellte Kaffeemenge
10. Kontrollanzeige  M2 voreingestellte Kaffeemenge
11. Ein-/Aus-Taste 
12. Kontrollanzeige warmer Kaffee 
13. Kontrollanzeige sehr warmer Kaffee 
14. SET-Taste
15. Dampfstaste 
16. Kontrollanzeige EIN/AUS
17. Kontroll OK 
18. Kaffeemesslöffel
19. Wasserstandanzeige Abtropfschale
20. Rohrbürste
21. Abtropfschale
22. Dampfdüse
23. Aufschäumdüse
24. Heisswasserroht
25. Heisswasser-Dusche
26. Filterhalter für Kaffeepads (falls vorgesehen)
27. Siebhalter für Kaffeepulver
28. Sieb für Kaffeepulver mit Aufschäum-Vorrichtung
29. Sieb für Kaffeepads (falls vorgesehen)

### 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).
- 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.

## FÜLLEN DES WASSERBEHÄLTERS

Den Deckel des Wasserbehälters entnehmen und den Wasserbehälter nach oben herausziehen (Abb.1). Den Behälter mit frischem und sauberem Wasser füllen. Überschreiten Sie nie die Markierungslinie über dem Schriftzug MAX. (Abb.2) 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.

*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 die Maschine mindestens eine halbe Stunde vor Zubereitung des Kaffees einschalten (Abb. 3). Dabei stets darauf achten, dass der Filterhalter in der Maschine eingerastet ist (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.7), 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. Zum Einschalten der Maschine, die Taste  drücken (Abb. 3) 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“ aufleuchtet oder 3 Minuten (Abb. 5), danach die Taste 1 TASSE drücken (Abb. 6) und das Wasser herauslaufen lassen
4. Die Tasse ausleeren und der Filterhalters aushaken. (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. Zum Einschalten der Maschine, die Taste  drücken. Die EIN/AUS-Kontrollanzeige leuchtet auf (Abb. 3).

2. 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. Zur Zubereitung von nur einem Kaffee, füllen Sie den Filter mit einem gestrichenen Messlöffel Kaffeepulver, d.h. etwa 7g (Abb.8). 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

*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.4)
5. Die möglichst vorgewärmte(n) Tasse(n) unter die Ausgüsse des Filterhalters (Abb. 9) stellen.
6. Wählen Sie die Kaffeemenge M1  (etwa 30 cc) oder M2  (etwa 50 cc), indem Sie die SET-Taste (Abb. 10) drücken. Die Kontrollanzeige M1 oder M2 gibt die gewählte Kaffeemenge an. Wenn Sie die voreingestellte Menge ändern wollen, gehen Sie dazu bitte wie im Abschnitt „ÄNDERUNG DER VOREINGESTELLTEN KAFFEEMENGEN M1 UND M2“ beschrieben, vor.
7. Sicherstellen, dass die Kontrolllampe „OK“ Espresso (Abb. 5) aufleuchtet (andernfalls abwarten, bis sie aufleuchtet), dann drücken Sie die Taste  TASSE (Abb.6) oder die Taste 2 TASSEN  (Abb.11). Die Maschine brüht nun kurz vor, macht schließlich eine Pause, und geht dann zum endgültigen Brühvorgang über: Auf diese Weise kann sich das Kaffeearoma vollkommen entfalten. Die Maschine unterbricht automatisch die Kaffeeabgabe, wenn die ausgewählte Menge erreicht worden ist.

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

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

HINWEIS: Die Kaffeeabgabe kann von Hand durch Drücken der Tasten 1 Tasse  oder 2 Tassen  unterbrochen werden.

Bei abgeschlossener Kaffeeabgabe, können Sie diese auch fortführen, indem Sie die Taste 1 Tasse  oder die Taste 2 Tassen  innerhalb von fünf Sekunden ab Ende der Kaffeeausgabe drücken. Kaffeepads-Siebträgers tritt.

**ACHTUNG:** Zum Vermeiden von Spritzern, den Siebhalter niemals während der Kaffeeausgabe herausnehmen

10. Zum Ausschalten der Maschine, die Taste  (Abb. 3) drücken

11. Kontrollieren Sie ab und an die Wasserstandanzeige der Abtropfschale. Wenn die rote Anzeige an der Schale auftaucht, ist es Zeit, die Schale zu entleeren (In der Regel sollte die Abtropfschale nach 12 Kaffeezubereitungen entleert werden).

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

#### WAHL DER KAFFEETEMPERATUR

Mit dieser Maschine kann die Temperaturkaffee gewählt werden: warmer Kaffee  oder sehr warmer Kaffee .

Zur Temperaturwahl drücken Sie gleichzeitig die SET-Taste und die Taste  (Abb. 13) für 5 Sekunden. Mit dem Aufleuchten der Kontrollanzeige  oder  wird angezeigt, dass die Wahl erfolgt ist.

#### FUNKTION SELBSTAUSSCHALTUNG

Die Maschine schaltet sich automatisch eine Stunde nach der letzten Zubereitung (Kaffee oder Cappuccino) aus. Zur Deaktivierung dieser automatischen Selbstausschaltung gleichzeitig die Tasten SET und EIN/AUS  für etwa 5 Sekunden drücken. Zur Wiederaktivierung der Funktion, den Vorgang wiederholen.

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

1. Die am Siebhalter angebrachte Drucktaste drücken und das Kaffeepad gut zentriert auf das Sieb legen (Abb.14). 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.

2. Den Siebhalter an der Maschine einsetzen und bis zum Anschlag zudrehen

**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 33 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.

3. Wie unter den Punkten 5, 6 und 7 des vorigen Abschnitts vorgehen (Zubereitung von espressokaffee mit dem Filterhalter für Kaffeepulver).

4. Um das Kaffeepad zu entnehmen, den Drucktaste des Filterhalters drücken und es entfernen.

5. Zum Ausschalten der Kaffeemaschine, die EIN/AUS-Taste  (Abb.3) drücken.

#### ÄNDERUNG DER VOREINGESTELLTEN KAFFEEMENGEN M1 UND M2

Die Kaffeemaschine wurde werkseitig zur Abgabe von zwei Kaffeemengen vorprogrammiert:

-  M1 normaler espressokaffee = etwa 30cc;
-  M2 schwacher espressokaffee = etwa 50cc

Die werkseitig vorprogrammierten Abgabemengen beziehen sich auf den mit dem Siebhalter für Kaffeepulver zubereiteten espressokaffee. Da der Siebhalter für die Kaffeepads sich von dem für Kaffeepulver unterscheidet, ist die erzielte Kaffeemenge bei der Verwendung von Kaffeepads etwas höher.

Diese Mengen können wie folgt geändert werden:

1. Wie in den Punkten von 1 bis 6 des Kapitels „ZUBEREITUNG VON ESPRESSOKAFFEE MIT DEM SIEBHALTER FÜR KAFFEEPULVER“ beschrieben, vorgehen.

2. Zur Wahl einer der bereits vorprogrammierten

- Kaffeemengen, M1 oder M2, die geändert werden sollen, die SET-Taste drücken. und für mindestens 5 Sekunden warten.
- Zur Änderung der Voreinstellungen der Kaffeemenge von 1 Tasse, drücken Sie die SET-Taste und die Taste 1 Tasse  (Abb.16) gleichzeitig für mindestens 5 Sekunden. Wenn hingegen die Menge von 2 Tassen geändert werden soll, drücken Sie gleichzeitig die SET-Taste und die Taste 2 Tassen  (Abb.17) für mindestens 5 Sekunden. Die Kontrollanzeige M1 oder M2 blinkt auf, damit wird angezeigt, dass die Neuprogrammierung im Gang ist und die Maschine mit der Kaffe Zubereitung beginnt.
  - Sobald der Kaffee in der Tasse die gewünschte Menge erreicht, drücken Sie schließlich die SET-Taste, um diese Menge abzuspeichern (Abb. 10)

### CAPPUCINOZUBEREITUNG

- Für die Zubereitung des Espresso kaffees ausreichend große Tassen benutzen.
- Die Taste  drücken (Abb.18); die Kontrollanzeige  OK (Abb.19) beginnt zu blinken.
- Wenn die Kontrollanzeige  nicht mehr blinkt und fest leuchtet, hat die Kaffeemaschine die Idealtemperatur zur Erzeugung von Dampf erreicht.
- 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.

**Benutzen Sie bitte halbfette, kalte Milch aus dem Kühlschrank.**

- Das Gefäß mit der Milch unter die Aufschäumdüse stellen (Abb. 20).
- Die Aufschäumdüse ungefähr 2 cm tief in die Milch eintauchen und den Dampfdruckknopf gegen den Uhrzeigersinn, Abb. 21, drehen (je nachdem wie weit Sie den Dampfdruckknopf drehen, kann die aus der Aufschäumdüse austretende Dampfmenge variiert werden). Nun beginnt die Milch an Volumen zuzunehmen und cremig zu werden.
- Sobald Sie die gewünschte Temperatur erreicht haben (der Idealwert liegt bei 60°C), die Dampf abgabe unterbrechen, indem Sie den Dampfdruckknopf im Uhrzeigersinn drehen. Nach der Dampf abgabe kann es vorkommen, dass etwas Dampf aus der Abtropfschale hervortritt; dies erfolgt auf Grund einer speziellen Vorrichtung, die dazu dient, den im Heizkessel verbliebenen Restdampf zu entfernen, indem er diesen der Abtropfschale zuleitet.
- 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.

**HINWEIS:** Aus Sicherheitsgründen kann unmittelbar nach der Cappuccino-Zubereitung solange kein neuer Kaffee gemacht werden, bis die Kontrollanzeige  OK nicht erlischt.

Um die Wartezeit zu verkürzen, können Sie die Maschine schneller abkühlen, indem Sie wie folgt vorgehen: den öffnen und das Wasser solange aus der Aufschäumdüse (Abb. 20) heraustreten lassen, bis die Kontrollanzeige OK  Kaffee nicht mehr blinkt.

**TIPP:** Wenn Sie mehr als einen Cappuccino zubereiten möchten, müssen Sie vorher alle Kaffees zubereiten und erst danach den Milchschaum für die Cappuccinos zubereiten.

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

- Einige Sekunden lang etwas Dampf ablassen. Dazu den Dampfdruckknopf drehen (Abb. 21).
- Mit einer Hand den oberen Teil festhalten und mit der anderen Hand den Aufschäumer abschrauben, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen und von der Düse abziehen (Abb.22).
- Die Dampf Düse entnehmen, indem Sie sie vom Abgaberohr abziehen.
- Den Aufschäumer und die Dampf Düse mit lauwarmem Wasser gründlich reinigen.
- Kontrollieren, dass die beiden in Abb. 23 mit dem Pfeil angezeigten Löcher nicht verstopft sind. Nötigenfalls diese mit einer Nadel durchstechen und reinigen.
- Die Dampf Düse wieder anmontieren, indem Sie diese in das Dampfausgaberohr stecken und fest zudrehen (Abb. 24).
- Die Aufschäumdüse wieder anmontieren, indem Sie diese einführen und gegen den Uhrzeigersinn drehen (Abb. 25).

### WARMWASSERERZEUGUNG

- Durch Drücken der EIN/AUS-Taste die Maschine einschalten (Abb. 3).
- Ein Gefäß unter die Aufschäumdüse stellen.
- Sobald die Kontrollanzeige OK  fest aufleuchtet, den Dampfdruckknopf gegen den Uhrzeigersinn (Abb.21) drehen: nun tritt Wasser aus der Aufschäumdüse;
- Zur Unterbrechung des Heißwasseraustritts, drehen Sie einfach den Dampfdruckknopf im Uhrzeigersinn.

## REINIGUNG UND WARTUNG

### REINIGUNG DES FILTERHALTERS FÜR KAFFEEPULVER

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

- Das Sieb mit der Aufschäumvorrichtung aus dem Siebträger herausnehmen (Abb.26).
- Die Nutmutter von der Aufschäumvorrichtung abschrauben, und zwar in die von dem Pfeil auf der Nutmutter angezeigten Richtung (Abb.27). Die Aufschäumvorrichtung aus dem Siebträger herausnehmen, indem Sie diese von der Seite der Nutmutter her andrücken (Abb.28).
- Die Dichtung und das Metallsieb entnehmen (Abb.29).
- Alle einzelnen Teile gut abspülen und das Metallsieb gründlich mit warmem Wasser und einer kleinen Bürste reinigen (Abb.30). Überprüfen Sie zudem (dazu ins Gegenlicht schauen), dass die kleinen Löcher des Metallsiebs nicht verstopft sind, andernfalls diese unter Zuhilfenahme einer Nadel säubern (Abb.31).
- Das Sieb und die Dichtung wieder auf die Kunststoffscheibe montieren.  
Vergewissern Sie sich, dass der Zapfen der Kunststoffscheibe in die Öffnung der Dichtung (Öffnung A in Abb.32) eingeführt ist.
- Setzen Sie nun das Ganze wieder in das Stahlsieb (Abb.33) und vergewissern sie sich dabei, dass der Zapfen in der Öffnung der Halterung selbst (Öffnung B in Abb.33) eingeführt ist.
- Zuletzt die Nutmutter anschrauben.

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

### 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. 34) 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. 31).
- 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. 35) 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 Heißwasserdusche des Espressokessels 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

Die Kaffeemaschine ist mit einem Kalkalarm, der darauf hinweist, dass die Maschine entkalkt werden muss, ausgestattet. Nach etwa 300 Kaffeezubereitungen, blinkt die Kontrollanzeige EIN/AUS auf: Das bedeutet, dass die Maschinen entkalkt werden muss. Dazu wie folgt vorgehen:

1. Durch Drücken der EIN/AUS-Taste die Maschine einschalten.
2. Den Kalkalarm deaktivieren, indem Sie noch einmal die EIN/AUS-Taste drücken, bis sich die Maschine ausschaltet (etwa 5 Sekunden). Wenn sich die Maschine ausschaltet, bedeutet dies, dass die Deaktivierung erfolgt ist.
3. Die Kaffeemaschine erneut einschalten.
4. In den Behälter die Entkalkungslösung geben (Entkalker + Wassermenge entsprechend der auf dem Etikett angegebenen Menge). Es dürfen ausschließlich speziell für Kaffeemaschinen geeignete Entkalker verwendet werden, die bei den Kundendienststellen erhältlich sind. In diesem Fall halten Sie sich strengstens an die auf dem Etikett der Flasche aufgeführten Anweisungen. Alternativ hierzu können Sie auch 2 Löffel Zitronensäure (etwa 30 Gramm), die in Apotheken oder Drogerien erhältlich ist, in einem halben Liter Wasser auflösen und die Lösung in den Wasserbehälter geben.
5. Vergewissern Sie sich, dass der Siebhalter nicht eingesetzt ist, und stellen sie dann ein Gefäß unter die Dusche der Maschine.
6. Nun schalten Sie die Maschine ein und warten ab, bis die Kontrollanzeige OK nicht mehr blinkt, sondern fest aufleuchtet.
7. Drücken Sie die Taste 2 TASSEN  und lassen Sie die Lösung herauslaufen. Dieser letztere Vorgang ist mindestens 5 Mal zu wiederholen.
8. Schalten Sie sofort die Maschine ab und lassen Sie die Lösung mindestens 15 Minuten einwirken.
9. Schalten Sie nun erneut die Maschine ein und wiederholen Sie den Vorgang 7.
10. Drehen Sie den Dampfrehknopf auf und lassen Sie die Lösung vollständig herauslaufen.
11. Zur Entfernung der Lösungs- und Kalkrückstände den Behälter gut ausspülen, ihn mit sauberem Wasser füllen und an seinem Platz einsetzen.
12. Drücken Sie die Taste 2 Tassen  mindestens 5 Mal und öffnen Sie den Dampfrehknopf, bis sich der ganze Behälter entleert hat.

STÖRUNG	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	ABHILFE
Die Kontrollanzeige EIN/AUS blinkt auf	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hohe Menge an Kalk vorhanden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Entkalkung wie im Abschnitt „ENTKALKEN“ beschrieben vornehmen</li> </ul>
Es kommt kein Kaffee mehr heraus	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kein Wasser im Wasserbehälter.</li> <li>• Die Öffnungen der Ausgüsse des Siebhalters sind verstopft.</li> <li>• Die Aufschäumvorrichtung ist verschmutzt.</li> <li>• Die Heißwasser-Dusche Espresso ist verstopft.</li> <li>• Der Wasserbehälter ist nicht korrekt eingesetzt und das Ventil am Behälterboden ist nicht geöffnet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Den Wasserbehälter auffüllen.</li> <li>• Die Öffnungen der Ausgüsse reinigen.</li> <li>• Die Aufschäumvorrichtung reinigen</li> <li>• Die Heißwasser-Dusche Espresso wie im Abschnitt „Reinigung der Heißwasser-Dusche“ beschrieben, reinigen.</li> <li>• Den Behälter leicht andrücken, damit sich das Ventil am Behälterboden öffnet.</li> </ul>
Der espressokaffee tropft aus den Rändern des Filterhalters anstatt aus den Löchern	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Filterhalter wurde nicht richtig eingesetzt</li> <li>• Die Kesseldichtung hat an Elastizität verloren.</li> <li>• Die Öffnungen der Ausgüsse des Filterhalters sind verstopft.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Den Filterhalter korrekt einsetzen und bis zum Anschlag zudrehen.</li> <li>• Die Kesseldichtung bei einer Kundendienststelle auswechseln lassen</li> <li>• Die Öffnungen der Ausgüsse reinigen.</li> </ul>
Der espressokaffee ist kalt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Tassen vorwärmen.</li> </ul>
Geräuschvoller Betrieb der Pumpe	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Wasserbehälter ist leer.</li> <li>• Der Wasserbehälter ist nicht korrekt eingesetzt und das Ventil am Behälterboden ist nicht geöffnet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Den Wasserbehälter auffüllen.</li> <li>• Den Behälter leicht andrücken, damit sich das Ventil am Behälterboden öffnet.</li> </ul>
Die Kaffeecreme ist hell (der Kaffee fließt schnell aus dem Ausguss)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Kaffeepulver wurde nicht ausreichend stark gepresst.</li> <li>• Das Kaffeepulver ist zu grob gemahlen.</li> <li>• Es wurde zu wenig Kaffeepulver verwendet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Kaffeepulver stärker pressen.</li> <li>• Nur Kaffeepulver für espressokaffeemaschinen verwenden.</li> <li>• Mehr Kaffeepulver benutzen.</li> </ul>
Die Kaffeecreme ist dunkel (der Kaffee tropft zu langsam aus dem Ausguss)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Kaffeepulver ist zu starkgepresst</li> <li>• Die Heißwasser-Dusche Espresso ist verstopft</li> <li>• Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen oder feucht.</li> <li>• Das Kaffeepulver ist nicht geeignet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Kaffeepulver weniger stark pressen.</li> <li>• Weniger Kaffeepulver benutzen.</li> <li>• Die Heißwasser-Dusche Espresso wie im Abschnitt „Reinigung der Heißwasser-Dusche Espresso“ beschrieben, reinigen.</li> <li>• Nur Kaffeepulver für espressokaffeemaschinen verwenden.</li> </ul>
Der Kaffee hat einen sauren Geschmack	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Maschine wurde nach dem Entkalken nicht ausreichend ausgespült.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Gerät wie im Kapitel „Entkalken“ beschrieben erneut ausspülen</li> </ul>
Bei der Cappuccino-Zubereitung schäumt die Milch nicht genügend	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Milch ist nicht kalt genug.</li> <li>• Die Aufschäumvorrichtung ist verschmutzt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Immer Milch aus dem Kühlschrank verwenden.</li> <li>• Die Löcher der Cappuccino-Düse sorgfältig reinigen, insbesondere die in Abbildung 23.</li> </ul>
Beim Einschalten der Maschine tritt Wasser aus dem Heißwasserroht	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Dampfaustrittshebel ist offen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vor dem Einschalten der Maschine den Hahn gut schließen.</li> </ul>

**Sollten die Vorgänge nicht in vorgeschriebener Weise oder zu schnell durchgeführt werden, kann es vorkommen, dass das Gerät blockiert. In diesem Fall die Maschine ausschalten, den Stecker ziehen und einige Sekunden abwarten, bevor Sie erneut den Stecker in die Steckdose stecken und das Gerät einschalten.**