

D

Bitte vor der Installation und dem Gebrauch des Gerätes, diese Bedienungsanleitung aufmerksam durchlesen. Nur so können Sie optimale Ergebnisse und höchste Betriebssicherheit erzielen.

BESCHREIBUNG DES GERÄTES (siehe S. 3)

Nachstehende Begriffe werden auf den Folgeseiten verwendet.

- 1 Dampfdrehknopf
- 2 Deckel des Wassertanks
- 3 Wassertank
- 4 Kaffeestopfer
- 5 Netzkabel
- 6 Kontrolllampe "OK Kaffee bereit"
- 7 Taste 1 Tasse 
- 8 Taste 2 Tassen 
- 9 Kontrolllampe 1 Tasse 
- 10 Kontrolllampe 2 Tassen 
- 11 EIN/AUS-Taste 
- 12 Kontrolllampe "warmer Kaffee" 
- 13 Kontrolllampe "sehr heißer Kaffee" 
- 14 Taste zur Wahl der Kaffeetemperatur 
- 15 Dampfstaste 
- 16 Kontrolllampe "EIN/AUS"
- 17 Kontrolllampe "OK  Dampf bereit"
- 18 Messlöffel
- 19 Wasserstandanzeige Abtropfschale
- 20 Tassenrost
- 21 Abtropfschale
- 22 Dampfdüse
- 23 Milchaufschäumer
- 24 Dampfabgaberohr
- 25 Heißwasserdusche
- 26 Siebträger für Kaffeepads (sofern mitgeliefert)
- 27 Siebträger für Kaffeepulver
- 28 Sieb für Kaffeepulver mit Aufschäumvorrichtung
- 29 Sieb für Kaffeepads (sofern mitgeliefert)

SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät wurde für die „Kaffe Zubereitung“ und zum „Erwärmen von Getränken“ ausgelegt: Achten Sie darauf, sich nicht mit Wasserspritzern oder heißem Dampf bzw. sich durch unsachgemäßen Gebrauch zu verbrennen.
- Berühren Sie die heißen Teile des Gerätes nicht.
- Überzeugen Sie sich nach dem Auspacken, dass das Gerät unversehrt ist. Im Zweifelsfall das Gerät auf keinen Fall benutzen und sich an einen Fachmann wenden.
- Das Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, Polystrol-Schaum, usw.) nicht in der Reichweite von Kindern lassen, da es für sie gefährlich sein könnte.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Jeder andere zweckentfremdete

Gebrauch ist unsachgemäß und daher gefährlich.

- Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch unsachgemäßen, fehlerhaften oder unvernünftigen Gebrauch verursacht werden.
- Das Gerät niemals mit feuchten oder nassen Händen bzw. Füßen berühren.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät nicht unbeaufsichtigt von Kindern oder von Personen, die mit dem Betrieb desselben nicht vertraut sind, bedient wird.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Bei Defekten oder Betriebsstörungen des Gerätes, dieses durch Ziehen des Steckers ausschalten und auf keinen Falle selbst Eingriffe vornehmen.
- Wenden Sie sich für eventuelle Reparaturen ausschließlich an vom Hersteller autorisierte Kundendienststellen. Verlangen Sie die Verwendung von Original-Ersatzteilen.
- Die Nichteinhaltung der oben genannten Anweisungen kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.
- Das Netzanschlusskabel dieses Gerätes darf nicht vom Benutzer selbst ausgewechselt werden, da hierzu Spezialwerkzeuge erforderlich sind.
- Wenn das Kabel repariert oder ausgewechselt werden muss, wenden Sie sich anschließend an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle, um so jedes Risiko auszuschließen.

INSTALLATION

- Stellen Sie das Gerät auf eine Arbeitsfläche entfernt von Wasserhähnen und Spülbecken auf.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf dem Typen-/Leistungsschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose mit einer Mindestleistung von 10A an.
- Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Unfälle, die durch die versäumte Erdung der Anlage verursacht werden sollten.
- Sollte die Steckdose nicht für den Netzstecker Ihres Gerätes geeignet sein, lassen Sie diese bitte durch eine geeignete Steckdose von einer Fachkraft ersetzen.
- Installieren Sie das Gerät niemals in Räumen, in denen Temperaturen unter oder um 0°C erreicht werden können (Bei Gefrieren des Wassers kann das Gerät beschädigt werden).
- Sollte das Netzkabel länger als die erforderliche Distanz zur Steckdose sein, kann die Überlänge des Kabels in der Kaffeemaschine untergebracht werden, indem Sie das Kabel in die hierfür vorgesehen Öffnung stecken.

AUFFÜLLEN DES WSSERTANKS

Nehmen Sie den Deckel des Wassertanks ab und ziehen dann den Wassertank nach oben heraus (Abb. 1).

Füllen sie den Tank mit frischem, sauberem Wasser, wobei darauf zu achten ist, dass Schrift MAX nicht überschritten wird (Abb. 2).

Setzen Sie den Tank wieder ein, indem Sie ihn leicht andrücken, damit das am Boden des Tanks befindliche Ventil geöffnet wird.

Wenn Sie möchten, können Sie den Wassertank auch ohne Herausziehen desselben füllen, indem Sie das Wasser mit einer Karaffe direkt eingießen.

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

VORHEIZEN DER KAFFEEMASCHINE

Zur Zubereitung eines optimal warmen espressokaffees, sollte die Maschine unbedingt vorgeheizt werden: Es wird daher empfohlen, die EIN/AUS-Taste (Abb. 3) mindestens 15 Minuten vor der Kaffeezubereitung zu drücken **und sicherstellen, dass der Siebträger in der Maschine eingerastet ist** (zudem überprüfen, dass der Dampfdrehknopf geschlossen ist).

Zum Einrasten des Siebträgers, das Sieb für das Kaffeepulver in den Siebträger einsetzen und dabei darauf achten, dass die beiden Überstände an dem entsprechenden Sitz eingerastet sind (Abb. 4). Dann den Siebträger mit nach links gerichtetem Griff unter der Heißwasser-Dusche positionieren, siehe Abb. 5, ihn nach oben drücken und gleichzeitig den Griff nach rechts drehen; **fest zudrehen**.

Nach 15 Minuten, den Kaffee wie im nachfolgenden Kapitel beschrieben zubereiten.

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

1. Die Kaffeemaschine durch Drücken der EIN/AUS-Taste einschalten (Abb. 3) und den nicht mit Kaffeepulver gefüllten Siebträger einrasten.
2. Eine Tasse unter den Siebträger stellen. (Benutzen Sie bitte dieselbe Tasse, mit der Sie den Kaffee zubereiten, damit diese vorgewärmt wird).
3. Warten Sie ab, bis die Kontrolllampe OK fest aufleuchtet (Abb. 6), drücken Sie dann die Taste 1 TASSE  (Abb. 7) und füllen Sie die unter dem Ausguss stehende Tasse.
4. Die Tasse entleeren, den Siebträger aushaken und das darin enthaltene warme Wasser entfernen (Es ist vollkommen normal, dass während des Aushakens des Siebträgers, etwas Dampf aus der Maschine tritt).

ZUBEREITUNG VON ESPRESSOKAFFEE MIT DEM SIEBTRÄGER FÜR KAFFEEPULVER

1. Nachdem das Gerät wie im obigen Abschnitt beschrieben vorgeheizt worden ist, den Siebträger von der Kaffeemaschine entnehmen. Zur Zubereitung von nur einer Tasse Kaffee, das Sieb mit einem gestrichenen Messlöffel Kaffeepulver, etwa 7 Gramm (Abb. 8) füllen.

Wenn Sie hingegen zwei Kaffees zubereiten möchten, füllen Sie das Sieb mit knapp zwei Messlöffel Kaffeepulver (zirka 6+6 Gramm). Füllen Sie das Sieb jeweils mit kleinen Mengen, um zu vermeiden, dass das Kaffeepulver herausfällt.

WICHTIG: Für einen korrekten Betrieb vergewissern Sie sich bitte, bevor Sie das Kaffeepulver in das Sieb füllen, dass dieses sauber ist und keine Kaffeepulverreste des vorhergehenden Brühvorgangs verblieben sind.

2. Das Kaffeepulver gleichmäßig verteilen und mit dem Kaffeestopfer leicht pressen (Abb. 9).

HINWEIS: Das Pressen des Kaffeepulvers ist ein wesentlicher Vorgang bei der Zubereitung eines wohlschmeckenden espressokaffees. Wird das Kaffeepulver zu stark gepresst, so läuft der Kaffee langsam durch und die Crema nimmt eine dunkle Farbe an. Drückt man hingegen zu schwach, so läuft der Kaffee zu schnell durch und es entsteht nur wenig Crema, die zudem sehr hell ist.

3. Streichen Sie eventuell überschüssiges Kaffeepulver vom Rand des Siebträgers, und rasten Sie diesen in der Maschine ein: **dabei immer fest bis zum Anschlag zudrehen (Abb. 5), damit kein Wasser austritt.**

4. Nun die Tasse oder die Tassen (es wird empfohlen, die Tassen vorzuwärmen, indem Sie sie mit etwas warmem Wasser ausspülen) unter die Ausgüsse des Siebträgers (Abb. 10) stellen.

5. Sicherstellen, dass die Kontrolllampe OK Espresso (Abb. 6) aufleuchtet (falls sie nur blinkt, abwarten, bis sie fest aufleuchtet). Dann die Taste 1 TASSE  (Abb. 7) oder die Taste 2 TASSEN  (Abb. 11) drücken. Die Kontrolllampe 1 TASSE  (oder 2 TASSEN ) leuchtet fest auf und zeigt damit an, dass die Kaffeeausgabe im Gange ist. Es erfolgt ein kurzes Vorbrühen, dann eine Pause und schließlich wird der Brühvorgang vervollständigt: Auf diese Weise kann sich das Kaffeearoma vollständig entfalten. Die Kaffeemaschine unterbricht automatisch die Kaffeeausgabe.

6. Zum Ausrasten des Siebträgers, den Griff von rechts nach links drehen.

7. Zum Entfernen des Kaffeesatzes, das Sieb mit dem im Handgriff eingebauten Hebel sperren, den

Siebträger umdrehen und den Kaffeesatz herausklopfen (Abb. 12).

HINWEIS: Die Kaffeeausgabe kann auch von Hand unterbrochen werden, und zwar durch Drücken der Taste 1 TASSE ☕ oder der Taste 2 TASSEN ☕☕.

Nach abgeschlossener Kaffeeausgabe, ist es zudem möglich, die Kaffeeausgabe durch Drücken der Taste 1 TASSE ☕ oder 2 TASSEN ☕☕, und zwar innerhalb von fünf Sekunden nach abgeschlossener Kaffeeausgabe, fortzusetzen.

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

8. Zum Ausschalten der Kaffeemaschine, die Taste ① (Abb. 3) drücken.

HINWEIS: Ab und zu die Wasserstandanzeige der Abtropfschale kontrollieren. Wenn die rote Anzeige an der Abtropfschale sichtbar wird, muss die Abtropfschale entleert werden (Es ist normal, dass die Abtropfschale nach 12 Kaffeezubereitungen entleert werden muss).

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

ZUBEREITUNG VON ESPRESSO KAFFEE MIT DEM SIEBTRÄGER FÜR KAFFEEPADS (SOFERN VORGESEHEN)

1. Das Gerät wie im Abschnitt "VORHEIZEN DER KAFFEEMASCHINE" beschrieben vorheizen.

2. Nach 15 Minuten den Siebträger abnehmen. Die am Griff des Siebträgers angebrachte Drucktaste drücken und das Kaffeepad gut zentriert auf das Sieb legen (Abb. 16).

Befolgen Sie zum korrekten Einsetzen des Kaffeepads, stets die auf den Packungen der Kaffeepads angegebenen Anleitungen.

HINWEIS: Benützen Sie Pads, die dem ESE - Standard entsprechen: dieser ist auf den Packungen mit dem nachstehenden Warenzeichen vermerkt:



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

3. Den Siebträger wieder an der Maschine einrasten und bis zum Anschlag zudrehen

4. Entsprechend den Punkten 4, 5 und 6 des vorherigen Abschnitts vorgehen (Zubereitung von espressokaffee mit dem Siebträger für Kaffeepulver)

5. Zum Entnehmen des Kaffeepads, drücken Sie die Drucktaste des Siebträgers und entnehmen Sie es.

6. Zum Ausschalten der Kaffeemaschine, die EIN/AUS-Taste ① (Abb. 3) drücken.

EINSTELLUNG DER FUNKTION "SELBSTAUSSCHALTUNG"

Die Kaffeemaschine schaltet sich eine Stunde nach der letzten Kaffeezubereitung automatisch ab. Zur Deaktivierung der Funktion „Selbstausschaltung“, wie folgt vorgehen:

1) Sicherstellen, dass die Maschine ausgeschaltet ist:

2) Mindestens 5 Sekunden lang die Tasten ☕ und ① gleichzeitig drücken.

3) Die Kontrolllampen ☕ oder ☕☕ blinken auf, um die gewählte Funktion anzuzeigen:

- Bei Aufleuchten der Kontrolllampe ☕ schaltet sich die Kaffeemaschine eine Stunde nach der letzten Espresso- oder Cappuccinozubereitung ab;

- Bei Aufleuchten der Kontrolllampe ☕☕, bleibt die Kaffeemaschine stets eingeschaltet;

4) Zur Änderung der Wahl, die Taste ☕ drücken;

5) Zur Speicherung der Wahl, die Taste ① drücken.

Wenn die Funktion „Selbstausschaltung“ deaktiviert worden ist, können Sie diese wie oben beschrieben erneut aktivieren.

WAHL DER KAFFEETEMPERATUR

Mit dieser Maschine können Sie unter zwei Kaffeetemperaturen auswählen:

- Bei Aufleuchten der Kontrolllampe -☕, tritt der Kaffee warm heraus (Abb. 14);

- Bei Aufleuchten der Kontrolllampe +☕, tritt der Kaffee sehr warm heraus (Abb. 15);

Zur Wahl der Kaffeetemperatur, mindestens 5 Sekunden lang die Taste ☕ drücken (Abb. 13).

ÄNDERUNG DER VOREINGESTELLTEN KAFFEEMENGEN

Die Maschine wurde werkseits für eine automatische Ausgabe einer normalen espressokaffee menge voreingestellt (etwa 30 Cc für eine Tasse oder 60 Cc für zwei Tassen).

Hinweis: Die voreingestellte Kaffeemenge bezieht sich auf den mit dem Siebträger für Kaffeepulver zubereiteten espressokaffee.

Da der Siebträger für Kaffeepads sich von dem für Kaffeepulver unterscheidet, erhält man mit den Kaffeepads eine etwas mehr espressokaffee.

Die voreingestellte Kaffeemenge kann wie folgt verändert werden:

1) Wie unter den Punkten 1 bis 4 des Kapitels "ZUBEREITUNG VON ESPRESSOKAFFEE MIT DEM SIEBTRÄGER FÜR KAFFEEPULVER" vorgehen.

2) Zur Änderung der Einstellungen der Kaffeemenge einer Tasse, mindestens 5 Sekunden lang die Taste

1 Tasse ☕ drücken (Abb. 7).

(Wenn Sie hingegen die Menge von 2 Tassen ändern möchten, mindestens 5 Sekunden lang die Taste 2 Tassen ☕☕ drücken) (Abb. 11). Die Kaffeemaschine beginnt mit der Kaffeezubereitung und die Kontrolllampe 1 Tasse ☕ (oder 2 Tassen ☕☕) blinkt auf, um anzuzeigen, dass die Neuprogrammierung im Gange ist.

- 3 Sobald die in der Tasse gewünschte Kaffeemenge erreicht wird, die Taste 1 Tasse ☕ oder 2 Tassen ☕☕ drücken, um die Menge zu speichern.

ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO

1. Für die Zubereitung des Espresso-Kaffees wie in den vorherigen Abschnitten beschrieben vorgehen und ausreichend große Tassen benutzen.
2. Die Taste ☕☕ drücken (Abb. 17); die Kontrolllampe ☕ OK (Abb. 18) blinkt auf.
3. Wenn die Kontrolllampe ☕ OK nicht mehr aufblinkt, sondern fest aufleuchtet, hat die Kaffeemaschine die ideale Temperatur für die Erzeugung von Dampf erreicht.
4. Währenddessen ein Gefäß mit ungefähr 100 Gramm Milch pro Cappuccino füllen. Die Milch sollte Kühlschranktemperatur (nicht warm!) haben. Bei der Wahl des Milchgefäßes muss bedacht werden, dass sich das Milchvolumen verdoppelt oder verdreifacht.

Hinweis: Es wird empfohlen, halbentrahmte, kalte Milch aus dem Kühlschrank zu benutzen.

5. Sofort danach, bzw. innerhalb von maximal fünf Minuten (andernfalls kehrt die Kaffeemaschine automatisch wieder zur Funktion Espresso-Kaffee zurück), den Milchaufschäumer in das mit der Milch gefüllte Gefäß eintauchen (Abb. 19), wobei darauf zu achten ist, dass die auf dem Milchaufschäumer eingeprägte Linie (angezeigt durch den Pfeil in Abb. 20) nicht eingetaucht ist. Den Dampfdruckknopf um eine halbe Umdrehung nach links drehen (Abb. 21). (Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen). (Wir empfehlen, nicht länger als 1 Minute Dampf zu beziehen). Aus dem Milchaufschäumer entweicht der Dampf, der die Milch aufschäumt und ihr eine cremige Konsistenz verleiht. Um einen cremigeren Milchschaum zu erhalten, den Milchaufschäumer in die Milch eintauchen, und das Gefäß langsam von unten nach oben bewegen. (Es wird empfohlen, nicht länger als 1 Minute Dampf zu beziehen). Sobald die gewünschte Temperatur erreicht worden ist, die Dampfabgabe unterbrechen, indem Sie den Dampfdruckknopf nach rechts drehen und die Dampftaste ☕☕ (Abb. 17) zur Deaktivierung der Funktion „Dampf“ drücken.

Nach erfolgter Dampfabgabe ist es vollkommen normal, wenn etwas Dampf aus der Abtropfschale tritt: dies ist auf eine spezielle Vorrichtung zurückzuführen, die den in dem Kessel vorhandenen Restdampf in die Abtropfschale führt.

6. Die aufgeschäumte Milch in die mit dem zuvor zubereiteten Espresso-Kaffee gefüllten Tassen gießen. Der Cappuccino ist fertig: Nach Belieben zuckern und, wenn Sie wünschen, den Schaum mit etwas Kakao-Pulver bestreuen.

HINWEIS: Wenn Sie sofort nach der Cappuccino-Zubereitung für einen erneuten Kaffeebezug die Tasten ☕☕ oder ☕☕☕ drücken, hat die Kaffeemaschine noch eine zu hohe Temperatur, um einen Kaffee zuzubereiten (die Kontrolllampe ☕ OK blinkt auf, um anzuzeigen, dass die Temperatur für eine neue Kaffeezubereitung nicht geeignet ist): Daher sollten Sie einige Minuten warten, bis sich die Kaffeemaschine abkühlt.

TIPP: Damit sich die Kaffeemaschine schneller abkühlt, die Taste ☕☕☕ drücken, den Dampfdruckknopf öffnen und das Wasser aus dem Milchaufschäumer in ein Gefäß laufen lassen, bis die Kontrolllampe OK ☕ nicht mehr blinkt.

HINWEIS: Es ist wichtig, den Milchaufschäumer nach jedem Gebrauch zu reinigen. Hierzu wie folgt vorgehen:

- Einige Sekunden lang etwas Dampf ablassen, indem Sie den Dampfdruckknopf drehen. Dadurch lässt das Dampfrohr eventuelle Milchrückstände, die sich im Innern abgesetzt haben, ab.
WICHTIG: Aus hygienischen Gründen wird empfohlen, diesen Vorgang stets durchzuführen, um zu vermeiden, dass sich Milch im Innern des Milchaufschäumers absetzt.
- Mit einer Hand den Griff des Milchaufschäumers festhalten und mit der anderen den Milchaufschäumer selbst durch Drehen nach rechts aufschrauben und dann herausziehen (Abb. 22). Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen.
- Die Dampfdüse aus dem Abgaberohr nach unten herausziehen (Abb. 22).
- Den Milchaufschäumer sowie die Dampfdüse mit lauwarmem Wasser sorgfältig abwaschen.
- Kontrollieren, dass die beiden in Abb. 23 durch die Pfeile angezeigten Löcher nicht verstopft sind. Gegebenenfalls mit einer Nadel durchstechen und säubern.
- Die Dampfdüse wieder montieren, indem Sie diese ins Dampfrohr einsetzen und kräftig nach oben drehen.
- Den Milchaufschäumer wieder montieren, indem Sie diesen nach oben einziehen und nach links drehen.

WARMWASSERERZEUGUNG

1. Die Maschine durch Drücken der EIN/AUS-Taste (Abb. 3) einschalten
2. Ein Gefäß unter den Milchaufschäumer stellen;
3. Wenn die Kontrolllampe OK fest aufleuchtet, den Dampfdruckknopf nach links drehen (Abb. 21): Aus dem Milchaufschäumer tritt warmes Wasser heraus, mit dem das darunterstehende Gefäß gefüllt wird.
4. Zur Unterbrechung des Heißwasseraustritts, drehen Sie einfach den Dampfdruckknopf nach rechts
(Es wird empfohlen, nicht länger als 20 Sekunden Heißwasser zu beziehen).

REINIGUNG UND WARTUNG

Vor jedem Reinigungsvorgang der Außenteile der Kaffeemaschine, die Maschine ausschalten, den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, und die Maschine abkühlen lassen.

REINIGUNG DES SIEBTRÄGERS FÜR KAFFEEPULVER

Alle 200 Kaffeezubereitungen, den Siebträger für das Kaffeepulver wie folgt reinigen:

- Das Sieb mit der Aufschäumvorrichtung aus dem Siebträger herausnehmen (Abb. 24).
- Den Siebträgern intern reinigen. Reinigen Sie diesen

niemals in der Geschirrspülmaschine.

- Die Nutmutter von der Aufschäumvorrichtung abschrauben (Abb. 25).
- Die Aufschäumvorrichtung aus dem Siebträger herausnehmen, indem Sie diese von der Seite der Nutmutter her andrücken (Abb. 26).
- Die Dichtung entnehmen (Abb. 27).
- Alle einzelnen Teile gut abspülen und das Metallsieb gründlich mit warmem Wasser und einer kleinen Bürste reinigen (Abb. 28).

Überprüfen Sie zudem, dass die kleinen Löcher des Metallsiebs nicht verstopft sind, andernfalls diese unter Zuhilfenahme einer Nadel (siehe Abb. 29) durchstechen. Noch besser ist, wenn Sie die Teilchen, die die Löcher verstopfen, über einer Flamme verbrennen (PASSEN SIE AUF, DASS SIE SICH HIERBEI NICHT VERBRENNEN).

Das Sieb und die Dichtung, wie in Abbildung 30 angezeigt, wieder auf die Kunststoffscheibe montieren.

Vergewissern Sie sich, dass der Zapfen der Kunststoffscheibe in die durch den Pfeil in Abb. 30 angezeigte Öffnung der Dichtung eingeführt ist.

- Setzen Sie nun das Ganze wieder in das Stahlsieb (Abb. 31), und vergewissern sie sich dabei, dass der hervorragende Zapfen in die Öffnung der Halterung selbst eintritt (siehe Pfeil Abb. 31) eingeführt ist.
- Zuletzt die Nutmutter anschrauben.

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

REINIGUNG DES SIEBTRÄGERS FÜR KAFFEEPADS (SO FERN MITGELIEFERT)

Alle 200 Kaffeezubereitungen, den Siebträger für Kaffeepads wie folgt reinigen:

- Die Drucktaste des Siebträgers drücken und das Sieb (Abb. 32) entnehmen. Den Siebträger intern reinigen. Niemals in der Geschirrspülmaschine spülen.
- Das Sieb mit warmem Wasser gründlich reinigen und mit einer kleinen Bürste abreiben.

Überprüfen Sie zudem, dass die kleinen Löcher des Metallsiebs nicht verstopft sind. Gegebenenfalls diese unter Zuhilfenahme einer Nadel säubern (Abb. 29). Noch besser ist, wenn Sie die Teilchen, die die Löcher verstopfen, über einer Flamme verbrennen (PASSEN SIE AUF, DASS SIE SICH HIERBEI NICHT VERBRENNEN).

- Das Sieb wieder einsetzen

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

REINIGUNG DER HEIßWASSERDUSCHE

Alle 200 Kaffeezubereitungen, die Heißwasserdusche Espresso wie folgt reinigen:

- Sicherstellen, dass die Kaffeemaschine nicht mehr heiß und der Netzstecker gezogen ist;
- Unter Zuhilfenahme eines Schraubenziehers, die Schraube, mit der die Heißwasserdusche Espresso (Abb. 33) angeschraubt ist, abschrauben;
- Mit einem feuchten Tuch den Heizkessel reinigen (Abb. 34);
- Die Dusche sorgfältig mit heißem Wasser abspülen und mit einer kleinen Bürste abreiben.
Zudem überprüfen, dass die kleinen Löcher nicht verstopft sind, gegebenenfalls diese mit einer Nadel durchstechen (Abb. 29). Noch besser ist, wenn Sie die Teilchen, die die Löcher verstopfen, über einer Flamme verbrennen (PASSEN SIE AUF, DASS SIE SICH HIERBEI NICHT VERBRENNEN).
- Die Dusche nochmals unter dem Wasserhahn abspülen und dabei gut abreiben.

Die Heißwasserdusche Espresso wieder anmontieren.

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

SONSTIGE REINIGUNGEN

1. Verwenden Sie zur Reinigung der Kaffeemaschine keine Lösungs- oder Scheuermittel. Ein feuchtes, weiches Tuch reicht vollkommen aus.
2. Reinigen Sie regelmäßig Siebträger, Siebe, Abtropfschale und Wassertank.

ACHTUNG: Während der Reinigung, das Gerät niemals ins Wasser tauchen: Es handelt sich um ein Elektrogerät.

ENTKALKEN

Die Kaffeemaschine ist mit einer Anzeige für die Kalkreinigung ausgestattet.

Nach etwa 200 Kaffeezubereitungen, blinkt die Kontrolllampe EIN/AUS auf: Das bedeutet, dass die Maschine entkalkt werden muss. Hierzu wie folgt vorgehen:

1. Durch Drücken der EIN/AUS-Taste ① die Kaffeemaschine einschalten.
2. Die Anzeige Kalkreinigung deaktivieren, indem Sie erneut die EIN/AUS-Taste ① drücken, bis die Kaffeemaschine sich ausschaltet (etwa 5 Sekunden). Wenn die Kaffeemaschine sich ausschaltet, bedeutet dies, dass die Deaktivierung erfolgt ist.
3. Den Inhalt der mitgelieferten Flasche Entkalkungsmittel (250ml) und einen halben Liter Wasser in den Wasserbehälter geben.
Für die darauf folgenden Entkalkungsvorgänge kann das Entkalkungsmittel in den autorisierten technischen Kundendienststellen erworben werden;
4. Vergewissern Sie sich, dass der Siebträger nicht eingesetzt ist, und stellen sie dann ein Gefäß unter die Dusche der Kaffeemaschine.
5. Die Kaffeemaschine einschalten und abwarten, bis die Kontrolllampe OK Kaffee fest leuchtet und nicht mehr blinkt.
6. Die Taste 2 TASSEN  drücken und die Lösung herauslaufen lassen.

Diesen Vorgang mindestens weitere 5 Mal wiederholen.

7. Schalten Sie nun die Kaffeemaschine sofort aus, und lassen Sie die Lösung mindestens 15 Minuten lang einwirken.
 8. Dann die Kaffeemaschine wieder einschalten und den Vorgang 6 und 7 wiederholen.
 9. Den Dampfdruckknopf aufdrehen und die ganze Lösung aus dem Tank laufen lassen.
 10. Zur Beseitigung der Lösungs- und Kalkrückstände, den Wassertank gut ausspülen, dann erneut mit sauberem Wasser füllen und ihn an seinem Platz einsetzen.
 11. Die Taste 2 TASSEN  mindestens 5 Mal drücken und dann den Dampfdruckknopf öffnen, bis der ganze Wassertank entleert ist.
- Bei nicht vorschriftsmäßig durchgeführter Entkalkung verliert diese Garantie ihre Gültigkeit.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	ABHILFE
Die EIN/AUS-Taste blinkt auf	Die Kalkmenge ist hoch.	Entsprechend den Anleitungen im Abschnitt "ENTKALKEN" die Kaffeemaschine entkalken.
Der espressokaffee läuft nicht mehr heraus.	<ul style="list-style-type: none"> - Kein Wasser im Wasserbehälter - Die Löcher der Ausgüsse des Siebträgers sind verstopft - Die Aufschäumvorrichtung oder Siebträger sind verschmutzt - Die Heißwasserdusche ist verstopft, - Der Wassertank ist nicht richtig eingesetzt und das Ventil am Tankboden ist nicht geöffnet. 	<ul style="list-style-type: none"> - Den Wassertank füllen. - Die Löcher der Ausgüsse reinigen. - Entsprechend den Anleitungen im Abschnitt "Reinigung des Siebträgers für Kaffeepulver" oder „Reinigung des Siebträgers für Kaffeepads“, die Aufschäumvorrichtung reinigen. - Die Reinigung entsprechend den Angaben im Abschnitt "Reinigung der Heißwasserdusche" vornehmen. - Den Wassertank leicht andrücken, damit das Ventil am Tankboden sich öffnet.
Der espressokaffee tropft über die Ränder des Siebträgers anstatt aus den Löchern	<ul style="list-style-type: none"> - Der Siebträger wurde nicht korrekt eingerastet; - Die Dichtung des Heizkessels Espresso hat an Elastizität verloren - Die Löcher der Ausgüsse des Siebträgers sind verstopft. 	<ul style="list-style-type: none"> - Den Siebträger korrekt einrasten und bis zum Anschlag zudrehen - Die Kesseldichtung bei einer Kundendienststelle auswechseln lassen - Die Löcher der Ausgüsse reinigen.
Der espressokaffee ist kalt	<ul style="list-style-type: none"> - Die Tassen wurden nicht vorgewärmt. 	<ul style="list-style-type: none"> - Die Tassen vorwärmen.
Geräuschvoller Betrieb der Pumpe	<ul style="list-style-type: none"> - Der Wassertank ist leer - Der Wassertank ist nicht richtig eingesetzt und das Ventil am Tankboden ist nicht geöffnet. 	<ul style="list-style-type: none"> - Den Wassertank füllen. - Den Wassertank leicht andrücken, damit das Ventil am Tankboden sich öffnet.
Die Kaffeecrema ist hell (der Kaffee läuft schnell aus dem Ausguss)	<ul style="list-style-type: none"> - Das Kaffeepulver wurde nicht ausreichend gepresst - Das Kaffeepulver ist zu grob gemahlen - Zu wenig Kaffeepulver 	<ul style="list-style-type: none"> - Das Kaffeepulver stärker pressen. - Nur eigens für espressomaschinen bestimmtes Kaffeepulver verwenden. - Mehr Kaffeepulver verwenden.
Die Kaffeecrema ist dunkel (der Kaffee läuft zu langsam aus dem Ausguss)	<ul style="list-style-type: none"> - Das Kaffeepulver wurde zu stark gepresst. - Zu viel Kaffeepulver - Die Heißwasser-Dusche Espresso ist verstopft - Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen 	<ul style="list-style-type: none"> - Das Kaffeepulver weniger stark pressen - Weniger Kaffeepulver verwenden - Die Heißwasserdusche entsprechend der Anleitungen im Kapitel "Reinigung der Heißwasserdusche Espresso" säubern. - Nur eigens für espressokaffeemaschinen bestimmtes Kaffeepulver verwenden
Während der Cappuccinobereitung schäumt die Milch nicht auf	<ul style="list-style-type: none"> - Die Milch ist nicht kalt genug - Der Milchaufschäumer ist verschmutzt 	<ul style="list-style-type: none"> - Verwenden Sie stets Milch aus dem Kühlschrank - Die Löcher des Milchaufschäumers sorgfältig reinigen, und zwar speziell die in Abbildung 25
Bei Einschalten der Kaffeemaschine tritt Wasser aus dem Dampf-abgaberohr heraus.	<ul style="list-style-type: none"> - Der Dampf-drehknopf ist geöffnet. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vor dem Einschalten der Kaffeemaschine, den Dampf-drehknopf gut schließen.