

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 Siebträger für Kaffeepulver
- 2 Großes Sieb Kaffeepulver 2 Dosen
- 3 Kleines Sieb Kaffeepulver 1 Dosis oder Kaffeepads (sofern vorgesehen)
- 4 Dampfdruckknopf
- 5 Kaffeestopfer
- 6 Tassenrost
- 7 Netzkabel
- 8 Kontrolllampe OK Temperatur (Kaffee/Heißwasser oder Dampf)
- 9 Kontrolllampe  (Kaffeemaschine eingeschaltet)
- 10 Funktionswählschalter
- 11 Position  Kaffee/Heißwasserabgabe
- 12 Position "AUS"
- 13 Position Dampf
- 14 Messlöffel Kaffee
- 15 Heißwasserdusche
- 16 Dampf/Heißwasser-Abgaberohr
- 17 Milchaufschäumer
- 18 Wassertank
- 19 Deckel des Wassertanks

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 ausschalten und nicht 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 Geräts 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.
- Das Netzkabel kann je nachdem, wo die zum Gerät am nächsten gelegene Steckdose angebracht ist, entweder rechts- oder linksseitig positioniert werden, indem Sie es in die auf der Unterseite des Gerätes befindlichen Führungen einfügen (Abb. 1).
- Wenn Sie das Netzkabel positioniert haben, stellen Sie bitte sicher, dass dieses mittels der entsprechenden Haken auf der Unterseite des Gerätes, korrekt befestigt ist (Abb. 1).

ZUBEREITUNG VON ESPRESSOKAFFEE

AUFFÜLLEN DES WASSERTANKS

Nehmen Sie den Deckel des Wassertanks ab (Abb. 2) und ziehen dann den Wassertank nach oben heraus (Abb. 3).

Füllen sie den Tank mit frischem, sauberem Wasser, wobei darauf zu achten ist, dass Schrift MAX nicht überschritten wird (Abb. 4).

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.

ACHTUNG: Es ist vollkommen normal, wenn Sie in dem Fach unter dem Wassertank etwas Wasser vorfinden; daher dieses Fach ab und zu mit einem sauberen Schwamm trocknen.

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 KAFFEEGRUPPE

Zur Zubereitung eines optimal warmen Espressokaffees, sollte die Maschine unbedingt vorgeheizt werden: Hierzu den Funktionswählschalter mindestens 15-30 Minuten vor der Kaffeezubereitung auf Position  drehen (Abb. 5) **und sicherstellen, dass der Siebträger in der Maschine eingerastet ist** (zudem überprüfen, dass der Dampfdruckknopf geschlossen ist). Zum Einsetzen des Siebträgers, diesen mit nach links gerichtetem Griff unter der Heißwasser-Dusche anbringen, ihn nach oben drücken und gleichzeitig den Griff nach rechts drehen (siehe Abb. 6); **den Griff fest zudrehen**. Nach 30 Minuten, den Kaffee wie im nachfolgenden Kapitel beschrieben zubereiten.

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

1. Durch Drehen des Funktionswählschalters auf Position  (Abb. 5) die Kaffeemaschine einschalten und den Siebträger in der Maschine einrasten, und zwar ohne dass Sie ihn mit Kaffeepulver füllen.
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, bis die Kontrolllampe OK (Abb. 7) aufleuchtet. Gleich danach den Funktionswählschalter auf Position  drehen (Abb. 7), das Wasser bis zum Erlöschen der Kontrolllampe OK herauslaufen lassen, dann die Abgabe durch Drehen des Wählschalters auf Position  unterbrechen (Abb. 5).

4. Die Tasse ausleeren, abwarten, bis die Kontrolllampe OK wieder aufleuchtet, und dann den gleichen Vorgang noch ein Mal wiederholen.

ZUBEREITUNG VON ESPRESSOKAFFEE MIT DEM SIEBTRÄGER FÜR KAFFEEPULVER

1. Nachdem das Gerät wie im obigen Abschnitt beschrieben vorgeheizt worden ist, das Sieb für Kaffeepulver in den Siebträger einsetzen. Dabei darauf achten, dass der kleine Überstand, wie in Abb. 9 dargestellt, korrekt in seinem Sitz eingefügt ist.

Bei den Kaffeemaschinen mit 2 mitgelieferten Sieben, für die Zubereitung eines Kaffees das kleinere Sieb und für die Zubereitung von 2 Kaffees das größere Sieb benutzen.

2. **Zur Zubereitung von nur einem Kaffee**, füllen Sie das Sieb mit einem gestrichenen Messlöffel Kaffeepulver, etwa 7 Gramm (Abb. 10). 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.

3. Das Kaffeepulver gleichmäßig verteilen und mit dem Kaffeestopfer leicht pressen (Abb. 11). **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.
4. Streichen Sie eventuell überschüssiges Kaffeepulver vom Rand des Siebträgers, und rasten Sie diesen in der Maschine ein: **Drehen Sie den Griff nach rechts bis zum Anschlag (Abb. 6), um zu vermeiden, dass Wasser austritt.**
5. Nun die Tasse oder die Tassen unter die Ausgüsse des Siebträgers (Abb. 12) stellen. Wir empfehlen, die Tassen vor der Kaffeezubereitung vorzuwärmen, indem Sie sie mit etwas warmem Wasser ausspülen.
6. Sicherstellen, dass die Kontrolllampe OK (Abb. 7) aufleuchtet (andernfalls abwarten, bis sie sich einschaltet). Dann den Funktionswählschalter auf Position  drehen (Abb. 8), bis Sie die gewünschte Kaffeemenge bezogen haben. Drehen Sie den Funktionswählschalter wieder auf Position  (Abb. 5) zurück, um die Kaffeeabgabe abzubrechen.
7. Zum Ausrasten des Siebträgers, den Griff von rechts nach links drehen.

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

8. Zum Entfernen des Kaffeesatzes, das Sieb mit dem im Handgriff eingebauten Hebel sperren, den Siebträger umdrehen und den Kaffeesatz herausklopfen (Abb. 13).

9. Zum Ausschalten der Kaffeemaschine, den Funktionswählschalter auf Position „0“ drehen (Abb. 14).

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

ZUBEREITUNG VON ESPRESSO KAFFEE MIT KAFFEEPADS (NUR FÜR DIE KAFFEEMASCHINEN MIT 2 MITGELIEFERTEN SIEBEN)

1. Das Gerät wie im Abschnitt "VORHEIZEN DER KAFFEEGRUPPE" beschrieben vorheizen. Dabei ist darauf zu achten, dass der Siebträger in der Maschine eingerastet bleibt. Auf diese Weise erhalten Sie einen wärmeren Kaffee.

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 Kaffeepadherstellern angenommenes System, das eine einfache und saubere Zubereitung von Esspressokaffee möglich macht.

2. Das kleine Sieb für 1 Dosis oder Kaffeepads in den Siebträger einsetzen. Dabei darauf achten, dass der kleine Überstand, wie in Abb. 9 dargestellt, korrekt in seinem Sitz eingefügt ist.

3. Das Kaffeepad gut zentriert auf das Sieb legen (Abb. 15). Befolgen Sie zum korrekten Einsetzen des Kaffeepads stets die auf den Packungen der Kaffeepads angegebenen Anleitungen.

4. Den Siebträger in der Maschine einrasten und **bis zum Anschlag zudrehen (Abb. 6).**

5. Wie unter den Punkten 5, 6 und 7 des vorherigen Abschnitts vorgehen.

ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO

1.1. Für die Zubereitung des Esspressokaffees wie in den vorherigen Abschnitten beschrieben vorgehen und ausreichend große Tassen benutzen.

2. Den Funktionswählschalter auf die Position Dampf  drehen (Abb. 16) und abwarten, bis die Kontrolllampe OK aufleuchtet (Abb. 7).

Das Aufleuchten der Kontrolllampe zeigt an, dass

der Heizkessel die ideale Temperatur für die Erzeugung von Dampf erreicht hat.

3. Währenddessen ein Gefäß mit ungefähr 100 Gramm Milch pro Cappuccino füllen. Die Milch sollte Kühlschranktemperatur (nicht warm!) haben. Bei der Wahl des Milchgefäßes muss bedacht werden, dass sich das Milchvolumen verdoppelt oder verdreifacht.

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

4. Stellen Sie das mit der Milch gefüllte Gefäß unter den Milchaufschäumer (Abb. 17)

5. Tauchen Sie den Milchaufschäumer etwa 5 mm tief in die Milch ein, und drehen Sie dann den Dampfdruckknopf nach links, Abb. 18 (Durch Drehen des Dampfdruckknopfes können Sie die aus dem Milchaufschäumer entweichende Dampfmenge regulieren). Nun beginnt die Milch aufzuschäumen und bekommt eine cremige Konsistenz.

6. Sobald sich das Milchvolumen verdoppelt hat, den Milchaufschäumer ganz tief eintauchen und die Milch weiter erwärmen (Abb. 19). Sobald die gewünschte Temperatur erreicht wird (der Idealwert liegt bei 60°C), die Dampfabgabe durch Drehen des Dampfdruckknopfes nach rechts unterbrechen und den Funktionswählschalter auf „0“ positionieren (Abb. 14).

7. Geben Sie nun die aufgeschäumte Milch in die mit dem vorab zubereiteten Esspressokaffee gefüllten Tassen. Der Cappuccino ist fertig: Nach Belieben zuckern und, wenn Sie wünschen, den Schaum mit etwas Kakaopulver bestreuen.

Hinweis: Wenn Sie nach bereits erfolgtem Aufschäumen der Milch, den Kaffee neu zubereiten möchten, muss der Heizkessel vorher gut abgekühlt sein, da sonst verbrannter Kaffee austritt.

Zum Abkühlen des Heizkessels, einen Behälter unter die Heißwasserdusche stellen, den Funktionswählschalter auf Position „Kaffeeabgabe“ drehen, und das Wasser bis zum Erlöschen der Kontrolllampe OK herauslaufen lassen.

Den Funktionswählschalter wieder auf Position  stellen, und den Kaffee wie in den vorherigen Abschnitten beschrieben zubereiten.

WICHTIG: Den Milchaufschäumer nach jedem Gebrauch reinigen. Hierzu wie folgt vorgehen:

1. Einige Sekunden lang etwas Dampf entweichen lassen, indem Sie den Dampfdruckknopf drehen (Abb. 18).

2. Warten Sie einige Minuten ab, bis das Dampfabgaberohr sich abkühlt. Den Milchaufschäumer durch Drehen nach rechts abschrauben (Abb. 20) und mit lauwarmem Wasser sorgfältig reinigen.

3. Kontrollieren Sie, dass die drei in Abb. 21 angezeigten Löcher nicht verstopft sind. Gegebenenfalls diese mit einer Nadel durchstechen und säubern.

4. Das Dampfabgaberohr reinigen. Achten Sie hierbei darauf, dass Sie sich nicht verbrennen.
5. Den Milchaufschäumer wieder anschrauben.

HEISSWASSERERZEUGUNG

1. Schalten Sie durch Drehen des Funktionswählschalters auf Position  die Kaffeemaschine ein (Abb. 5).
2. Stellen Sie dann ein Gefäß unter den Milchaufschäumer;
3. Sobald die Kontrolllampe OK aufleuchtet, positionieren Sie den Funktionswählschalter auf Position (Abb. 8) und drehen gleichzeitig den Dampfdruckknopf nach links (Abb. 18): Aus dem Milchaufschäumer tritt nun heißes Wasser heraus.
4. Zur Unterbrechung der Heißwasserabgabe, den Dampfdruckknopf nach rechts drehen und den Funktionswählschalter auf Position „0“ stellen (Abb. 14).

REINIGUNG UND WARTUNG

Etwa alle 300 Kaffeezubereitungen und auf jeden Fall dann, wenn der Kaffee aus dem Siebträger tropft und nicht mehr ganz herausläuft, den Siebträger für das Kaffeepulver wie folgt reinigen:

- Das Sieb aus dem Siebträger herausnehmen;
- Die Nutmutter des Siebs (Abb. 22) aufschrauben, und zwar in die durch den Pfeil auf der Nutmutter angezeigte Richtung.
- Die Aufschäumvorrichtung aus dem Siebträger herausnehmen, indem Sie diese von der Seite der Nutmutter her andrücken.
- Die Dichtung herausnehmen (Abb. 25).
- Alle einzelnen Teile gut abspülen und das Metallsieb gründlich mit warmem Wasser und einer kleinen Bürste reinigen (Abb. 23).

Überprüfen Sie zudem, dass die kleinen Löcher des Metallsiebs nicht verstopft sind, andernfalls diese unter Zuhilfenahme einer Nadel durchstechen (siehe Abb. 24).

- Das Sieb und die Dichtung, wie in Abbildung 25 angezeigt, wieder auf die Kunststoffscheibe montieren.

Vergewissern Sie sich, dass der Zapfen der Kunststoffscheibe in die durch den Pfeil in Abb. 25 angezeigte Öffnung der Dichtung eingeführt ist.

- Setzen Sie nun das Ganze wieder in das Stahlsieb (Abb. 26), und vergewissern Sie sich dabei, dass der Zapfen in der Öffnung der Halterung selbst (siehe Pfeil Abb. 26) eingeführt ist.

- Zuletzt die Nutmutter anschrauben (Abb. 27).

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

REINIGUNG DER HEIßWASSERDUSCHE

Etwa alle 300 Kaffeezubereitungen, die Heißwasserduche 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 Heißwasserduche Espresso (Abb. 28) angeschraubt ist, abschrauben;

- 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.

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. Die Abtropfschale herausnehmen, entleeren und häufig reinigen.
3. Den Wassertank regelmäßig reinigen.

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

ENTKALKEN

Es wird empfohlen, die Kaffeemaschine etwa alle 200 Kaffeezubereitungen zu entkalken.

Benutzen Sie hierzu die speziell für das Entkalken von Espressokaffeemaschinen im Handel erhältlichen Entkalkungsmittel.

Falls Sie diese Produkte jedoch nicht erhältlich sein sollten, können Sie zum Entkalken auch wie folgt beschrieben vorgehen:

1. Füllen Sie den Wassertank mit einem Liter Wasser;
2. Darin 2 Löffel (etwa 30 Gramm) Zitronensäure (erhältlich in Apotheken oder Drogerien) lösen;
3. Den Funktionswählschalter auf Position  drehen und abwarten, bis sich die Kontrolllampe OK einschaltet.
4. Stellen Sie zudem sicher, dass der Siebträger nicht eingerastet ist. Danach ein Gefäß unter die Heißwasserduche der Kaffeemaschine stellen;
5. Den Funktionswählschalter auf Position  drehen (Abb. 8), und die Hälfte der in dem Wassertank enthaltenen Lösung herauslaufen lassen.
Dann durch Drehen des Funktionswählschalters auf Position „0“ (Abb. 14), das Herauslaufen der Lösung unterbrechen.
6. Die Lösung etwa 15 Minuten einwirken lassen, dann den Rest des Tankinhalts herauslaufen lassen.
7. Zum Entfernen der Lösungs- und Kalkrückstände den Wassertank gut ausspülen, ihn mit sauberem Wasser füllen und an seinem Platz einsetzen.
8. Drehen Sie dann den Funktionswählschalter auf Position  (Abb. 8), und lassen Sie den ganzen Wassertankinhalt herauslaufen, bis der Tank vollkommen leer ist;
9. Den Funktionswählschalter auf Position  drehen (Abb. 5), und die Arbeitsvorgänge 7 und 8 noch ein Mal wiederholen.

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

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	ABHILFE
Der Espressokaffee läuft nicht mehr heraus.	<ul style="list-style-type: none"> - Das Kaffeepulver ist feucht und/oder zu fest gepresst. - Kein Wasser im Wasserbehälter - Die Löcher der Ausgüsse des Siebträgers sind verstopft - Die Heißwasserdusche ist verstopft. - Das Sieb ist verstopft. - Der Wassertank ist nicht richtig eingesetzt und das Ventil am Tankboden ist nicht geöffnet. 	<ul style="list-style-type: none"> - Den Kaffee erneut zubereiten, jedoch das Kaffeepulver weniger stark anpressen und/oder ganz auswechseln. - Den Wassertank füllen. - Die Löcher der Ausgüsse reinigen. - Die Reinigung entsprechend den Angaben im Abschnitt "Reinigung der Heißwasserdusche" vornehmen. - Die Reinigung entsprechend den Angaben im Abschn. „Reinigung des Siebs“ 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 Kontrolllampe OK Espresso leuchtet nicht sofort auf, wenn die Kaffeebezugstaste gedrückt wird. - Die Maschine wurde nicht vorgeheizt. - Die Tassen wurden nicht vorgewärmt. 	<ul style="list-style-type: none"> - Abwarten, bis die Kontrolllampe OK aufleuchtet. - Das Gerät wie im Abschnitt "Vorheizen der Kaffeemaschine" beschrieben vorheizen. - 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 - Zu wenig Kaffeepulver - Das Kaffeepulver ist zu grob gemahlen - Die Qualität des Kaffeepulvers ist nicht geeignet. 	<ul style="list-style-type: none"> - Das Kaffeepulver stärker pressen (Abb. 6). - Mehr Kaffeepulver verwenden. - Nur eigens für Espressomaschinen bestimmtes Kaffeepulver verwenden. - Die Qualität des Kaffeepulvers ändern.
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 Sieb ist verstopft - Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen - Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen oder feucht. - Die Qualität des Kaffeepulvers ist nicht geeignet. 	<ul style="list-style-type: none"> - Das Kaffeepulver weniger stark pressen (Abb. 6). - Weniger Kaffeepulver verwenden - Die Heißwasserdusche entsprechend der Anleitungen im Kapitel "Reinigung der Heißwasserdusche Espresso" säubern. - Die Reinigung entsprechend den Angaben im Abschn. „Reinigung des Siebs“ vornehmen. - Nur eigens für Espressokaffeemaschinen bestimmtes Kaffeepulver verwenden - Nur eigens für Espressokaffeemaschinen bestimmtes und nicht feuchtes Kaffeepulver verwenden. - Die Qualität des Kaffeepulvers ändern.
Während der Cappuccinozubereitung 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