




**Bitte vor Installation und Gebrauch des Gerätes die vorliegende Bedienungsanleitung sorgfältig lesen. Sie erzielen dadurch optimale Ergebnisse und Betriebssicherheit.**

## BESCHREIBUNG DES GERÄTES

(voir figure page 3)

Die folgende Terminologie gilt für alle darauffolgenden Seiten.

- 1 Deckel Wasserbehälter
- 2 Wasserbehälter
- 3 Dampfaustrittshebel
- 4 Kaffeestopfer
- 5 Netzanschlusskabel
- 6 Kontrolllampe  (Maschine eingeschaltet) auf Kaffeefunktion.
- 7 Kontrolllampe "OK"
- 8 Position  für die Kaffee/Wasserausgabe
- 9 Wahldrehschalter
- 10 Kontrolllampe Dampf  (Maschine eingeschaltet) auf Dampffunktion
- 11 Ausschalten position "O"
- 12 Kaffeemesslöffel
- 13 Rohrbürste
- 14 Heisswasser-Dusche
- 15 Ausgaberohr
- 16 Dampfdüse
- 17 Aufschäumdüse
- 18 Siebträger für Kaffeepulver
- 19 Großes Sieb Kaffeepulver 2 Dosen
- 20 Kleines Sieb Kaffeepulver 1 Dosis oder Kaffeepads (sofern 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.

## ZUBEREITUNG VON ESPRESSO KAFFEE


### FÜLLEN DES WASSERBEHÄLTERS

Den Deckel des Wasserbehälters entnehmen (Abb.1) und den Wasserbehälter nach oben herausziehen (Abb.2). Den Behälter mit frischem und sauberem Wasser füllen. Überschreiten Sie nie die Markierungslinie über dem Schriftzug MAX. (Abb.3) 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 optimal warmen Espressokaffees, muss die Maschine unbedingt vorgeheizt werden: Dazu den Wahldrehschalter mindestens eine halbe Stunde vor der Kaffeezubereitung auf Position  (Abb.4) drehen. 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.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. Die Maschine durch Drehen des Wahldrehschalters auf die Position  (Abb.4) einschalten und den **nicht mit Kaffeepulver gefüllten** Filterhalter an der Maschine einrasten.
2. Eine Tasse unter den Filterhalter stellen. Benutzen Sie bitte dieselbe Tasse, mit der Sie den Kaffee zubereiten werden, damit diese vorgewärmt wird.
3. Warten Sie bis die Kontrolllampe „OK“ (Abb.6) aufleuchtet. Gleich danach den Wahldrehschalter auf Position  (Abb.7) drehen, das Wasser bis zum Erlöschen der Kontrolllampe „OK“ herauslaufen lassen. Dann die Abgabe durch erneutes Drehen des Wahlschalters auf Position  (Abb.4) abbrechen.
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, das Sieb für Kaffeepulver in den Siebträger einsetzen. Dabei darauf achten, dass der kleine Überstand, wie in Abb. 8 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. 9). 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: 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.

6. Sicherstellen, dass die Kontrolllampe „OK“ Espresso (Abb.6) aufleuchtet (andernfalls abwarten, bis sie aufleuchtet), dann den Wahlschalter auf  (Abb.7) drehen, bis die gewünschte Menge erreicht ist. Um die Abgabe zu unterbrechen, nochmals den Wahldrehschalter auf  drehen (Abb.4).

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 Wahldrehschalter auf "O" drehen (Abb.13).

**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 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 Kaffeepadsherstellern angenommenes System, das eine einfache und saubere Zubereitung von Espressokaffee 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. 8 dargestellt, korrekt in seinem Sitz eingefügt ist.
3. Das Kaffeepad gut zentriert auf das Sieb legen (Abb. 14). 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. 5)**.
5. Wie unter den Punkten 5, 6 und 7 des vorherigen Abschnitts vorgehen.

## ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO

1. Für die Zubereitung des Espressokaffees ausreichend große Tassen benutzen.
2. Den Wahldrehschalter auf die Position ☞ (Abb.15) drehen und abwarten bis die Kontrolllampe „OK“ (Abb.6) aufleuchtet. Das Aufleuchten der Lampe zeigt an, dass der Heizkessel die Idealtemperatur zur 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.

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

4. Das Gefäß mit der Milch unter die Aufschäumdüse stellen (Abb.16).
5. Die Aufschäumdüse ungefähr 2 cm tief in die Milch eintauchen und den Dampfdruckknopf gegen den Uhrzeigersinn, Abb.17, 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.
6. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht worden ist (der Idealwert liegt bei 60°C), die Dampfabgabe unterbrechen. Dazu den Dampfdruckknopf im Uhrzeigersinn drehen und gleichzeitig den Wahldrehschalter auf "O" stellen (Abb.13).
7. 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: Für die Zubereitung von mehreren Cappuccinos, bereiten Sie zuerst alle Kaffees vor und erst danach die aufgeschäumte Milch für alle Cappuccinos.**

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

1. Einige Sekunden lang etwas Dampf ablassen. Dazu den Dampfdruckknopf drehen (Abb. 17).
2. 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.18).
3. Die Dampf Düse entnehmen, indem Sie sie vom Abgaberohr abziehen.
4. Den Aufschäumer und die Dampf Düse mit lauwarmem Wasser gründlich reinigen.
5. Kontrollieren, dass die beiden in Abb. 19 mit dem Pfeil angezeigten Löcher nicht verstopft sind. Nötigenfalls diese mit einer Nadel durchstechen und reinigen.
6. Die Dampf Düse wieder anmontieren, indem Sie diese in das Dampfausgaberohr stecken und fest zudrehen (Abb. 20).
7. Die Aufschäumdüse wieder anmontieren, indem Sie diese einführen und gegen den Uhrzeigersinn drehen (Abb. 21).

## WARMWASSERERZEUGUNG

1. Die Maschine durch Drehen des Wahldrehschalters auf die Position ☞ (Abb. 4) stellen.
2. Ein Gefäß unter die Aufschäumdüse stellen.

3. Sobald die Kontrolllampe „OK“ aufleuchtet, den Wahldrehschalter auf  stellen (Abb.7) und gleichzeitig den Dampfdruckknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen (Abb.19): Das warme Wasser wird aus der Aufschäumdüse austreten;
4. Zur Unterbrechung des Warmwasseraustritts, den Dampfdruckknopf im Uhrzeigersinn drehen und den Wahldrehschalter auf „O“ stellen.

## 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"> <li>- Das Kaffeepulver ist feucht und/oder zu fest gepresst.</li> <li>- Kein Wasser im Wasserbehälter</li> <li>- Die Löcher der Ausgüsse des Siebträgers sind verstopft</li> <li>- Die Heißwasserdusche ist verstopft.</li> <li>- Das Sieb ist verstopft.</li> <li>- Der Wassertank ist nicht richtig eingesetzt und das Ventil am Tankboden ist nicht geöffnet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Den Kaffee erneut zubereiten, jedoch das Kaffeepulver weniger stark anpressen und/oder ganz auswechseln.</li> <li>- Den Wassertank füllen.</li> <li>- Die Löcher der Ausgüsse reinigen.</li> <li>- Die Reinigung entsprechend den Angaben im Abschnitt "Reinigung der Heißwasserdusche" vornehmen.</li> <li>- Die Reinigung entsprechend den Angaben im Abschn. „Reinigung des Siebs“ vornehmen.</li> <li>- Den Wassertank leicht andrücken, damit das Ventil am Tankboden sich öffnet.</li> </ul>
Der espressokaffee tropft über die Ränder des Siebträgers anstatt aus den Löchern	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Der Siebträger wurde nicht korrekt eingerastet;</li> <li>- Die Dichtung des Heizkessels Espresso hat an Elastizität verloren</li> <li>- Die Löcher der Ausgüsse des Siebträgers sind verstopft.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Den Siebträger korrekt einrasten und bis zum Anschlag zudrehen</li> <li>- Die Kesseldichtung bei einer Kundendienststelle auswechseln lassen</li> <li>- Die Löcher der Ausgüsse reinigen.</li> </ul>
Der espressokaffee ist kalt	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Kontrolllampe OK Espresso leuchtet nicht sofort auf, wenn die Kaffeebezugstaste gedrückt wird.</li> <li>- Die Maschine wurde nicht vorgeheizt.</li> <li>- Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Abwarten, bis die Kontrolllampe OK aufleuchtet.</li> <li>- Das Gerät wie im Abschnitt "Vorheizen der Kaffeemaschine" beschrieben vorheizen.</li> <li>- Die Tassen vorwärmen.</li> </ul>
Geräuschvoller Betrieb der Pumpe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Der Wassertank ist leer</li> <li>- Der Wassertank ist nicht richtig eingesetzt und das Ventil am Tankboden ist nicht geöffnet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Den Wassertank füllen.</li> <li>- Den Wassertank leicht andrücken, damit das Ventil am Tankboden sich öffnet.</li> </ul>
Die Kaffeecrema ist hell (der Kaffee läuft schnell aus dem Ausguss)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Das Kaffeepulver wurde nicht ausreichend gepresst</li> <li>- Zu wenig Kaffeepulver</li> <li>- Das Kaffeepulver ist zu grob gemahlen</li> <li>- Die Qualität des Kaffeepulvers ist nicht geeignet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Das Kaffeepulver stärker pressen (Abb. 10).</li> <li>- Mehr Kaffeepulver verwenden.</li> <li>- Nur eigens für espressomaschinen bestimmtes Kaffeepulver verwenden.</li> <li>- Die Qualität des Kaffeepulvers ändern.</li> </ul>
Die Kaffeecrema ist dunkel (der Kaffee läuft zu langsam aus dem Ausguss)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Das Kaffeepulver wurde zu stark gepresst.</li> <li>- Zu viel Kaffeepulver</li> <li>- Die Heißwasser-Dusche Espresso ist verstopft</li> <li>- Das Sieb ist verstopft</li> <li>- Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen</li> <li>- Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen oder feucht.</li> <li>- Die Qualität des Kaffeepulvers ist nicht geeignet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Das Kaffeepulver weniger stark pressen (Abb. 10).</li> <li>- Weniger Kaffeepulver verwenden</li> <li>- Die Heißwasserdusche entsprechend der Anleitungen im Kapitel "Reinigung der Heißwasserdusche Espresso" säubern.</li> <li>- Die Reinigung entsprechend den Angaben im Abschn. „Reinigung des Siebs“ vornehmen.</li> <li>- Nur eigens für espressokaffeemaschinen bestimmtes Kaffeepulver verwenden</li> <li>- Nur eigens für espressokaffeemaschinen bestimmtes und nicht feuchtes Kaffeepulver verwenden.</li> </ul>
Während der Cappuccinobereitung schäumt die Milch nicht auf	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Milch ist nicht kalt genug</li> <li>- Der Milchaufschäumer ist verschmutzt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verwenden Sie stets Milch aus dem Kühlschrank</li> <li>- Die Löcher des Milchaufschäumers sorgfältig reinigen, und zwar speziell die in Abbildung 19 dargestellten Löcher.</li> </ul>