D

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

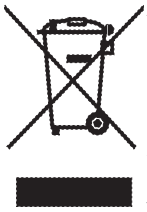
BESCHREIBUNG DES GERÄTES (siehe S. 3)
Die folgende Terminologie gilt für alle darauffolgenden Seiten.

A Wahldrehschalter für Espressokaffee oder Dampfaustritt
B Kontrolllampe Dampf
C Kontrolllampe Espressokaffee eingeschaltet
D Kontrolllampe "OK" für Espressokaffee oder Dampfaustritt
E EIN/AUS-Schalter Filterkaffee
F Kontrolllampe EIN/AUS Kaffeefilter
G Wasserbehälter für Espressokaffee
H Wasserbehälter für Filterkaffee
I Wahlschalter "Flavour System" Filterkaffee
J Deckel Wasserbehälter
K Filterhalter für Filterkaffee
K1 Flavour Saver
K2 Permanentfilter (falls vorgesehen)
L Warmhalteplatte für Filterkaffee
M Kaffeestopfer
N Abtropfschale
O Tassenablage für Espressokaffee
P Dampfausgaberohr
P1 Aufschäumdüse
P2 Dampfdüse
Q Heißwasser-Dusche Espresso
R Dampfaustrittshebel für Cappuccino
S Kaffeemesslöffel
T Großes Sieb Kaffeepulver 2 Dosen
U Filterhalter für Espressokaffee
V Kleines Sieb Kaffeepulver 1 Dosis oder Kaffeepads (sofern vorgesehen)
W Kanne für Filterkaffee

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 Betriebsstörungen, nicht versuchen es selbst zu reparieren und es durch Ziehen des Steckers ausschalten. 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.

WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG-RICHTLINIE 2002/96/EG.



Am Ende seiner Nutzzeit darf das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden.
Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.

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 FILTERKAFFEE

ZUBEREITUNG VON FILTERKAFFEE

- Den Deckel anheben und den rechts positionierten Wasserbehälter entnehmen (Abb. 1).
- Den Behälter mit frischem und sauberem Wasser bis zur Standanzeige entsprechend der Tassenanzahl, die Sie zubereiten möchten, füllen. Achten Sie dabei darauf, die Markierungslinie über dem Schriftzug MAX. (Abb. 2) nicht zu überschreiten.
- Den Behälter wieder in die Maschine einsetzen. Dabei drücken Sie diesen leicht an, damit sich das am Behälterboden befindliche Ventil öffnet. Wenn Sie möchten, brauchen Sie zum Wassereinfüllen den Wasserbehälter nicht zu entnehmen, sondern können das Wasser direkt mit der Kanne des Dripkaffees, auf der die Standanzeigen angebracht sind (Abb.3), eingießen.
- Die Klappe des Filterhalters öffnen, indem Sie sie nach rechts drehen (Abb. 4).
- Setzen Sie den Permanentfilter (falls vorgesehen) (oder Papierfilter) in die Filterhalterung ein (Abb. 5).
- Füllen Sie das Kaffeepulver mit dem mitgelieferten Messlöffel in den Filter und verteilen Sie es gleichmäßig (Abb. 6).
  Verwenden Sie generell einen glatt gestrichenen Dosierlöffel Kaffeepulver (etwa 7 Gramm) pro Tasse (zum Beispiel 10 Dosierlöffel für 10 Tassen).
- Schließen Sie die Klappe des Filterhalters und stellen Sie die Kanne mit Deckel auf die Warmhalteplatte.
- Wählen Sie das gewünschte Aroma entsprechend der Anleitungen im Abschnitt "WAHL DES FILTERKAFFEEAROMAS "

Hinweis: Die Kaffeemaschine ist mit einer "Flavour Saver" Vorrichtung innerhalb des Filterhalters für den Dripkaffee ausgerüstet, welche die Brühzeit des Kaffees verlängert und somit eine volle Entfaltung des Kaffeearomas gewährleistet. Der auf diese Weise zubereitete Kaffee hat eine volle und intensive Geschmacksnote.

- Den EIN/AUS-Schalter FILTERKAFFEE drücken (Abb. 7). Die Kontrolllampe „KAFFEEFILTER EIN" über dem Schalter zeigt an, dass die Filterkaffeemaschine in Betrieb ist.
- Der Kaffee beginnt nach wenigen Sekunden herauszutreten.

Es ist vollkommen normal, dass das Gerät während des Kaffeebrühvorgangs Dampf abgibt.

Zum Warmhalten des Kaffees nach dem Brühvorgang, stellen Sie die Kanne auf die Warmhalteplatte und lassen die Maschine eingeschaltet (Kontrollanzeige Kaffeefilter bleibt eingeschaltet): Der in der Kanne enthaltene Kaffee wird auf einer idealen Temperatur warm gehalten.

- Zum Ausschalten der Maschine, den Schalter EIN/AUS FILTERKAFFEE drücken.

WAHL DES FILTERKAFFEEAROMAS

Mit dem „Flavour System" ist es möglich, das Filterkaffeearoma je nach persönlichem Geschmack zu wählen. Wenn Sie den Regulierdrehknopf für Filterkaffeearoma (Abb. 8) drehen, können Sie einen Kaffee mit starkem Nachgeschmack (Position STRONG) oder leichtem Nachgeschmack (Position LIGHT) zubereiten.
Die Vorrichtung „Flavour System" verändert den Nachgeschmack des Kaffees, mehr oder weniger stark, während der eigentliche Kaffeegeschmack unverändert bleibt.

ZUBEREITUNG VON ESPRESSO KAFFEE

FÜLLEN DES WASSERBEHÄLTERS

Heben Sie den Deckel an und entnehmen Sie den links positionierten Wasserbehälter (Abb. 1), indem Sie ihn nach oben herausziehen. Den Behälter mit frischem und sauberem Wasser füllen. 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 drehen (Abb. 9).
Achten Sie dabei darauf, dass der Filterhalter in der Maschine eingerastet ist (vergewissern Sie sich zudem, dass der Dampfdrehknopf zugedreht ist).
Zum Einsetzen des Filterhalters, diesen mit nach links gerichtetem Griff unter der Heißwasser-Dusche anbringen (Abb. 10), 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.9) 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.11) aufleuchtet. Gleich danach den Wahldrehschalter auf Position (Abb.12) drehen, das Wasser bis zum Erlöschen der Kontrolllampe „OK" herauslaufen lassen. Dann die Abgabe durch erneutes Drehen des Wahlschalters auf Position (Abb. 9) 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. 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.

Hinweis: Verwenden Sie bitte hochwertigen feingemahlenen Kaffee für Espresso-Kaffeemaschinen.

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. 15).
   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. 10).
5. Die möglichst vorgewärmte(n) Tasse(n) unter die Ausgüsse des Filterhalters (Abb.16) stellen.
6. Sicherstellen, dass die Kontrollampe „OK" Espresso (Abb.11) aufleuchtet (andernfalls abwarten, bis sie aufleuchtet), dann den Wahlschalter auf (Abb.12) drehen, bis die gewünschte Menge erreicht ist. Um die Abgabe zu unterbrechen, nochmals den Wahldrehschalter auf drehen (Abb.9).
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.17).
9. Zum Ausschalten der Kaffeemaschine, den Wahldrehschalter auf "O" drehen (Abb.18).

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. 13 dargestellt, korrekt in seinem Sitz eingefügt ist.
3. Das Kaffeepad gut zentriert auf das Sieb legen (Abb. 19). 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. 10).**
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.22) drehen und abwarten bis die Kontrolllampe (Abb. 22) aufleuchtet.
3. Das Aufleuchten der Lampe "OK" (Abb. 11) zeigt an, dass der Heizkessel die Idealtemperatur zur Erzeugung von Dampf erreicht hat.
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.

Benutzen Sie bitte halbfette, kalte Milch aus dem Kühlschrank.

5. Die Aufschäumdüse entnehmen, indem Sie sie nach vorne herausziehen und gleichzeitig nach links drehen (Abb. 23): Während dieses Vorgangs nicht die Heißwasser-Dusche berühren, da diese sehr heiß sein könnte. Nun das Gefäß mit der Milch unter die Aufschaumdüse stellen.
6. Die Aufschäumdüse ungefähr 2 cm tief in die Milch eintauchen und den Dampfdrehknopf gegen den Uhrzeigersinn, Abb. 23, drehen (je nachdem wie weit Sie den Dampfdrehknopf drehen, kann die aus der Aufschäumdüse austretende Dampfmenge variiert werden). Nun beginnt die Milch an Volumen zuzunehmen und cremig zu werden.
7. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht worden ist (der Idealwert liegt bei 60°C), die Dampfabgabe unterbrechen. Dazu den Dampfdrehknopf im Uhrzeigersinn drehen.
8. 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 Dampfdrehknopf drehen (Abb. 23).
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.24).
3. Die Dampfdüse entnehmen, indem Sie sie vom Abgaberohr abziehen.
4. Den Aufschäumer und die Dampfdüse mit lauwarmem Wasser gründlich reinigen.
5. Kontrollieren, dass die beiden in Abb. 25 mit dem Pfeil angezeigten Löcher nicht verstopft sind. Nötigenfalls diese mit einer Nadel durchstechen und reinigen.
6. Die Dampfdüse wieder anmontieren, indem Sie diese in das Dampfausgaberohr stecken und fest zudrehen (Abb. 26).
7. Die Aufschäumdüse wieder anmontieren, indem Sie diese einführen und gegen den Uhrzeigersinn drehen (Abb. 27).

WARMWASSERERZEUGUNG

1. Die Maschine durch Drehen des Wahldrehschalters auf die Position (Abb. 11) stellen.
2. Ein Gefäß unter die Aufschäumdüse stellen.
3. Sobald die Kontrolllampe „OK" aufleuchtet, den Wahldrehschalter auf stellen (Abb.12) und gleichzeitig den Dampfdrehknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen (Abb. 24): Das warme Wasser wird aus der Aufschäumdüse austreten;
4. Zur Unterbrechung des Warmwasseraustritts, den Dampfdrehknopf im Uhrzeigersinn drehen und den Wahldrehschalter auf "O" stellen.

SONSTIGE REINIGUNGEN

1. Zur Reinigung der Kaffeemaschine keine scheuernden Löse- oder Spülmittel verwenden, sondern nur mit einen feuchten, weichen Tuch abwischen.
2. Die Auffangschale herausnehmen, leeren und regelmäßig reinigen.
3. Den Wasserbehälter für den Espresso reinigen.

ACHTUNG: Während der Reinigung, die Kaffeemaschine niemals ins Wasser eintauchen: Es handelt sich um ein Elektrogerät.

REINIGUNG DES „FLAVOUR SAVER"

Für eine bessere Reinigung des „Flavour Saver" können Sie diesen aus dem Filterhaltertrichter entnehmen; es ist möglich einfach den „Flavour Savour" **(K)** von oben her ausfügen (Abb. 28). Zum Wiedereinsetzen einfach den „Flavour Savour" von oben her einfügen

REINIGUNG DES FILTERHALTERS FÜR KAFFEEPULVER

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. 29) 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. 33).
- Alle einzelnen Teile gut abspülen und das Metallsieb gründlich mit warmem Wasser und einer kleinen Bürste reinigen (Abb. 30).
  Überprüfen Sie zudem, dass die kleinen Löcher des Metallsiebs nicht verstopft sind, andernfalls diese unter Zuhilfenahme einer Nadel durchstechen (siehe Abb. 31).
- Das Sieb und die Dichtung, wie in Abbildung 32 angezeigt, wieder auf die Kunststoffscheibe montieren.
  Vergewissern Sie sich, dass der Zapfen der Kunststoffscheibe in die durch den Pfeil in Abb. 32 angezeigte Öffnung der Dichtung 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 (siehe Pfeil Abb. 33) eingeführt ist.
- Zuletzt die Nutmutter anschrauben (Abb. 34).

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

REINIGUNG DER HEIßWASSER-DUSCHE ESPRESSO

Etwa alle 300 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. 35) 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.

ENTKALKEN (Espresso Sektion)

Das Gerät sollte nach ungefähr 300 Kaffeezubereitungen entkalkt werden. Verwenden Sie dafür die handelsüblichen Spezialprodukte zum Entkalken von Espressomaschinen. Falls Sie diese Produkte nicht finden sollten, kann auch folgendermaßen vorgegangen werden:

1. Den Wasserbehälter mit 1 Liter Wasser füllen;
2. Darin 2 Löffel (ungefähr 30 Gramm) Zitronensäure (in der Apotheke oder Drogerie zu finden) lösen;
3. Den Wahldrehschalter auf die Position drehen und abwarten bis die Kontrolllampe „OK" aufleuchtet.
4. Sicherstellen, dass der Filterhalter nicht eingerastet ist und ein Gefäß unter die Dusche der Kaffeemaschine stellen;
5. Den Wahldrehschalter auf die Position drehen (Abb. 12) und die im Behälter enthaltene Lösung bis zur Hälfte ablassen (Abb. 18). Zur Unterbrechung dieses Vorgangs den Wahldrehschalter auf die Position O stellen.
6. Die Lösung ungefähr 15 Minuten lang einwirken lassen, dann den Rest des Behälterinhalts herauslaufen lassen.
7. Zum Entfernen der Lösungs- und Kalkreste, den Behälter gut ausspülen, mit sauberem Wasser füllen und an seinem Platz einsetzen.
8. Den Wahldrehschalter auf die Position drehen, die Lösung bis zur vollständigen Entleerung des Behälters herauslaufen lassen;
9. Den Wahldrehschalter auf die Position drehen und die Vorgänge 7 und 8 erneut wiederholen.

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

ENTKALKEN

Durch den im Wasser enthaltenen Kalk kommt es mit der Zeit zu Verstopfungen, die die Betriebstüchtigkeit des Geräts erheblich beeinträchtigen können. Es wird daher empfohlen, nach etwa 40 Kaffeezubereitungen die Maschine zu entkalken. Verwenden Sie dazu die eigens für Filterkaffeemaschine überall erhältlichen Entkalkungsmittel. Falls Sie jedoch diese Mittel nicht finden sollten, können Sie zur Entkalkung auch wie folgt vorgehen:

1. 4 Tassen Wasser in die Kanne geben;
2. Darin 2 Löffel (ungefähr 30 Gramm) Zitronensäure lösen (in Apotheken oder Drogerien erhältlich);
3. Die Kanne auf die Warmhalteplatte stellen;
4. Den EIN/AUS-Schalter Filterkaffee drücken, etwa die einer Tasse entsprechende Wassermenge herauslaufen lassen und dann das Gerät ausschalten;
5. Die Lösung 15 Minuten lang einwirken lassen. Die unter Punkt 4 und 5 beschriebenen Vorgänge noch einmal wiederholen.
6. Die Maschine einschalten und dann den Rest der Lösung aus dem Behälter laufen lassen.
7. Gut nachspülen, indem Sie die Maschine mindestens 3 Mal (3 vollständig gefüllte Wasserbehälter) nur mit Wasser in Betrieb setzen.

Alle Garantieleistungen entfallen, wenn der oben beschriebene Reinigungsvorgang nicht regelmäßig ausgeführt wird.

STÖRUNG	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	ABHILFE
Die Brühzeiten des Filterkaffees sind länger geworden.	Die Filterkaffeemaschine muss entkalkt werden.	Die Maschine wie im Abschnitt „Entkalkung“ beschrieben entkalken.
Der Kaffee hat einen sauren Geschmack	Die Maschine wurde nicht ausreichend nachgespült.	Das Gerät wie im Abschnitt „Entkalkung“ beschrieben nachspülen.
Der Espressokaffee ist kalt	Die Kontrollampe „OK“ Espresso leuchtet nicht auf, wenn die Kaffeeabgabe-Taste gedrückt wird.	Abwarten, bis die Kontrollampe „OK“ Espresso aufleuchtet.
	Das Gerät wurde nicht vorgeheizt;	Das Gerät wie im Abschnitt „Vorheizen der Maschine“ beschrieben vorheizen;
	Die Tassen wurden nicht vorgewärmt	Die Tassen vorwärmen. Dazu die Tassen mit heißem Wasser abspülen.
Es kommt kein Kaffee mehr heraus	Der Wasserbehälter ist leer.	Den Behälter auffüllen.
	Die Öffnungen der Kaffeeausgüsse des Filterhalters sind verstopft.	Die Öffnungen der Ausgüsse reinigen.
Der Espressokaffee tropft aus den Rändern des Filterhalters anstatt aus den Löchern	Der Filterhalter wurde nicht richtig eingesetzt.	Den Filterhalter korrekt einsetzen und bis zum Anschlag zudrehen.
	Die Kesseldichtung hat an Elastizität verloren.	Die Kesseldichtung bei einer Kunden-dienststelle auswechseln lassen
	Die Öffnungen der Kaffeeausgüsse des Filterhalters sind verstopft.	Die Öffnungen der Kaffeeausgüsse reinigen.
Geräuschvoller Betrieb der Pumpe Die Kaffeecreme ist hell (der Kaffee fließt schnell aus dem Ausguss)	Der Wasserbehälter ist leer.	Den Behälter auffüllen.
	Das Kaffeepulver wurde nicht ausreichend zusammengepresst	Das Kaffeepulver stärker zusammenpressen
	Zu wenig Kaffeepulver	Mehr Kaffeepulver verwenden.
	Das Kaffeepulver ist zu grob gemahlen	Nur Kaffeepulver für Espressokaffeemaschinen verwenden
Die Kaffeecreme ist dunkel (der Kaffee tropft zu langsam aus dem Ausguss)	• Das Kaffeepulver ist zu stark gepresst • Zu viel Kaffeepulver • Die Heißwasser-Dusche Espresso ist verstopft • Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen	• Das Kaffeepulver weniger stark pressen • Weniger Kaffeepulver verwenden. • Entsprechend den Angaben im Kapitel „Reinigung der Heißwasser- Dusche Espresso“ reinigen • Nur Kaffeepulver für Espressokaffeemaschinen verwenden
Bei der Cappuccino-Zubereitung schäumt die Milch nicht genügend	• Die Milch ist nicht kalt genug. • Die Aufschäumvorrichung ist verschmutzt.	• Immer Milch aus dem Kühlschrank verwenden. • Die Löcher der Cappuccino-Düse sorgfältig reinigen.