

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 Abbildung auf S. 3)

Nachstehende Begriffe werden auf den Folgeseiten verwendet.

1. Netzkabel
2. Dampfabgaberohr
3. Spritzschutzglocke
4. Abtropfschale
5. Heißwasserdusche für espressokaffee
6. Warmhalteplatte
7. EIN/AUS- Taste für espressokaffee und Cappuccino
8. EIN/AUS- Taste für filterkaffee
9. Kontrolllampe EIN für filterkaffee
10. Kontrolllampe EIN für espressokaffee und Cappuccino
11. Kleine Kanne für espressokaffee
12. Adapter zwei Tassen für espressokaffee
13. Messlöffel
14. Siebträger für espressokaffee
15. Sieb für espressokaffee
16. Filterhalter für filterkaffee
17. Große Kanne für filterkaffee
18. Wahlschalter "Vario System" Aroma für espressokaffee
19. Wahlschalter "Flavour System" Aroma für filterkaffee
20. Wasserbehälter für den filterkaffee (herausnehmbar)
21. Deckel Wasserbehälter
22. Dampfkessel für espressokaffee
23. Dampfkesselverschluss
23. Dampfdrehknopf
25. Flavor Savor
26. Filter für filterkaffee
27. Milchbehälter
28. Milchaufschäumer
29. Deckel des Milchbehälters
30. Bereitschaftsanzeige "Dampf OK"

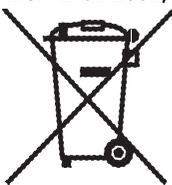
SICHERHEITSHINWEISE

- 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 des Gerätes zu verbrennen.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist unsachgemäß und daher gefährlich.
- Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch unsachgemäßen, fehlerhaften oder unvernünftigen Gebrauch verursacht werden.
- Berühren Sie während des Gebrauchs die heißen

Teile des Gerätes nicht. Benutzen Sie nur die Drehknöpfe und Griffe.

- Das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen bzw. Füßen berühren.
- Ohne die entsprechende Aufsicht darf das Gerät weder von Kindern noch von Personen, die mit dem Betrieb desselben nicht vertraut sind, bedient werden.
- Lassen Sie nicht zu, dass Kinder mit dem Gerät nicht spielen.
- Bei Defekten oder Betriebsstörungen des Gerätes, dieses ausschalten und den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose ziehen. Wenden Sie sich für eventuelle Reparaturen ausschließlich an vom Hersteller autorisierte Kundendienststellen. Die Nichteinhaltung der oben genannten Anweisungen kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.

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

- Überzeugen Sie sich nach dem Auspacken, dass das Gerät keine Beschädigungen aufweist.
- Im Zweifelsfall das Gerät nicht benutzen und sich an qualifiziertes Fachpersonal wenden. Das Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, Polystyrol-Schaum, usw.) nicht in der Reichweite von Kindern lassen, da es für sie gefährlich sein könnte.
- Stellen Sie das Gerät auf eine Arbeitsfläche entfernt von Wasserhähnen, Spülbecken und Hitzequellen auf.
- Nachdem Sie das Gerät auf die Arbeitsfläche gestellt haben, bitte überprüfen, dass zwischen den Oberflächen des Gerätes und den Seitenwänden und der Rückseite ein Freiraum von etwa 5 cm und über der Kaffeemaschine ein Freiraum von mindestens 20 cm bleiben.
- Stellen Sie das Gerät niemals in Räumen auf, in denen Temperaturen unter oder gleich 0°C erreicht werden können (durch Gefrieren des Wassers kann das Gerät beschädigt werden).
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der

auf dem Typenschild 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.
- Das Netzkabel dieses Gerätes darf auf keinen Fall vom Benutzer selbst ausgewechselt werden, da hierzu Spezialwerkzeuge erforderlich sind.
Wenden Sie sich daher bei Beschädigung des Kabels bzw. zum Auswechseln desselben an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle, um so jedes Risiko auszuschließen.

ZUBEREITUNG VON FILTERKAFFEE

- Den Deckel anheben und den Wasserbehälter (Abb. 1) herausnehmen. Füllen Sie den Behälter bis zum dem für die gewünschte Anzahl von Tassen erforderlichen Füllstand (Abb. 2). Sie können den Behälter auch an seinem Platz belassen und zum Auffüllen die Kanne des Filterkaffees verwenden, auf der die Füllstände angegeben sind (Abb. 3).
- Setzen Sie nun den Behälter wieder ein, indem Sie diesen leicht andrücken.
- Öffnen Sie den Filterhalter, indem Sie ihn nach rechts drehen (Abb. 4), und zwar durch Ziehen des angebrachten Griffs.
- Setzen Sie den Filter in den Filterhalter ein (Abb. 5)
- Füllen Sie mit Hilfe des mitgelieferten Messlöffels das Kaffeepulver in den Filter, und verteilen Sie es gleichmäßig (Abb. 6). Im Allgemeinen wird ein gestrichener Messlöffel Kaffeepulver (etwa 7 Gramm) pro Tasse Kaffee verwendet (beispielsweise 10 Messlöffel für 10 Tassen). Die verwendete Kaffeepulvermenge kann natürlich je nach persönlichem Geschmack verändert werden. Verwenden Sie bitte qualitativ hochwertiges, mittelfein gemahlenes Kaffeepulver für Filterkaffeemaschinen.
- Schließen Sie den Filterhalter, und stellen Sie die Kanne mit aufgesetztem Deckel auf die Warmhalteplatte.
- Wählen Sie das gewünschte Aroma. Gehen Sie hierzu wie im Abschnitt „WAHL DES FILTERKAFFEEAROMAS“ vor.
- Drücken Sie die EIN/AUS-Taste für den Filterkaffee (Abb. 7). Die Kontrolllampe EIN (9) über der Taste leuchtet auf.
- Nach einigen Sekunden beginnt der Kaffee auszutreten. Es ist völlig normal, dass während des Kaffeebrühvorgangs etwas Dampf aus der Maschine tritt.

- Wenn Sie nach dem Brühvorgang die EIN/AUS-Taste für Filterkaffee gedrückt haben und die Kanne auf der Warmhalteplatte lassen, wird der frisch gebrühte Kaffee auf Idealtemperatur warm gehalten.

WAHL DES FILTERKAFFEEAROMAS

Durch Drehen des Drehknopfes des Flavour System können Sie das Gerät für die Zubereitung eines Kaffees mit starkem Nachgeschmack (Position STRONG) oder leichtem Nachgeschmack (Position LIGHT) einstellen (Abb. 8). Die Vorrichtung „Flavour System“ ändert nur den Nachgeschmack des Kaffees, mehr oder weniger stark, während der eigentliche Kaffeegeschmack unverändert bleibt.

ZUBEREITUNG VON ESPRESSOKAFFEE

1. Den Dampfkesselverschluss nach links aufschrauben.
2. Die kleine Kanne für den espressokaffee mit der für die Anzahl der Tassen Kaffee, die Sie zubereiten möchten, erforderlichen Menge Wasser (Abb. 9) füllen. Richten Sie sich hierzu an die Füllstandmarkierungen auf der Seite WATER LEVEL der Kanne (siehe zudem die Tabelle am Ende des Textes).
3. Das Wasser in den Dampfkessel geben (Abb. 10).
4. Den Dampfkesselverschluss nach rechts zudrehen.
5. Das Sieb für den espressokaffee in den Siebträger einsetzen (Abb. 11).
6. Das Sieb mit dem Kaffeepulver füllen, und zwar unter Beachtung der in der Tabelle am Ende des Textes aufgeführten Mengenangaben. Verteilen Sie das Kaffeepulver gleichmäßig, ohne es jedoch anzudrücken (Abb. 12). Es ist wichtig, dass Sie qualitativ hochwertiges, mittelfein gemahlenes Kaffeepulver verwenden, um zu vermeiden, dass das Sieb während der Kaffeeausgabe verstopft.
7. Streichen Sie eventuell überschüssiges Kaffeepulver vom Rand des Siebs (Abb. 13).
8. Zum Einrasten des Siebträgers, diesen unter der Heißwasser-Dusche positionieren, und zwar mit dem Griff nach links (Abb. 14). Dann den Siebträger nach oben drücken und gleichzeitig den Griff nach rechts drehen. Stets bis zum Anschlag zudrehen.
9. Die kleine Kanne für den espressokaffee unter dem Siebträger positionieren (Abb. 15). Sicherstellen, dass die Ausläufe des Siebträgers sich innerhalb der Öffnung des Kannendeckels befinden.
10. Den Wahlschalter Vario System je nach dem

Kaffeetyp, den Sie zubereiten möchten, einstellen: „LIGHT“ für einen milden Kaffee oder „STRONG“ für einen starken Kaffee (Abb. 16).

11. Stellen Sie sicher, dass der Dampfdruckknopf geschlossen ist, indem Sie ihn nach rechts zudrehen.

12. Drücken Sie nun die EIN/AUS-Taste für Espressokaffee.

Wenn die Kontrolllampe über der Taste aufleuchtet, bedeutet dies, dass die Espressokaffeemaschine in Betrieb ist (Abb. 17).

13. Nach etwa zwei Minuten beginnt der Espressokaffee aus den Ausgüssen des Siebträgers herauszulaufen (Abb. 18).

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

14. Sobald kein Kaffee mehr aus dem Siebträger herausläuft, die EIN/AUS-Taste für Espressokaffee drücken, um die Kaffeemaschine auszuschalten (Abb. 7).

15. Den Kaffee in die Tassen gießen.

16. Zum Entfernen des Kaffeesatzes den Siebträger aushaken.

Das Sieb mit dem im Handgriff eingebauten Hebel sperren, den Siebträger umdrehen und den Kaffeesatz herausklopfen (Abb. 19).

ACHTUNG: Um Dampfstöße zu vermeiden, muss vor der Abnahme des Siebträgers stets der Restdampf aus dem Kessel gelassen werden, indem Sie den Dampfdruckknopf nach links drehen und so der Dampf entweichen kann (Abb. 20).

Hinweis: Aus Sicherheitsgründen ist es nicht möglich, den Kesselsverschluss zu öffnen, wenn der Kessel zu heiß ist. Falls aus irgendwelchen Gründen auch immer, der Verschluss dennoch geöffnet werden muss, müssen Sie entweder abwarten, bis der Kessel abgekühlt ist oder Sie lassen, wie vorab beschrieben, durch Öffnen des Dampfdruckknopfes den gesamten Dampf ab.

GEBRAUCH DES ADAPTERS FÜR ZWEI TASSEN

Der Adapter muss jedes Mal dann benutzt werden, wenn Sie den Kaffee direkt in den Tassen und nicht in der kleinen Kanne zubereiten möchten.

Zum Einbauen des Adapters diesen einfach am unteren Teil des Siebträgers einhaken (Abb. 21).

ACHTUNG: Vor der ersten Kaffeezubereitung müssen sämtliche Zubehörteile und die internen Leitungen der Maschine wie folgt gereinigt werden:

• **FÜR DIE FILTERKAFFEEMASCHINE: Mindestens zwei Kannen Kaffee ohne die Verwendung von**

Kaffeepulver zubereiten (und zwar entsprechend den Anleitungen im Abschnitt ZUBEREITUNG VON FILTERKAFFEE);

• **FÜR DIE ESPRESSOKAFFEEMASCHINE: Mindestens vier Cappuccinos zubereiten, und zwar ohne Kaffeepulver und mit Wasser anstatt der Milch (siehe Anleitungen im Abschnitt ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO);**

ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO

1. Für die Zubereitung von zwei Cappuccinos den Espressokaffee, wie im Abschnitt „Zubereitung von Espressokaffee“ unter den Punkten 1 bis 11 beschrieben, zubereiten: Füllen Sie jedoch die für zwei Cappuccinos erforderlichen Menge Wasser bis zum Füllstand [Dampf] der Seite WATER LEVEL ein, wie in der Mengentabelle am Ende des Textes angegeben. (Es sollte berücksichtigt werden, dass die für die Zubereitung von Cappuccino erforderliche Menge Wasser höher ist als die für die Zubereitung von Kaffee: Das überschüssige Wasser wird nämlich für die Dampferzeugung zum Aufschäumen der Milch benutzt).

2. Die Milch in den Behälter (Abb. 22) bis zur innerhalb des Behälters eingepprägten Markierung des Füllstands 2 (entspricht 2 Cappuccinos) geben. Der Füllstand 2 entspricht der 2. Stufe, wie in der Mengentabelle am Ende des Textes angegeben.

HINWEIS: Benutzen Sie bitte teilentrahmte kalte Milch (noch besser Magermilch) aus dem Kühlschrank.

3. Die EIN/AUS-Taste für Espressokaffee drücken. Wenn die Kontrolllampe über der Taste aufleuchtet, bedeutet dies, dass die Espressokaffeemaschine in Betrieb ist (Abb. 23).

4. Den Kaffee in die kleine Kanne laufen lassen. Wenn der Kaffee mit dunklerer Crema (der unter der helleren Crema ist) den Füllstand 2 auf der Seite „COFFEE LEVEL“ der kleinen Kanne erreicht (Abb. 24), den Wahlschalter Vario System auf „Cappuccino“ stellen (Abb. 16). Dieser Vorgang ist mit besonderer Sorgfalt durchzuführen: Wenn der Kaffee nämlich den Füllstand 2 überschreiten sollte, bleibt am Ende nicht ausreichend Dampf, um die Milch aufzuschäumen.

5. Den Kaffee in 2 ausreichend große Tassen geben.

6. Vergewissern Sie sich, dass der Milchbehälter korrekt positioniert und der Haken an der Maschine eingehakt ist. Stellen Sie dann eine Tasse mit dem vorab zubereiteten Kaffee unter die Düse des Milchbehälters (Abb. 20).

7. Stellen Sie sicher, dass die Bereitschaftsanzeige „Dampf OK“ (30) aufleuchtet (andernfalls abwarten, bis sie sich einschaltet), dann den Dampfdruckknopf nach links drehen.

Die aufgeschäumte Milch wird aus der Düse des Behälters herauslaufen (Abb. 20).

Lassen Sie soviel Milch in die Tasse laufen, bis der Füllstand der Milch im Behälter um eine Stufe niedriger ist (entspricht dem innerhalb des Milchbehälters eingepprägten Füllstand 1).

8. Zur Zubereitung des zweiten Cappuccinos die Schritte 6 und 7 wiederholen.

HINWEIS: Jede Stufe des Milchbehälters entspricht der Menge Milch, die für die Zubereitung eines einzelnen Cappuccinos notwendig ist.

HINWEIS: Damit die Maschine stets die Milch optimal aufschäumt, sollten Sie zwischen einer und der anderen Cappuccin Zubereitung stets das Aufleuchten der Bereitschaftsanzeige „Dampf OK“ abwarten.

HINWEIS: Um bei der Verwendung von kleineren Tassen Milchspritzer zu vermeiden, ziehen Sie bitte die Spritzschutzglocke über die Düse des Milchbehälters (Abb. 25).

9. Zum Ausschalten der Maschine die EIN/AUS-Taste für Espressokaffee und Cappuccino drücken.

ACHTUNG: Nach der Zubereitung des letzten Cappuccinos heben Sie, bevor Sie die Maschine ausschalten, das Milchansaugröhrchen über die eventuell übrig gebliebene Milch (wie in Abb. 26 dargestellt) und lassen dann einige Sekunden lang den Dampf entweichen. Den Dampfdruckknopf mit dem herausgezogenen Röhrchen schließen. Aus hygienischen Gründen wird empfohlen, diesen Vorgang stets durchzuführen, um zu vermeiden, dass sich in den internen Leitungen der Kaffeemaschine Milch absetzt.

10. Zur Zubereitung von 4 Cappuccinos bitte die vorherigen Arbeitsschritte wiederholen, wobei Sie jedoch die Wasser-, Milch- und Kaffeepulvermengen, die in der Mengentabelle am Ende des Textes angegeben sind, beachten müssen. Vor der Positionierung des Wahlschalters Vario System in Stellung Cappuccino, lassen Sie zudem soviel Kaffee in die Kanne laufen, bis der Füllstand 4 auf der Seite „COFFEE LEVEL“, wie in der Abbildung 27 dargestellt, erreicht ist.

HINWEIS: Überschreiten Sie auf jeden Fall niemals die Markierungslinie 4, da andernfalls nach abgeschlossener Cappuccin Zubereitung weiter Milch aus der Düse tröpfeln könnte.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Vor jedem Reinigungseingriff die Kaffeemaschine abkühlen lassen und vom Stromnetz trennen.
- Die Kaffeemaschine niemals ins Wasser tauchen: Es handelt sich um ein Elektrogerät.
- Zur Reinigung der Kaffeemaschine keine Lösungs- oder Scheuermittel verwenden. Ein weiches, feuchtes Tuch reicht vollkommen aus.
- In regelmäßigen Zeitabständen Siebträger, Filterhalter, Abtropfschale, Heißwasser-Dusche, Kannen und Wasserbehälter reinigen. Den Siebträger bzw. Filterhalter niemals in der Geschirrspülmaschine reinigen. In regelmäßigen Zeitabständen überprüfen, dass die kleinen Löcher des EspressokaffeSiebs nicht verstopft sind, gegebenenfalls diese mit einer Nadel durchstechen (siehe Abb. 28).
- Den Flavor Savor in regelmäßigen Zeitabständen kontrollieren. Hierzu diesen aus dem Filterhaltertrichter nehmen, indem Sie ihn nach oben herausziehen (Abb. 29). Nach der Reinigung den Flavor Savor wieder einsetzen (Abb. 29).

REINIGUNG DES MILCHBEHÄLTERS UND DES MILCHAUFSCÄUMERS

Milchbehälter und Milchaufschäumer sind nach jedem Gebrauch zu reinigen. Gehen Sie hierzu wie folgt vor:

1. Entnehmen Sie den Milchbehälter, indem Sie den Haken A (Abb. 30) drücken und gleichzeitig den Behälter nach oben ziehen.
2. Entnehmen Sie die rote Aufschäumvorrichtung, indem Sie den Haken B drücken und gleichzeitig nach oben ziehen (Abb. 30).
3. Entfernen Sie nun den Gummimischer (Abb. 32).
4. Spülen und reinigen Sie den Behälter, die Aufschäumvorrichtung und den Mischer mit warmem Wasser. Vergewissern Sie sich, dass die in Abbildung 31 angezeigten Öffnungen, und zwar insbesondere die mit dem Pfeil C gekennzeichnete Öffnung, nicht verstopft sind. Andernfalls diese mit einem Zahnstocher durchstechen.
5. Nach der Reinigung müssen alle Einzelteile wieder korrekt zusammengesetzt werden. Achten Sie insbesondere darauf, dass der Gummimischer richtig eingesetzt ist und die rote Aufschäumvorrichtung fest nach unten gedrückt wird, bis ein Klicken zu vernehmen ist.

Sollte dieser Reinigungsvorgang nicht nach jedem Gebrauch vorgenommen werden, kann es passieren, dass die Milch nicht mehr optimal aufgeschäumt und angesaugt wird oder aus der Düse des Milchbehälters tröpfelt.

ENTKALKUNG

Auf Grund der zur Kaffeezubereitung erforderlichen ständigen Erwärmung des benutzten Wassers ist es normal, dass sich mit der Zeit im Innern der Kaffeemaschine Kalk ablagert. Es wird empfohlen, die Espressokaffeemaschine etwa alle 2-6 Monate (je nach der Wasserhärte und der Gebrauchshäufigkeit) zu entkalken. Gehen Sie wie folgt vor:

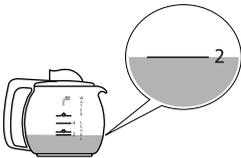
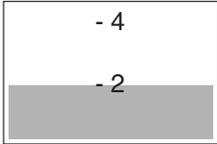
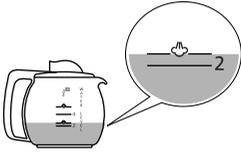
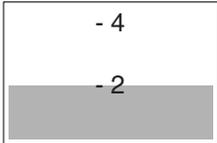
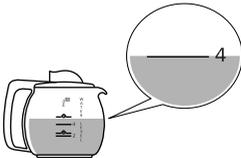
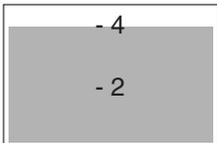
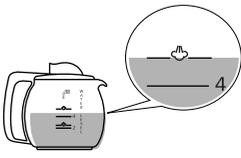
1. Füllen Sie kleine Kanne für Espressokaffee bis zum Füllstand 4 der Seite WATER LEVEL mit Wasser;
2. Lösen Sie darin 1 Löffel (etwa 15-20 Gramm) Zitronensäure (in der Apotheke erhältlich).
3. Geben Sie die Lösung in den Kessel und schrauben Sie den Verschluss zu;
4. Sicherstellen, dass der Dampfdruckknopf geschlossen und der Siebträger eingehakt ist;
5. Nun die kleine Kanne unter den Siebträger Espressokaffee stellen;
6. Den Wahlschalter Vario System auf "LIGHT" stellen, und die Maschine einschalten;
7. Nach einigen Minuten beginnt die Lösung in die Kanne zu laufen. Ab und an den Dampfdruckknopf drehen und etwas Lösung auf der Milchbehälterdüse laufen lassen.
8. Wenn die ganze Lösung herausgelaufen ist, die Kaffeemaschine ausschalten und abkühlen lassen.
9. Um alle Rückstände der Lösung zu beseitigen, die oben beschriebenen Arbeitsvorgänge von Punkt 1 bis Punkt

8 mindestens zwei Mal wiederholen, allerdings nur mit Wasser (und ohne Zitronensäure).

Wir empfehlen, die **Filterkaffeemaschine alle 40 Kannen** (je nach Wasserhärte und Gebrauchshäufigkeit) zu entkalken. Gehen Sie hierzu wie folgt vor:

1. Die Kanne mit frischem, sauberem Wasser bis zum Füllstand für 4 Tassen füllen;
2. Darin 2 Löffel (etwa 30 Gramm) Zitronensäure (in Apotheken oder Drogerien erhältlich) lösen;
3. Die Lösung in den Wasserbehälter geben und diesen in die Maschine einsetzen;
4. Den Filter aus dem Filterhalter nehmen (um ihn nicht zu verschmutzen);
5. Stellen Sie die Kanne auf die Warmhalteplatte.
6. Die Taste EIN/AUS Filterkaffee drücken, die Menge von etwa einer Tasse auslaufen lassen und dann das Gerät abschalten;
7. Die Lösung eine Stunde einwirken lassen;
8. Schalten Sie die Maschine wieder ein und lassen Sie den Rest der Lösung durchlaufen;
9. Zum Nachspülen der Maschine lassen Sie diese mindestens 3 Mal (jeweils 3 volle Wasserbehälter) nur mit Wasser (ohne Kaffeepulver) in Betrieb setzen.

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

Für die Zubereitung von	Wassermenge in der kleinen Kanne, die in den Dampfkessel gefüllt werden muss (Seite WATER LEVEL)	Kaffeemenge, die in das Sieb gefüllt werden muss
2 Kaffee		
2 Cappuccinos		
4 Kaffee		
4 Cappuccinos		

PROBLEME	MÖGLICHE URSACHEN	ABHILFEN
<p>Der espressokaffee läuft nicht mehr heraus.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen • Die Löcher der Ausgüsse des Siebträgers sind verstopft. • Das Sieb ist verstopft. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie nur mittelfein gemahlene Kaffeepulver oder speziell für Espressomaschinen geeignetes Kaffeepulver • Die Löcher der Ausgüsse säubern. • Das Sieb sowie dessen Löcher sorgfältig mit einer Nadel säubern (siehe Abb. 28).
<p>Während der Cappuccinobereitung schäumt die Milch nicht auf</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Die Milch ist nicht kalt genug • Der Milchaufschäumer ist verschmutzt 	<ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie teilentrahmte Milch (noch besser Magermilch) aus dem Kühlschrank. • Die Löcher des Milchaufschäumers sorgfältig reinigen
<p>Die Brühzeiten des Filterkaffees sind länger geworden.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Die Filterkaffeemaschine muss entkalkt werden. 	<ul style="list-style-type: none"> • Die Maschine wie im Abschnitt „Entkalkung“ beschrieben entkalken.
<p>Der Kaffee hat einen säuerlichen Geschmack.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Die Maschine wurde nicht ausreichend nachgespült. 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät wie im Abschnitt „Entkalkung“ beschrieben nachspülen.