

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 Warmhalteplatte zum Vorwärmen der Tassen
- 2 Dampfdrehknopf
- 3 Wasserstandanzeige
- 4 Netzkabel
- 5 Wasserbehälter
- 6 Aufschäumer
- 7 Dampfabgaberohr
- 8 EIN/AUS-Taste
- 9 Kaffee/Heißwasser-Bezugstaste
- 10 Dampftaste
- 11 Kontrolllampe EIN/AUS-Taste
- 12 Kontrolllampe OK Vorheizen durchgeführt
- 13 Kontrolllampe Funktion Dampf gewählt
- 14 Großes Sieb Kaffeepulver 2 Dosen
- 15 Kleines Sieb Kaffeepulver 1 Dosis oder Kaffeepads (sofern vorgesehen)
- 16 Kaffeeseibträger
- 17 Kaffeestopfer
- 18 Heißwasserdusche
- 19 Messlöffel
- 20 Abtropfschale
- 21 Tassenrost
- 22 Rahmen für Tassenrost (nur bei einigen Modellen)

SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät wurde für die „Kaffeezubereitung“ 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 schalten Sie das Gerät ab, indem Sie sofort den Netzstecker ziehen. Nehmen Sie selbst keine Eingriffe vor.
- und 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).

ZUBEREITUNG VON ESPRESSOKAFFEE

AUFFÜLLEN DES WASSERBEHÄLTERS

Nehmen Sie den Wasserbehälter heraus, indem Sie ihn seitlich herausziehen und die Ansaugröhrchen aus dem Wasser nehmen (Abb. 1).

Spülen Sie den Wasserbehälter aus und füllen Sie ihn mit frischem Wasser (Abb. 2). Die Kontrolle des Wasserstandes wird durch eine Schwimmerkugel erleichtert. Setzen Sie den Behälter wieder an seinem Platz ein tauchen Sie die Röhrchen wieder ein.

Wenn Sie möchten, können Sie den Wasserbehälter auch nur so weit herausziehen, damit das Wasser mit einer Karaffe direkt eingegossen werden kann.

VORHEIZEN DER KAFFEEGRUPPE

Zur Zubereitung eines optimal warmen Espressokaffees, muss die Maschine unbedingt vorgeheizt werden: Es wird daher empfohlen, die EIN/AUS-Taste (Abb. 3) mindestens 15 Minuten vor der Kaffeezubereitung zu drücken. **Dabei stets darauf achten, dass der Siebträger in der Maschine eingerastet ist** (vergewissern Sie sich zudem, dass der Dampfdruckknopf geschlossen ist). Zum Einsetzen des Siebträgers, diesen mit nach links gerichtetem Griff unter der Heißwasser-Dusche anbringen (Abb. 4), ihn nach oben drücken und gleichzeitig den Griff nach rechts drehen; zum Vermeiden von Wasseraustritten, **fest zudrehen**. Nach 15 Minuten, den Kaffee wie im nachfolgenden Kapitel beschrieben zubereiten.

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

1. Die EIN/AUS-Taste (Abb. 3) drücken und den **nicht mit Kaffeepulver gefüllten** Siebträger an der Maschine einrasten.
2. Eine Tasse unter den Siebträger 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. 5) aufleuchtet und gleich danach die Kaffeebezugstaste (Abb. 6) drücken, das Wasser bis zum Erlöschen der Kontrolllampe OK herauslaufen lassen, dann die Abgabe durch erneutes Drücken der Bezugstaste abbrechen (Abb. 6).
4. Die Tasse ausleeren, den Siebträger aushaken und das darin enthaltene warme Wasser beseitigen. (Es ist vollkommen normal, dass während des Aushakens des Siebträgers, etwas Dampf aus der Maschine tritt).

ZUBEREITUNG VON ESPRESSOKAFFEE MIT DEM SIEBTRÄGER FÜR KAFFEEPULVER

1. Nachdem das Gerät wie im obigen Abschnitt beschrieben vorgeheizt worden ist, das Sieb für Kaffeepulver in den Siebträger einsetzen. Dabei darauf achten, dass der kleine Überstand, wie in Abb. 7 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. 8). 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. 9).

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

4. Streichen Sie eventuell überschüssiges Kaffeepulver vom Rand des Siebträgers, und rasten Sie diesen in der Maschine ein: **Dabei immer fest bis zum Anschlag zudrehen (Abb. 4), damit kein Wasser austritt.**

5. Nun die Tasse oder die Tassen unter die Ausgüsse des Siebträgers (Abb. 10) stellen. Wir empfehlen, die Tassen vor der Kaffeezubereitung vorzuwärmen, indem Sie sie mit etwas warmem Wasser ausspülen oder sie auf der oberen Tassenablage mindestens 15-20 Minuten vorwärmen (Abb. 29).

6. Sicherstellen, dass die Kontrolllampe OK (Abb. 5) aufleuchtet (andernfalls abwarten, bis sie sich einschaltet). Dann die Bezugstaste drücken (Abb. 6). Sobald Sie die gewünschte Kaffeemenge erhalten haben, drücken Sie zum Abbrechen der Kaffeeabgabe die gleiche Taste (Abb. 6).

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. 11).
9. Zum Ausschalten der Kaffeemaschine, die EIN/AUS-Taste drücken (Abb. 3).

ACHTUNG: Vor der ersten Kaffeezubereitung müssen sämtliche Zubehöreile und die internen Leitungen wie folgt gereinigt werden: Mindestens fünf espressokaffees 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 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. 7 dargestellt, korrekt in seinem Sitz eingefügt ist.
3. Das Kaffeepad gut zentriert auf das Sieb legen (Abb. 12). 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. 4).**
5. Wie unter den Punkten 5, 6 und 7 des vorherigen Abschnitts vorgehen.

ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO

1. Für die Zubereitung des espressokaffees wie in den vorherigen Abschnitten beschrieben vorgehen und ausreichend große Tassen benutzen.
2. Drücken Sie die Dampftaste (Abb. 14) und warten Sie ab, bis die Kontrolllampe Dampf aufleuchtet (Abb. 5).
Mit dem Aufleuchten der Kontrolllampe OK wird angezeigt, 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.
HINWEIS: Benutzen Sie bitte halbentrahmte, kalte Milch aus dem Kühlschrank.
4. Stellen Sie das mit Milch gefüllte Gefäß unter den Milchaufschäumer.
5. Tauchen Sie den Milchaufschäumer in das mit Milch gefüllte Gefäß (Abb. 15), wobei darauf zu achten ist, dass die auf dem Milchaufschäumer eingeprägte Linie nicht eingetaucht wird (angezeigt durch den Pfeil in Abb. 16). Drehen Sie dann den Dampfdrehknopf mindestens um eine halbe Umdrehung nach links (Abb. 17). Aus dem Milchaufschäumer entweicht der Dampf, der die Milch aufschäumt und ihr eine cremige Konsistenz verleiht. Um einen cremigeren Milchschaum zu erhalten, die Spitze des Milchaufschäumers nur um einige Millimeter in die Milch eintauchen.
6. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht wird (der Idealwert liegt bei 60°C), die Dampfabgabe durch Drehen des Dampfdrehknopfs nach rechts unterbrechen (Abb. 14).
7. Geben Sie nun die aufgeschäumte Milch in die mit dem vorab zubereiteten espressokaffee gefüllten Tassen. Der Cappuccino ist fertig: Nach Belieben zuckern und, wenn Sie wünschen, den Schaum mit etwas Kakaopulver bestreuen.

Hinweis: Wenn mehrere Cappuccinos zubereitet werden sollten, wird empfohlen, erst alle Kaffees zuzubereiten, und danach den Milchschaum für alle Cappuccinos zuzubereiten.

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

1. Einige Sekunden lang etwas Dampf entweichen lassen, indem Sie den Dampfdrehknopf drehen (Abb. 17). Dadurch lässt das Dampfrohr eventuelle Milchrückstände, die sich im Innern abgesetzt haben, ab.

WICHTIG: Aus hygienischen Gründen wird empfohlen diesen Vorgang stets durchzuführen, um zu vermeiden, dass sich Milch im Innern der Kaffeemaschine absetzt.

2. Mit einer Hand den Griff des Milchaufschäumers festhalten. Mit der anderen Hand den Milchaufschäumer durch Drehen nach rechts aufschrauben und herausziehen (Abb. 18).
3. Die Dampfdüse aus dem Abgaberohr nach unten herausziehen (Abb. 19).
4. Den Milchaufschäumer sowie die Dampfdüse mit lauwarmem Wasser sorgfältig abwaschen.
5. Kontrollieren, dass die beiden durch die Pfeile in Abb. 20 angezeigten Löcher nicht verstopft sind. Gegebenenfalls mit einer Nadel durchstechen und säubern.
6. Die Dampfdüse wieder montieren, indem Sie diese ins Dampfrohr einsetzen und kräftig nach oben drehen.
7. Den Milchaufschäumer wieder montieren, indem Sie diesen nach oben einziehen und nach links drehen.

HEISSWASSERERZEUGUNG

1. Schalten Sie durch Drücken der EIN/AUS-Taste die Maschine ein (Abb. 3). Warten Sie ab, bis die Kontrolllampe OK aufleuchtet (Abb. 5).
2. Stellen Sie dann ein Gefäß unter den Milchaufschäumer;
3. Drücken Sie die Kaffee/Heißwasser-Bezugstaste (Abb. 6) und öffnen Sie gleichzeitig den Dampfdruckknopf: Das heiße Wasser wird aus dem Milchaufschäumer heraustreten;
4. Zur Unterbrechung der Heißwasserabgabe, den Drehknopf schließen, indem Sie ihn nach rechts drehen, und drücken Sie dann erneut die Kaffee/Heißwasser-Bezugstaste (Abb. 6).

REINIGUNG UND WARTUNG

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

REINIGUNG DES SIEBTRÄGERS FÜR KAFFEEPULVER

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. 21) 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 .
 - Alle einzelnen Teile gut abspülen und das Metallsieb gründlich mit warmem Wasser und einer kleinen Bürste reinigen (Abb. 22). Überprüfen Sie zudem, dass die kleinen Löcher des Metallsiebs nicht verstopft sind, andernfalls diese unter Zuhilfenahme einer Nadel durchstechen (siehe Abb. 23).
 - Das Sieb und die Dichtung, wie in Abbildung 24 angezeigt, wieder auf die Kunststoffscheibe montieren. Vergewissern Sie sich, dass der Zapfen der Kunststoffscheibe in die durch den Pfeil in Abb. 24 angezeigte Öffnung der Dichtung eingeführt ist.
 - Setzen Sie nun das Ganze wieder in das Metallsieb (Abb. 25), und vergewissern Sie sich dabei, dass der Zapfen in der Öffnung der Halterung selbst (siehe Pfeil Abb. 25) eingeführt ist.
 - Zuletzt die Nutmutter anschrauben
- Bei nicht regelmäßiger Durchführung des oben beschriebenen Reinigungsvorgangs, entfällt die Garantie.

REINIGUNG DER HEIßWASSERDUSCHE

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. 26) angeschraubt ist, abschrauben;
- Mit einem feuchten Tuch den Heizkessel reinigen (Abb. 13);
- Die Dusche sorgfältig mit heißem Wasser abspülen und mit einer kleinen Bürste abreiben. Zudem überprüfen, dass die kleinen Löcher nicht verstopft sind, gegebenenfalls diese mit einer Nadel durchstechen (Abb. 23).
- Die Dusche nochmals unter dem Wasserhahn abspülen und dabei gut abreiben.
- Die Heißwasserdusche Espresso wieder anmontieren und dabei darauf achten, dass die Dichtung korrekt positioniert ist.

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

SONSTIGE REINIGUNGEN

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

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

ENTKALKEN

Die Kaffeemaschine muss alle 200 Kaffeezubereitungen entkalkt werden.

Benutzen Sie das mitgelieferte Entkalkungsmittel, und gehen Sie zur Entkalkung wie folgt vor:

1. Den Wasserbehälter mit 1 Liter Wasser füllen;
2. Den Inhalt der mitgelieferten Flasche Entkalkungsmittel (250ml) in den Wasserbehälter geben. Für die darauf folgenden Entkalkungsvorgänge kann das Entkalkungsmittel in allen technischen Kundendienststellen De'Longhi erworben werden;
3. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste (Abb. 3), und warten Sie ab, bis die Kontrolllampe OK aufleuchtet.
4. Vergewissern Sie sich, dass der Siebträger nicht eingesetzt ist, und stellen sie dann ein Gefäß unter die Dusche der Maschine;
5. Die Kaffeebezugstaste drücken, die Hälfte des Wasserbehälters herauslaufen lassen und ab und zu den Dampfdruckknopf drehen und etwas Lösung herauslaufen lassen. Dann durch erneutes Drücken des Schalters unterbrechen;
6. Die Lösung etwa 15 Minuten einwirken lassen, dann den Rest des Behälterinhalts herauslaufen lassen.
7. Zum Entfernen der Lösungs- und Kalkrückstände den Behälter gut ausspülen, ihn mit sauberem Wasser füllen und an seinem Platz einsetzen. Die Kaffeebezugstaste drücken und die Maschine so lange in Betrieb setzen, bis der Behälter vollkommen leer ist.
8. Erneut die Taste drücken und den letzten Vorgang noch ein Mal wiederholen.

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

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.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	ABHILFEN
Der espressokaffee läuft nicht mehr heraus.	• Kein Wasser im Wasserbehälter • Die Löcher der Ausgüsse des Siebträgers sind verstopft • Die Heißwasserdusche Espresso ist verstopft	• Den Wasserbehälter füllen • Die Löcher der Ausgüsse des Siebträgers reinigen • Die Heißwasserdusche wie im Abschnitt "Reinigung der Heißwasserdusche" beschrieben reinigen
Der espressokaffee tropft über die Ränder des Siebträgers anstatt aus den Löchern	• Der Siebträger wurde nicht korrekt eingerastet; • Die Dichtung des Heizkessels Espresso hat an Elastizität verloren • Die Kaffeeausläuflöcher des Siebträgers sind verstopft	• Die Kaffeeausläuflöcher des Siebträgers sind verstopft • Die Kaffeeausläuflöcher des Siebträgers sind verstopft • Die Kaffeeausläuflöcher reinigen
Der espressokaffee ist kalt	• In dem Moment, in dem die Kaffeebezugstaste gedrückt wird, leuchtet die Kontrolllampe OK Espresso nicht auf. • Die Maschine wurde nicht vorgeheizt. • Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.	• Abwarten, bis die Kontrolllampe OK Espresso aufleuchtet; • Das Gerät wie im Abschnitt „Vorheizen der Kaffeemaschine“ beschrieben vorheizen • Die Tassen vorwärmen. Dazu die Tassen mit heißem Wasser ausspülen.
Geräuschvoller Betrieb der Pumpe	• Der Wasserbehälter ist leer	• Den Wasserbehälter füllen
Die Kaffeecrema ist hell (der Kaffee läuft schnell aus dem Ausguss)	• Das Kaffeepulver wurde nicht ausreichend gepresst • Zu wenig Kaffeepulver • Das Kaffeepulver ist zu grob gemahlen	• Das Kaffeepulver stärker pressen. • Mehr Kaffeepulver verwenden. • Nur eigens für espressomaschinen bestimmtes Kaffeepulver verwenden.
Die Kaffeecrema ist dunkel (der Kaffee läuft zu langsam aus dem Ausguss)	• Das Kaffeepulver wurde 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 • Die Heißwasserdusche entsprechend der Anleitungen im Kapitel "Reinigung der Heißwasserdusche Espresso" säubern. • Nur eigens für espressokaffeemaschinen bestimmtes Kaffeepulver verwenden
Der Kaffee hat einen säuerlichen Geschmack	• Die Maschine wurde nach der Entkalkung nicht ausreichend nachgespült	• Das Gerät wie in dem Kapitel "Entkalken" beschrieben, nach dem Entkalken nachspülen.
Während der Cappuccinobereitung schäumt die Milch nicht auf	• Die Milch ist nicht kalt genug • Der Milchaufschäumer ist verschmutzt	• Verwenden Sie stets Milch aus dem Kühlschrank • Die Löcher des Milchaufschäumers sorgfältig reinigen.