

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 Entriegelungshebel
- 3 Milchbehälter
- 4 Sperrschlitten
- 5 Milchschaumregler
- 6 Verschlussdeckel Aufschäumkammer
- 7 Deckel für Milchbehälter
- 8 Wassertank
- 9 Netzkabel
- 10 Tassenrost
- 11 Abtropfschale
- 12 Dusche
- 13 Kaffeestopfer
- 14 Messlöffel
- 15 Siebträger für Kaffeepulver
- 16 Großes Sieb Kaffeepulver 2 Dosen
- 17 Kleines Sieb Kaffeepulver 1 Dosis oder Kaffeepads (sofern vorgesehen)
- 18 ON/OFF-Taste
- 19 Kaffeebezugstaste
- 20 Taste "IFD"
- 21 Kontrolllampe ON/OFF-Taste
- 22 Kontrolllampe OK (Kaffee bereit)
- 23 Kontrolllampe IFD
- 24 Reinigungsbürste

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.
- 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 WSSERTANKS

Nehmen Sie den Wassertank heraus, indem Sie ihn seitlich herausziehen und die Ansaugröhrchen anheben (Abb. 1).

Spülen Sie den Wassertank aus, und füllen Sie ihn mit frischem Wasser (Abb. 2). Die Kontrolle des Wasserstandes wird durch eine Schwimmerkugel erleichtert. Setzen Sie den Tank wieder an seinem Platz ein und denken Sie daran, die Röhrchen wieder einzutauchen (Abb. 3).

Wenn Sie möchten, können Sie den Wassertank 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 ON/OFF-Taste **ⓘ** (Abb. 4) mindestens 15 Minuten vor der Kaffeezubereitung zu drücken. **Dabei stets darauf achten, dass der Siebträger in der Maschine eingerastet ist, damit er sich vorheizt.** Zum Einsetzen des Siebträgers, diesen mit nach links gerichtetem Griff unter der Heißwasser-Dusche anbringen (Abb. 5), 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 ON/OFF-Taste **ⓘ** (Abb. 4) 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** (Kaffee bereit) (Abb. 6) aufleuchtet und gleich danach die Kaffeebezugstaste (Abb. 7) drücken, das Wasser bis zum Erlöschen der Kontrolllampe **OK** (Kaffee bereit) herauslaufen lassen, dann die Abgabe durch erneutes Drücken der Bezugstaste abbrechen (Abb. 7).
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. 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: 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. 10). *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. 5), damit kein Wasser austritt.**

5. Nun die Tasse oder die Tassen unter die Ausgüsse des Siebträgers (Abb. 11) 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.

6. Sicherstellen, dass die Kontrolllampe **OK** (Kaffee bereit) (Abb. 6) aufleuchtet (andernfalls abwarten, bis sie sich einschaltet). Dann die Bezugstaste drücken (Abb. 7). Sobald Sie die gewünschte Kaffeemenge erhalten haben, drücken Sie zum Abbrechen der Kaffeeabgabe die gleiche Taste (Abb. 7).

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. 12).

9. Zum Ausschalten der Kaffeemaschine, die ON/OFF-Taste  drücken (Abb. 4).

ACHTUNG: Vor der ersten Kaffeezubereitung müssen sämtliche Zubehörteile 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. 8 dargestellt, korrekt in seinem Sitz eingefügt ist.

3. Das Kaffeepad gut zentriert auf das Sieb legen (Abb. 13). 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 wie in den vorherigen Abschnitten beschrieben vorgehen und ausreichend große Tassen benutzen.

2. Gießen Sie **kalte, nicht gekochte Milch** in den Milchbehälter (Abb. 15).

TIPP: Benutzen Sie bitte halbentrahmte, kalte Milch aus dem Kühlschrank.

*Hinweis: Mit dem bis zur Markierungslinie MAX gefüllten Milchbehälter können Sie 2 bis 3 Cappuccinos zubereiten. **Überschreiten Sie niemals die kleine Stufe über der Schrift MAX (Abb. 15), da es ansonsten passieren könnte, dass nach Abschluss der Cappuccino-Zubereitung weiterhin Milch aus den Rohr tropft.***

3. Warten Sie vor Beginn der Milchabgabe stets ab, bis die Kontrolllampe „IFD“ aufleuchtet, was darauf hinweist, dass die zum Milchaufschäumen ideale Temperatur erreicht worden ist (fig. 16).

4. Stellen Sie die mit Kaffee gefüllte Tasse unter das Milchbehälterrohr (Abb. 18), und stellen Sie sicher, dass der Milchschaumregler auf der Position  steht (Abb. 19). Dann die Taste „IFD“ drücken (Abb. 18).

HINWEIS: Wenn Sie eine warme Milch möchten (keinen Milchschaum), stellen Sie den Milchschaumregler auf die Position rechts  (Abb. 19). Wünschen Sie hingegen Milchschaum, einfach den Milchschaumregler auf die Position links  drehen.

5. Sobald Sie die gewünschte Milchmenge bezogen haben, erneut die Taste „IFD“ drücken.

Hinweis: Für einen perfekten Cappuccino empfehlen wir die folgende Mengenteile: 1/3 Kaffee und 2/3 Milchschaum.

- Der Cappuccino ist fertig: Nach Belieben zuckern und, wenn Sie wünschen, den Schaum mit etwas Kakaopulver bestreuen.

- Nach der Zubereitung des letzten Cappuccinos, heben Sie bitte vor dem Ausschalten der Maschine, das Ansaugröhrchen des Milchbehälters über die eventuell verbliebene Milch (wie in Abb. 20 dargestellt) und drücken Sie die Taste „IFD“. Einige Sekunden lang den Dampf ablassen und dann erneut die Taste „IFD“ drücken. **Aus hygienischen Gründen wird empfohlen, diesen Vorgang stets durchzuführen, um zu vermeiden, dass sich Milch im Innern der Kaffeemaschine absetzt.**

Wichtig: Den Milchaufschäumer nach jedem Gebrauch reinigen. Hierzu wie im Kapitel „Reinigung des Milchaufschäumers“ beschrieben vorgehen.

ERWÄRMEN VON FLÜSSIGKEITEN

Mit diesem Gerät können Sie auch andere Flüssigkeiten als Milch erwärmen, und dies mit besten Ergebnissen.

1. Schalten Sie durch Drücken der ON/OFF-Taste die Maschine ein (Abb. 4).

2. Gießen Sie die zu erwärmende Flüssigkeit (Punsch, Wasser, usw.) in den Milchbehälter.

3. Positionieren Sie den Milchschaumregler auf die Position rechts  (Abb. 19), und stellen Sie eine Tasse unter das Rohr des Milchbehälters (Abb. 17).
4. Warten Sie ab, bis sich die Kontrolllampe IFD einschaltet (Abb. 16), und drücken Sie sofort danach die Taste „IFD“ (Abb. 18).
5. Sobald Sie die gewünschte Menge an Flüssigkeit bezogen haben, erneut die Taste „IFD“ drücken, um die Abgabe zu unterbrechen.

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 Milchaufschäumers

Der Milchaufschäumer ist nach jedem Gebrauch zu reinigen. Hierzu wie folgt vorgehen:

- Den Deckel des Milchbehälters aufklappen.
- Mit einer Hand den Entriegelungshebel nach links schieben und gleichzeitig den Behälter anheben (siehe Abb. 21).
- Nachdem der Milchbehälter entnommen worden ist, den Sperrschlitten nach innen gleiten lassen, um an die internen Teile zu gelangen (siehe Abb. 22).
- Klappen Sie dann den Verschlussdeckel der Aufschäumkammer auf (siehe Abb. 22).

Hinweis: Der Deckel der Aufschäumkammer kann nur dann entnommen werden, wenn vorher der Milchbehälter aus der Maschine genommen wurde.

- Den Milchaufschäumer aus Gummi herausziehen.
- Insbesondere die in Abb. 23 angezeigten vier Löcher des Deckels ausspülen und reinigen. Vergewissern Sie sich, dass das mit dem Buchstaben A gekennzeichnete Loch nicht verstopft ist: Gegebenenfalls mit einer Nadel durchstechen. Achten Sie bitte darauf, dass die Dichtungen nicht verloren gehen. Zur einfacheren Reinigung des Milchbehälterrohrs, sämtliche Einzelteile wieder korrekt montieren
- Dann den Milchbehälter wieder an seinem Platz einsetzen, indem Sie ihn fest nach unten drücken, bis ein „Klicken“ zu vernehmen ist (überprüfen Sie das korrekte Einsetzen des Behälters, indem Sie versuchen, ihn etwas anzuheben: Er darf sich nicht lüpfen lassen!).

Die nicht korrekte Montage kann den einwandfreien Betrieb der Vorrichtung beeinträchtigen.

REINIGUNG DES SIEBRÄGERS 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. 24) 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. 25). Überprüfen Sie zudem, dass die kleinen Löcher des Metallsiebs nicht verstopft sind, andernfalls diese unter Zuhilfenahme einer Nadel durchstechen (siehe Abb. 26).
- Das Sieb und die Dichtung, wie in Abbildung 27 angezeigt, wieder auf die Kunststoffscheibe montieren. Vergewissern Sie sich, dass der Zapfen der Kunststoffscheibe in die durch den Pfeil in Abb. 27 angezeigte Öffnung der Dichtung eingeführt ist.
- Setzen Sie nun das Ganze wieder in das Stahlsieb (Abb. 28), und vergewissern sie sich dabei, dass der Zapfen in der Öffnung der Halterung selbst (siehe Pfeil Abb. 28) 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. 29) angeschraubt ist, abschrauben;
- Mit einem feuchten Tuch den Heizkessel reinigen (Abb. 14);
- 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. 26).
- 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 Wassertank.

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 einem 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. Vergewissern Sie sich, dass der Siebträger nicht eingesetzt ist, und stellen sie dann ein Gefäß unter die Dusche der Maschine und ein weiteres unter das Rohr des Milchbehälters;
4. Drücken Sie zum Einschalten der Maschine die ON/OFF-Taste ,
5. Die Taste „IFD“ und die Kaffeebezugstaste  drücken.
6. Warten Sie ab, bis der Behälter um ein Viertel geleert ist. Unterbrechen Sie dann durch erneutes Drücken der Taste „IFD“ und der Kaffeebezugstaste  die Abgabe.
7. Schalten Sie die Maschine aus, und warten Sie 15 Minuten ab (damit das Entkalkungsmittel den Kalk lösen kann);

8. Wiederholen Sie die unter den Punkten 4, 5, 6 und 7 beschriebenen Vorgänge weitere drei Mal;
9. Zum Entfernen der Lösungsrückstände aus dem Innern des Kreises, den Wassertank sowie den Milchbehälter mit Wasser füllen und die Taste „IFD“ sowie die Kaffeebezugstaste  drücken.
10. Lassen Sie das ganze Wasser herauslaufen, bis der Wassertank vollkommen leer ist.
11. Zum Unterbrechen der Abgabe, erneut die Taste „IFD“ und die Kaffeebezugstaste  drücken.
12. Die Vorgänge 9, 10 und 11 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	ABHILFE
Der espressokaffee läuft nicht mehr heraus.	<ul style="list-style-type: none"> • Kein Wasser im Wasserbehälter • Die Löcher der Ausgüsse des Siebträgers sind verstopft • Die Heißwasserduche Espresso ist verstopft • Das Sieb mit der Milchaufschäumvorrichtung ist verschmutzt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Den Wassertank füllen • Die Löcher der Ausgüsse des Siebträgers reinigen • Die Heißwasserduche wie im Abschnitt "Reinigung der Heißwasserduche" beschrieben reinigen • Das Sieb mit der Milchaufschäumvorrichtung entsprechend den Anleitungen in den Abschnitten „Reinigung“ reinigen.
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 Kaffeeauslaufflöcher des Siebträgers sind verstopft • Das Sieb mit der Milchaufschäumvorrichtung ist verschmutzt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Den Siebträger korrekt einrasten und bis zum Anschlag zudrehen • Die Kesseldichtung bei einer Kundendienststelle auswechseln lassen • Die Kaffeeauslaufflöcher reinigen • Das Sieb mit der Milchaufschäumvorrichtung entsprechend den Anleitungen in den Abschnitten „Reinigung“ reinigen.
Der espressokaffee ist kalt	<ul style="list-style-type: none"> • In dem Moment, in dem die Kaffeebezugstaste gedrückt wird, leuchtet die Kontrolllampe OK (Kaffee bereit) nicht auf. • Die Maschine wurde nicht vorgeheizt. • Die Tassen wurden nicht vorgewärmt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Abwarten, bis die Kontrolllampe OK (Kaffee bereit) 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	<ul style="list-style-type: none"> • Der Wassertank ist leer 	<ul style="list-style-type: none"> • Den Wassertank füllen
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 • Das Sieb mit der Milchaufschäumvorrichtung ist verschmutzt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Kaffeepulver stärker pressen. • Mehr Kaffeepulver verwenden. • Nur eigens für espressomaschinen bestimmtes Kaffeepulver verwenden. • Das Sieb mit der Milchaufschäumvorrichtung entsprechend den Anleitungen in den Abschnitten „Reinigung“ reinigen.
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 Kaffeepulver ist zu fein gemahlen 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Kaffeepulver weniger stark pressen • Weniger Kaffeepulver verwenden • Die Heißwasserduche entsprechend der Anleitungen im Kapitel "Reinigung der Heißwasserduche Espresso" säubern. • Nur eigens für espressokaffeemaschinen bestimmtes Kaffeepulver verwenden
Der Kaffee hat einen säuerlichen Geschmack	<ul style="list-style-type: none"> • Die Maschine wurde nach der Entkalkung nicht ausreichend nachgespült 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät wie in dem Kapitel "Entkalken" beschrieben nachspülen.
Während der Cappuccinobereitung 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. Hierzu wie in dem Abschnitt „Reinigung des Milchaufschäumers“ vorgehen.