

Bitte lesen Sie vor der Installation und dem Gebrauch des Gerätes diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie optimale Ergebnisse und höchste Betriebssicherheit erzielen.

## BESCHREIBUNG DES GERÄTES

(siehe S. 3)

Nachstehende Begriffe werden auf den Folgeseiten verwendet.

1. Bedienblende
2. Dampfdruckknopf
3. Wassertank
4. Deckel des Wassertanks
5. Netzkabel
6. Dampf-/Heißwasserabgaberohr
7. Tropfgitter
8. Abtropfschale
9. Milchaufschäumer
10. Düse
11. Heißwasserdusche
12. Kaffeestopfer
13. Messlöffel für Kaffeepulver
14. Siebträger
15. Großes Sieb 2 Dosen
16. Kleines Sieb 1 Dosis oder Kaffeepads
17. Betriebswahltaste Dampf
18. Kaffee-/Heißwasser-Bezugstaste
19. EIN/AUS-Taste
20. Kontrolllampe EIN
21. Kontrolllampe Temperatur OK (für den Kaffee, das heiße Wasser und den Dampf)
22. Kontrolllampe Dampfbetrieb EIN
23. Warmhalteplatte für Tassen

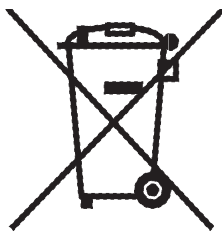
## SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät wurde für die „Kaffeezubereitung“ und das „Erwärmen von Getränken“ ausgelegt. Achten Sie darauf, sich nicht mit Wasserspritzern bzw. heißem Dampf oder durch einen unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes zu verbrühen.
- 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 immer die Drehknöpfe und Griffe.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen bzw. Füßen.
- Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit körperlichen, geistigen oder

sensorischen Behinderungen, oder von Personen, die nicht mit dem Betrieb des Gerätes vertraut sind, gebraucht werden, es sei denn, dass sie von einer für sie und ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in den Gebrauch des Gerätes eingewiesen wurden. Dafür sorgen, dass die Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

- Bei Defekten oder Betriebsstörungen des Gerätes dieses ausschalten, und es durch Ziehen des Netzkabelsteckers ausschalten. 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.
- Die Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, entsprechen den Vorschriften der Europäischen Verordnung Nr. 1935/2004.

## 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 benutzen Sie das Gerät nicht und wenden sich an einen Fachmann. 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 einer 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 gegen 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 ESPRESSOKAFFEE

### AUFFÜLLEN DES WSSERTANKS

1. Öffnen Sie den Deckel des Wassertanks (Abb. 1), und ziehen Sie dann den Wassertank nach oben heraus (Abb. 2).
2. Füllen Sie den Tank mit frischem, sauberem Wasser, wobei darauf zu achten ist, dass die Schrift MAX nicht überschritten wird (Abb. 3). Setzen Sie den Tank wieder ein, indem Sie ihn leicht andrücken, damit das am Boden des Tanks befindliche Ventil geöffnet wird.
3. Wenn Sie möchten, können Sie den Wassertank auch ohne Herausziehen desselben füllen, indem Sie das Wasser mit einer Karaffe direkt eingießen.

**ACHTUNG:** Es ist vollkommen normal, wenn Sie in dem Fach unter dem Wassertank etwas Wasser vorfinden; daher dieses Fach ab und zu mit einem sauberen Schwamm trocknen.

*HINWEIS: Setzen Sie das Gerät niemals mit leerem Wassertank in Betrieb und denken Sie stets daran, diesen nachzufüllen, wenn der Wasserstand nur noch einige Zentimeter vom Tankboden entfernt ist.*

### VORHEIZEN DER KAFFEEGRUPPE

Zur Zubereitung eines optimal warmen Espresso-Kaffees, sollte die Maschine unbedingt vorgeheizt werden: Hierzu die EIN/AUS-Taste ① mindestens 15-30 Minuten vor der Kaffe Zubereitung drücken (Abb. 4) und sicherstellen, dass der

Siebträger in der Maschine eingerastet ist (zudem überprüfen, dass der Dampfdruckknopf geschlossen ist). Zum Einsetzen des Siebträgers, diesen mit nach links gerichtetem Griff unter der Heißwasser-Dusche anbringen, ihn nach oben drücken und gleichzeitig den Griff nach rechts drehen (siehe Abb. 5); den Griff fest zudrehen. Nach 30 Minuten, den Kaffee wie im nachfolgenden Kapitel beschrieben zubereiten. Für ein schnelleres Vorheizen kann man alternativ hierzu auch folgendermaßen vorgehen:

1. Durch Drücken der EIN/AUS-Taste (Abb. 4) die Kaffeemaschine einschalten und den Siebträger in der Maschine einrasten, und zwar ohne dass Sie ihn mit Kaffeepulver füllen.
2. Eine Tasse unter den Siebträger stellen. Benutzen Sie bitte dieselbe Tasse, mit der Sie den Kaffee zubereiten, damit diese vorgewärmt wird
3. Warten Sie, bis die Kontrolllampe OK (Abb. 6) aufleuchtet. Gleich danach die Kaffebezugstaste drücken (Abb. 7), das Wasser bis zum Erlöschen der Kontrolllampe OK herauslaufen lassen, dann die Abgabe durch erneutes Drücken der Bezugstaste unterbrechen (Abb. 7).
4. Die Tasse ausleeren, abwarten, bis die Kontrolllampe OK wieder aufleuchtet, und dann den gleichen Vorgang noch ein Mal wiederholen.

(Es ist vollkommen normal und ungefährlich, dass beim Ausrasten des Siebträgers etwas Dampf entweicht).

### 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. Benutzen Sie für die Zubereitung eines Kaffees das kleinere Sieb und für die Zubereitung von 2 Kaffees das größere Sieb.
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: **Drehen Sie den Griff nach rechts bis zum Anschlag (Abb. 5), um zu vermeiden, dass 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 mindestens 15-20 Minuten auf der Warmhalteplatte des Deckels abstellen (Abb. 12).

6. Sicherstellen, dass die Kontrolllampe OK (Abb. 6) aufleuchtet (andernfalls abwarten, bis sie sich einschaltet). Dann die Kaffeebezugstaste drücken (Abb. 7). Sobald Sie die gewünschte Kaffeemenge bezogen haben, dieselbe Taste erneut drücken (Abb. 7). (Wir empfehlen, nicht länger als 45 Sekunden Kaffee zu beziehen).

7. Zum Ausrasten des Siebträgers den Griff von rechts nach links drehen.

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

8. Zum Entfernen des Kaffeesatzes, das Sieb mit dem im Handgriff eingebauten Hebel sperren, den Siebträger umdrehen und den Kaffeesatz herausklopfen (Abb. 13).

9. Zum Ausschalten der Kaffeemaschine die EIN/AUS-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

1. Das Gerät, wie im Abschnitt "VORHEIZEN DER KAFFEEGRUPPE" beschrieben, vorheizen. Dabei ist darauf zu achten, dass der Siebträger in der Maschine eingerastet bleibt. Auf diese Weise

erhalten Sie einen wärmeren Kaffee.

*HINWEIS: Benützen Sie Pads, die dem ESE - Standard entsprechen: dieser ist auf den Packungen mit dem nachstehenden Warenzeichen vermerkt:*



Bei dem ESE - Standard handelt es sich um ein von den führenden Kaffeepadsherstellern angenommenes System, das eine einfache und saubere Zubereitung von espressokaffee möglich macht.

2. Das kleine Sieb für 1 Dosis oder Kaffeepads in den Siebträger einsetzen. Dabei darauf achten, dass der kleine Überstand, wie in Abb. 8 dargestellt, korrekt in seinem Sitz eingefügt ist.

3. Das Kaffeepad gut zentriert auf das Sieb legen (Abb. 14). Befolgen Sie zum korrekten Einsetzen des Kaffeepads stets die auf den Packungen der Kaffeepads angegebenen Anleitungen.

4. Den Siebträger in der Maschine einrasten und bis zum Anschlag zudrehen (Abb. 5).

5. Wie unter den Punkten 5, 6 und 7 des vorherigen Abschnitts beschrieben vorgehen.

## ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO

1. Für die Zubereitung des espressokaffees wie in den vorherigen Abschnitten beschrieben vorgehen und ausreichend große Tassen benutzen.

2. Die Dampftaste (Abb. 15) drücken und abwarten, bis die Kontrolllampe OK aufleuchtet (Abb. 6). Das Aufleuchten der Kontrolllampe zeigt an, dass der Dampfkessel die ideale Temperatur für die 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: Es wird empfohlen, halbentrahmte, kalte Milch aus dem Kühlschrank zu benutzen.*

4. Stellen Sie das mit der Milch gefüllte Gefäß unter den Milchaufschäumer (Abb. 16)

5. Tauchen Sie den Milchaufschäumer etwa 5 mm tief in die Milch ein, und drehen Sie dann den Dampfdruckknopf nach links (Abb. 17), wobei darauf zu achten ist, dass die auf dem Milchaufschäumer eingeprägte Markierungslinie (durch den Pfeil in Abb. 17 gekennzeichnet) nicht eingetaucht wird. Drehen Sie dann den Dampfdruckknopf um mindestens eine halbe Umdrehung nach links, Abb.

18. 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 in die Milch eintauchen und das Gefäß mit der Milch drehen, und zwar mit langsamen Bewegungen von unten nach oben.

6. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht wird (der Idealwert liegt bei 60°C), die Dampfabgabe durch Drehen des Dampfdruckknopfs nach rechts unterbrechen und die Dampftaste drücken (Abb. 15)
7. Geben Sie nun die aufgeschäumte Milch in die mit dem vorab zubereiteten Espresso 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.*

*Hinweis: Wenn Sie nach bereits erfolgtem Aufschäumen der Milch den Kaffee neu zubereiten möchten, muss der Heizkessel vorher gut abgekühlt sein, da sonst verbrannter Kaffee austritt. Zum Abkühlen des Heizkessels einen Behälter unter die Heißwasserduche stellen, die Dampftaste drücken und das Wasser bis zum Erlöschen der Kontrolllampe OK herauslaufen lassen. Den Kaffee entsprechend den oben aufgeführten Anleitungen zubereiten.*

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

1. Einige Sekunden lang etwas Dampf entweichen lassen, indem Sie den Dampfdruckknopf drehen (Abb. 18). 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 in den internen Kreisen 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. 19).
3. Die Dampfdüse aus dem Abgaberohr nach unten herausziehen (Abb. 20).
4. Den Milchaufschäumer sowie die Dampfdüse mit lauwarmem Wasser sorgfältig abwaschen.
5. Kontrollieren, dass die beiden durch die Pfeile in Abb. 21 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 Kaffeemaschine ein (Abb. 4). Warten Sie ab, bis die Kontrolllampe OK aufleuchtet (Abb. 6).
2. Stellen Sie dann ein Gefäß unter den Milchaufschäumer;
3. Drücken Sie die Bezugstaste (Abb. 7) und drehen Sie gleichzeitig den Dampfdruckknopf nach links (Abb. 18): Aus dem Milchaufschäumer tritt nun heißes Wasser heraus.
4. Zur Unterbrechung der Heißwasserabgabe den Dampfdruckknopf nach rechts drehen und den erneut die Bezugstaste drücken (Abb. 7).  
(Wir empfehlen, nicht länger als 45 Sekunden Dampf zu beziehen).

## REINIGUNG UND WARTUNG

1. Vor jedem Reinigungsvorgang die Maschine ausschalten, den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und die Maschine abkühlen lassen.
2. Verwenden Sie zur Reinigung der Kaffeemaschine keine Lösungs- oder Scheuermittel. Ein feuchtes, weiches Tuch reicht vollkommen aus.
3. Entleeren und reinigen Sie häufig Abtropfschale und Tropfgitter.
4. Reinigen Sie in regelmäßigen Zeitabständen den Wassertank.

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

## REINIGUNG DES SIEBTRÄGERS

Etwa alle 200 Kaffeezubereitungen den Siebträger für das Kaffeepulver wie folgt reinigen:

- Das Sieb mit der Aufschäumvorrichtung herausnehmen.
- Den Siebträger intern reinigen. Niemals in der Geschirrspülmaschine spülen.
- Die Nutmutter der Aufschäumvorrichtung nach links aufdrehen (Abb. 22).
- Die Aufschäumvorrichtung aus dem Siebträger herausnehmen, indem Sie diese von der Seite der Nutmutter andrücken.
- Die Dichtung herausnehmen.
- Alle einzelnen Teile gut abspülen und das Metallsieb mit warmem Wasser und einer kleinen Bürste sorgfältig reinigen (Abb. 23). Überprüfen Sie zudem, dass die kleinen Löcher des Metallsiebs nicht

verstopft sind, andernfalls diese unter Zuhilfenahme einer Nadel durchstechen (siehe Abb. 24).

- Das Sieb und die Dichtung, wie in Abbildung 25 angezeigt, wieder auf die Kunststoffscheibe montieren. Vergewissern Sie sich, dass der Zapfen in der Kunststoffscheibe in die durch den Pfeil in Abb. 25 angezeigte Öffnung der Dichtung eingeführt ist.
- Setzen Sie nun das Ganze wieder in das Stahlsieb (Abb. 26), und vergewissern sie sich dabei, dass der Zapfen in der Öffnung der Halterung selbst (siehe Pfeil Abb. 26) eingeführt ist.
- Zuletzt die Nutmutter anschrauben, indem Sie sie nach rechts zudrehen.

Bei nicht regelmäßiger Durchführung der oben beschriebenen Reinigungsvorgänge entfällt jeder Anspruch auf Garantieleistungen.

## REINIGUNG DER HEIßWASSERDUSCHE

Etwa alle 300 Kaffeezubereitungen, die Heißwasserdusche Espresso wie folgt reinigen:

1. Sicherstellen, dass die Kaffeemaschine nicht mehr heiß und der Netzstecker gezogen ist;
2. Unter Zuhilfenahme eines Schraubenziehers, die Schraube, mit der die Heißwasserdusche Espresso (Abb.28) angeschraubt ist, abschrauben;
3. Mit einem feuchten Tuch den Kessel reinigen;
4. 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.24).
5. Die Dusche nochmals unter dem Wasserhahn nachspülen und dabei gut abreiben.
6. Die Dusche wieder anmontieren.

Bei nicht regelmäßiger Durchführung der oben beschriebenen Reinigungsvorgänge entfällt jeder Anspruch auf Garantieleistungen.

## ENTKALKEN

Es wird empfohlen, die Kaffeemaschine etwa alle 200 Kaffeezubereitungen oder alle 2 Monate zu entkalken.

Benutzen Sie hierzu die speziell für das Entkalken von espressokaffeemaschinen im Handel erhältlichen Entkalkungsmittel.

Falls Sie diese Produkte jedoch nicht erhältlich sein sollten, können Sie zum Entkalken auch wie folgt beschrieben vorgehen:

1. Füllen Sie den Wassertank mit 0,5 Liter Wasser;
2. Darin 2 Löffel (etwa 30 Gramm) Zitronensäure (erhältlich in Apotheken) lösen;
3. Die EIN/AUS-Taste drücken und abwarten, bis sich die Kontrolllampe OK einschaltet.
4. Stellen Sie zudem sicher, dass der Siebträger nicht eingerastet ist. Danach ein Gefäß unter die Heißwasserdusche der Kaffeemaschine stellen;
5. Die Bezugstaste drücken, die Hälfte der in dem

Wassertank enthaltenen Lösung herauslaufen lassen (ab und an den Dampfdruckknopf drehen und etwas Lösung herauslaufen lassen), und dann durch erneutes Drücken der Bezugstaste das Herauslaufen der Lösung unterbrechen.

6. Die Maschine ausschalten.
7. Die Lösung etwa 15 Minuten einwirken lassen, und die Maschine einschalten.
8. Die Bezugstaste solange gedrückt halten, bis die gesamte Lösung aus dem Tank gelaufen bzw. der Tank vollkommen leer ist.
9. Zum Entfernen der Lösungs- und Kalkrückstände den Wassertank gut ausspülen, ihn mit sauberem Wasser füllen (ohne darin Zitronensäure aufzulösen) und an seinem Platz einsetzen.
10. Drücken Sie dann die Bezugstaste, und lassen Sie das ganze Wasser herauslaufen, bis der Tank vollkommen leer ist;
11. Unterbrechen Sie dann die Wasserabgabe, und wiederholen Sie die Arbeitsvorgänge 9 und 10 ein weiteres Mal. Für Reparaturen der Kaffeemaschine, deren Ursachen auf Kalkprobleme zurückzuführen sind, entfallen alle Garantieansprüche, wenn das Gerät nicht wie oben beschrieben regelmäßig entkalkt wird.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	ABHILFE
Der espressokaffee läuft nicht mehr heraus.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kein Wasser im Wasserbehälter</li> <li>- Die Löcher der Ausgüsse des Siebträgers sind verstopft</li> <li>- Die Heißwasserdusche ist verstopft.</li>   <li>- Das Sieb ist verstopft.</li>   <li>- Der Wassertank ist nicht richtig eingesetzt und das Ventil am Tankboden ist nicht geöffnet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Den Wassertank füllen.</li> <li>- Die Löcher der Ausgüsse reinigen.</li>   <li>- Die Reinigung entsprechend den Angaben im Abschnitt "Reinigung der Heißwasserdusche" vornehmen.</li> <li>- Die Reinigung entsprechend den Angaben im Abschn. „Reinigung des Siebs“ vornehmen.</li> <li>- Den Wassertank leicht andrücken, damit das Ventil am Tankboden sich öffnet.</li> </ul>
Der espressokaffee tropft über die Ränder des Siebträgers anstatt aus den Löchern	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Der Siebträger wurde nicht korrekt eingerastet;</li> <li>- Die Dichtung des Heizkessels Espresso hat an Elastizität verloren</li>   <li>- Die Löcher der Ausgüsse des Siebträgers sind verstopft.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Den Siebträger korrekt einrasten und bis zum Anschlag zudrehen</li> <li>- Die Kesseldichtung bei einer Kundendienststelle auswechseln lassen</li> <li>- Die Löcher der Ausgüsse reinigen.</li> </ul>
Der espressokaffee ist kalt	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Kontrolllampe OK Espresso leuchtet nicht sofort auf, wenn die Kaffeebezugstaste gedrückt wird.</li> <li>- Die Maschine wurde nicht vorgeheizt.</li>   <li>- Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Abwarten, bis die Kontrolllampe OK aufleuchtet.</li>   <li>- Das Gerät wie im Abschnitt "Vorheizen der Kaffeemaschine" beschrieben vorheizen.</li> <li>- Die Tassen vorwärmen, indem Sie sie mit etwas warmem Wasser ausspülen oder mindestens 20 Minuten auf der Warmhalteplatte des Deckels abstellen</li> </ul>
Geräuschvoller Betrieb der Pumpe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Der Wassertank ist leer</li> <li>- Der Wassertank ist nicht richtig eingesetzt und das Ventil am Tankboden ist nicht geöffnet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Den Wassertank füllen.</li> <li>- Den Wassertank leicht andrücken, damit das Ventil am Tankboden sich öffnet.</li> </ul>
Die Kaffeecrema ist hell (der Kaffee läuft schnell aus dem Ausguss)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Das Kaffeepulver wurde nicht ausreichend gepresst</li> <li>- Zu wenig Kaffeepulver</li> <li>- Das Kaffeepulver ist zu grob gemahlen</li> <li>- Die Qualität des Kaffeepulvers ist nicht geeignet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Das Kaffeepulver stärker pressen (Abb. 10).</li> <li>- Mehr Kaffeepulver verwenden.</li> <li>- Nur eigens für espressomaschinen bestimmtes Kaffeepulver verwenden.</li> <li>- Die Qualität des Kaffeepulvers ändern.</li> </ul>
Die Kaffeecrema ist dunkel (der Kaffee läuft zu langsam aus dem Ausguss)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Das Kaffeepulver wurde zu stark gepresst.</li> <li>- Zu viel Kaffeepulver</li> <li>- Die Heißwasser-Dusche Espresso ist verstopft</li>   <li>- Das Sieb ist verstopft</li> <li>- Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen</li> <li>- Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen oder feucht</li>   <li>- Die Qualität des Kaffeepulvers ist nicht geeignet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Das Kaffeepulver weniger stark pressen (Abb. 6).</li> <li>- Weniger Kaffeepulver verwenden</li> <li>- Die Heißwasserdusche entsprechend der Anleitungen im Kapitel "Reinigung der Heißwasserdusche Espresso" säubern.</li> <li>- Die Reinigung entsprechend den Angaben im Abschn. „Reinigung des Siebs“ vornehmen.</li> <li>- Nur eigens für espressokaffeemaschinen bestimmtes Kaffeepulver verwenden</li> <li>- Nur eigens für espressokaffeemaschinen bestimmtes und nicht feuchtes Kaffeepulver verwenden.</li> <li>- Die Qualität des Kaffeepulvers ändern.</li> </ul>
Während der Cappuccinobereitung schäumt die Milch nicht auf	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Milch ist nicht kalt genug</li> <li>• Der Milchaufschäumer ist verschmutzt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwenden Sie stets Milch aus dem Kühlschrank</li> <li>• Die Löcher des Milchaufschäumers sorgfältig reinigen, und zwar speziell die in Abb. 21 dargestellten Löcher.</li> </ul>