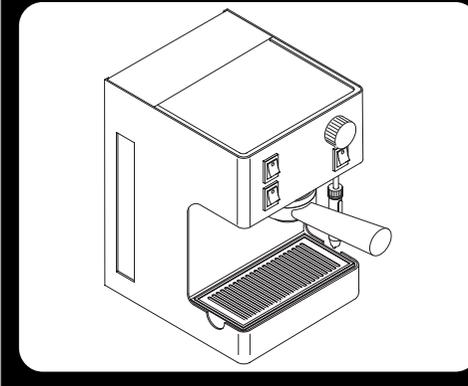


TYPE SIN 015



ISTRUZIONI PER L'USO OPERATING INSTRUCTIONS INSTRUCTIONS D'EMPLOI BEDIENUNGSANLEITUNG INSTRUCCIONES DE USO INSTRUÇÕES PARA USO GEBRUIKSAANWIJZING

COD. 165926400 REV. 01 DEL 20.05.99

PER LA VOSTRA SICUREZZA LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PER L'USO.
FOR YOUR SAFETY CAREFULLY READ THE OPERATING INSTRUCTIONS.
POUR VOTRE SÉCURITÉ, LISEZ SOIGNEUSEMENT LES INSTRUCTIONS D'EMPLOI.
FÜR IHRE SICHERHEIT LESEN SIE BITTE SORGFÄLTIG DIE BEDIENUNGSANLEITUNG, BEVOR SIE DAS GERÄT IN BETRIEB SETZEN.
PARA SU SEGURIDAD, LÉA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE EMPLEO.
PARA A SUA SEGURANÇA DEVE LER ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES.
LEES DEZE GEBRUIKSAANWIJZING ZORGVULDIG VOORDAT U DE MACHINE GEBRUIKT.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY



Inhaltsangabe

Inhaltsangabe	Seite	Seite
Technische daten	43	Heißes Wasser machen 49
Sicherheitsvorschriften	45	Dampf-/Cappucinozubereitung 49
Legende der Maschinenkomponente	46	Reinigung 50
installation	47	Entkalkung 51
Espressozubereitung	48	Regelmäßiger Kundendienst 51
Tips für die Wahl des richtigen		Rechtliche Informationen 51
Espressos	49	Entsorgung 52
		Fehlersuche 53

1 Allgemeines

Diese Espressomaschine ist für die Zubereitung von 1-2 Tassen Espresso geeignet, und verfügt über ein drehbares Dampf- und Heißwasserrohr. Die Bedienelemente auf der Vorderseite der Maschine sind durch leichtverständliche Symbole gekennzeichnet. Das Gehäuse der Maschine hat ein elegantes Design und ist für den Hausgebrauch konzipiert worden, nicht aber für den Dauergebrauch bei professionellen Anwendungen.



Achtung: In den folgenden Fällen wird keine Haftung für Schäden

übernommen:

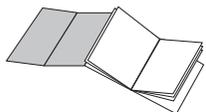
- **Unsachgemäßer bzw. nicht dem Zweck der Maschine entsprechender Gebrauch;**
 - **Reparaturen, die nicht von autorisierten Servicecentern ausgeführt wurden;**
 - **Eingriffe am Spannungsversorgungskabel;**
 - **Eingriffe an irgendeinem Bauteil der Maschine;**
 - **Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen oder Zubehör.**
- In diesen Fällen erlischt auch die Garantie.**

1.1 Zum leichteren Auffinden



Das Warndreieck deutet auf alle Informationen hin, die für die Sicherheit des Bedieners wichtig sind. Diese Hinweise sind strengstens einzuhalten, um schwere Unfälle zu vermeiden.

B Hinweise auf Abbildungen, Bauteile der Maschine oder Bedienelemente usw. sind durch Nummern und Buchstaben gekennzeichnet; dadurch wird auf eine Abbildungen verwiesen.



Die Abbildungen, die sich auf den Text beziehen, befinden sich auf der ausklappbaren Innenseite des Umschlags. Diese Innenseite ist beim Lesen der vorliegenden Bedienungsanleitung aufgeklappt zu halten.

1.2 Benutzung dieser Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort aufbewahren und sie immer der Maschine beifügen, wenn diese von anderen Personen benutzt wird.

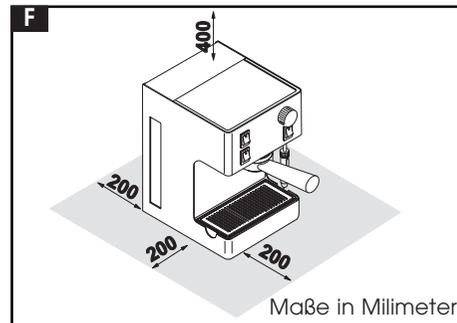
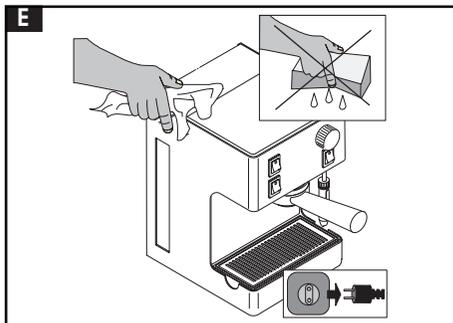
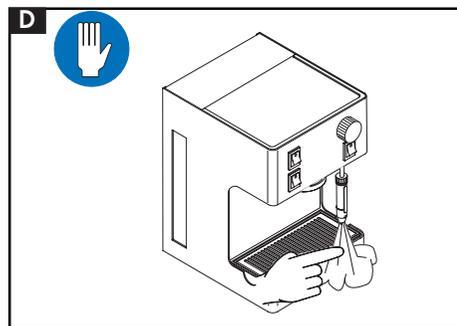
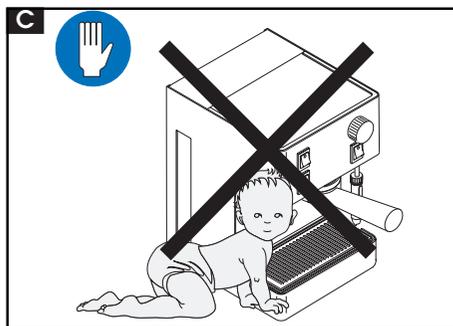
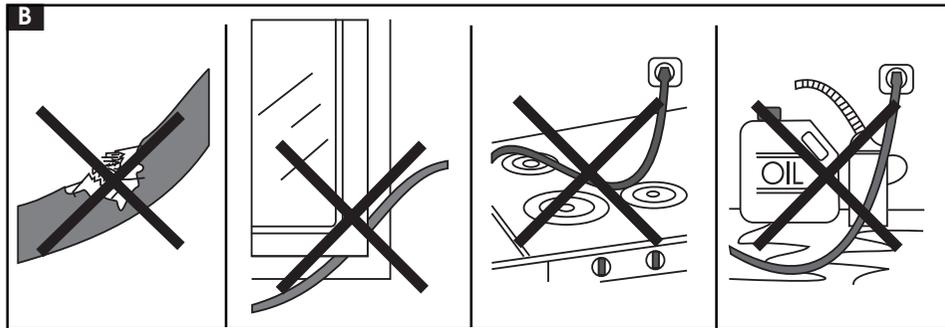
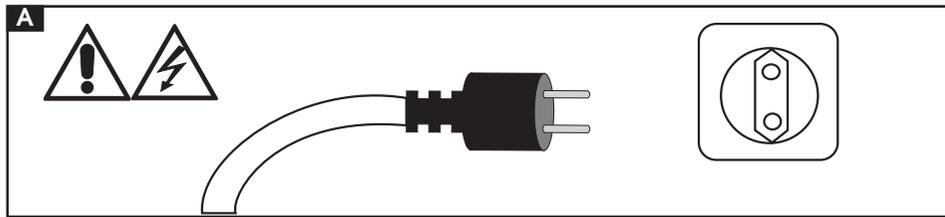
Für weitere Informationen oder bei Problemen, die nicht oder nur ungenügend in der vorliegenden Bedienungsanleitung erläutert sind, wenden Sie sich bitte an die entsprechenden Fachhändler.

2 TECHNISCHE DATEN

Nennspannung	Siehe Schild auf der Maschine
Nennleistung	Siehe Schild auf der Maschine
Gehäusematerial	Metall
Abmessungen (LxBxH)	200 x 300 x 240
Gewicht	7,5 kg
Kabellänge	1,2 m
Bedientafel	Vorne
Filterhalter	Mechanisch einrastend
„Pannarello“	Spezialzubehör für Cappuccino (optional) und Cappuccinatore (optional)
Tank	Herausziehbar
Spannungsversorgung	Siehe Schild
Wasserbehälter	2,6 l
Pumpendruck	13-15 bar
Heizelement	Rostfreier Stahl
Sicherheitsvorrichtungen	Überdruckventil Sicherheitsthermostat

Änderungen an der Konstruktionsweise und Ausführung aufgrund technologischen Fortschritts möglich.

Diese Maschine entspricht der Europäischen Direktive 89/336/CEE (Gesetzesdekret 476 vom 04.12.92) über die Funkentstörung.



3 SICHERHEITSVORSCHRIFTEN



Die unter Spannung stehenden Teile dürfen niemals mit Wasser in Berührung kommen: **Kurzschlußgefahr! Der heiße Dampf und das heiße Wasser können zu Verbrennungen führen! Den Dampf bzw. Heißwasserstrahl nie auf Körperteile richten, das Dampf- bzw. Heißwasserrohr nur vorsichtig anfassen: Verbrennungsgefahr!**

• Gebrauch der Maschine

Diese Espresso-Maschine ist nur für den Hausgebrauch konzipiert worden. Die Durchführung technischer Modifikationen sowie unsachgemäßer Gebrauch sind verboten, da diese zu gefährlichen Situationen führen können! Die Espresso-Maschine darf nur von Erwachsenen bedient werden.

• A Spannungsversorgung

Die Maschine darf nur an eine geeignete Stromquelle angeschlossen werden. Dabei muß die Spannung mit derjenigen übereinstimmen, die auf dem Schild der Maschine angegeben ist.

• B Spannungsversorgungskabel

Die Espresso-Maschine niemals benutzen, wenn das Spannungsversorgungskabel defekt ist. Die defekten Kabel und Stecker sofort vom Fachmann austauschen lassen. Das Spannungsversorgungskabel nicht stark knicken, um scharfe Kanten oder heiße Flächen legen; darüberhinaus ist es vor Öl zu schützen. Die Espresso-Maschine nicht am Kabel anheben oder ziehen. Den Stecker nicht durch Ziehen am Kabel abziehen oder es mit nassen Händen anfassen.

Ein Herabhängen des Spannungsversorgungskabels von Tischen oder Regalen ist zu vermeiden.

• C Schutz anderer Personen

Sicherstellen, daß keine Kinder mit der Espresso-Maschine spielen können. Kinder können die Gefahrensituationen, die durch Haushaltsgeräte entstehen können, nicht abschätzen.

• D Verbrennungsgefahr

Wenden Sie den Dampf- bzw. Heißwasserstrahl nie auf sich selbst oder andere. Immer die vorgesehenen Griffe und Drehknöpfe verwenden. Niemals den Filterhalter abziehen, wenn gerade Espresso zubereitet wird. Während des Aufheizens der Baugruppe Espressozubereitung können Tropfen heißen Wassers austreten.

• F Aufstellung

Die Espresso-Maschine an einem sicheren Ort aufstellen, an dem sie niemand umstößt oder sich verletzen kann. Es könnten Dampf und heißes Wasser austreten: **Verbrennungsgefahr!** Die Espresso-Maschine nicht im Freien verwenden. Die Espresso-Maschine nicht auf heiße Flächen stellen oder in die Nähe von offenem Feuer, um ein Schmelzen des Gehäuses bzw. dessen Beschädigung zu vermeiden.

• E Reinigung

Bevor die Maschine gereinigt wird, müssen alle Tasten auf "Aus" gestellt und dann die Spannungsversorgung der Maschine unterbrochen werden. Dann warten, bis sich die Maschine abkühlt. Die Maschine nie in Wasser tauchen! Es ist strengstens verboten, Eingriffe im Innern der Maschine vorzunehmen.

• F Platzbedarf und Wartung

Für eine ordnungsgemäße Funktionsweise der Espressomaschine empfehlen wir folgendes:

- eine ebene Aufstellungsfläche wählen;
- der Aufstellungsort sollte gut beleuchtet und hygienisch sein und über eine leicht zugängliche Spannungsversorgung verfügen.
- Es ist ein Mindestabstand zu den Wänden einzuhalten, wie in der Abbildung angegeben.

• Pflege der Maschine

Wenn die Maschine über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird, so ist sie auszuschalten und das Spannungsversorgungs-kabel abzuziehen. Die Maschine ist an einem trockenen und vor dem Zugriff von Kindern geschützten Ort aufzubewahren. Die Maschine muß vor Staub und Schmutz geschützt werden.

Legende der Maschinenkomponente

- 1** Wasserbehälter
- 2** Deckel Wasserbehälter
- 3** Hauptschalter
- 4** Kaffee-Schalter mit eingebauter Bereitschaftsanzeige
- 5** Dampftaste
- 6** Drehgriff Heißwasser/Dampf
- 7** Baugruppe Espressozubereitung
- 8** Dampfrohr (pannarello)
- 9** Spannungsversorgungskabel
- 10** Tropfwanne + Gitter

• Reparaturen/Wartungsarbeiten

Sollten Defekte, Funktionsstörungen oder Hinweise auf Defekte auftauchen, nachdem die Maschine fallengelassen wurde, so ist sofort das Spannungsversorgungs-kabel abzuziehen. Niemals ein defekte Maschine einschalten. Nur Fachleute dürfen Reparaturen und Eingriffe vornehmen. Reparaturen dürfen nur bei einem autorisierten Fachhändler durchgeführt werden. Sollten Eingriffe nicht ordnungsgemäß durchgeführt worden sein, so verweigern wir jegliche Verantwortung für auftretende Schäden.

• Brandschutzvorschriften

Bei einem Brand sind Kohlendioxid-(CO₂)-Feuerlöscher zu verwenden. Niemals Wasser oder Trocken-Feuerlöscher benutzen.

Zubehör (je nach Modell)

- 11** Mechanisch einrastender Filterhalter
- 12** Filter für mechanisch einrastenden Filterhalter (baugleich für 1 oder 2 Tassen Espresso)
- 13** Meßlöffel für Espresso

4 INSTALLATION

 **Für Ihre eigene Sicherheit und die der anderen müssen Sie sich strengstens an die "Sicherheitsvorschriften" auf den Seiten 45-46 halten.**

4.1 Verpackung

Die Originalverpackung ist so konzipiert worden, daß sie die Maschine während des Transportes am besten schützt. Wir empfehlen, sie für einen eventuellen zukünftigen Transport aufzubewahren.

4.2 Installationshinweise

Bevor man zur Installation der Maschine übergeht, muß man die folgenden Sicherheitsvorschriften beachten:

- die Maschine an einem sicheren Ort aufstellen;
- sicherstellen, daß Kinder keinen Zugriff auf die Maschine haben;
- die Maschine nicht auf heiße Flächen oder in die Nähe von offenem Feuer stellen;

Die Kaffeemaschine kann jetzt an die Spannungsversorgung angeschlossen werden.

4.3 Anschluß an die Spannungsversorgung

 **Elektrischer Strom ist sehr gefährlich! Deshalb sind diese Sicherheitsvorschriften strengstens einzuhalten.**

Die Kaffeemaschine muß an eine geeignete Spannungsversorgung angeschlossen werden. Dabei muß die Spannung mit derjenigen übereinstimmen, die auf dem Schild der Maschine angegeben ist.

 **Niemals defekte Spannungsversorgungskabel benutzen. Die defekten Kabel und Stecker sofort vom Fachmann austauschen lassen.**

Die Spannung der Maschine ist werksseitig eingestellt worden. Überprüfen, ob die Netzspannung mit den Angaben auf dem Identifikationsschild hinten auf der Maschine übereinstimmt.

4.4 Anschluß an die Stromversorgung

- Sicherstellen, daß der Hauptschalter auf "0" steht, bevor man die Maschine an die Spannungsversorgung anschließt.
- Den Stecker in eine Steckdose mit geeigneter Spannung einstecken.
- Den Hauptschalter (3) betätigen, die Kontrolleuchte im Hauptschalter leuchtet auf.

4.5 Auffüllen des Wasserbehälters

- **14** Den Deckel des Wasserbehälters (2) abnehmen
- Den Wasserbehälter (1) leicht anheben und herausnehmen. Achten Sie dabei darauf, die Schläuche, die sich im Behälter befinden, nicht zu beschädigen.
- **15** Durchspülen und mit kaltem Wasser füllen, wobei nicht zu viel eingefüllt werden darf.
- **17** Den Wasserbehälter wieder in seine Position bringen. Dabei sollten die Schläuche, die vorher abgezogen worden waren, vollständig ins Wasser eingetaucht werden.
- Den Deckel wieder auf den Wasserbehälter legen.

 **Es darf nur kaltes, nicht kohlenstoffhaltiges Wasser in den Wasserbehälter eingefüllt werden: warmes Wasser oder andere Flüssigkeiten könnten den Wasserbehälter beschädigen.**



Die Maschine niemals ohne Wasser betreiben: immer erst kontrollieren, ob sich genügend Wasser im Behälter befindet.

4.6 Laden des Kreislaufs

Bevor man die Maschine in Betrieb nimmt, wenn sie längere Zeit nicht betrieben wurde, der Wasservorrat aufgebraucht ist oder nachdem Dampf produziert wurde, muß man den Kreislauf der Maschine nachfüllen.

• **18** Das Dampfrohr ("Pannarello") über die Tropfwanne bringen.

• Den Drehgriff (6) "Heißes Wasser/Dampf" öffnen, indem man ihn gegen den Uhrzeigersinn dreht, und dann die Espressotaste (4) drücken.

• Warten, bis aus dem Dampfrohr ("Pannarello") ein regelmäßiger Wasserstrahl austritt.

• Erneut die Espressotaste (4) drücken und Drehgriff "Heißes Wasser/Dampf" (6) schließen, indem man ihn im Uhrzeigersinn dreht.

Die Maschine ist nun für die Espressozubereitung bereit.

5 Espressozubereitung



Achtung! Während der Espressozubereitung darf der Filterhalter nicht durch Drehen im Uhrzeigersinn ausgerastet werden. Verbrennungsgefahr.

• Während dieses Vorgangs kann sich die Betriebsbereitschafts-Anzeige, die sich im Kaffee-Schalter (4) des Geräts befindet, an- und ausschalten. Dabei handelt es sich nicht um eine Betriebsstörung, sondern um eine normale Funktionsweise.

• Vor dem Gebrauch sicherstellen, ob der Drehgriff "Heißes Wasser/Dampf" (6)

geschlossen ist und der Wasserbehälter eine ausreichende Menge Wasser enthält.

• Die Maschine mit dem Hauptschalter (3) einschalten, wenn sie noch nicht in Betrieb ist, wonach die Kontrolleuchte im Hauptschalter aufleuchtet. Warten, bis die in der Espressotaste (4) befindliche Kontrolleuchte Maschine betriebsbereit ausgeht; nun ist die Maschine für die Espressozubereitung bereit.

• Den Filter (12) in den mechanisch einrastenden Filterhalter (11) einsetzen.

• **20** Den mechanisch einrastenden Filterhalter in die Baugruppe Espressozubereitung (7) einsetzen, indem man ihn von links nach rechts dreht, bis er eingerastet ist.

• Den Griffs des Filterhalters loslassen. Eine Automatik bringt den Griff nun sanft in die linke Stellung zurück. Diese Bewegung garantiert die ordnungsgemäße Funktion des Filterhalters.

• **21** Eine Tasse unter der Filterhalter stellen. Den Filterhalter und die Tasse vorwärmen, indem man die Espressotaste (4) drückt; das Wasser beginnt aus dem Filterhalter auszutreten (dieser Vorgang ist nur bei dem ersten Espresso durchzuführen).

• Wenn die Tasse voll genug ist, erneut die Espressotaste (4) drücken.

• **22** Den Filterhalter von der Maschine durch Drehen von rechts nach links abziehen und das überflüssige Wasser ausschütten.

• Mit dem speziellen mechanisch einrastenden Filterhalter (11), über den die Maschine verfügt, braucht man den Filter nicht auszuwechseln, wenn man ein oder zwei Espresso macht.

• **19** 1 oder 2 gestrichene Meßlöffel gemahlene Espresso in den Filter geben, um einen oder zwei Espresso zuzubereiten.

• **20** Den mechanisch einrastenden Filterhalter (11) von unten in die Baugruppe Espressozubereitung (7) einsetzen, indem man ihn von links nach rechts dreht, bis er komplett eingerastet ist, wie vorher beschrieben.

• **21** 1 bis 2 vorgewärmte Tassen nehmen und unter den Filterhalter stellen; überprüfen, ob sie richtig unter den Espressoaustrittsdüsen positioniert sind.

• Die Espressotaste drücken. Warten, bis die Tassen voll sind.

• Erneut die Espressotaste drücken, um die Espressozubereitung zu stoppen.

• **22** Nach der Espressozubereitung einige Sekunden warten, den Filterhalter abziehen und den Kaffeesatz entfernen.

Hinweis zur Reinigung: den Filter des Filterhalters reinigen, indem man ihn aus seinem Sitz zieht und mit Wasser spült.

6 Tips für die Wahl des richtigen Espressos

Es können alle Arten im Handel erhältlichen Arten von Kaffee verwendet werden.

Da Kaffee jedoch ein Naturprodukt ist und sein Geschmack je nach Ursprung und Mischung unterschiedlich ist, sollten Sie verschiedene Kaffeesorten probieren, bis Sie diejenige finden, die Ihrem Geschmack am besten entspricht.

Für optimale Ergebnisse empfehlen wir, nur ausdrücklich für die Zubereitung in Espressomaschinen zusammengestellte Mischungen zu verwenden.

Der Espresso sollte immer regelmäßig aus

dem Filterhalter austreten ohne zu tropfen.

Die Austrittsgeschwindigkeit kann verändert werden, indem man die Menge, die Mahlstufe oder den Anpreßdruck im Filter leicht verändert.



BEVOR SIE DAMPF ODER HEISSES WASSER AUSTRETEN LASSEN, MÜSSEN SIE ÜBERPRÜFEN, OB DAS DAMPFROHR ("PANNARELLO") AUF DIE TROPFWANNE GERICHTET IST.

7 Heißes Wasser machen

• Die Maschine mit dem Hauptschalter (3) einschalten, wenn sie noch nicht in Betrieb ist, wonach die Kontrolleuchte im Hauptschalter aufleuchtet.

• Warten, bis die in der Espressotaste (4) befindliche Kontrolleuchte Maschine betriebsbereit ausgeht.

• **23** Eine Tasse oder ein Teeglas unter das Dampfrohr stellen.

• Den Drehgriff "Heißes Wasser/Dampf" (6) öffnen, indem man ihn gegen den Uhrzeigersinn dreht und dann die Espressotaste (4) drückt, wobei man die gewünschte Menge an Wasser austreten läßt.

• Erneut die Espressotaste (4) drücken und den Drehgriff "Heißes Wasser/Dampf" (6) schließen, indem man ihn mit dem Uhrzeigersinn dreht, um das Ablassen von heißem Wasser zu stoppen.



Verbrennungsgefahr! Wenn das heiße Wasser austritt, können am Anfang heiße Spritzer verursacht werden. Das Dampfrohr kann sehr heiß werden; er darf nicht mit bloßen Händen berührt werden.

8 Dampf-/Cappucinozubereitung

• Die Maschine mit dem Hauptschalter (3) einschalten, wenn sie noch nicht in

Betrieb ist, wonach die Kontrolleuchte im Hauptschalter aufleuchtet.

- Die Dampftaste (5) betätigen, wonach die in ihr befindliche Kontrolleuchte aufleuchtet. Die in der Espressotaste (4) befindliche Kontrolleuchte leuchtet auf.
- Warten, bis die in der Espressotaste (4) befindliche Kontrolleuchte Maschine betriebsbereit erlischt, nun ist die Maschine für die Espressozubereitung bereit.
- **18** Das Dampfrohr (Pannarello) über die Tropfwanne bringen, den Drehgriff "Heißes Wasser/Dampf (6) kurz öffnen, damit das restliche Wasser aus dem Dampfrohr kommt; nach kurzer Zeit tritt dann reiner Dampf aus.
- Den Drehgriff wieder zudrehen.
- **24** Das Dampfrohr (Pannarello) in die zu erhitzende Flüssigkeit tauchen und den Drehgriff "Heißes Wasser/Dampf (6) öffnen; die Tasse oder das Glas langsam von unten nach oben drehen, damit die Flüssigkeit gleichmäßig erhitzt wird.
- Nachdem genügend Dampf eingelassen wurde, den Drehgriff "Heißes Wasser/Dampf (6) wieder schließen und erneut die Dampftaste (5) betätigen.
- Nun den Kreislauf der Maschine füllen, wie auf par.4.6 beschrieben, wonach die Maschine wieder betriebsbereit ist.
- Wenn man das gleiche mit Milch als Flüssigkeit macht, so erhält man einen Cappuccino.
- **27** Nach diesem Vorgang das Dampfrohr (Pannarello) mit einem feuchten Tuch reinigen.

9 Reinigung

Die Wartung und Reinigung der

Maschine können nur durchgeführt werden, wenn diese abgekühlt und die Spannungsversorgung unterbrochen ist.

- Die Maschine nie in Wasser tauchen oder in die Geschirrspülmaschine geben.
- Keine scharfen Gegenstände oder aggressive chemische Mittel (Lösungsmittel) zum Reinigen verwenden.
- **15** Wir empfehlen, den Wasserbehälter regelmäßig zu reinigen und mit kaltem Wasser zu füllen.
- **27** Nach dem Erhitzen der Milch sollte man eine kleine Menge heißes Wasser ablaufen lassen, um das Rohr zu reinigen; danach das Rohr außen mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Die Maschine mit einem feuchten Tuch reinigen.
- **28** Bei der Reinigung des Filterhalters geht man folgendermaßen vor:
 - Den Filter herausnehmen, in heißes Wasser tauchen und sorgfältig reinigen.
 - Das Innere des Filterhalters reinigen.
- Die Maschine bzw. ihre Bauteile nie mit Hilfe einer Mikrowelle bzw. eines herkömmlichen Herdes trocknen.
- Den "Pannarello" oberhalb des Dampfrohrs reinigen, falls dieser vorhanden ist.

Dazu muß man den Zahnkranz abschrauben und den "Pannarello" aus dem Dampfrohr herausziehen, dann das äußere Gehäuse des Pannarello abmontieren. Unter fließendem Wasser waschen und dann den "Pannarello" wieder montieren.



Wir empfehlen, den Zahnkranz wieder gut festzuziehen;

ansonsten könnte der ("Pannarello") während des Gebrauchs lose werden.

10 Entkalkung

- **25** Beim Gebrauch der Maschine sammelt sich Kalk an; wenn die Maschine weniger Wasser liefert, ist dies ein Zeichen dafür, das sie entkalkt werden muß. Wenn sie das Entkalken selber durchführen wollen, dann können Sie ein handelsübliches, ungiftiges Entkalkungsmittel für Kaffeemaschinen verwenden.



Achtung! Auf keinen Fall Essig zum Entkalken verwenden.

- **26** Die Düse von der Filterhalter-Mechanik abschrauben und mit heißem Wasser reinigen.
- Den Filterhalter ohne Kaffee einsetzen.
- **16** Das Entkalkungsmittel mit Wasser vermengen, wie auf der Verpackung des Produktes angegeben, dann den Wasserbehälter damit füllen.
- Man muß in Intervallen (jeweils eine Tasse) den ganzen Inhalt des Wasserbehälters durchlaufen lassen, indem man mehrere Male die Espressotaste (4) drückt.
- Während der einzelnen Intervalle muß man das Entkalkungsmittel ca. 10-15 Minuten einwirken lassen, indem man die Maschine mit dem Hauptschalter (3) ausschaltet.
- **15** Den Wasserbehälter sorgfältig ausspülen und mit kaltem Wasser füllen.
- Danach ca. 2/3 des Inhalts des Wasserbehälters leeren, indem man mehrere Male die Espressotaste (4) drückt.
- Maschine erwärmen und den Rest

durch Drehen von Knopf (6) (warm Wasser Dampf) und Drücken von Taste (4) "Kaffee" ablassen.

- Den Filterhalter herausziehen und unter fließendem Wasser reinigen.
- Die Düse wieder an der Mechanik des Filterhalters anschrauben.

Wenn ein anderes als das empfohlene Produkt verwendet wird, so sollten die Hinweise des Herstellers auf der Verpackung des Entkalkungsmittels strengstens befolgt werden.

11 Regelmäßiger Kundendienst

Der regelmäßige Kundendienst durch einen autorisierten Fachhändler verlängert die Lebensdauer der Maschine und erhöht ihre Zuverlässigkeit. Die Original-Verpackung aufbewahren, da sie zum Schutz während des Transports benutzt werden kann.

12 Rechtliche Informationen

- Die vorliegende Bedienungsanleitung enthält alle für den ordnungsgemäßen Gebrauch der Maschine, alle ihre Funktionen sowie die vorschriftsmäßige Wartung notwendigen Informationen.
- Die Kenntnis der vorliegenden Bedienungsanleitung ist unter Beachtung aller Sicherheitsvorschriften grundlegend für den gefahrenfreien Gebrauch und die Wartung der Maschine.
- Wenn weitere Informationen benötigt werden, oder wenn spezielle Probleme auftauchen sollten, die in der vorliegenden Bedienungsanleitung nicht ausreichend erläutert wurden, so bitten wir Sie, sich an den örtlichen Fachhändler oder direkt an den Hersteller zu wenden.
- Des weiteren weisen wir darauf hin, daß der Inhalt der vorliegenden Bedienungsanleitung kein Bestandteil einer vorherigen oder vorher

existierenden Konvention ist, einer Übereinkunft oder eines rechtskräftigen Vertrags und dessen Inhalt somit nicht ändert.

- Alle Verpflichtungen des Herstellers beziehen sich auf den entsprechenden Kaufvertrag, der auch die kompletten und ausschließlichen Bedingungen über die Garantie enthält.
- Die vertraglichen Garantiebedingungen werden durch die vorliegenden Erläuterungen weder beschnitten noch erweitert.
- Die Bedienungsanleitung enthält Informationen, die urheberrechtlich geschützt sind.
- Das Fotokopieren oder Übersetzen in eine andere Sprache ohne vorherige schriftliche Genehmigung seitens des Herstellers ist verboten.

13 Entsorgung

- Die nicht mehr in Gebrauch befindlichen Maschinen müssen unbrauchbar gemacht werden.
- Den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Spannungsversorgungskabel durchschneiden.
- Die nicht mehr in Gebrauch befindlichen Maschinen bei einer geeigneten Sondermülldeponie abgeben.

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Die Maschinen kann nicht eingeschaltet werden	Maschine nicht an die Spannungsversorgung angeschlossen	Die Maschine an die Spannungsversorgung anschließen
Die Pumpe ist sehr laut	Kein Wasser im Wasserbehälter (par.4.5)	Wasser nachfüllen.
Der Espresso ist zu kalt	Die Kontrolleuchte der Espressotaste (4) war nicht aus, als die Espressotaste (4) gedrückt wurde.	Warten, bis die Kontrolleuchte erlischt, bevor man die Espressotaste (4) drückt.
	Filterhalter zum Vorwärmen nicht eingerastet (par.5)	Den Filterhalter vorwärmen
Die Milch wird nicht aufgeschäumt	Milch ist nicht geeignet	Den Fettgehalt überprüfen
Der Espresso kommt zu schnell heraus, es bildet sich keine Kaffecreme	Zu wenig Espressopulver im Filterhalter/ zu grob gemahlen	Mehr Espressopulver zufügen (par.5)
	Espresso alt oder nicht geeignet	Eine andere Espressosorte verwenden (Abschn.6)
Der Espresso kommt nicht heraus oder kommt nur tropfenweise heraus	Kein Wasser vorhanden	Wasser nachfüllen (par.4.5)
	Espressopulver zu fein gemahlen	Eine andere Espressosorte verwenden
	Espressopulver im Filterhalter zu stark festgedrückt	Espressopulver auflockern
	Zuviel Espressopulver im Filterhalter	Espressopulver mit Hilfe des Meßlöffels aus dem Filterhalter nehmen
	Drehgriff (6) "Heißes Wasser/Dampf" offen	Den Drehgriff zudrehen
	Maschine verkalkt	Maschine entkalken (Abschn.10)
	Düse verstopft	Das Filterelement reinigen
Filter im Filterhalter verstopft	Den Filter reinigen (Abschn.9)	
Der Espresso läuft an den Rändern des Filterhalters aus	Filterhalter nicht richtig in die Baugruppe Espressozubereitung eingesetzt	Den Filterhalter richtig einsetzen (par.5)
	Oberer Rand des Filterhalters verschmutzt	Den Rand des Filterhalters reinigen
	Dichtungen des Heizkessels verschmutzt oder verschlissen	Dichtungen reinigen oder austauschen
	Zuviel Espressopulver im Filterhalter	Espressopulver mit Hilfe des Meßlöffels aus dem Filterhalter nehmen

Bei Defekten, die nicht in der obigen Tabelle aufgeführt sind, bzw. wenn die vorgeschlagenen Behebungsmethoden nicht funktionieren sollten, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Fachhändler.

