

## INHALT

<b>FUNKTION DER MASCHINE .....</b>	<b>31</b>
<b>BESTIMMUNGSZWECK DER MASCHINE.....</b>	<b>31</b>
<b>WICHTIGE HINWEISE.....</b>	<b>31</b>
<b>TECHNISCHE KENNDATEN.....</b>	<b>32</b>
<b>INBETRIEBNAHME .....</b>	<b>33</b>
<b>KAFFEEZUBEREITUNG .....</b>	<b>34</b>
<b>ZUBEREITUNG VON KAFFEE MIT PODS .....</b>	<b>35</b>
<b>HEISSWASSERENTNAHME.....</b>	<b>36</b>
<b>ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO</b>	
ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO MIT DER "TURBO-CAPPUCCINO" .....	36
ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO MIT DER CAPPUCCINO AUTOMATIC .....	36
<b>REINIGUNG UND PFLEGE.....</b>	<b>38</b>
<b>ENTKALKUNG .....</b>	<b>39</b>
<b>STÖRUNGSURSACHEN.....</b>	<b>40</b>

## FUNKTION DER MASCHINE

Die Maschine dient der häuslichen Zubereitung von aus Kaffeemischung gewonnenem Espressokaffee sowie der Abgabe von heißem Wasser / Wasserdampf zur Zubereitung von warmer bzw. aufgeschäumter Milch und Heißgetränken.

Die Zubereitung des Espressokaffees erfolgt, indem Wasser unter Druck und bei einer genau festgelegten Temperatur durch gemahlenes Kaffeepulver gefiltert wird.

**Um einen vorschriftsmäßigen Betrieb der Maschine zu gewährleisten, muß der Benutzer die im vorliegenden Handbuch aufgeführten Anleitungen genau durchgelesen und verstanden haben.**

## BESTIMMUNGSZWECK DER MASCHINE

Das Modell SIM-STE-SMO dient der Abgabe von:

- aus gemahlene Kaffeebohnen zubereiteten Getränken.
- Heißwasser und Wasserdampf zum Erhitzen von Getränken und sowie zur Zubereitung von warmer bzw aufgeschäumter Milch.
- mit Milch und Kaffee zubereiteten Getränken.

## WICHTIGE HINWEISE



**Um eine einwandfreie Funktion Ihrer Kaffeemaschine zu gewährleisten und um Personen- und Sachschäden zu vermeiden, müssen folgende Sicherheitshinweise beachtet werden:**

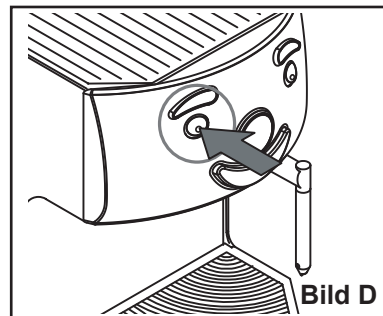
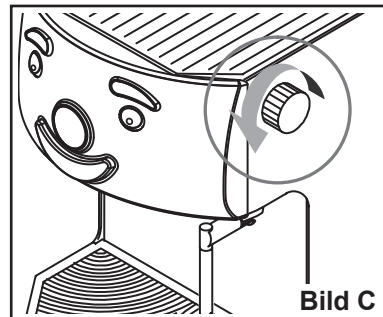
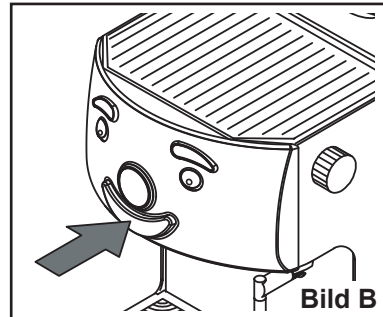
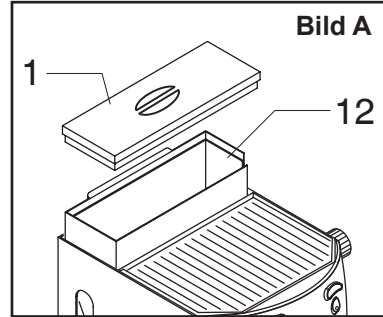
- **Die vorliegende Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen und aufbewahren.**
- Heiße Oberflächen des Gerätes nicht berühren, nur die Schalter und Druckknöpfe benutzen.
- Um Brand-, Strom- und Personenschäden zu vermeiden, das Gerät und stromführende Teile niemals in Wasser tauchen. Kurzschlußgefahr !
- Das Gerät an einem standsicheren Ort aufstellen. Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen oder in die Nähe von offenen Flammen stellen. Darauf achten, daß Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen. Kinder erkennen die Gefahren nicht, die im Zusammenhang mit elektrischen Geräten entstehen können.
- Vor dem Ziehen des Netzsteckers zuerst alle Schalter ausschalten.
- Bei Nichtgebrauch und vor jeder Reinigung des Gerätes, unbedingt alle Schalter ausschalten und dann den Netzstecker ziehen.
- Das Gerät niemals bei Störungen oder mit beschädigtem Netzkabel und Stecker betreiben.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder von seinem Kundendienst ersetzt werden.
- Das Gerät nicht im Freien oder Umgebungen mit tiefen Temperaturen benutzen.
- Das Gerät ausschließlich für die Zwecke benutzen, für welche es konstruiert worden ist.
- Vor jeder Benutzung überprüfen, ob sich genügend Wasser im Wassertank (12) befindet und ob der Heißwasser-/Dampf-Drehknopf (13) geschlossen ist.
- Um Geräteschäden zu vermeiden, darf ausschließlich vom Hersteller zugelassenes Zubehör verwendet werden.
- Niemals den Siebträger während des Brühvorgangs öffnen bzw. ausspannen.
- Die Entkalkungshinweise beachten.
- Die Kaffeemaschinen "SIM - STE - SMO" sind Geräte für den Haushalt und nicht für die gewerbliche Nutzung; bitte dies beachten.
- Vor **INBETRIEBNAHME** überprüfen, ob die auf dem Typenschild unter oder hinter dem Gerät genannte Netzspannung die landesübliche ist.
- Im Brandfall verwenden Sie zur Brandbekämpfung einen Kohlendioxid-Feuerlöscher. Wasser- oder Pulver-Feuerlöscher sind ungeeignet !

## TECHNISCHE KENNDATEN

Modell	SIM	STE	SMO
<b>Maße (mm)</b>	Breite 220 - Höhe 295 - Tiefe 270		
<b>Gewicht (kg)</b>	5,5		
<b>Wassertankinhalt</b>	2,8 lt		
<b>Dampferzeugung</b>	5 minuten		
<b>Kabellänge</b>	ca. 160 cm		
<b>max. Pumpendruck</b>	15 bar		
<b>Spannung</b>	230V-50Hz. / 120V-60Hz		
<b>Leistung</b>	950 Watt		
<b>Thermostate</b>	für Kaffee-und Dampftemperatur; Sicherheitsthermostate		
<b>Boiler</b>	aus Edelstahl mit Heizelement 900 W		
<b>Schutz</b>	Thermosicherung 100° C, Thermostat, Sicherheitsventil		
<b>Zubehör</b>	Messlöffel, druckregulierter mechanischer Siebträger, Turbo Cappuccinodüse, Bedienungsanleitung, Sieb für Pods, Kaffeefilter, Dichtung für Pods, Cappuccino Automatic (nur bei STE-SMO).		

## INBETRIEBNAHME

- Den Wassertankdeckel (1) abnehmen, den Wassertank (12) herausnehmen, mit kaltem Wasser füllen und wieder einsetzen - **Bild A**.
- Die Röhrchen in den Tank geben und in den dafür vorgesehenen Sitz rechts oben stecken; den Tank (12) wieder mit dem Deckel (1) verschließen.
- Überprüfen Sie, ob die Schalter (2, 3, 4) ausgeschaltet sind.
- Netzstecker (9) in eine Steckdose stecken.
- Ein-/Aus-Schalter (2) betätigen. Das Logo "La Pavoni" leuchtet auf und zeigt damit an, dass die Kaffeemaschine betriebsbereit ist (**Abb. B**). Die Modelle Simpaticone (**STE**) und Simpatissimo (**SMO**) verfügen über einen aktiven Tassenwärmer (16), der beim Einschalten der Maschine mit eingeschaltet wird und automatisch die Tassentemperatur konstant hält.
- Den Heißwasser-/Dampf-Drehknopf (13) gegen den Uhrzeigersinn aufdrehen - **Bild C**.
- Ein Gefäß unter die Turbo Cappuccino (14) stellen.
- Schalter für Kaffee (3) betätigen und warten, bis das Wasser in einem gleichmäßigen Strahl ausströmt - **Bild D**.
- Den Heißwasser-/Dampf-Drehknopf (13) im Uhrzeigersinn wieder schließen. Das Wasser fließt jetzt aus dem Brühkopf (11).
- Schalter für Kaffee (3) ausschalten. Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.
- Bei der ersten **INBETRIEBNAHME** empfiehlt es sich, zusammen mit dem.
- Wasser 2 Löffel Bikarbonat in den Wassertank (12) zu geben, um etwaige Verunreinigungen im Brühsystem zu entfernen.
- Die Bikarbonatlösung wie oben beschrieben ausfließen lassen. Anschließend den Wassertank ausspülen und mit Frischwasser befüllen. Die Anweisungen für Inbetriebnahme wiederholen, damit Rückstände der Bikarbonatlösung entfernt werden.



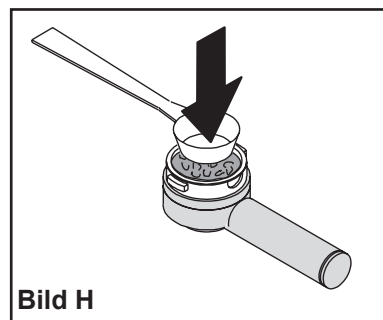
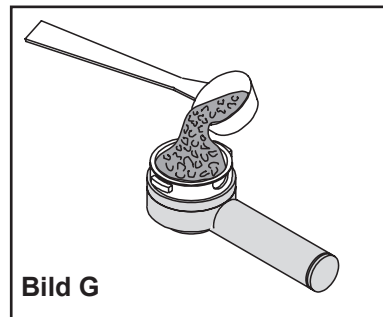
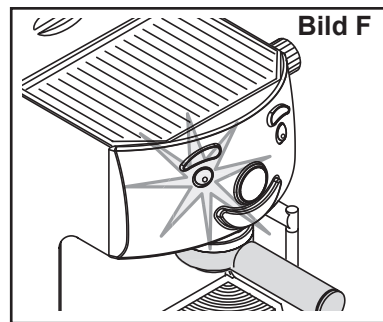
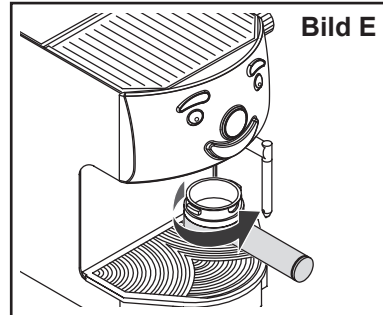
## WICHTIGE HINWEISE

- Die Anweisungen zur Inbetriebnahme sollten bei längerem Nichtgebrauch des Gerätes oder wenn der Wassertank (12) vollständig entleert wurde, durchgeführt werden.
- Das Gerät niemals ohne Wasser betreiben, da dadurch die Maschine beschädigt werden kann.

## KAFFEEZUBEREITUNG

**!** **Zu beachten:** Der aus den Schnabelausläufen des Filterhalters austretende Kaffee hat eine Temperatur zwischen 75-85°C Um mögliche Verbrühungen zu vermeiden, muß der o.a. Vorgang mit maximaler Umsicht ausgeführt werden.

- Durch den speziellen druckregulierten Siebträger erhalten Sie ein optimales Ergebnis und eine feinporige Crema wie Sie es aus der italienischen Bar kennen.
- Zum Vorwärmen den Siebträger (6) ohne Sieb (17) durch Drehen von links nach rechts fest in den Brühkopf (11) einspannen. Den Griff des Siebträgers loslassen (**Abb. E**).
- Das mechanische System, das den Siebträger leicht nach links verschiebt, garantiert ein optimales Ergebnis.
- Überprüfen Sie, ob sich genügend Wasser im Wassertank (12) befindet.
- Ein-/Aus-Schalter (2) betätigen.
- Warten, bis die Kontrolllampe des Schalters für Kaffee (3) aufleuchtet - **Bild F**.
- Das Gerät hat nun die richtige Temperatur erreicht.
- Den Siebträger vom Brühkopf (11) abnehmen und den großen Kaffeefilter (17) in den Siebträger (6) einsetzen.
- Den Filter (17) mit einem oder zwei Meßlöffeln gemahltem Espressokaffee füllen, je nachdem, wie viele Espresso zubereitet werden sollen (**Abb. G**).  
Ca. 1 Meßlöffel = 1 Espresso  
Ca. 2 Meßlöffel = 2 Espresso
- Die Dosierung und das Anpressen des Kaffeemehls beeinflussen die Qualität und das Aroma des Kaffees.
- Den Kaffee unter leichtem Druck mit dem Messlöffel glatt streichen (**Abb. H**); eventuelle Kaffeereste am oberen Rand des Siebträgers entfernen.
- Siebträger (6), wie oben beschrieben, in den Brühkopf (11) einspannen.
- Ein oder zwei vorgewärmte Tassen unter den Siebträger stellen.
- Schalter für Kaffee (3) betätigen; die Pumpe beginnt nun zu arbeiten und drückt heißes Wasser durch den Brühkopf. Nach Erreichen der gewünschten Tassenfüllmenge den Schalter für Kaffee wieder ausschalten.
- Danach den Siebträger aus dem Brühkopf ausspannen und den Kaffeesatz ausklopfen bzw. unter fließendem Wasser ausspülen.



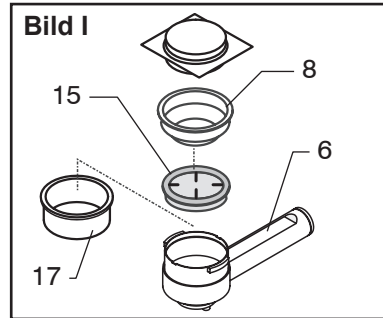
## ZUBEREITUNG VON KAFFEE MIT PODS



**Zu beachten:** Der aus den Schnabelausläufen des Filterhalters austretende Kaffee hat eine Temperatur zwischen 75-85°C Um mögliche Verbrühungen zu vermeiden, muß der o.a. Vorgang mit maximaler Umsicht ausgeführt werden.

Der Siebträger kann auch für die Kaffeezubereitung mit dem Pods verwendet werden:

- Sieb (17) aus dem Siebträger (6) herausnehmen.
- Siebeinlage für Pods (15) in den Siebträger legen, so daß das Kreuz nach oben zeigt - **Bild I**.
- Kleines Sieb für Pods (8) in den Siebträger (6) legen. Um einen ausgezeichneten Kaffee zu erhalten, sollte man den Siebträger mit dem Sieb und die Tasse(n) vorwärmen.
- Zum Vorwärmen den Siebträger (6) durch Drehen von links nach rechts in den Brühkopf (11) fest einspannen - **Bild E**.



- Das mechanische System, das den Siebträger leicht nach links verschiebt, garantiert ein optimales Ergebnis.
- Überprüfen Sie, ob sich genügend Wasser im Wassertank (12) befindet und betätigen Sie den Ein-/Aus-Schalter (2).
- Warten, bis die Kontrollampe des Schalters für Kaffee (3) aufleuchtet.
- Das Gerät hat nun die richtige Temperatur erreicht.
- Siebträger aus dem Brühkopf (11) durch Drehen von rechts nach links ausspannen.
- Das Pod in das Sieb einlegen; bitte sorgfältig damit umgehen.
- Siebträger (6), wie oben beschrieben, in den Brühkopf (11) einspannen.
- Eine vorgewärmte Tasse unter den Siebträger stellen und den Schalter für Kaffee (3) betätigen; die Pumpe beginnt nun zu arbeiten und drückt heißes Wasser durch den Brühkopf.
- Nach Erreichen der gewünschten Tassenfüllmenge den Schalter für Kaffee (3) wieder ausschalten.
- Danach den Siebträger (6) durch Drehen von rechts nach links aus-spannen und das Pod entnehmen. Unter fließendem Wasser ausspülen.

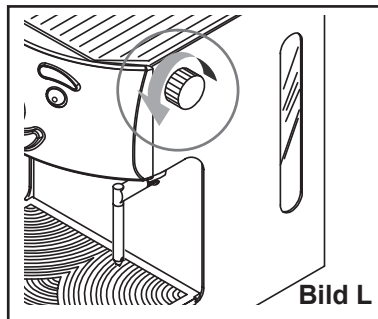
## HEISSWASSERENTNAHME

Vergewissern Sie sich, daß der Stand des Kaltwassers im Wassertank (12) der Maschine überhalb der Marke Mindeststand liegt.



**Zu beachten:** Das aus der Abgabereinheit austretende Wasser hat eine Temperatur von etwa 90°C. Um mögliche Verbrühungen zu vermeiden, muß der o.a. Vorgang mit maximaler Umsicht ausgeführt werden.

- Überprüfen, ob die Kontrolllampe des Schalters für Kaffee (3) leuchtet.
- Ein Gefäß unter die **Turbo Cappuccinodüse (14)** stellen.
- Heißwasser-/Dampf-Drehknopf (13) gegen den Uhrzeigersinn aufdrehen - **Bild L**.
- Schalter für Kaffee (3) betätigen und warten, bis das Wasser ausströmt.
- Nach Erreichen der gewünschten Menge den Schalter für Kaffee (3) ausschalten und den Heißwasser-/Dampf-Drehknopf (13) im Uhrzeigersinn schließen.



## ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO MIT DERO "TURBO CAPPUCCINO"

- Für die Zubereitung eines Cappuccinos ist die typisch italienisch aufgeschäumte Milch unerlässlich. Mit Hilfe der **Turbo Cappuccino** erhält man einen feinporigen, festen Milchschaum.
- Die **Turbo Cappuccino** läßt sich problemlos anbringen. Die **Turbo Cappuccino** auf den Anschluß stecken und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Überprüfen, ob die Kontrolllampe des Schalters für Kaffee (3) leuchtet.
- Schalter für Dampf (4) betätigen; die Kontrolllampe leuchtet auf und der Schalter für Kaffee (3) erlischt - **Bild M**.
- Nach ca. 30 Sekunden leuchtet der Schalter für Kaffee (3) wieder auf, das Gerät ist jetzt betriebsbereit (14).
- In einen Behälter, nicht höher als 10 cm, ca. 100 ml kalter Milch füllen und die **Turbo Cappuccino** ca. 3 cm unter die Milchoberfläche eintauchen. Heißwasser-/Dampf-Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn öffnen.
- Wird kein Dampf mehr benötigt, heißwasser-/Dampf-Drehknopf im Uhrzeigersinn schließen und den Schalter für Dampf (4) ausschalten.
- Die **Turbo Cappuccino** auf das Abtropfgitter (7) richten, den Heißwasser-/Dampf-Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn öffnen und den Schalter für Kaffee betätigen.
- Die Kaffeemaschine so lange entlüften, bis aus der **Turbo Cappuccino** Wasser in einem gleichmäßigen Strahl ausströmt. Schalter für Kaffee (3) ausschalten und den Heißwasser-/Dampf-Drehknopf (13) im Uhrzeigersinn wieder schließen. Nach Gebrauch empfiehlt es sich, die **Turbo Cappuccino** zu reinigen.



**Achtung:** Die Düse ist sehr heiß, es besteht Verbrennungsgefahr, abwarten bis die Düse abgekühlt ist. Die **Turbo Cappuccino** im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen und horizontal vom Anschluß abziehen, danach die Metallhülse abziehen und alle Teile unter fließendem Wasser reinigen, in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammensetzen.

## ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO MIT DER CAPPUCCINO AUTOMATIC

- Mit der **Cappuccino Automatic** kann problemlos Milch erwärmt und aufgeschäumt werden. Mit einem Handgriff ist es möglich, die aufgeschäumte Milch in die Tasse fließen zu lassen. Um einen typischitalienischen Cappuccino zu erhalten, zuerst eine Tasse Espresso in einer Kaffeetasse zubereiten.

- **Cappuccino Automatic** folgendermaßen am Gerät anbringen:

- **Turbo Cappuccino** im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen, horizontal vom Anschluß abziehen - **Bild O**.

- **Cappuccino Automatic** bis zum Anschlag auf den Anschluß stecken.

- Überprüfen, ob die Kontrollampe des Schalters für Kaffee (3) leuchtet. Schalter für Dampf (4) betätigen, die Kontrollampe leuchtet auf und der Schalter für Kaffee (3) erlischt - **Bild M**. Nach ca. 30 Sekunden leuchtet der Schalter für Kaffee (3) wieder auf, das Gerät ist jetzt betriebsbereit (10).

- Für die Dampfentnahme muß folgendes durchgeführt werden:

- Den Heißwasser-/Dampf-Drehknopf (13) 2-3-mal kurz auf und zu drehen. Aus der **Cappuccino Automatic** muß etwas Dampf austreten.

- Den Ansaugschlauch (19) in eine neben das Gerät gestellte Milchtüte oder einen anderen Behälter mit kalter Milch stecken - (**Abb. N**).

- Die Tasse mit dem zuvor bereiteten Espresso unter den Auslauf der **Cappuccino Automatic** (10) stellen und den Heißwasser-/Dampf-Drehknopf (13) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn öffnen. Die aufgeschäumte, erwärmte Milch fließt nun aus.

- Durch den Regulierstift (18) kann die Konsistenz des Milchschaums verändert werden, indem der Regulierstift nach oben oder unten gedreht wird.

- Wird kein weiterer Dampf mehr benötigt, den Heißwasser-/Dampf-Drehknopf (13) durch Drehen im Uhrzeigersinn wieder schließen und den Schalter für Dampf (4) ausschalten.

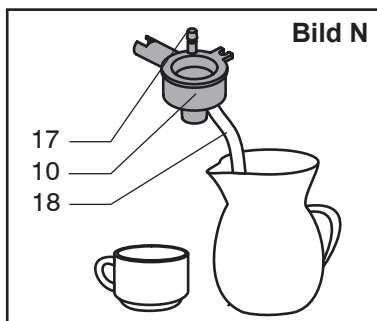
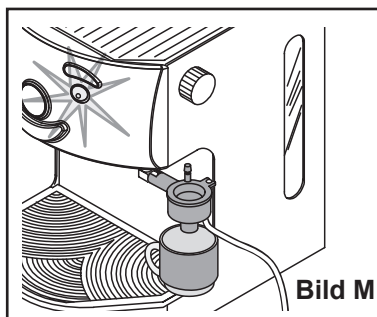
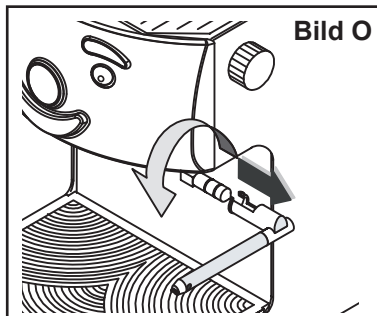
- Nach der Zubereitung empfiehlt es sich, die **Cappuccino Automatic** sofort zu reinigen. Milchrückstände setzen sich sonst ab, welche später schwierig zu entfernen sind.

- Dazu ein Gefäß mit Frischwasser neben das Gerät stellen und den Ansaugschlauch (19) darin eintauchen - **Bild N**.

- Nun die normalen Funktionen der **Cappuccino-Zubereitung** (wie oben beschrieben) durchführen und das Wasser in einen geeigneten Behälter ausfließen lassen.

- Damit wieder Kaffee zubereitet werden kann, muß folgendes durchgeführt werden: **Cappuccino Automatic** (14) auf das Abtropfgitter (7) richten, Heißwasser-/Dampf-Drehknopf (13) wieder öffnen und den Schalter für Kaffee (3) betätigen. Die Kaffeemaschine so lange entlüften, bis das Wasser in einem gleichmäßigen Strahl ausströmt.

- Schalter für Kaffee (3) ausschalten und Heißwasser-/Dampf-Drehknopf (13) schließen. Die Maschine kann jetzt wieder Kaffee zubereiten.



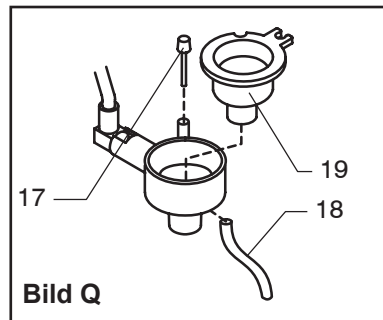
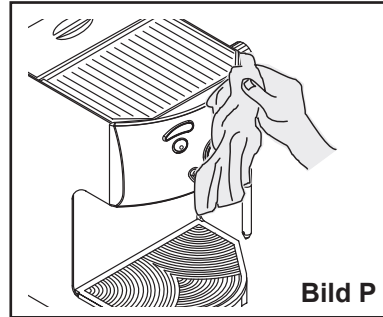
DEUTSCH

## REINIGUNG UND PFLEGE

- Eine stets sauber gehaltene Kaffeemaschine belohnt durch eine optimale Kaffeequalität und wirkt sich vorteilhaft auf die Lebensdauer des Gerätes aus.

**! Achtung:** Bevor die Kaffeemaschine gereinigt wird, Gerät ausschalten und den Netzstecker (9) aus der Steckdose ziehen.

- Wassertank (12), Abtropfgitter (7), Siebträger (6), **Cappuccino Automatic (10)** und Siebe (8) und (17) und der **Turbo Cappuccino** regelmäßig mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel reinigen, mit Wasser gut ausspülen und anschließend trockenreiben.
- Das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ohne Reinigungsmittel reinigen - **Bild P**.
- **Turbo Cappuccino** im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen und horizontal vom Anschluß abziehen. Metallhülse abziehen und alle Teile unter fließendem Wasser reinigen.
- Zusätzlich zur oben beschriebenen Reinigung muß die **Cappuccino Automatic (14)** regelmäßig gereinigt werden. Die **Cappuccino Automatic** vom Anschluß nehmen. Die Abdeckung (20), den Ansaugschlauch (19), sowie den Regulierstift (18) demontieren und alle Teile unter fließendem Wasser reinigen. Kein Spülmittel verwenden. Nach Reinigung alle Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammensetzen.
- Das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.



## ENTKALKUNG

- Je nach Kalkgehalt des Wassers ist die Maschine regelmäßig, spätestens alle drei Monate, zu entkalken. In Gegenden mit sehr hoher Wasserhärte empfehlen wir in kürzeren Intervallen zu entkalken. Einen handelsüblichen Kaffeemaschinen-Entkalker (wir empfehlen Bioentkalker auf Zitronensäurebasis) nach Herstellerangaben im Wasser lösen.

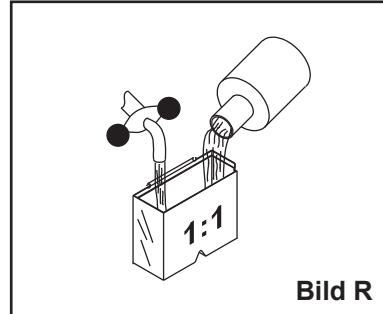


Bild R

- Bei ausgeschaltetem Gerät die Entkalkerlösung in den Wassertank (12) einfüllen - **Bild R**.
- Siebträger (6) ohne Kaffee in den Brühkopf (11) einspannen.
- Das Gerät einschalten.

- Gefäße unter den Brühkopf (11) und die **Cappuccino Automatic** oder die **Turbo Cappuccino** stellen.
- Schalter für Kaffee (3) betätigen und das Entkalkungsmittel ca. 10-15 Sekunden aus dem Brühkopf (11) fließen lassen - **Bild S**.

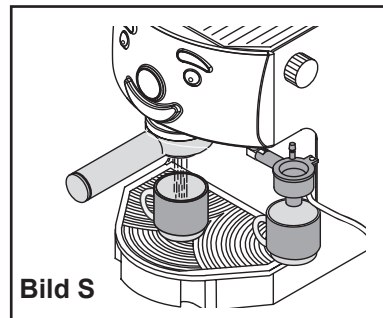


Bild S

- Heißwasser-/Dampf-Drehknopf (13) gegen den Uhrzeigersinn langsam öffnen und das Entkalkungsmittel ca. 10-15 Sekunden aus der **Cappuccino Automatic (10)** oder der **Turbo Cappuccinodüse (14)** fließen lassen.

- Schalter für Kaffee (3) ausschalten.
- Gerät ausschalten und Entkalkerlösung ca. 15 min. einwirken lassen.
- Den Vorgang wiederholen, bis sich fast keine Entkalkerlösung mehr im Wassertank befindet, Wassertank nicht ganz leerlaufen lassen.

- Wassertank entnehmen, Siebträger ausspannen, **Cappuccino Automatic** bzw. **Turbo Cappuccino** abnehmen und alle Teile gut ausspülen. Wassertank mit Frischwasser auffüllen und alle Teile wieder einsetzen.

- Schalter für Kaffee (3) betätigen und das gesamte Wasser über den Brühkopf und die **Cappuccino Automatic (10)** oder die **Turbo Cappuccino (14)** ausfließen lassen, damit jegliche Entkalkungsmittelrückstände entfernt werden.
- Schalter für Kaffee (3) ausschalten. Anschließend nochmals den Siebträger und die **Cappuccino Automatic** bzw. die **Turbo Cappuccino** abnehmen und ausspülen.

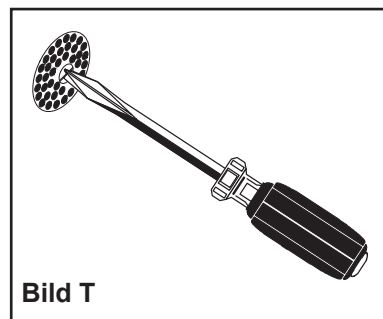


Bild T

**Achtung:** Bei starker Verkalkung sollte das Brüsiesieb im Brühkopf mit einem Schraubenzieher vor dem Entkalken abgeschraubt werden, um ein Verstopfen durch gelöste Kalkpartikel zu vermeiden - **Bild T**.

## STÖRUNGSURSACHEN

### **A Die Maschine funktioniert nicht und der Ein-/Aus-Schalter leuchtet nicht auf:**

- 1) Strom fehlt.
- 2) Stecker ist nicht korrekt eingesteckt.
- 3) Das Sicherheitsthermostat muß rückgestellt werden.

### **B Der Ein-/Aus-Schalter leuchtet auf, aber das Wasser wird nicht erhitzt:**

- 1) Heizung muß ersetzt werden.
- 2) Thermostate müssen ersetzt werden.

### **C Es tritt kein Kaffee aus dem Siebträger:**

- 1) Kein Wasser im Wassertank.
- 2) Der Kaffee ist zu fein gemahlen.
- 3) Zuviel Kaffeemehl im Sieb.
- 4) Das Kaffeemehl ist zu stark gepreßt.
- 5) Schalter für Dampf (4) ist gedrückt (leuchtet auf).
- 6) Das Gerät wurde nicht entlüftet (siehe **INBETRIEBNAHME**).
- 7) Gerät ist verkalkt.

### **D Der Kaffee läuft nur tropfenweise aus dem Siebträger:**

- 1) Der Kaffee ist zu fein gemahlen.
- 2) Zuviel Kaffee im Sieb.
- 3) Das Kaffeemehl ist zu stark gepreßt.

### **E Der Kaffee läuft zu schnell aus und hat keine Crema:**

- 1) Der Kaffee ist zu grob gemahlen.
- 2) Das Kaffeemehl ist zuwenig gepreßt.
- 3) Zuwenig Kaffee im Sieb.
- 4) Die Kaffeemischung ist ungeeignet.

### **F Der Kaffee läuft seitlich zwischen dem Brühkopf und Siebträger aus:**

- 1) Der Siebträger ist nicht korrekt eingespannt.
- 2) Zuviel Kaffeemehl im Sieb.
- 3) Der Rand des Siebträgers ist nicht sauber.
- 4) Die Siebhalterdichtung ist verschlissen.

### **G Der Kaffee ist kalt:**

- 1) Die Kontrollampe des Schalters für Kaffee (3) hat bei der Zubereitung noch nicht aufgeleuchtet.
- 2) Der Siebträger wurde nicht zum Vorwärmen eingespannt.
- 3) Tassen wurde nicht vorgewärmt.

### **H Lautes Pumpengeräusch:**

- 1) Kein Wasser im Wassertank.



**Hinweis:** Falls Störungen gem. Punkt B oder nicht beschriebene Fälle auftreten, wenden Sie sich bitte an autorisierte Fachleute.

Schäden, die auf falsche Handhabung oder Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung zurückzuführen sind, fallen nicht unter Garantie und schließen die Haftung für Personen- oder Sachschäden aus.

