

KB ELEMENTS



Preciso Kaffeemaschine mit integriertem Mahlwerk

ELK201 CS

BENUTZERHANDBUCH

Inhalt

| | |
|---|--|
| 1. Wichtige Sicherheitshinweise..... | |
| 2. Kaffeemaschinen-Bedienungselemente..... | |
| 3. Weitere Details..... | |
| 4. Vor dem ersten Gebrauch..... | |
| 5. Anleitung zum Schleifen..... | |
| 5.1 Kurze Einführung..... | |
| 5.2 Tipps zum Schleifen..... | |
| 5.3 Filterkorb..... | |
| 5.4 Mahlgutdosierung und Stampfkraft..... | |
| 5.5 Pulvergrößenreferenz..... | |
| 5.6 Bedienung..... | |
| 6. Espresso-Anleitung..... | |
| 6.1 Kurze Einführung..... | |
| 6.2 Tipps für Espresso..... | |
| 6.3 Bedienung..... | |
| 7. Anleitung zum Aufschäumen von Milch..... | |
| 7.1 Kurze Einführung..... | |
| 7.2 Tipps für die Milchaufschäumung..... | |
| 7.3 Anleitung zur Heißwasserfunktion der Espressomaschine | |
| 8. Ausgabe von heißem Wasser..... | |
| 9. Ruhemodus und Abschaltautomatik | |
| 10. Warnung bei Wasserknappheit..... | |
| 11. Alle Standardeinstellungen wiederherstellen..... | |
| 12. Pflege und Reinigung - Espressomaschine..... | |
| 13. Pflege und Reinigung - Mühle..... | |
| 14. Entkalkungszyklus - Espressomaschine..... | |
| 15. Anleitung zur Fehlersuche..... | |
| 15.1 Anleitung zur Fehlerbehebung - Espressomaschine..... | |
| 15.2 Anleitung zur Fehlerbehebung - Dampfrohr..... | |
| 15.3 Anleitung zur Fehlerbehebung - Mühle..... | |

1. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

1. Spannungskompatibilität: Stellen Sie sicher, dass die Spannung Ihrer Steckdose mit dem angegebenen Bereich von "220-240V" der Kaffeemaschine entspricht.
2. Aufstellen: Stellen Sie die Kaffeemaschine auf eine stabile, flache Oberfläche oder einen Tisch.
3. Vermeiden Sie Wasserkontakt: Tauchen Sie die Kaffeemaschine oder ihr Kabel NIEMALS in Wasser oder eine andere Flüssigkeit, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
4. Beschädigte Teile: Benutzen Sie die Kaffeemaschine NICHT, wenn das Kabel oder irgendein Teil beschädigt ist, um das Risiko eines Stromschlags zu verringern. Wenden Sie sich an die nächstgelegene KB ELEMENTS-Verkaufsstelle für Hilfe.
5. Sicherheit des Kabels: Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kabel. Halten Sie es fern von Kanten oder heißen Oberflächen, um Schäden zu vermeiden.
6. Wärmequellen: Stellen Sie die Kaffeemaschine nicht auf oder in die Nähe von Gegenständen mit hoher Temperatur wie Öfen, Heizungen, Kühlschränken oder Herdplatten.
7. Originalzubehör: Verwenden Sie nur das mit dem Gerät gelieferte Originalzubehör.
8. Bestimmungsgemäße Verwendung: Dieses Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von Kaffee bestimmt. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke und bewahren Sie es stets an einem trockenen Ort auf.
9. Heiße Teile: Vermeiden Sie es, heiße Teile zu berühren, um schwere Verletzungen zu vermeiden.
10. Regelmäßige Wartung: Reinigen und pflegen Sie die Kaffeemaschine und ihre Komponenten regelmäßig, um eine hohe Kaffequalität zu gewährleisten und die Lebensdauer des Geräts zu verlängern.
11. Betriebssicherheit: Bewegen Sie die Kaffeemaschine nicht und schalten Sie sie nicht aus, während sie in Betrieb ist.
12. Wasserbedarf: Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass die Kaffeemaschine mit Wasser gefüllt ist.
13. Fremdkörper: Untersuchen Sie den Bohnenbehälter vor jeder Benutzung auf Fremdkörper.
14. Nutzungsbeschränkung: Die Kaffeemaschine ist nur für den häuslichen Gebrauch in Innenräumen bestimmt. Sie ist nicht für den kommerziellen Gebrauch oder den Gebrauch im Freien geeignet.
15. Erstgebrauch: Brühen Sie vor dem ersten Gebrauch mindestens zweimal mit sauberem Wasser auf, um Gerüche zu beseitigen.
16. Belüftung: Verwenden Sie die Kaffeemaschine nicht in einem geschlossenen Schrank.
17. Kindersicherheit: Bewahren Sie die Kaffeemaschine und ihr Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
18. Gefiltertes Wasser: Es wird empfohlen, gefiltertes Wasser zu verwenden, um die Lebensdauer der Kaffeemaschine zu verlängern.

TECHNISCHE DATEN

Leistung der Kaffeemaschine: 2250W

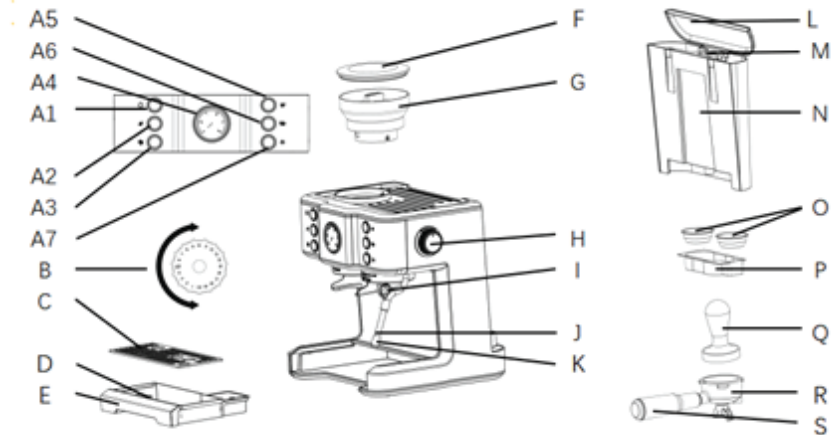
Leistung der Kaffeemühle: 150W

Fassungsvermögen des Bohnenbehälters: 220g

Druck: 20 BAR

2,6 L abnehmbarer transparenter Wassertank

2. KAFFEEMASCHINEN-BEDIENUNGSELEMENTE:



| | | | |
|----|---|----|--|
| A1 | Einschalttaste | A2 | Taste für Einzelschuss-Mahlung |
| A3 | Taste für Einzelschuss-Mahlung | A4 | Druckmessgerät |
| A5 | Taste für Einzelschuss-Espresso | A6 | Taste für doppelten Espresso-Schuss |
| A7 | Dampftaste | B | Mahlgradwähler |
| C | Abnehmbare Tassenablage (Tropfblech) | D | Schwimmerabdeckung (Anzeige für volle Tropfschale) |
| E | Tropfschale | F | Deckel des Bohnenbehälters |
| G | Abnehmbarer Bohnenrichter | H | Dampf-/Heißwasserskala |
| I | Dampfstab-Gummigriff | J | Dampfstab und Heißwasserstab |
| K | Schaumdüse | L | Wassertankdeckel |
| M | Wassertankgriff | N | Wassertank |
| O | Filterkörbe (für Einzel- und Doppelschüsse) | P | Siebträger (Metallrichter) |
| Q | Kaffeestamper | R | Siebträger/ Metallrichter |
| S | Griff des Siebträgers (Metallrichtergriff) | | |

WICHTIGE INFORMATION:

Die Siebträgermaschine wird werkseitig mit einem Siebträgerfilter für zwei Espresso ausgestattet. Die ausgegebene Espressomenge können Sie je nach Wunsch auch als Einzlespresso verwenden. Wenn Sie jedoch nur einen Espresso zubereiten möchten, verwenden Sie bitte den Siebträgerfilter für einen Espresso.

Der Siebträgerfilter sowie weitere Zubehörteile befinden sich hinter der Abtropfschale. Entfernen Sie die Abtropfschale vorsichtig, um die Zubehörteile zu entnehmen. Setzen Sie die Abtropfschale anschließend wieder korrekt ein.

UM EINEN PERFEKTEN ESPRESSO MIT IHRER SIEBTRÄGERMASCHINE ZUZUBEREITEN, BEACHTEN SIE BITTE DIE FOLGENDEN SCHRITTE:

1. Bohnenwahl und Alter

Die richtige Einstellung des Mahlgrads hängt von der Art und dem Alter der Kaffeebohnen ab:

Frische Bohnen: Meist ist ein feinerer Mahlgrad erforderlich.

Ältere Bohnen: Ein gröberer Mahlgrad liefert optimale Ergebnisse.

2. Richtige Dosierung (erste Empfehlung)

Wiegen Sie das Kaffeemehl, das aus dem Mahlwerk kommt, für beste Ergebnisse:

Einfacher Espresso: 12–13 Gramm.

Doppelter Espresso: 17–19 Gramm.

Beginnen Sie immer mit der niedrigsten Gramm-Menge beim ersten Versuch.

3. Werkseitige Einstellungen

Die Menge der gemahlene Bohnen ist werkseitig auf eine typische Espressostärke eingestellt.

Passen Sie den Mahlgrad zwischen 4 und 5 an, um die ideale Extraktion zu erzielen.

Für den ersten Versuch empfehlen wir den Mahlgrad 5.

4. Feinjustierung der Mahlzeit

Um die gewünschte Menge an gemahlenem Kaffee einzustellen, folgen Sie diesen Schritten:

Halten Sie die Ein-Tassen-Mahl taste 3 Sekunden lang gedrückt, um die benutzerdefinierte Mahlzeit zu aktivieren.

Das Mahlwerk beginnt automatisch zu mahlen.

Drücken Sie die Mahltaste erneut, um den Vorgang zu stoppen, nachdem die gewünschte Zeit (ca. 20 Sekunden) erreicht ist.

Sie können dieses Anleitungsvideo auch auf unserem Youtube-Kanal ansehen:

<https://youtube.com/shorts/TPonWrsQw0s?feature=shared>

BEDIENUNGSELEMENTE DER KAFFEEMASCHINE

A1. Einschalttaste

Drücken Sie die Einschalttaste, um die Maschine einzuschalten. Die Taste leuchtet vollständig, wenn die Maschine eingeschaltet ist. Nach 25 Minuten Inaktivität wechselt die Maschine automatisch in den Schlafmodus und das Licht der Einschalttaste erlischt.

A2. Taste für Einzelschuss-Mahlung

A3. Taste für Doppelschuss-Mahlung

A4. Druckmessgerät

Verbessert die Espressoextraktionsleistung, um großartigen Kaffee zu erzielen.

A5. Taste für Einzelschuss-Espresso

A6. Taste für Doppelschuss-Espresso

A7. Dampftaste

B. Mahlgradwähler

Bietet 20 präzise Mahlgradeinstellungen, von fein bis grob, um eine optimale Extraktion zu gewährleisten.

C. Abnehmbare Tassenablage (Tropfblech)

D. Schwimmerabdeckung (Anzeige für volle Tropfschale)

E. Tropfschale

Sammelt Verschmutzungen und Tropfen für eine einfache Reinigung.

F. Deckel des Bohnenbehälters

Merkmale einen Silikon-Dichtring, um die Frische zu erhalten.

G. Abnehmbarer Bohnentrichter

Fasst bis zu 220 g Bohnen und kann zur Reinigung leicht entfernt werden.

H. Dampfstab und Heißwasserstab

Der Edelstahl-Dampfstab mit 360°-Schwenkfunktion ermöglicht müheloses Milchaufschäumen.

I. Dampfstab-Gummigriff

Der Silikongriff ermöglicht eine reibungslose Bewegung des Dampfstabs in jede Position, ohne Verbrennungsgefahr, und bietet präzise Kontrolle und Handhabung des Dampfes.

J. Dampf-/Heißwasserskala

Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn für heißes Wasser und gegen den Uhrzeigersinn für Dampf.

K. Schaumdüse

L. Wassertankdeckel

Deckt den Wassertank ab, um eine Kontamination zu verhindern.

M. Wassertankgriff

Für einfaches Entfernen und Tragen.

N. Wassertank (2,6L)

Füllen Sie ihn mit gefiltertem kaltem Wasser, indem Sie den Deckel zurückschieben oder den Tank mithilfe des Griffs entfernen.

O. Filterkörbe (für Einzelschuss und Doppelschuss)

Beinhaltet Körbe für sowohl Einzelschüsse als auch Doppelschüsse.

P. Zubehörlagerung

Befindet sich hinter der Tropfschale und bietet einen praktischen Stauraum für Filterkörbe, eine Reinigungsbürste und einen Reinigungspinsel.

Q. Kaffeestampfer (58 mm Größe)

Sorgt für eine gleichmäßige Verteilung des Kaffeepulvers und erleichtert das Andrücken.

R. Siebträger (Metalltrichter) (58 mm Größe)

Sorgt dafür, dass das Kaffeepulver gleichmäßig verteilt ist und leichter angedrückt werden kann.

S. Griff des Siebträgers (Metalltrichtergriff)

Ergonomisch gestaltet für eine komfortable Nutzung.

Weitere Details

Thermoblock-Technologie

Der Thermoblock sorgt für schnelles Aufheizen und präzise Wassertemperatur für optimale Espressoextraktion und Milchschaumzubereitung. Durch das Erhitzen nur der benötigten Wassermenge arbeitet er effizient und schnell. Auf 94°C eingestellt, erreicht der Thermoblock die ideale Temperatur, um die Crema aus korrekt angebrühtem Kaffeepulver zu extrahieren. Abweichungen von diesem Bereich können zu verbranntem oder bitterem Espresso führen.

Fortschrittlicher PID-Controller

Der PID-Controller überwacht und reguliert den Thermoblock genau, sodass das Wasser mit der exakt benötigten Temperatur an das angebrühte Kaffeepulver abgegeben wird.

Pre-Infusion

Vor dem gleichmäßigen Wasserfluss wird eine kleine Menge Wasser sanft auf das angebrühte Kaffeepulver gegeben, was einen aromatischeren Espresso ergibt.

58 mm Extraktionskopf und Siebträger

Der Extraktionskopf und der Siebträger sind mit einem kommerziellen Durchmesser von 58 mm gefertigt und optimiert, um maximalen Geschmack und Crema zu extrahieren. Zusammen mit dem PID-Controller wird das Wasser bei der präzisen Temperatur abgegeben, was ein authentisches Kaffeeerlebnis wie im Café bietet.

Integrierte Mühle

Genießen Sie bequemes Mahlen auf Abruf mit unserer integrierten Mühle.

Anpassbare Extraktionstemperatur

Passen Sie Ihre Extraktionstemperatur nach Ihrem Geschmack mit drei Optionen an: 92°C, 94°C oder 96°C.

Dual-Thermoblock-Heizsystem (Dual-Boiler-Heizsystem)

Das Dual-Thermoblock-Heizsystem verfügt über separate Boiler für die Kaffeeextraktion und das Milchaufschäumen. Diese Konfiguration gewährleistet eine aktive Temperaturkontrolle und optimale Stabilität für beide Prozesse gleichzeitig, wodurch ein nahtloses Milchaufschäumen und eine Espressoextraktion möglich sind.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

1. Stellen Sie sicher, dass alle Verpackungen entfernt wurden und überprüfen Sie das Vorhandensein aller Zubehörteile.

2. Waschen Sie die folgenden Teile mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel:

- Edelstahl-Einzelschuss-Filterkorb
- Edelstahl-Doppelschuss-Filterkorb
- Wassertank
- Siebträger
- Bohnentrichter

Spülen Sie den Tamper ab und lassen Sie ihn an der Luft trocknen.

Platzierung der Zubehörteile:

- Bewahren Sie die Reinigungsbürste und die Reinigungsnadel hinter der Tropfschale auf.
 - Platzieren Sie den Tamper auf der Tassenwärmeplatte.
 - Installieren Sie den Bohnentrichter:
 - Richten Sie das Bohnentrichterschloss mit der Vorderseite der Maschine aus.
 - Drücken Sie sanft nach unten und setzen Sie den Bohnentrichter in die Verbindung der Maschine ein.
 - Drehen Sie das Bohnentrichterschloss im Uhrzeigersinn, um es zu sichern.
 - Diese Aktion öffnet das Trichtertor und ermöglicht es Ihnen, ihn mit frisch gerösteten Kaffeebohnen zu füllen.
 - Füllen Sie den Bohnentrichter mit mittel- oder dunkelgerösteten Kaffeebohnen.
- Verwenden Sie als Ausgangspunkt für die Espressoextraktion die Mahlgradeinstellung 5.

Anleitung für die erstmalige Inbetriebnahme:

Stellen Sie sicher, dass diese Schritte vor der erstmaligen Verwendung abgeschlossen sind:

- Wasserbehälter füllen: Entfernen Sie die orangefarbene Silikonkappe von unten am Ventil des Wasserbehälters. Öffnen Sie den Deckel und heben Sie ihn mit dem Griff im Inneren nach oben. Füllen Sie mit gefiltertem kaltem Wasser. Setzen Sie den Wasserbehälter in Position und schließen Sie den Deckel.
- Hinweis: Stellen Sie sicher, dass der Wasserbehälter sauber ist, um Blockaden zu vermeiden.

BEREIT-Zustand:

Wenn die Maschine betriebsbereit ist:

- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste: Schalten Sie die Maschine ein. Die Ein-/Aus-Taste leuchtet auf, und die Kaffee- und Dampf Tasten pulsieren, um anzuzeigen, dass der Thermoblock sich aufheizt.
- Beleuchtung der Mahltaste: Bei korrekter Installation des Bohnentrichters leuchtet die Mahltaste vollständig auf. Bei falscher Installation pulsiert die Mahltaste schnell.
- Anzeige des BEREIT-Zustands: Alle Tasten, einschließlich Ein-/Aus, Einzelschuss-Mahlung, Doppelschuss-Mahlung, Einzelschuss-Espresso, Doppelschuss-Espresso und Dampf, sind vollständig beleuchtet.

Einsetzen des Siebträgers:

Bereiten Sie den Siebträger für die Verwendung vor:

- Sieb einsetzen: Legen Sie entweder einen Einzel- oder Doppelschuss-Siebeinsatz in den Siebträger.
- Ausrichten und Verriegeln: Richten Sie den Siebträger mit der "EINSETZEN"-Position auf der linken Seite des Extraktionskopfs aus. Drücken Sie den Siebträger flach gegen den Extraktionskopf und drehen Sie ihn langsam gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln.
- Hinweis: Bei den ersten Verwendungen kann aufgrund der straffen Passung möglicherweise mehr Kraft erforderlich sein, was normal ist.

Espresso-Extraktion:

Für die Espresso-Extraktion:

- Espresso-Taste drücken: Wählen Sie zwischen Einzelschuss oder Doppelschuss Espresso. Warten Sie darauf, dass das Wasser zu fließen beginnt.
- Wasserfluss: Nach automatischem Stoppen des Wasserflusses das Wasser in der Tasse entsorgen und gründlich reinigen. Diesen Vorgang mehrmals vor der Extraktion wiederholen. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um die Funktion zu verlassen und zum BEREIT-Zustand zurückzukehren.
- Anfängliches Geräusch: Das anfängliche Pumpen von Wasser kann ein lauterer Geräusch erzeugen, das auf die Luftentlüftung hinweist. Nach etwa 20 Sekunden wird das Geräusch nachlassen.
- Vorbereitung des Dampfstabs: Positionieren Sie den Dampf- und Heißwasserstab über dem Loch in der Tropfschale. Drehen Sie den Drehknopf auf Heißwasser und lassen Sie das Wasser für 20 Sekunden fließen. Drehen Sie den Drehknopf in die AUS-Position, um die Maschine in den BEREIT-Zustand zurückzubringen.
- Maschinen-Anlauf: Die Espressomaschine sollte nun gründlich betriebsbereit sein.
- Reinigung des Siebträgers: Waschen Sie den Siebträger und den Siebeinsatz in warmem Wasser und stellen Sie sicher, dass sie vor dem Gebrauch trocken sind.

5. Mahlanleitung

5.1 Einführung:

Mahlgrad-Einstellung:

Die Anpassung der Mahlgrad-Einstellung ist entscheidend beim Einsatz verschiedener Kaffeebohnen und unter Berücksichtigung der Frische der Bohnen. Die 20-stufige Mahlgrad-Einstellung ermöglicht präzise Anpassungen und bietet Kontrolle über die Mahlgröße und damit über die Eigenschaften der resultierenden Extraktion. Erzielen des optimalen Mahlgrads:

Das Finden Ihres optimalen Mahlgrads kann mehrere schrittweise Anpassungen erfordern. Stimmen Sie Ihre Mahlgrad-Einstellung auf die Auslaufzeit und den Geschmack ab.

5.2 Mahltipps:

Nach der Anpassung der Mahlgrad-Einstellung ist es entscheidend, eine kleine Menge Kaffeepulver für 1-3 Sekunden aus der Mühle auszuspülen. Dadurch werden die vorherigen Mahlgrad-Einstellungen aus der Mühle entfernt, sodass die nächste Espressoextraktion nur Kaffeepulver aus der neuen Einstellung verwendet.

- Kleinere Zahleneinstellungen: Erzeugen feinere Kaffeepulver und eine langsamere Extraktion.
- Größere Zahleneinstellungen: Liefern grobere Kaffeepulver und eine schnellere Extraktion.



WICHTIG:

Vermeiden Sie es, den Bohnentrichter zu zerlegen oder zu entfernen, wenn noch Kaffeebohnen darin verbleiben, um ein Festklemmen zu verhindern. Sobald alle Bohnen verbraucht sind, können Sie den Trichter sicher zerlegen oder entfernen.

Anpassungen der Mahlgrad-Einstellung:

Stellen Sie die Mahlgrad-Einstellung auf die Stufen 18, 19 oder 20 ein und erlauben Sie nur Rückwärtsanpassungen zu diesem Zeitpunkt. Gleichzeitig stellen Sie die Mahlgrad-Einstellung auf die Stufen 3, 2 oder 1 ein und beschränken Sie weitere Vorwärtsanpassungen.

5.3 Filterkörbe:

Die Filterkörbe sind optimiert für frisch mittel- oder dunkel geröstete Kaffeebohnen. Beachten Sie, dass vorgemahlener Kaffee zu grob für Filterkörbe mit Einzelwand ist.

5.4 Mahldosierung und Stampfkraft:

Konsistenz ist entscheidend für optimale Ergebnisse:

- Die richtige Menge an Kaffeepulver kann vor dem Andrücken im Filterkorb überfüllt erscheinen. Drücken Sie das Pulver gleichmäßig mit einer festen Kraft von 8-15 kg an.
- Eine Tasse benötigt 10-12g Kaffeepulver, während zwei Tassen 16-18g benötigen.

5.5 Pulvergrößenreferenz:

Das Verständnis der Pulvergröße für verschiedene Verwendungen:

- Mahlgradeinstellungen 1-2 erzeugen Kaffeepulver, das für Espresso ungeeignet ist, aber für türkischen Kaffee oder Mokka geeignet ist.
- Für Espresso verwenden Sie Mahlgradeinstellungen 3-8. Eine Tasse benötigt 10-12g Kaffeepulver, und zwei Tassen benötigen 16-18g.
- Mahlgradeinstellungen 9-15 sind geeignet für Filterkaffee oder Pour-Over-Kaffee.
- Mahlgradeinstellungen 16-20 sind geeignet für French Press Kaffee.



Obige Fälle können sich je nach Kaffeesorten und Röstgrad ändern.

Hinweis: Zusätzlich ändert sich bei einer Anpassung des Mahlgrads auch das Volumen des Kaffeepulvers.

5.6 Bedienung

Hinweis: Eine Änderung des Mahlgrads kann das Volumen des Kaffeepulvers verändern.

5.6.1 Überprüfen von Wasser und Kaffeebohnen

TIPP: Verwenden Sie für optimale Espressoergebnisse gefiltertes kaltes Wasser und frisch mittel- oder dunkel geröstete Kaffeebohnen.

5.6.2 Startvorgang

1. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um die Maschine einzuschalten.
2. Die Ein-/Aus-Taste leuchtet auf, und die Kaffee- und Dampftasten pulsen, um anzuzeigen, dass der Thermoblock sich aufheizt.
3. Die Einzelschuss-Mahl-Taste und die Doppelschuss-Mahl-Taste leuchten vollständig auf, sobald die Maschine eingeschaltet ist.
4. Wenn alle Tasten vollständig beleuchtet sind, befindet sich die Maschine im BEREIT-Zustand, und alle Funktionen sind betriebsbereit.

5.6.3 Dosieren von Kaffeepulver

1. Schieben Sie den Siebträger in die Mahlkammer.
2. Stellen Sie sicher, dass der Siebträger flach und ohne Unterstützung in der Mahlkammer liegt.

5.6.4 Überschüssiges Pulver abwischen

Wischen Sie überschüssiges Pulver ab, um die Kanten des Siebträgers zu reinigen.

6. ESPRESSO-ANLEITUNG

6.1 Kurze Einführung

- Einzelschuss-Modus: Drücken Sie die Taste einmal, um den Brühvorgang zu starten. Die Maschine stoppt automatisch, wenn die gewünschte Menge an Kaffee gebrüht wurde.
- Doppelschuss-Modus: Drücken Sie die Taste einmal, um den Brühvorgang zu starten. Die Maschine stoppt automatisch, wenn die gewünschte Menge an Kaffee gebrüht wurde.

6.2 Tipps für Espresso

6.2.1 Extraktionszeit

Espresso sollte ungefähr 30 ml pro Tasse für Einzelschüsse und 60 ml pro Tasse für Doppelschüsse ergeben. Die Extraktionszeit ist ein guter Indikator für die Qualität des Brühvorgangs. Die optimale Zeit pro Schuss kann je nach Art und Frische der Kaffeebohnen variieren. Im Allgemeinen sollte die Brühzeit für Einzel- und Doppelschüsse zwischen 20 und 35 Sekunden liegen.

6.2.2 Art der Extraktion

- Optimale Extraktion: Ein qualitativ hochwertiger Espresso hat einen gleichmäßigen Fluss, ähnlich wie warmer Honig, mit einer dunkelgolden-cremigen Konsistenz, die einen reichhaltigen Geschmack ergibt.
- Unterextraktion: Wenn der Fluss schnell und hell ist, erscheint die resultierende Crema dünn, mit einer cremigen hellbraunen Farbe, die schnell verblasst. Dies tritt auf, wenn nicht genügend wichtige Crema, Aromen und Farben aus dem Kaffeesatz extrahiert werden, was zu einem säuerlichen Espresso führt.
- Überextraktion: Der Fluss kann langsam oder überhaupt nicht erfolgen, wobei die resultierende Crema sehr dunkel ist. Dies geschieht, wenn zu viel der wichtigen Crema, Aromen und Farben aus dem Kaffeesatz extrahiert werden, was zu einem bitteren Espresso führt.

6.2.3 Farbveränderung beachten

Der optimale Espresso enthält drei Elemente:

- Herz: Die Basis beginnt dunkelbraun.
- Körper: Vermischt sich mit dem Herz und wird zu einem reichen Karamell mit rötlichen Reflexen.
- Crema: Die oberste Schicht, dunkelgolden in der Farbe.

6.2.4 Espresso-Extraktionsanleitung

- Korrekte Extraktion (Korrektur Espresso-Extraktionsbereich):
- Der Fluss beginnt nach etwa 4-7 Sekunden.
- Fließt langsam wie warmer Honig.
- Die Crema ist goldbraun mit einer feinen Mousse-Textur.
- Der Espresso ist dunkelbraun.
- Nach dem Brühen der gebrauchte Kaffeesatz entfernen.

Spülen Sie den Filterkorb aus und halten Sie ihn sauber, um Verstopfungen zu vermeiden. Setzen Sie den Siebträger in die Maschine ein und lassen Sie heißes Wasser durchlaufen, ohne Kaffeepulver im Filterkorb.

- Unterextraktion (Unterhalb des Espresso-Extraktionsbereichs):
- Der Fluss beginnt nach etwa 3-5 Sekunden.
- Fließt schnell wie Wasser.
- Die Crema ist dünn und blass.
- Der Espresso ist blassbraun.
- Schmeckt bitter/scharf, schwach und wässrig.
- Die Extraktion dauert bis zu 20 Sekunden.

Lösung:

- Anpassen und erneut testen:
- Mahlgrad gröber einstellen.
- Mit ungefähr 8-12 kg Druck tampern.
- Die obere Kante des Metalldeckels am Tamper sollte nach dem Tampen mit der Oberseite des Filterkorbs bündig sein.
- HINWEIS: • Stellen Sie sicher, dass die Kaffeebohnen mittel- bis dunkelgeröstet und frisch sind.
- Alte Kaffeebohnen führen unabhängig von der Mahlgradeinstellung zu einer schnellen Extraktion und produzieren einen unterextrahierten Espresso
- Die Mahlgradgröße beeinflusst die Fließrate des Wassers durch den Kaffee im Filter und den Geschmack des Espressos.

6.2.5 Anpassbare Schussvolumen

Diese Funktion bietet eine automatische volumetrische Steuerung für die Extraktion von Einzel- und Doppelschussvolumen, mit genau der richtigen Menge Espresso, und stoppt dann automatisch.

- Einstellen der Ausgabemenge für einen einzelnen Espresso-Schuss:
- Halten Sie zur Einstellung der Ausgabemenge für einen einzelnen Espresso-Schuss die Taste für einen einzelnen Espresso-Schuss 3 Sekunden lang gedrückt, um den Modus zu aktivieren. Drücken Sie dann erneut, um die Kaffeeausgabe zu starten, und Taste blinkt gleichzeitig.
- Drücken Sie die Taste weiter, bis die gewünschte Menge erreicht ist. An diesem Punkt stoppt der Kaffeeauslauf. Die Einstellung wird für den nächsten Betrieb gespeichert. Die einstellbare Ausgabemenge für einen einzelnen Espresso-Schuss liegt zwischen etwa 30 ml und 400 ml.

- Einstellen der Ausgabemenge für einen Doppelschuss-Espresso:
- Um die Ausgabemenge für einen Doppelschuss-Espresso einzustellen, halten Sie die Taste für einen Doppelschuss-Espresso 3 Sekunden lang gedrückt, um in den Modus zu gelangen. Folgen Sie dann dem gleichen Verfahren wie beim Einstellen der Ausgabemenge für einen Einzelschuss-Espresso. Die einstellbare Ausgabemenge für einen Doppelschuss-Espresso liegt zwischen etwa 30 ml und 400 ml.

Wiederherstellung der Werkseinstellungen für das Volumen:

Um das Werkseinstellvolumen wiederherzustellen, halten Sie gleichzeitig die Taste für einen Einzelschuss-Espresso und die Taste für einen Doppelschuss-Espresso 3 Sekunden lang gedrückt.

Zugriff auf den benutzerdefinierten Modus für die Extraktionstemperatur:

Unser Thermoblock-Heizsystem ermöglicht die Espresso-Extraktion bei einer Temperatur von 94°C, um ein perfektes Gleichgewicht zwischen Bitterkeit und Säure zu erreichen. Für das ultimative Espresso-Erlebnis können Sie die Extraktionstemperatur in 2°C-Schritten zwischen 92°C und 96°C anpassen, um Ihrem bevorzugten Röstgrad oder persönlichem Geschmack gerecht zu werden.

So greifen Sie auf den benutzerdefinierten Modus für die Extraktionstemperatur zu:

- Halten Sie gleichzeitig die Taste für das Mahlen eines Doppelschusses und die Taste für einen Einzelschuss-Espresso 5 Sekunden lang gedrückt. Sie hören einen Signalton, und die Power-Taste beginnt schnell zu blinken. Die Maschine fordert Sie dann auf, die Extraktionstemperatur wie folgt anzupassen:
- Drücken Sie die Taste für das Mahlen eines Doppelschusses, um eine Extraktionstemperatur von 92°C auszuwählen. Die Anzeige leuchtet auf.
- Drücken Sie die Taste für einen Einzelschuss-Espresso, um eine Extraktionstemperatur von 94°C auszuwählen. Die Anzeige leuchtet auf.
- Drücken Sie die Taste für einen Doppelschuss-Espresso, um eine Extraktionstemperatur von 96°C auszuwählen. Die Anzeige leuchtet auf.

WICHTIG: Bitte beachten Sie, dass wenn Sie innerhalb von 5 Sekunden nach dem Eingeben einer benutzerdefinierten Einstellung keinen Knopf drücken, wird die Maschine automatisch den Modus verlassen und zum BEREIT-Zustand zurückkehren.

6.3.1 Wasser prüfen

- Wasserbehälter füllen: Um den Wasserbehälter zu füllen, füllen Sie ihn mit kaltem Wasser bis zur MAX-Linie. Stellen Sie dann den Wasserbehälter vertikal auf und richten Sie die Schnallen auf die Löcher auf der Rückseite der Maschine aus. Drücken Sie ihn nach unten, bis er parallel zur Oberseite der Maschine steht.

TIPPS: Für optimale Espressoergebnisse verwenden Sie gefiltertes kaltes Wasser und frisch mittel- oder dunkel geröstete Kaffeebohnen.

Wichtige Temperaturkontrolle: Die Espresso-Extraktionstemperatur der Maschine wird präzise auf 94°C gesteuert, während die Heiztemperatur für die Milchaufschäumung auf 100°C eingestellt ist. Dies stellt sicher, dass Ihr Espresso und der Milchschaum immer nach Ihrem gewünschten Geschmack zubereitet werden.

HINWEIS: Bevor Sie den nachfüllbaren Wasserbehälter einsetzen, wischen Sie ihn mit einem sauberen Tuch ab, um eventuelle Wasserreste zu entfernen. Wenn Sie dies nicht tun, kann dies zu übermäßigem Dampf und heißem Wasser spritzen aus dem Siebträger führen, was zu einer geringen Menge an Kaffee und einem schlechten Geschmack führen kann.

Wenn Sie den nachfüllbaren Wasserbehälter herausziehen, seien Sie sich bewusst, dass Wasser aus dem Auslass am Boden des Tanks fließen wird. Wenn Sie ihn weiter hochziehen, ohne das überschüssige Wasser abzuwischen, kann es sich ansammeln und schließlich auf den Boden verschütten. Dies ist kein Leck, sondern vielmehr eine normale Funktion des beweglichen Teils.

6.3.2 Inbetriebnahme

1. Stecken Sie den Netzstecker in die Maschine.
2. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um die Maschine einzuschalten.
3. Die Ein-/Aus-Taste leuchtet auf, und die Tasten für Kaffee und Dampf pulsieren, um anzuzeigen, dass der Thermoblock aufheizt.
4. Die Tasten für Einzelschuss-Mahlung und Doppelschuss-Mahlung werden nach dem Einschalten der Maschine vollständig beleuchtet sein.
5. Wenn alle Tasten (Ein-/Aus-Taste, Einzelschuss-Mahlung, Doppelschuss-Mahlung, Einzelschuss-Espresso, Doppelschuss-Espresso und Dampf) vollständig beleuchtet sind, befindet sich die Maschine im BEREIT-Zustand für alle Funktionen.

6.3.3 Tasse erwärmen - Heißwasserfunktion

- Um eine Tasse mit der Heißwasserfunktion zu erwärmen:
- Stellen Sie eine Tasse auf die Arbeitsplatte und positionieren Sie den Dampfstab entsprechend.
- Drehen Sie den Drehknopf, um die Heißwasserfunktion auszuwählen.
- Leeren Sie die Tasse nach 20-30 Sekunden.
- Alternativ können Sie Ihre Tasse auch mit der Warmhalteplatte erwärmen, die im BEREIT-Zustand der Maschine verfügbar ist.

6.3.4 Erwärmen des Brühkopfs, des Siebträgers und des Filtersiebs

- Um den Brühkopf, den Siebträger und das Filtersieb zu erwärmen:
- Halten Sie den Siebträger unter den Brühkopf, während Wasser aus der Maschine fließt.
- Wischen Sie das Filtersieb mit einem trockenen Tuch ab, um sicherzustellen, dass es sauber ist.

6.3.5 Tampen

- Um Ihren Kaffee für die Zubereitung vorzubereiten:
- Dosieren Sie das Filtersieb mit Kaffeepulver entsprechend Ihrer gewünschten Portion:
- Eine Tasse: 10-12g Kaffeepulver
- Zwei Tassen: 16-18g Kaffeepulver
- Tampen Sie das Kaffeepulver gleichmäßig bis zur angegebenen Höhe des Siebträgers.

HINWEIS: Drücken Sie beim Tampen des Kaffeepulvers nicht zu fest. Verwenden Sie den Tamper vorsichtig, um ein Verstopfen Ihrer Maschine zu vermeiden. Wenn das Kaffeepulver zu fest gepresst ist, kann das Wasser nicht durch den Siebträger fließen und möglicherweise zu Verstopfungen oder Undichtigkeiten führen.

- Überschüssiges Kaffeepulver abwischen: Wischen Sie überschüssiges Kaffeepulver ab, um die Ränder zu reinigen.
- Siebträger einsetzen:
- Halten Sie den Siebträger flach und richten Sie ihn mit dem Brühkopf aus.
- Setzen Sie den Siebträger ein und drehen Sie ihn in den Brühkopf, bis er sicher sitzt.
- Stellen Sie sicher, dass sich der Siebträger in der Mittelposition befindet.

HINWEIS: Wenn der Siebträger nicht parallel zur Maschine installiert ist, kann es dazu führen, dass der Kaffee spritzt und aus der Lücke an der Verbindungsstelle austritt.

• Tasse positionieren:

• Stellen Sie die Tasse auf die Abtropfschale unter den Siebträger.

TIPPS: Wenn die Tasse groß ist, können Sie die Abtropfschalenabdeckung entfernen und die Tasse direkt in die Abtropfschale stellen.

• Espresso-Extraktion:

• Drücken Sie die Taste für Einzel- oder Doppelschuss-Espresso, um die Extraktion zu starten. Der Vorgang stoppt automatisch, wenn er abgeschlossen ist. Die Crema sollte nun eine goldbraune Farbe mit einer feinen Mousse-Textur haben.

TIPPS: Entfernen Sie den Siebträger regelmäßig, um der Maschine zu ermöglichen, den Druck abzubauen. Andernfalls kann es durch übermäßigen Druck zu Spritzern von Dampf kommen. Entfernen Sie den Siebträger parallel. Der hohe Druck ermöglicht es, dass das Wasser vollständig in das Kaffeepulver eindringt, was Zeit benötigt, bis das Wasser durch das Kaffeepulver fließt. Daher ist es normal, dass überschüssiger Kaffee abtropft.

HINWEIS: Wenn die Maschine zu arbeiten beginnt, können Sie einige Geräusche bemerken, da sie Wasser mit hohem Druck pumpt. Während des Betriebs, wenn Sie plötzliche Pieptöne hören und die Tasten für Einzel- und Doppelschuss-Espresso gleichzeitig für 10 Sekunden schnell blinken, kann dies darauf hinweisen, dass der Wasserstand niedrig ist. Bitte überprüfen Sie den Wasserstand und füllen Sie bei Bedarf Wasser nach.

Kaffeerückstände entfernen und warten Sie 20 Sekunden: Nach dem Ausgießen warten Sie 20 Sekunden, bevor Sie den Siebträger vom Brühkopf entfernen, um Spritzer oder Wasseraustritt zu vermeiden.

1. Entfernen und Reinigen:

• Entfernen Sie die verwendeten Kaffeerückstände aus dem Siebträger.

• Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um den Pulverauslass sauber zu wischen.

• Überprüfen Sie, ob die Abtropfschale entleert werden muss.

• Waschen Sie schließlich den Siebträger mit warmem Wasser.

7. Anleitung zum Milchaufschäumen

7.1 Kurze Einführung

Milchaufschäumen ist der Prozess, Milch zu dämpfen, um einen dicken, reichhaltigen Mikro-Schaum mit seidigem Glanz zu erzeugen. Dieser Prozess beinhaltet sowohl das Erhitzen als auch das Aufschäumen der Milch mit Dampf und erfordert Aufmerksamkeit für mehrere Schlüsselfaktoren, einschließlich der Position des Dampfstabs, des Timings beim Anpassen der Position der Milchkanne und der richtigen Temperatur. Folgen Sie diesen Schritten, um Café-Stil-Mikroschaum zu erstellen.

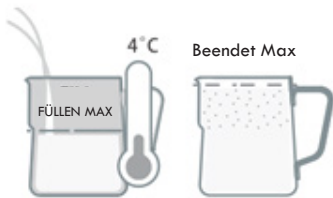
7.2 Tipps zum Milchaufschäumen

7.2.1 Milchkanne füllen

Fügen Sie 100-150 ml kalte Milch (ca. 4°C) in eine gekühlte, saubere Edelmilchkanne. Füllen Sie die Kanne bis zum unteren Rand des Ausgusses.

Wichtige Aufschäumtipp

Um optimale Aufschäum-Ergebnisse zu erzielen und ein Überlaufen zu vermeiden, überfüllen Sie die Milchkanne nicht. Während des Aufschäumens wird das Milchvolumen expandieren oder „strecken“. Für beste Ergebnisse füllen Sie die Milchkanne nicht mehr als ein Drittel ihrer Kapazität. Dies lässt ausreichend Platz für das Aufschäumen und das 9Volumen der Milch zu erhöhen, was einen reibungslosen und effizienten Prozess gewährleistet.



Verwenden Sie das 1 2n Oz (350 mL) Milchkännchen

7.2.2 Aufwärmen des Dampfes

Vorbereitung der Dampf-Funktion:

- Drehen Sie den Dampf-/Heißwasserschalter auf die Dampfeinstellung. Die Dampftaste beginnt zu pulsieren.
- Warten Sie, bis die Dampftaste vollständig leuchtet, was anzeigt, dass der Dampf bereit zum Aufschäumen ist.

Hinweis: Für optimale Ergebnisse beim Milchaufschäumen stellen Sie sicher, dass der Dampf ausreichend aufgewärmt ist, bevor Sie beginnen. Der Dampf ist bereit, wenn die Dampftaste durchgehend leuchtet.

Überschüssiges Wasser ablassen:

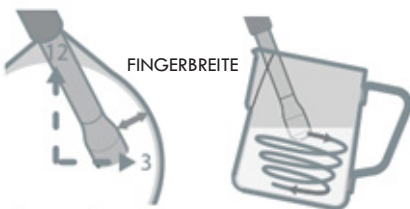
- Stellen Sie eine Tasse unter die Aufschäumdüse.
- Drehen Sie den Schalter auf die Dampfeinstellung und warten Sie einige Sekunden, bis Wasser aus der Düse zu fließen beginnt.
- Seien Sie vorsichtig mit dem heißen Dampf und entsorgen Sie das im Becher gesammelte Wasser. Dieser Schritt ist wichtig, um überschüssiges Wasser zu entfernen.
- Sobald das überschüssige Wasser entfernt ist, stoppen Sie den Dampf, indem Sie den Schalter in die vertikale AUS-Position zurückdrehen. Seien Sie dabei vorsichtig, um Verbrennungen durch den Dampf zu vermeiden.

7.2.3 Positionieren der Dampfdüse

1. Positionieren der Dampfdüse:

- Führen Sie den Arm der Dampfdüse in den Ausgießer des Milchkännchens in der 12-Uhr-Position ein.
 - Halten Sie die Aufschäumdüse in der Milch an der 3-Uhr-Position und halten Sie dabei einen Fingerbreit Abstand vom Rand des Kännchens.
- Beginnen Sie mit dem Aufschäumen:
- Halten Sie die Dampf düsenspitze nur knapp an der Oberfläche der Milch.
 - Drehen Sie den Schalter auf die Dampfeinstellung, um mit dem Aufschäumen zu beginnen.
 - Stellen Sie sicher, dass ein Strudel in der Kanne entsteht, um gleichmäßige Aufschäum-Ergebnisse zu erzielen.

Indem Sie diese Schritte genau befolgen, erzielen Sie jedes Mal ein konsistentes und qualitativ hochwertiges Milchaufschäumen. Seien Sie vorsichtig bei heißen Oberflächen und Dampf, um eine sichere und angenehme Aufschäumerfahrung zu gewährleisten.



7.2.4 Geräusch und Konsistenz:

Die Art und Weise, wie Luft in die Milch eingeführt wird, beeinflusst die Konsistenz des Schaums stark. Wenn große Mengen Luft eingeführt werden, entstehen große Blasen. Wenn Luft jedoch sanft und präzise eingeführt wird, was durch ein leises Zischen signalisiert wird, entsteht ein fein belüfteter Mikroschaum.

Zusätzlich kann man das Einschalten der Wasserpumpe hören, was normal ist.

Tipps für Milchaufschäumgeräusche

- Blubbern: Die Düsen spitze ist nicht tief genug; heben Sie das Kännchen an.
- Sanftes Zischen: Dies ist ideal für Café-Latte
- Kreischen: Die Düsen spitze ist zu tief; senken Sie das Kännchen.

7.2.5 Position der Düse beibehalten:

Während die Milch durch den Dampf erhitzt und aufgeschäumt wird, dehnt sich die Milch aus und ihr Niveau im Krug steigt. Um optimales Aufschäumen zu gewährleisten, folgen Sie dem steigenden Milchniveau, indem Sie den Krug allmählich absenken, damit die Düse knapp unter der Oberfläche bleibt. Setzen Sie diese Anpassung fort, während das Milchniveau steigt, und halten Sie die Spitze knapp unter der Oberfläche. Sobald der gewünschte Mikroschaum erreicht ist, tauchen Sie das Dampfrohr zur Hälfte in die Milch ein. Die Milch ist fertig, wenn der Boden der Milchkanne zu heiß ist, um ihn zu berühren.

Milchaufschäum-Anleitung

Hinweis: Bei der Verwendung von pflanzlicher Milch sind möglicherweise Anpassungen der Technik erforderlich. Sobald der Boden des Milchkännchens zu heiß zum Anfassen ist, können Sie je nach Vorliebe weiter aufschäumen oder aufhören.



7.2.6 Schaummenge:

Erzeugen Sie die gewünschte Menge an Mikroschaum für Ihr Getränk.

Traditionell haben Cappuccinos mehr Mikroschaum als Flat Whites.

7.2.7 Spitze eintauchen:

Nachdem die gewünschte Schaummenge erreicht ist, tauchen Sie das Dampfrohr zur Hälfte in die Milch ein. Dies erwärmt die gesamte Milch gleichmäßig und zieht Milch statt Luft ein, was eine glatte und dichte Mischung aus Milch und Schaum sicherstellt.

7.2.8 Richtige Temperatur:

Ein Anzeichen dafür, dass die richtige Milchtemperatur erreicht wurde, ist, wenn der Boden der Milchkanne nur etwa 3 Sekunden lang bequem berührt werden kann.

7.2.9 Dampfrohr reinigen:

Wenn die richtige Milchtemperatur erreicht wurde, drehen Sie den Dampf-/Heißwasserregler in die vertikale Position und entfernen Sie den Milchkrug vom Dampfrohr. Stellen Sie den Milchkrug zur Seite. Positionieren Sie das Dampfrohr über der Abtropfschale und drehen Sie den Regler für einige Sekunden in die Heißwasserposition, bevor Sie ihn wieder in die vertikale Position bringen. Dadurch wird jegliche Milch entfernt, die in die Spitze des Dampfrohrs gesaugt wurde.

7.2.10 Dampfrohr abwischen:

Wischen Sie den Dampfrohrarm und die Aufschäumdüse mit einem sauberen, feuchten Tuch ab, um Milchrückstände zu entfernen. Um eine optimale Aufschäumleistung zu gewährleisten, reinigen Sie das Dampfrohr immer nach dem Aufschäumen der Milch.

7.2.11 Krug klopfen und schwenken:

Klopfen Sie den Milchkrug vorsichtig, um größere Luftblasen freizusetzen. Schwenken Sie den Milchkrug, um die Milch zu vermischen und eine seidige Textur zu erzeugen. Gießen Sie die Milch aus dem Krug in einer fließenden Bewegung in Ihre Tasse, um ein seidiges Erscheinungsbild zu erzielen.

EIN SEIDIGES AUSSEHEN



7.3 Anleitung zur Heißwasserfunktion der Espressomaschine

Diese Anleitung beschreibt die Nutzung der Heißwasserfunktion Ihrer Espressomaschine. Wasserqualität:

Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, gefiltertes kaltes Wasser zu verwenden, insbesondere für die Zubereitung von Espresso.

Inbetriebnahme:

Um die Maschine zu starten, drücken Sie einfach den Netzschalter. Sobald alle Tasten vollständig beleuchtet sind, ist die Maschine betriebsbereit und alle Funktionen können genutzt werden.

8. Heißwasserausgabe

Um die Heißwasserfunktion zu aktivieren, platzieren Sie eine Tasse auf der Arbeitsfläche und richten Sie den Dampfhebel entsprechend aus.

Drehen Sie den Dampf-/Heißwasserregler im Uhrzeigersinn, um die Heißwasserfunktion zu aktivieren. Heißes Wasser wird aus dem Auslass (Dampfhebelspitze) fließen und kann für verschiedene Zwecke verwendet werden. Um die Heißwasserausgabe zu stoppen, drehen Sie den Regler zurück in die vertikale AUS-Position

Hinweis zum Multitasking

Es ist erwähnenswert, dass Sie gleichzeitig Milch aufschäumen oder heißes Wasser ausgeben können, während Sie Espresso zubereiten oder Kaffee mahlen.

9. Schlaf- und Auto-Off-Funktion

Wenn 25 Minuten lang keine Aktivität erfolgt, schaltet sich die Maschine automatisch in den Auto-Off-Modus. In diesem Zustand werden alle Tastenlichter und Anzeigelampen deaktiviert. Um die Maschine wieder zu aktivieren, drücken Sie einfach den Netzschalter, und sie kehrt in den Standby-Status zurück.

10. Warnung bei Wassermangel

Wenn die Maschine während der Brüh- oder Dampffunktion plötzlich piept und sowohl die Taste für den Einzelschuss-Espresso als auch die Taste für den Doppelschuss-Espresso gleichzeitig für 10 Sekunden schnell blinken, deutet dies auf einen möglichen Wassermangel im Tank hin. Dies kann auf ein unzureichendes Wasservolumen oder zu fein gemahlene Kaffee und festes Tampen zurückzuführen sein. In solchen Fällen ist es ratsam, den Wasserstand zu überprüfen und bei Bedarf anzupassen.

11. Anleitung zum Zurücksetzen aller Standardeinstellungen

Um alle Einstellungen auf die Werkseinstellungen zurückzusetzen:

- Stellen Sie sicher, dass die Maschine eingeschaltet ist und sich im READY-Zustand befindet.
- Halten Sie die Tasten für den Einzelschuss-Espresso und den Doppelschuss-Espresso gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt. Nach dem Loslassen werden alle Standardeinstellungen wiederhergestellt, und die Maschine kehrt in den READY-Zustand zurück.

12. Pflege und Reinigung - Espressomaschine

- Regelmäßige Reinigung ist entscheidend für die Leistung und Langlebigkeit Ihrer Espressomaschine³. Hier sind einige wichtige Reinigungsrichtlinien:
- Spülen Sie Wasser durch den Extraktionskopf und den Dampfhebel vor und nach jedem Gebrauch.
- Reinigen Sie abnehmbare Teile mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel, und stellen Sie sicher, dass sie gründlich gespült und getrocknet werden.
- Vermeiden Sie die Verwendung von alkalischen Reinigungsmitteln, Scheuermitteln oder Metallschwämmen, da diese die Oberflächen der Maschine beschädigen können.
- Bestimmte Teile sind spülmaschinenfest, andere nicht. Beachten Sie die Angaben in der Anleitung.
- Reinigen Sie regelmäßig die Tropfschale, Bohnenbehälter, Siebträger und Filterkorb, um Ablagerungen zu vermeiden und die Hygiene zu gewährleisten.

1. Reinigung der Espressomaschine

Durchspülen des Wassers durch den Extraktionskopf: Verwenden Sie den Doppeltassen-Filter, um Wasser durch den Extraktionskopf zu spülen.

Wasser laufen lassen: Lassen Sie Wasser durch den Extraktionskopf fließen, bis es aufhört. Reinigung um den Extraktionskopf: Entfernen Sie mit der Reinigungsbürste sorgfältig alle Kaffeereste um den inneren Rand und die Silikondichtung des Extraktionskopfes.

Extraktionskopf abwischen: Wischen Sie den Extraktionskopf mit einem feuchten Tuch vorsichtig ab.

Silikondichtung des Extraktionskopfes: Dieses wichtige Bauteil sorgt für eine ordnungsgemäße Abdichtung mit dem Filterkorb während der Espressozubereitung. Um ihre Lebensdauer zu verlängern, lassen Sie den Siebträger nicht in der Maschine, wenn diese nicht in Betrieb ist. Hinweis: Anzeichen einer abgenutzten Dichtung sind wässrige Espresso-Lecks oder lose Siebträgergriffe.

2. Reinigung des Dampfstabs

Regelmäßige Reinigung: Nach dem Aufschäumen von Milch den Dampfstab etwa 5 Sekunden lang spülen und anschließend mit einem feuchten Tuch abwischen.

Tiefenreinigung (alle 2-3 Monate): Den Dampfstab über Nacht in warmem Wasser einweichen. Am nächsten Morgen gründlich spülen und mit Dampf durchspülen.

Verstopfter Dampfstab: Wenn die Aufschäumdüse verstopft ist, verwenden Sie die Dampfstabdüsenadel, um die Verstopfung zu lösen. Danach mit Dampf durchspülen.

Hartnäckige Verstopfung: Bei hartnäckigen Verstopfungen die Aufschäumdüse über Nacht in warmem Wasser und Entkalker Lösung einweichen. Anschließend spülen, sicherstellen, dass der rote O-förmige Ring intakt ist, und wieder zusammenbauen.

13. Pflege und Reinigung – Mühle

Konische Mahlwerke werden verwendet, um Kaffeebohnen auf eine geeignete Größe für die Espressoextraktion zu mahlen. Im Laufe der Zeit sammeln sich Mahlgut und Crema an, was den Geschmack des Espressos und die Funktion der integrierten Mühle beeinträchtigt.

Reinigung der Siebträgerhalterung und des Mahlgut-Auslasses (wöchentlich)

Entfernen Sie Kaffeereste aus der Siebträgerhalterung und dem Mahlgut-Auslass mit der Reinigungsbürste und wischen Sie diese mit einem feuchten Tuch ab. Danach trockenwischen.

- Reinigung des Bohnenbehälters (alle 2-3 Monate bei gelegentlicher Nutzung)
- Wenn der Grinder täglich verwendet wird, muss der Bohnenbehälter gereinigt werden.

ACHTUNG:

Um Schäden an der Maschine zu vermeiden, verwenden Sie keine alkalischen Reinigungsmittel, Scheuermittel oder Metallschwämme.

HINWEIS:

Tauchen Sie die Maschine nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

- Vorbereitung zur Reinigung des Bohnenbehälters
- Schalten Sie die Maschine aus, schalten Sie die Stromzufuhr ab und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Entfernen und Reinigen des Bohnenbehälters
- Nehmen Sie die Abdeckung des Bohnenbehälters ab.
- Drehen Sie den Verschluss des Bohnenbehälters gegen den Uhrzeigersinn, um den Bohnenbehälter zu entriegeln.
- Entfernen Sie den Bohnenbehälter von der Maschine und lagern Sie verbleibende Bohnen in einem luftdichten Behälter, um deren Frische zu bewahren.

WICHTIG:

Es wird empfohlen, den Bohnenbehälter nicht zu zerlegen oder zu entfernen, solange sich noch Kaffeebohnen darin befinden. Andernfalls könnte der Bohnenbehälter durch die Kaffeebohnen blockiert werden.

Sobald die Kaffeebohnen im Bohnenbehälter verbraucht sind und keine Bohnen mehr übrig sind, ist es sicher, den Bohnenbehälter zu zerlegen oder zu entfernen.

14. Entkalkungszyklus – Espressomaschine

o Um sicherzustellen, dass Ihre Maschine effizient arbeitet, die internen Rohre sauber bleiben und der Kaffee sein optimales Aroma behält, ist es notwendig, die Kalkablagerungen in der Maschine regelmäßig zu entfernen.

o Wir empfehlen, Ihre Espressomaschine alle 4 bis 6 Monate zu entkalken, obwohl diese Periode von der Wasserhärte und der Nutzungsintensität abhängt.

o Eine Entkalkungswarnung wird angezeigt, wenn das Gerät kumulativ 500 Zyklen gearbeitet hat. Zu diesem Zeitpunkt blinken der Netzschalter, der Einzelshot-Espressoknopf, der Doppelshot-Espressoknopf und der Dampfschalter 5 Mal, was bedeutet, dass die Kaffeemaschine entkalkt werden muss. Nach der Entkalkung kehrt das Gerät in den normalen Betriebszustand zurück. Die Entkalkungswarnung wird jedes Mal angezeigt, wenn Sie das Gerät einschalten, wenn die Entkalkung nicht durchgeführt wurde.

Entkalkungslösung, empfohlene Optionen:

- a. Entkalkungstabletten für Espressomaschinen.
- b. Flüssiger Entkalker.
- c. Weißer Essig und warmes Wasser.
- d. Pulverförmige Entkalker wie Zitronensäure.

Für spezifische Reinigungsmethoden sollten Sie sich an die Anweisungen Ihres Entkalkungsmittelherstellers halten.

Entkalkungszyklus

- Entkalkungszyklus vorbereiten

WICHTIG:

Wenn der Entkalkungszyklus nicht abgeschlossen oder vorzeitig beendet wird, müssen Sie den Entkalkungszyklus erneut von vorne beginnen.

- Füllen Sie den Wassertank mit Entkalkungstabletten, Flüssigentkalker, weißem Essig oder Pulverentkalkern.

Fügen Sie gefiltertes kaltes Wasser hinzu und setzen Sie den Wassertank ein.

HINWEIS:

Es wird empfohlen, Zitronensäure zu verwenden. Das Mischungsverhältnis von Zitronensäure zu Wasser beträgt 1:100.

- Behälter platzieren

Stellen Sie einen 1-Liter-Behälter unter den Auslaufkopf und einen anderen Behälter unter die Dampfdüse.

- Überprüfen Sie die Stromversorgung

Stellen Sie sicher, dass:

Der Netzstecker in die Steckdose gesteckt und eingeschaltet ist, bis die Maschine den READY-Status erreicht.

Der Dampf-/Heißwasserregler in der vertikalen AUS-Position steht.

WICHTIG:

Der Entkalkungszyklus kann jederzeit durch Drücken der Ein-/Aus-Taste verlassen werden.

Schritt 1. Starten Sie den Entkalkungsvorgang

- Drehen Sie den Dampf-/Heißwasserregler in die Position für heißes Wasser.
- Drücken Sie sowohl die Taste für den doppelten Espresso als auch die Taste für den einfachen Espresso.
- Die Pumpe wird starten, und heißes Wasser wird aus dem Auslaufkopf und der Dampfdüse fließen. Über einen Zeitraum von 2 Minuten wird die Pumpe verschiedene Geräusche machen, das ist normal.
- Wenn das heiße Wasser aufgehört hat, aus dem Auslaufkopf und der Dampfdüse zu fließen, um anzuzeigen, dass die Maschine diesen Schritt abgeschlossen hat, wird die Maschine piepen.
- Drehen Sie den Dampf-/Heißwasserregler in die vertikale AUS-Position.
- Wiederholen Sie den oben beschriebenen Vorgang, indem Sie heißes Wasser aus dem Auslaufkopf und der Dampfdüse ablassen.
- Fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort.

Schritt 2. Vorbereitung zum Spülen

WICHTIG:

- Die Dampfdüse und der Auslaufkopf müssen nun mit gefiltertem kaltem Wasser gespült werden, um die Entkalkungslösung zu entfernen. Spülen Sie den Wassertank aus.
- Entfernen Sie den Wassertank und spülen Sie ihn gründlich unter fließendem Wasser aus, um sicherzustellen, dass alle Rückstände der Entkalkungslösung entfernt wurden.

Wassertank füllen

- Füllen Sie den Wassertank nicht über die MAX-Markierung hinaus mit gefiltertem kaltem Wasser und setzen Sie ihn in die Position ein.

Container entleeren

- Entleeren Sie das Wasser aus den Behältern und setzen Sie sie wieder ein.
- Fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort.

Schritt 3. Spülvorgang starten

- Drehen Sie den Dampf-/Heißwasserdrehknopf in die Heißwasserposition.
- Die Pumpe startet und heißes Wasser läuft aus der Dampfdüse.
- Wiederholen Sie den Vorgang, indem Sie heißes Wasser aus dem Auslaufkopf und der Dampfdüse ablassen.

Entkalkung abgeschlossen

- Nach Abschluss der Entkalkung müssen Sie den Entkalkungsvorgang abbrechen.
- Drehen Sie den Dampf-/Heißwasserdrehknopf in die vertikale AUS-Position.
- Halten Sie gleichzeitig die Tasten für Einzel-Espresso, Doppel-Espresso und Dampf für 3 Sekunden gedrückt.
- Die Maschine verlässt die Entkalkungseinstellung und kehrt in den BEREIT-Zustand zurück.

Entkalkungsreinigung

- Entleeren Sie das Wasser aus den Behältern und reinigen Sie diese, um sicherzustellen, dass alle Rückstände der Entkalkungslösung entfernt wurden.

Schritt 4: Spülvorgang einleiten

1. Drehknopf anpassen:

- Drehen Sie den Dampf-/Heißwasserdrehknopf in die Heißwasserposition, um den Spülvorgang zu starten.

2. Aktivierung:

- Die Pumpe startet und heißes Wasser fließt nahtlos aus der Dampfdüse, was den Beginn des Spülvorgangs signalisiert.

3. Vorgang wiederholen:

- Wiederholen Sie die oben genannten Schritte von Schritt 2, bis jede Spur der Entkalkungslösung sorgfältig entfernt wurde und eine gründliche Reinigung gewährleistet ist.

Entkalkung abgeschlossen

1. Abbrechen:

- Nach erfolgreicher Durchführung des Entkalkungsvorgangs, brechen Sie den Entkalkungsmodus sofort ab, indem Sie gleichzeitig die Einzel-Espresso-Taste, die Doppel-Espresso-Taste und die Dampftaste für 3 Sekunden drücken und halten.

2. Rückkehr in den Bereitschaftszustand:

- Nach Abschluss des Abbruchvorgangs wird die Maschine nahtlos von der Entkalkungseinstellung in den BEREIT-Zustand übergehen, was den Abschluss des Entkalkungsvorgangs signalisiert.

Entkalkungsreinigung

1. Behälterpflege:

- Entleeren Sie das Wasser aus allen während des Entkalkungsvorgangs verwendeten Behältern und reinigen Sie diese gründlich, um sicherzustellen, dass alle Rückstände der Entkalkungslösung vollständig entfernt wurden.

Diese sorgfältige Vorgehensweise beim Entkalkungsprozess gewährleistet die Langlebigkeit und optimale Funktionalität Ihrer Maschine und sorgt für ein stets angenehmes Kaffeeerlebnis.

15. Fehlerbehebungshandbuch

15.1 Fehlerbehebungshandbuch - Espressoemaschine

| Fehler | Mögliche Ursachen | Fehlerbehebung |
|--|---|--|
| Die Maschine kann nicht funktionieren. | Das Gerät ist nicht richtig an eine Steckdose angeschlossen. | Schließen Sie das Gerät richtig an eine richtig in eine Steckdose ein. |
| Saurer (Essig-)Geschmack ist in Ihrem Espresso vorhanden. | Nicht richtig gespült reinigen mit gereinigtem kaltem Wasser, um Entkalkungslösung zu entfernen. | Spülen Sie die Maschine nach der Entkalkung. |
| | Kaffeepulver wird an einem einem heißen und feuchten Ort für lange Zeit gelagert. | Bewahren Sie das unbenutzte Kaffeemehl Mahlgut an einem kühlen, trockenen Ort auf. Nach dem Öffnen eines Beutels mit Kaffee Kaffeemehls wieder verschließen und imKühlschrank aufbewahren, um die Frische zu erhalten. |
| Wasser entweicht aus dem Boden. | Es befindet sich zu viel Wasser in der Auffangwanne. | Reinigen Sie die Auffangwanne. |
| | Der Dichtungsring der Wasser Einlassöffnung ist verformt. | Kontaktieren Sie den Kundendienst. |
| | Die Maschine funktioniert nicht mehr. | |
| | Wenn der Wassertank nach nach dem Gebrauch herausgezogen wird, ist es normal, dass Wasser auf dem Tisch zurückbleibt. | Da der Wasserauslass am Boden des Wassertanks ein ein bewegliches Teil ist und es nicht undicht. |
| Tickende Geräusche nach Einschalten der Maschine und reißende Geräusche nach dem Kaffee Einschenken. | Die Geräusche werden verursacht durchdie normal arbeitende Druckkontrollwasserpumpe verursacht. | Das ist normal. |
| Die Maschine macht schwachen Kaffee. | Die Kaffeebohnen sind ungeeignet. | Verwenden Sie gemischte Kaffeebohnen. |
| | Die Größe des Kaffeemahlguts ist zu grob. | Verwenden Sie fein gemahlene Kaffee. |
| | Die Menge des gemahlene Kaffees ist unangemessen. | Zu wenig gemahlener Kaffee, mehr Mahlgut verwenden. |
| | Das Kaffeemahlgut ist zu leicht gestampft. | Mit mehr Kraft feststampfen, feststampfen fest. |
| | Keine geeignete Temperatur zum Brühen von Kaffee. | Stellen Sie sicher, dass die Temperatur richtig ist (92~96°C). |
| | Die Espressomenge ist unangemessen. | Etwa 30 ml pro Einzelportion. Etwa 60 ml pro doppelten Schuss. |

| Fehler | Mögliche Ursachen | Fehlerbehebung |
|---|---|--|
| Der Siebträger lässt sich nur schwer drehen im Absaugkopf | Die Silikondichtung des Absaugkopfes Dichtung ist neu und muss eingearbeitet werden. | Weiter verwenden. Diese Dichtung wird die ersten paar Male eindrücken und wird dann leichter und locker zu drehen. |
| | Zu viel gemahlener Kaffee verwendet. | Dosieren Sie weniger Kaffeepulver. |
| Der Siebträger ist lose oder löst sich während der Espresso Extraktion. | Der Siebträger ist nicht richtig befestigt oder nicht fest genug angezogen ausreichend angezogen. | Stellen Sie sicher, dass alle drei Laschen des Siebträgers vollständig in den in den Extraktionskopf eingesetzt und in die mittlere Position gedreht sind. |
| | Es ist kein Filterkorb in den in den Portafilter eingesetzt. | Stellen Sie sicher, dass alle drei Laschen des Siebträgers vollständig in den in den Extraktionskopf eingesetzt und in die mittlere Position gedreht sind. |
| | Die Silikondichtung des Saugkopfes ist beschädigt oder verschlissen. | Kontaktieren Sie den Kundendienst. |
| Espresso spritzt oder tröpfelt an der Seite des Extraktionskopfes während Extraktion. | Der Kaffee ist zu fein gemahlen. | Wechseln Sie zu einem größeren Mahlgrad Einstellung. |
| | Zu viel gemahlener Kaffee verwendet. | Dosieren Sie weniger Kaffeepulver. |
| | Zu stark gestampftes Kaffeemehl und zu fest. | Wenden Sie weniger Kraft beim Stampfen. |
| | Der obere Rand des Filterkorbs wurde nicht von losem Kaffeemehl gereinigt gemahlenem Kaffee. | Wischen Sie um den oberen Rand des des Filterkorbs vor dem Einsetzen in den Absaugkopf. |
| | Der innere Rand des Absaugkopfes, die Silikondichtung oder der Duschkopf ist verschmutzt. | Reinigen Sie die Teile mit der Reinigungsbürste und einem feuchten Tuch. |
| | Die Silikondichtung des Absaugkopfes ist beschädigt oder verschlissen. | Kontaktieren Sie den Kundendienst. |
| | Der Portafilter ist nicht richtig installiert richtig | Richtig wieder einbauen |
| | Die beiden Auslassöffnungen des Portafilters sind verstopft. | Reinigen Sie die Löcher. |
| | Die Löcher des Filterkorbs sind verstopft. | Weichen Sie den Filterkorb in sauberem Wasser für etwa eine halbe Stunde ein, und reinigen Sie ihn dann mit einer Bürste. |

| Fehler | Mögliche Ursachen | Fehlerbehebung |
|--|---|--|
| Espresso ist zu kalt. | Aufbewahrung von Kaffeebohnen im Kühlschrank oder Gefrierschrank. | Bewahren Sie Kaffeebohnen in einem trockenen, luftdichten Behälter. An einem kühlen, dunklen Ort Schrank. |
| | Benutzerdefinierte Extraktion temprutare wird verwendet. | Verwenden Sie die standardmäßige 92°C-Extraktions temprutare. oder übernehmen Sie die anpassbare Extraktionstemperatur Kapitel. |
| | Die Tasse oder das Glas war vor dem vor dem Einschenken des Espresso. | Gießen Sie heißes Wasser von der Dampfdüse in die Tasse, bevor Sie den Espresso Espresso. |
| | Absaugkopf oder Griff nicht vor Gebrauch erwärmt. | Halten Sie den Siebträger unter den Auszugskopf und drücken Sie die Kaffeetaste. Lassen Sie das Wasser durchlaufen lassen. |
| Kein Espresso wird ausgeschenkt. | Kein Wasser im Wassertank. | Füllen Sie den Wassertank mit gefiltertem kaltem Wasser. Das Wasser durch den Extraktionskopf, drücken Sie die Kaffeetaste Taste. Lassen Sie das Wasser durch. |
| | Der Kaffee ist zu fein gemahlen. | Wechseln Sie zu einer gröberen Mahlgradeinstellung. |
| | Zu viel gemahlener Kaffee verwendet. | Dosieren Sie weniger Kaffeepulver. |
| | Zu stark gestampftes Kaffeemehl oder zu fest. | Wenden Sie beim Stampfen weniger Kraft an. |
| | Benutzerdefiniertes Schussvolumen wird verwendet. | Zurücksetzen auf die Standardschussmengen. |
| | Der Filterkorb ist verstopft. | Reinigung des Filterkorbs. |
| | Der Absaugkopf ist verschmutzt. | Eine Reinigung ist erforderlich. |
| | Der Absaugkopf ist blockiert. | Eine Entkalkung ist erforderlich. |
| Der Espresso läuft tropfenweise aus (überextrahiert). | Kaffeemehl ist zu fein gemahlen. | Schalten Sie auf einen groben Mahlgrad um. |
| | Zu viel gemahlener Kaffee verwendet. | Dosieren Sie weniger Kaffeepulver. |
| | Zu stark gestampftes Kaffeemehl oder zu fest. | Wenden Sie beim Stampfen weniger Kraft an. |
| | Espresso-Maschine hat Kalkablagerungen Ablagerungen. | Eine Entkalkung ist erforderlich. |

| Fehler | Mögliche Ursachen | Fehlerbehebung |
|--|---|--|
| Espresso does not have any cream, or cream is thin. (Under extracted) | Coffee beans are old or dry. | Use freshly medium roasted or dark roasted coffee beans. |
| | Coffee grinds too coarse. | Change to a finer grind setting. |
| | Not enough coffee grinds used. | Dose more coffee grinds. |
| | Grinds not tamped (compacted) enough | Tamp more firmly. |
| Espresso shot volume too much or too little. | Custom shot volumes being used. | Restore to default shot volumes or change your custom shot volumes. |
| Espresso tastes bitter. | Type of coffee beans being used. | Try different brands of coffee beans. |
| | Custom extraction temperature being used. | use the default 92°C extraction temperature. See customizable extraction temperature chapter. |
| | Steam function has been used just before extracting espresso. | Allow time for water to purge the Thermoblock and cool down before extracting espresso. |
| Used coffee cake is wet. | A little water will remain on top of the used coffee cake. | Rest portafilter on the drip tray for 5 seconds to allow the water to dissipate before disposing cake. |
| | Not enough coffee grinds used | Dose more coffee grinds. |
| | Grinds not tamped (compacted) enough. | Tamp more firmly. |
| Espresso pours into cup unevenly. | Uneven tamping. | Ensure coffee grinds are tamped evenly. |
| | Obstruction in the extraction head or portafilter. | Ensure that there are no obstructions impeding the extraction head or portafilter, and proceed with cleaning if necessary. |

| Fehler | Mögliche Ursachen | Fehlerbehebung |
|---|--|---|
| Die Pumpe macht ein abnormales Geräusch. | Kein Wasser im Wassertank. | Füllen Sie den Wassertank mit gefiltertem kaltem Wasser. |
| | Der Wassertank ist nicht richtig positioniert. | Setzen Sie den Wassertank auf der Rückseite des Geräts ein. |
| | Die Silikonkappe aus der Verpackung kann noch eingesetzt werden | Entfernen Sie die Silikonkappe, die sich am am Boden des Wassertanks. |
| Wasser um die Tropfschale Bereich oder auf dem Tisch. | Wasser läuft aus der Tropfschale über. | Leeren Sie die rote Wasserstandsanzeige erscheint durch die Tropfschale Abnehmbare Tassenablage aus Edelstahl. |
| | Tropfschale nicht vorhanden, wenn der Thermoblock automatisch entleert wird. | Lassen Sie die Tropfschale an ihrem Platz, wenn auf Espresso-Temperatur abkühlt. Die Dampfampe blinkt und Wasser fließt in die Abtropfschale. |

15.2 Anleitung zur Fehlerbehebung - Dampfstab

| Fehler | Mögliche Ursachen | Fehlerbehebung |
|--|---|---|
| Kann keine Milch aufschäumen. | Das Gerät ist nicht bereit für die Milch aufschäumen. | Vergewissern Sie sich, dass das Gerät bereit ist für das Aufschäumen von Milch |
| | Die Temperatur der Milch ist unangemessen. | Siehe Tipps für das Aufschäumen von Milch. |
| | Verwenden Sie entrahmte Milch. | Verwenden Sie Vollmilch oder teilentrahmte Milch. |
| | Die Dampfdüse ist zu weit von der von der Milch oder zu sehr in die Milch zu tief. | Die Spitze des Dampf-Milchstabs berührt gerade die Oberfläche der Milch. |
| | Die Dampfdüse ist blockiert. | Reinigen Sie das Dampfrohr sofort nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Schwamm |
| Milchkaffee ist zu kalt. | Die Milch ist möglicherweise nicht ausreichend erhitzt | Achten Sie darauf, dass die Milch beim Aufschäumen richtig erhitzt wird beim Aufschäumen, aber achten Sie darauf, dass zu stark erhitzt wird und die Milch verbrennt. |
| Kein Dampf aus der Strahlrohr. | Die Spitze der Dampfdüse ist blockiert. | Reinigen und Entsperren des Dampfes Stab |
| | Kein Wasser im Wassertank. | Füllen Sie den Wassertank mit gefiltertem kaltem Wasser. Lassen Sie heißes Wasser durch die um sicherzustellen, dass Wasser fließt. |
| | Espressomaschine hat Kalkablagerungen. | Ein Entkalkungszyklus ist erforderlich. |
| Das Dampfrohr macht ein kreischendes Geräusch. | Die Spitze der Dampfdüse ist zu tief. Oder die Dampfrohr ist zu tief in der Milch viel. | Milchkännchen absenken. Sicherstellen, dass die Spitze des Dampf Spitze der Dampfdüse richtig positioniert ist beim Aufschäumen |
| Nicht genug Schaum beim Aufschäumen. | Die Milch ist nicht frisch. | Vergewissern Sie sich, dass die verwendete Milch frisch ist. |

| Fehler | Mögliche Ursachen | Fehlerbehebung | |
|--|---|--|--|
| Nicht genug Schaum beim Aufschäumen. | Die Milchtemperatur ist zu warm. | Beginnen Sie das Aufschäumen mit Milch mit einer Temperatur von etwa 4°C beginnen. Stellen Sie sicher, dass der Dampf aufgewärmt ist, bevor Sie Milch aufschäumen. Der Dampf ist bereit, wenn die Dampftaste Lampe vollständig leuchtet. | |
| | Typ der verwendeten Milchkanne. | Für beste Aufschäumergebnisse verwenden Sie ein gekühltes Milchkännchen aus Edelstahl. | |
| | Die Milch wurde abgekocht. | Beginnen Sie erneut mit frischer, gekühlter Milch. | |
| | Die Milch bildet Blasen und nicht Mikroschaum. | | Vergewissern Sie sich, dass die Spitze der Dampfdüse beim Aufschäumen richtig positionieren. Die Spitze der Dampfzange berührt gerade die Oberfläche der Milch |
| | | | Klopfen Sie die Kanne auf den Arbeitstisch wenn Sie fertig sind, um die Luftblasen Blasen. |
| Die Milch nimmt nicht genügend Wasser auf. | Halten Sie die Spitze des Dampfstabs knapp unter der Oberfläche der Milch. Dadurch wird Luft in die Milch eingeführt Milch und erzeugt Mikroschaum. | | |

15.3 Anleitung zur Fehlerbehebung - Schleifer

| Fehler | Mögliche Ursachen | Fehlerbehebung |
|--|---|--|
| Das Licht der Mahltaste blinkt ständig blinken. | Der Bohnentrichter ist nicht installiert. | Der Bohnentrichter ist nicht installiert. Achten Sie darauf, dass die Verriegelungsposition auf die Vorderseite ausgerichtet ist. |
| | Nehmen Sie den Bohnentrichter während der Arbeit. | Nehmen Sie den Bohnentrichter nicht ab bevor alle Bohnen fertig gemahlen sind. |
| Optimale Mahlgradeinstellung erzeugt einen unterextrahierten Espresso. | Dies ist für die ersten paar Anwendungen normal. | Stellen Sie einen feineren Mahlgrad ein, um die optimale Espresso-Extraktion. |
| | Die Bohnen verlieren an Frische. | Verwenden Sie frisch geröstete mittlere oder dunklegeröstete Kaffeebohnen. |
| | Es wurde nicht genügend Kaffeemehl verwendet. | Dosieren Sie mehr Kaffeemahlgut. |
| | Mahlen nicht ausreichend gestampft. | Fester stampfen. |
| Das Licht im Mahlwerk leuchtet nicht leuchtet nach dem Drücken der Einschalttaste. | Das Gerät ist nicht an die Steckdose Steckdose. | Vergewissern Sie sich, dass das Gerät eingesteckt und eingeschaltet ist. |
| Es kommt kein Kaffeepulver aus dem Mahlgutauslass. | Der Kaffee bleibt in den Klingen des des Mahlwerksauslasses | Der Auslass des Mahlwerks muss gereinigt werden. |
| Kaffeemehl ist grob gemahlen wenn der Mahlgrad fein Einstellung. | Die Mahlgradeinstellung ist nicht korrekt. | Stellen Sie den Mahlgrad ein. |

| | | |
|--|--|---|
| Espresso wird zu wenig extrahiert auch bei feinem Kaffee mahlt | Es wurde nicht genügend Kaffeemehl verwendet. | Dosieren Sie mehr Kaffeemahlgut. |
| | Die Bohnen sind zu alt. | Verwenden Sie frisch geröstete mittlere oder dunkle geröstete Kaffeebohnen. Unabhängig von der Mahlgrad, die Extraktion erfolgt schnell Extraktion und erzeugen einen unterextrahierten extrahiert schmeckenden Espresso. |
| Der Bohnenrichter kann nicht in der Position verriegelt werden | Die Verriegelung des Bohnenbehälters ist nicht in in der richtigen Position. | Vergewissern Sie sich, dass die Position des Schlosses mit der Vorderseite. |

Wichtiger Hinweis:

Versuchen Sie nicht, das Gerät zu zerlegen: Im Falle einer Fehlfunktion des Geräts, deren Ursache nicht ermittelt werden kann, darf das Gerät auf keinen Fall selbständig zerlegt werden.

Seien Sie bitte vorsichtig und halten Sie sich strikt an diese Anweisung.

Wenden Sie sich an eine qualifizierte Kundendienststelle: Um die Sicherheit und Unversehrtheit des Geräts zu gewährleisten, empfehlen wir Ihnen dringend, sich an ein autorisiertes Service-Center zu wenden, um professionelle Hilfe zu erhalten.

Deren Fachwissen und Spezialkenntnisse sind unerlässlich für die Diagnose und Behebung von Probleme effektiv zu beheben.

Erhalt der Funktionalität und Sicherheit: Der Versuch einer Selbstdemontage ohne entsprechende kann nicht nur die Funktionalität des Geräts beeinträchtigen, sondern auch eine Risiken für die persönliche Sicherheit und das Eigentum. Daher ist es unerlässlich, Vorsicht walten zu lassen und die Wartung oder Reparatur von zertifizierten Fachleuten durchführen zu lassen.

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis: Wir danken Ihnen für Ihre Mitarbeit bei der Befolgung Wir danken Ihnen für Ihre Mitarbeit bei der Einhaltung dieser Richtlinien, die dem Schutz des Geräts und seiner Benutzer dienen.

Sollten Sie weitere Unterstützung oder Klarstellungen benötigen, zögern Sie bitte nicht, sich an unser Kundenbetreuungsteam. Ihre Zufriedenheit und Sicherheit haben für uns oberste Priorität..

WEITERE UNTERSTÜTZUNG

Für eine detaillierte Anleitung besuchen Sie unser YouTube-Video unter:

KB-ELEMENTS YouTube-Kanal

Unsere Experten stehen Ihnen gerne zur Verfügung:

E-Mail: sales@kbelements.de

Wir wünschen Ihnen viel Freude und erstklassigen Genuss mit Ihrer Siebträgermaschine!



www.kbelements.de