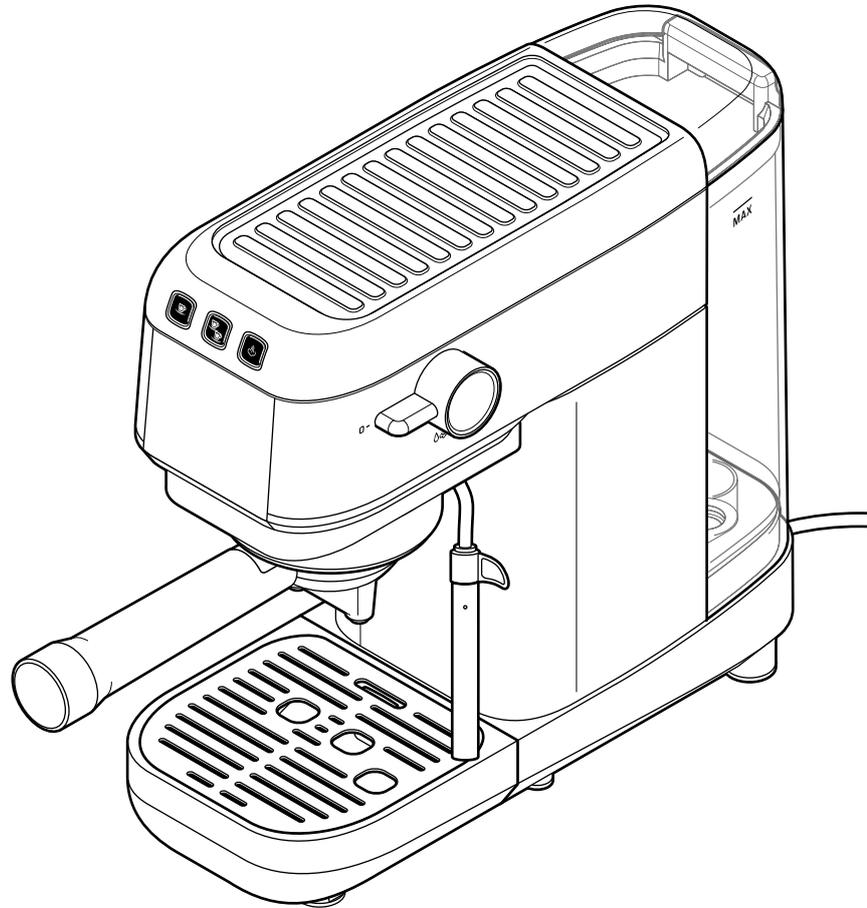


**Tchibo**

# Siebträgermaschine



**de** Original-Betriebsanleitung und Garantie

## Liebe Kundin, lieber Kunde!

Mit der Tchibo Siebträgermaschine genießen Sie perfekten Espresso und leckere Kaffee-/Milchspezialitäten wie Cappuccino und Latte Macchiato. Kein Problem mit dem Siebträger vom Kaffee-Experten: Die Maschine ist perfekt voreingestellt für unsere Tchibo Kaffees.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Siebträgermaschine.

## Ihr Tchibo Team



Wir prüfen jede Maschine sorgfältig und testen sie mit Kaffee und Wasser. Trotz gründlicher Reinigung ist es möglich, dass sich noch minimale Reste von Kaffee oder Wasser in der Maschine befinden. Dies ist kein Zeichen mangelnder Qualität - das Gerät befindet sich in einwandfreiem Zustand.

## Zu dieser Anleitung

Der Artikel ist mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Lesen Sie trotzdem aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

Zeichen in dieser Anleitung:



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren durch Elektrizität.

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor möglichen schweren Verletzungen und Lebensgefahr.

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Verletzungen und schweren Sachschäden.

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor leichten Verletzungen oder Beschädigungen.



So sind ergänzende Informationen gekennzeichnet.



# Inhalt

## **2 Zu dieser Anleitung**

## **4 Sicherheitshinweise**

## **7 Auf einen Blick (Lieferumfang)**

## **8 Inbetriebnahme**

8 Vor dem ersten Gebrauch

10 Reaktionen der Maschine

## **11 Kaffee zubereiten**

13 Getränkemenge einstellen

## **13 Milch aufschäumen**

14 Erneute Kaffeezubereitung

## **15 Tasse vorwärmen**

## **15 Reinigen**

16 Siebträger und Siebe reinigen

17 Wassertank reinigen

17 Abtropfschalen/-gitter reinigen

18 Bajonett-Kupplung reinigen

18 Milchschaumdüse reinigen

19 Gehäuse reinigen

## **19 Entkalken**

## **22 Bei längerem Nichtgebrauch**

## **23 Anzeigen/Störungen und Abhilfe**

23 Anzeigen und Abhilfe

23 Störungen und Abhilfe

## **25 Technische Daten**

## **26 Entsorgen**

## **27 Garantie**

## **27 Service und Reparatur**

## **28 Kundenservice**

## Sicherheitshinweise

### Verwendungszweck

Die Maschine ist für folgende Verwendungszwecke konzipiert:

- Zubereiten von Espresso aus gerösteten und gemahlene Kaffeebohnen.
- Zubereiten von Wasserdampf zum Aufschäumen von Milch.
- Zubereiten von Heißwasser.
- Die Maschine ist für die im privaten Haushalt anfallenden Mengen ausgelegt und für gewerbliche Zwecke ungeeignet. Sie ist nicht geeignet für den Einsatz in haushaltsähnlichen Bereichen, wie beispielsweise in Läden, Büros oder ähnlichen Arbeitsumgebungen, in landwirtschaftlichen Anwesen, durch Gäste in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und anderen Wohneinrichtungen.

### Einsatzort

Stellen Sie die Maschine in einem trockenen Innenraum auf. Vermeiden Sie hohe Luftfeuchtigkeit oder Staubkonzentration. Die Maschine ist für den Gebrauch bei einer Umgebungstemperatur von +10 bis +40°C ausgelegt.

### GEFAHR für Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit Geräte zu bedienen

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren und Tiere von Gerät und Anschlusskabel fern.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit Mangel an Erfahrung oder Wissen verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden dabei beaufsichtigt. Das Gerät ist wartungsfrei.

- Stellen Sie die Maschine für Kinder unerreichbar auf.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr! Bewahren Sie auch die Reinigungsnadel für Kinder unzugänglich auf. Verletzungsgefahr und Risiko des Verschluckens.

### GEFAHR durch Elektrizität

- Tauchen Sie Maschine, Netzstecker und Anschlusskabel niemals in Wasser, da dann die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht. Fassen Sie den Netzstecker nie mit feuchten Händen an. Benutzen Sie die Maschine nicht im Freien.
- Reinigen Sie die Maschine nicht mit einem Wasserstrahl und stellen Sie sie nicht so auf, dass sie mit einem Wasserstrahl gereinigt werden könnte.
- Nehmen Sie den Wassertank zum Befüllen aus der Maschine. Befüllen Sie den Wassertank nicht über die **MAX**-Markierung hinaus.
- Betreiben Sie die Maschine nie unbeaufsichtigt.
- Schließen Sie die Maschine nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Netzspannung mit den technischen Daten der Maschine übereinstimmt.
- Knicken oder quetschen Sie das Anschlusskabel nicht. Halten Sie es fern von scharfen Kanten und Hitzequellen.
- Benutzen Sie die Maschine nicht, wenn Maschine, Anschlusskabel oder Netzstecker beschädigt sind oder die Maschine heruntergefallen ist.
- Nehmen Sie keine Veränderungen an Maschine, Anschlusskabel oder anderen Teilen vor. Lassen Sie Elektrogeräte nur von Elektro-Fachkräften reparieren, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können. Lassen Sie Reparaturen nur in einer Fachwerkstatt oder durch unseren Kundenservice durchführen.

- Wenn das Anschlusskabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Um die Maschine vollständig von der Stromversorgung zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...  
... wenn eine Störung auftritt,  
... wenn Sie die Maschine längere Zeit nicht benutzen,  
... bevor Sie die Maschine reinigen.  
Ziehen Sie dabei am Netzstecker, nicht am Anschlusskabel.

#### **WARNUNG vor Brand**

- Stellen Sie die Maschine zum Betrieb frei auf, keinesfalls direkt an einer Wand oder in einer Ecke, in einem Schrank, an einer Gardine o.Ä. Stellen Sie sie auch nicht unter z.B. Oberschränke, die durch den aufsteigenden Wasserdampf Schaden nehmen könnten.

#### **WARNUNG vor Gesundheitsschäden**

- Leeren und reinigen Sie den Wassertank, die Siebe, die Abtropfschalen und die Milchschaumdüse regelmäßig, insbesondere wenn Sie das Gerät länger nicht benutzen.
- Wechseln Sie das Wasser im Wassertank täglich, um Keimbildung vorzubeugen.
- Milch ist ein schnell verderbliches Lebensmittel und daher anfällig für Keimbildung. Achten Sie deshalb insbesondere bei der Zubereitung von Kaffeespezialitäten mit Milch auf absolute Sauberkeit. Reinigen Sie die Milchschaumdüse nach jedem Gebrauch gründlich.

- Verwenden Sie ausschließlich die in dieser Anleitung angegebenen Reinigungs- bzw. Entkalkungsmittel und die entsprechenden Reinigungsutensilien, um das Gerät zu reinigen.  
Die Verwendung anderer Reinigungsmittel birgt Gesundheitsrisiken.

#### **WARNUNG vor Verbrühungen/Verbrennungen**

- Fassen Sie während sowie unmittelbar nach dem Betrieb nicht an die metallischen Teile der Maschine, insbesondere nicht an den Bajonett-Kupplung, den Siebträgerkopf oder die Milchschaumdüse. Vermeiden Sie den Kontakt mit dem herauslaufenden Getränk bzw. dem Wasserdampf.
- Fassen Sie den Siebträger nur am Griff an. Nehmen Sie den Siebträger niemals während des Brühvorgangs von der Maschine.
- Fassen Sie die Milchschaumdüse nur am Gummigriff an. Richten Sie die Milchschaumdüse niemals auf Personen.
- Nach dem Gebrauch verfügen die Oberflächen des Gerätes noch über Restwärme.
- Wenn während der Zubereitung zu wenig Wasser im Wassertank ist, stoppt die Maschine den Brühvorgang. Der Brühvorgang kann fortgesetzt werden, sobald der Wassertank aufgefüllt und wieder in die Maschine eingesetzt wurde.
- Wenn keine Flüssigkeit aus dem Siebträger fließt, kann ein Teil der Maschine verstopft sein (siehe „Anzeigen/Störungen und Abhilfe“). In dem Fall schalten Sie die Maschine aus und lassen Sie ausreichend abkühlen, bevor Sie den Siebträger herausnehmen, um die Verstopfung zu entfernen. Sonst könnte durch Überdruck heiße Flüssigkeit aus dem Siebträger spritzen.

### **VORSICHT vor Verletzungen oder Sachschäden**

- Verwenden Sie die Maschine nur mit eingesetztem Siebträger und Wassertank.
- Verwenden Sie die Maschine niemals ohne Wasser.
- Füllen Sie nur frisches, kaltes Leitungs- bzw. Trinkwasser in den Wassertank. Verwenden Sie kein kohlen säurehaltiges Mineralwasser oder andere Flüssigkeiten.
- Füllen Sie den Siebträger ausschließlich mit fein gemahlenem Kaffeepulver.
- Entkalken Sie die Maschine, sobald dies angezeigt wird (siehe „Anzeigen/ Störungen und Abhilfe“).
- Um die Maschine zu bewegen, fassen Sie sie immer am äußeren Gehäuse an.
- Zum Gebrauch stellen Sie die Maschine auf eine stabile, waagerechte, ebene Fläche, die gut ausgeleuchtet und gegen Feuchtigkeit und Wärme unempfindlich ist.
- Stellen Sie die Maschine nicht auf eine Herdplatte, direkt neben einen heißen Ofen, Heizkörper o.Ä., damit Kunststoffteile der Maschine nicht schmelzen.
- Verlegen Sie das Anschlusskabel so, dass es nicht zur Stolperfalle werden kann. Lassen Sie es nicht über eine Kante hängen, damit die Maschine nicht versehentlich daran heruntergezogen werden kann.
- Die Maschine ist mit rutschfesten Füßen ausgestattet. Arbeitsflächen sind mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet und werden mit verschiedensten Pflegemitteln behandelt. Daher kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Gerätefüße angreifen und aufweichen.

- Die Maschine darf keiner Temperatur unter 4 °C ausgesetzt werden. Das Restwasser im Heizsystem könnte gefrieren und Schäden verursachen.

Das Typenschild finden Sie auf der Unterseite der Maschine.

- Schalldruckpegel <70dB(A).

# Auf einen Blick (Lieferumfang)

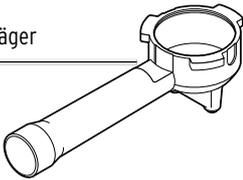
Sieb für einfachen Espresso



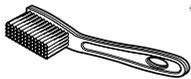
Sieb für doppelten Espresso



Siebträger



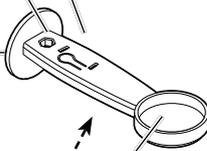
Reinigungsbürste



Multifunktions-Tool

Innensechskant-schlüssel

Tamper



Reinigungsnadel



Dosierlöffel

Bedientasten

- 1 Tasse
- 2 Tassen
- Dampf

Ein-/Ausshalter

Tassenwärmer

Wassertank

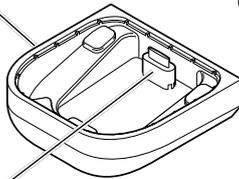
Wassertank-Aufnahme

Abtropfschale für große Tassen

Abtropfgitter



Abtropfschale für kleine Tassen



Wasserstandanzeige

Dampfregler

Bajonett-Kupplung

Gummigriff

Milchschaumdüse

Dampfdüse

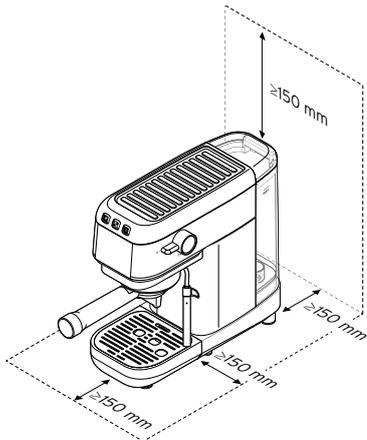
Dampfrohr

Halter für Abtropfschalen

## Inbetriebnahme

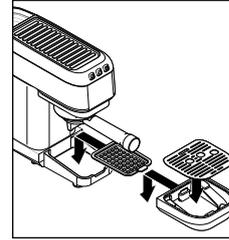
### Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und prüfen Sie den Artikel auf Vollständigkeit und etwaige Schäden.
2. Stellen Sie die Maschine ...
  - ... auf eine ebene, gegen Feuchtigkeit unempfindliche Oberfläche bzw. Arbeitsplatte.
  - ... in die Nähe einer Steckdose. Die Länge des Anschlusskabels beträgt ca. 80 cm.
  - ... mit mindestens 1 m Abstand zu heißen, brennbaren Flächen (Herdplatte, Ofen, Heizkörper o.Ä.) auf.
  - ... ca. 150 mm fern von Wänden auf.
  - ... mindestens 150 mm Abstand nach oben zu Unterschränken o.Ä.



Die Abbildung zeigt den für den Betrieb notwendigen Platzbedarf der Maschine mit eingesetztem Siebträger. Beachten Sie dies für den Aufstellort der Maschine.

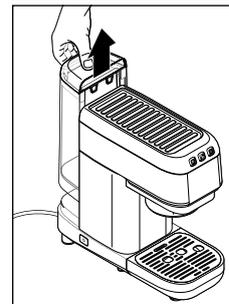
3. Spülen Sie vor dem ersten Gebrauch den Wassertank, den Siebträger und die beiden Siebe mit warmem Wasser und ein wenig Spülmittel. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Teile gründlich ab.



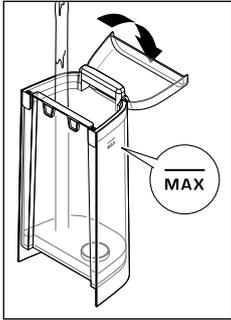
4. Setzen Sie Abtropfschalen und -gitter ein.



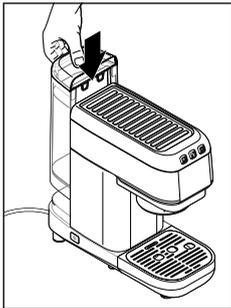
**⚠ GEFAHR -**  
Lebensgefahr durch Stromschlag  
**Füllen Sie niemals Wasser direkt in den Wassertank, wenn er noch in der Maschine steckt!**



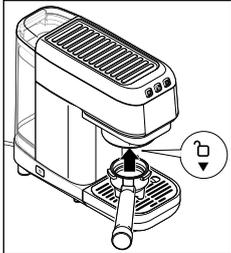
5. Nehmen Sie den Wassertank zum Befüllen von der Maschine, indem Sie ihn nach oben abziehen.



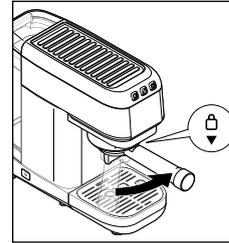
6. Befüllen Sie den Wassertank maximal bis zur **MAX**-Markierung.



7. Schließen Sie den Deckel des Wassertanks und setzen Sie den Wassertank wieder in die Maschine ein. Drücken Sie ihn bis zum Anschlag herunter.  
Prüfen Sie den korrekten Sitz des Wassertanks, da sonst kein Wasser gefördert wird.

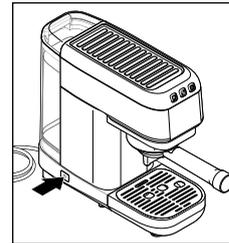


8. Setzen Sie den Siebträger - für die Inbetriebnahme **ohne** Sieb - in die Maschine ein:  
Der Griff zeigt in Richtung „Schloss offen“. Führen Sie den Siebträger von unten gerade nach oben in die Bajonett-Kupplung ein.



9. Drehen Sie den Siebträger bis zum Anschlag nach rechts in Richtung „Schloss zu“:  
Das kann die ersten Male und bei noch kühler Maschine etwas schwer gehen.

10. Stecken Sie den Netzstecker in eine gut erreichbare Steckdose.



11. Um die Maschine einzuschalten, drücken Sie den Ein-/Ausschalter  auf der Seite der Maschine.



Die 3 Bedientasten vorne an der Maschine blinken, der Aufheizvorgang startet.



Sobald die Maschine die richtige Temperatur zum Zubereiten von Kaffee erreicht hat, leuchten die 3 Bedientasten dauerhaft.



## WARNUNG

vor Verbrühungen/Verbrennungen

Heißes Wasser, heißer Kaffee oder heißer Dampf aus der Kaffeeaustrittsöffnung oder Milchschaumdüse kann Verbrühungen verursachen.

- Fassen Sie während sowie unmittelbar nach dem Gebrauch nicht an die Kaffeeaustrittsöffnung oder Milchschaumdüse. Vermeiden Sie den Kontakt mit dem herauslaufenden Getränk.
- Während der Kaffee-/Wasserausgabe darf der Siebträger nicht gelöst oder entfernt werden.



12. Stellen Sie ein ausreichend großes Gefäß, z.B. einen Kaffeebecher, auf das Abtropfgitter.

13. Um die Ausgabe - in diesem Fall nur von heißem Wasser - zu starten, drücken Sie die Taste für 2 Tassen  vorne an der Maschine.

Manchmal dauert es ein wenig, bis alle Leitungen mit Wasser gefüllt sind, wiederholen Sie Schritt 13 so oft, bis das heiße Wasser unten aus dem Siebträger heraus fließt. Wenn die Ausgabe stoppt, drücken Sie erneut , um eine weitere Ausgabe zu starten.

Lassen Sie so mindestens 3 doppelte Tassen durchfließen. Leeren Sie ggf. zwischendurch das Gefäß.

14. Stellen Sie das Gefäß unter die Milchschaumdüse.

15. Drehen Sie den Dampfregler an der Seite der Maschine auf  für die Heißwasserausgabe. Warten Sie bis das heiße Wasser aus der Milchschaumdüse fließt. Lassen Sie das heiße Wasser ca. 5 Sekunden laufen, drehen Sie dann den Dampfregler auf , um die Heißwasserausgabe zu stoppen.

16. Schütten Sie das restliche Wasser aus dem Wassertank weg und befüllen Sie ihn für die erste Kaffeezubereitung wieder mit frischem, kaltem Leitungs- bzw. Trinkwasser.

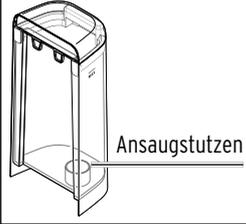
Die Maschine ist nun einsatzbereit.

## Reaktionen der Maschine

- Wenn Sie bei eingeschalteter Maschine ca. 9 Minuten keine Taste drücken, geht die Maschine in den Ruhezustand. Die Bedientasten gehen aus und die Maschine heizt nicht mehr nach.

Um die Maschine erneut zu aktivieren, drücken Sie eine der drei Bedientasten.

Wenn Sie keinen weiteren Kaffee zubereiten wollen, schalten Sie die Maschine mit dem Ein-/Ausschalter  aus.

-  Wenn der Wasserstand unter die Oberkante des Ansaugstutzens fällt, kann die Maschine kein Wasser mehr ansaugen. Die Pumpe läuft noch ein paar Sekunden etwas lauter nach und schaltet sich dann aus.



Die beiden Tasten  und  blinken.

▷ Entnehmen Sie den Wassertank und füllen Sie Wasser nach.

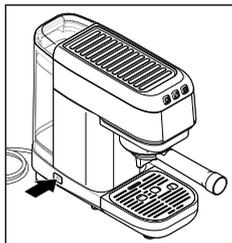
**Füllen Sie niemals Wasser direkt in den Wassertank, wenn er noch in der Maschine steckt!**

▷ Um die Maschine wieder in betriebsbereiten Zustand zu versetzen, drücken Sie die beiden blinkenden Tasten  und .

## Kaffee zubereiten

### Voraussetzungen:

- Der Netzstecker steckt in der Steckdose.
- Die Maschine ist ausgeschaltet.
- Der Wassertank ist gefüllt.
- Der Siebträger ist in die Bajonett-Kupplung eingesetzt und wird so beim Aufheizen der Maschine direkt mit vorgewärmt. Alternativ können Sie auch kurz etwas heißes Wasser durchlaufen lassen.



1. Um die Maschine einzuschalten, drücken Sie den Ein-/Ausschalter **I** auf der Seite der Maschine.



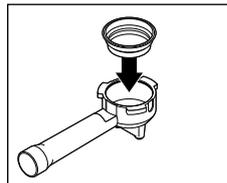
Die 3 Bedientasten vorne an der Maschine blinken, der Aufheizvorgang startet.



Sobald die Maschine die richtige Temperatur zum Zubereiten von Kaffee erreicht hat, leuchten die 3 Bedientasten dauerhaft.

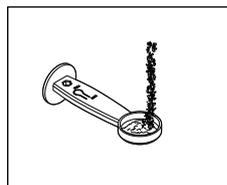


2. Drehen Sie den Siebträger nach links in Richtung „Schloss offen“ und ziehen Sie ihn nach unten ab.



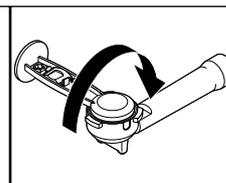
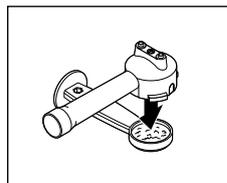
3. Setzen Sie das gewünschte Sieb für eine oder zwei Tassen in den Siebträger ein.

**Tipp:** Wenn Sie ein bereits eingesetztes Sieb entnehmen wollen, hilft es gegebenenfalls, mit dem Stiel eines Teelöffels o.Ä. unter den Rand des Siebs zu haken und das Sieb herauszuhebeln.

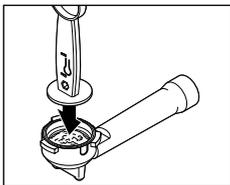


4. Dosieren Sie das Kaffeepulver in den Dosierlöffel.  
Richtwert: 1 Tasse = ca. 7 g Pulver

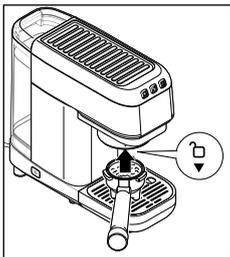
**Hinweis:** Überfüllen Sie das Sieb nicht, sonst lässt sich der Siebträger schwer in die Maschine einsetzen und es kann Kaffee oben aus dem Siebträger austreten.



5. Setzen Sie den Siebträger **auf** den Dosierlöffel und drehen Sie beides zusammen um.



6. Drücken Sie das Pulver mit dem Tamper fest.



7. Setzen Sie den Siebträger in die Maschine ein:  
Der Griff zeigt in Richtung „Schloss offen“. Führen Sie den Siebträger von unten gerade nach oben in die Bajonett-Kupplung ein.



8. Drehen Sie den Siebträger bis zum Anschlag nach rechts in Richtung „Schloss zu“.



9. Stellen Sie eine geeignete Tasse auf das Abtropfgitter.

Richtwert: Espresso 1 Tasse ca. 40 ml  
Espresso 2 Tassen ca. 80 ml

**Tipp:** Mit dem 2-Tassen-Sieb können Sie entweder 2 Espressotassen gleichzeitig befüllen oder eine größere Tasse für einen „Doppio“.

▷ Wenn Sie eine größere Tasse verwenden, nehmen Sie ggf. die obere Abtropfschale mit -gitter aus der Maschine.



### WARNUNG

vor Verbrühungen/Verbrennungen

Heißes Wasser, heißer Kaffee oder heißer Dampf aus der Kaffeeaustrittsöffnung oder Milchschaumdüse kann Verbrühungen verursachen.

- Fassen Sie während sowie unmittelbar nach dem Gebrauch nicht an die Kaffeeaustrittsöffnung oder Milchschaumdüse. Vermeiden Sie den Kontakt mit dem herauslaufenden Getränk.
- Während der Kaffee-/Wasserausgabe darf der Siebträger nicht gelöst oder entfernt werden.

10. Um die Kaffeeausgabe zu starten, drücken Sie entweder ...

... die Taste  für 1 Tasse oder

... die Taste  für 2 Tassen.



Die gedrückte Taste blinkt während des Brühvorgangs, die beiden anderen Tasten gehen aus.

Zur optimalen Aromaentfaltung fördert die Maschine zunächst nur eine kleine Menge Wasser, um das Pulver anzufeuchten (Pre-Infusion) und setzt nach einer kurzen Pause erneut ein, um die restliche Menge Wasser durchgehend zu fördern. Mit einer kleinen Verzögerung fließt der fertige Kaffee aus den beiden Ausgabeöffnungen am Siebträger.



Wenn die Zubereitung beendet ist, leuchten wieder alle 3 Bedientasten. Warten Sie danach ab, bis der Kaffeefluss stoppt.

11. Entnehmen Sie die Kaffeetasse und genießen Sie Ihren frisch zubereiteten Kaffee.

- ▷ Warten Sie mindestens 10 Sekunden, bis die Maschine ausreichend Druck abgebaut hat, bevor Sie den Siebträger aus der Maschine nehmen und entleeren.

### Getränkemenge einstellen

Sie können die Menge und Stärke des Kaffees über die durchlaufende Wassermenge bestimmen. Variieren Sie ggf. auch die Menge an Kaffeepulver, um Aroma und Crema zu optimieren.

1. Bereiten Sie die Maschine wie zuvor beschrieben (Schritt 1. bis 9.) vor.
2. Um die Wassermenge für ...

... **1 Tasse** einzustellen, drücken Sie Taste  und halten die Taste solange gedrückt, bis die gewünschte Menge Kaffee ausgegeben wurde.

... **2 Tassen** einzustellen, drücken Sie Taste   und halten die Taste solange gedrückt, bis die gewünschte Menge Kaffee ausgegeben wurde.

Ab jetzt wird jeder neue Kaffee mit der so eingestellten Wassermenge zubereitet.

-  Um die Wassermenge wieder auf Werkseinstellung zurückzusetzen, drücken Sie gleichzeitig die Tasten  /  für ca. 3 Sekunden. Alle 3 Tasten blinken zur Bestätigung.

Um **einmal** für einen einzelnen Kaffee **weniger Wasser** zu verwenden ...

1. Drücken Sie wie gewohnt Taste  oder  für 1 oder 2 Tasse/n.
2. Sobald die von Ihnen gewünschte Menge Kaffee ausgegeben wurde, drücken Sie erneut Taste  bzw. , um die Kaffeeausgabe vorzeitig zu unterbrechen.

-  Diese Einstellung wird nicht übernommen. Bei der nächsten Zubereitung eines Kaffees wird wieder die voreingestellte Menge ausgegeben. Wie man die Kaffeemenge dauerhaft ändert, finden Sie am Anfang diesen Abschnitts.

## Milch aufschäumen

Die Milch wird separat mit heißem Dampf erhitzt und aufgeschäumt. Am besten eignet sich hierfür haltbare, fettarme, gekühlte Milch. Die Milch sollte nicht bereits einmal erwärmt worden sein.

Zur Dampferzeugung muss das Wasser stärker erhitzt werden als zur Kaffeezubereitung. Die Maschine heizt also nochmal nach. Deshalb ist es sinnvoll, zuerst den Kaffee zuzubereiten und danach die Milch aufzuschäumen. Wenn Sie dann einen weiteren Kaffee zubereiten wollen, muss die Maschine zunächst wieder etwas abkühlen.



### WARNUNG

vor Verbrühungen/Verbrennungen

Berühren der Metallteile der Milchschaumdüse oder des austretenden heißen Dampfes kann Verbrühungen verursachen.

- Fassen Sie die Milchschaumdüse nur am Gummigriff an. Richten Sie die Milchschaumdüse niemals auf Personen.

1. Bereiten Sie den Kaffee wie zuvor beschrieben zu und nehmen Sie die Tasse aus der Maschine.
2. Richten Sie die Milchschaumdüse auf die Abtropfschale.
3. Drücken Sie die Dampftaste .



Die Dampftaste  blinkt schnell, die anderen beiden Tasten gehen aus, der Aufheizvorgang startet.

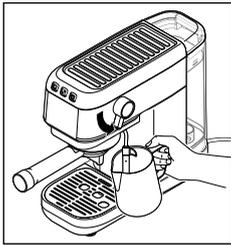


Sobald die Dampftaste  dauerhaft leuchtet, ist die erforderliche Temperatur erreicht.

4. Stellen Sie ein geeignetes, nur ca. bis zu einem Drittel mit Milch gefülltes Kännchen oder Glas bereit. Durch das Aufschäumen erhöht sich das Volumen der Milch! Zudem verhindern Sie so übermäßige Spritzer.

**Barista-Tipp:** Für einen optimalen Milchschaum geben Sie max. 100 ml Milch z.B. in das 350 ml Tchibo Milchkännchen. Schäumen Sie die Milch ungefähr auf das doppelte Volumen auf.

5. Fassen Sie die Milchschaumdüse am Gummigriff und richten Sie sie in das Kännchen. Heben Sie das Gefäß ggf. etwas an, damit Sie die Milchschaumdüse tief eintauchen können.



6. Drehen Sie den Dampfregler an der Seite der Maschine auf , um die Dampfausgabe zu starten.



Die Dampftaste  blinkt langsam während der Dampfausgabe.

7. Halten Sie das Kännchen so, dass die Milchschaumdüse tief in die Milch eintaucht. Bewegen Sie das Gefäß mit leichten Drehbewegungen auf und ab, um möglichst viel Schaum zu erzeugen. Während des Aufschäumens muss die Düse immer unter der Milchoberfläche bleiben. Dies erfordert ein wenig Übung, um ein optimales Ergebnis zu erzielen. Vorsicht vor Spritzern!

8. Drehen Sie den Dampfregler auf , um die Dampfausgabe zu stoppen.



Es leuchten wieder alle 3 Tasten.

9. Schöpfen Sie den Schaum mit einem Löffel ab und geben ihn auf Ihren Kaffee. Gießen Sie nach Belieben heiße Milch hinzu.

▷ Zum unmittelbaren Reinigen der Milchschaumdüse von Milchresten nach jedem Gebrauch:

Richten Sie die Milchschaumdüse wieder auf die Abtropfschale und starten für ein paar Sekunden erneut die Dampfausgabe.

Wischen Sie das Dampfrohr mit einem feuchten, fusselfreien Tuch ab. Berühren Sie das Dampfrohr nicht mit der Hand - Verbrennungsgefahr!

### Erneute Kaffeezubereitung



Wenn nach der Dampfausgabe wieder alle 3 Tasten leuchten, kühlt das Heizsystem langsam runter auf die Temperatur für die Kaffeezubereitung.

Die beiden Tasten für die Kaffeezubereitung  und  sind in dieser Zeit gesperrt. Eine erneute Kaffeezubereitung ist erst möglich, wenn das Heizsystem ausreichend abgekühlt ist. Sonst verbrennt der Kaffee und schmeckt bitter.



• Wenn Sie zu früh eine der Tasten für die Kaffeezubereitung  und  drücken, geht bei diesen das Licht aus, es wird kein Wasser gefördert. Dafür blinkt die Dampftaste und zeigt so an, dass das Heizsystem noch zu heiß ist.

▷ Um das Abkühlen etwas zu beschleunigen, können Sie über die Milchschaumdüse heißes Wasser ablassen. Dafür drehen Sie den Dampfregler erneut auf , jedoch ohne zuvor die Dampftaste zu drücken. Vergessen Sie nicht, ein Gefäß unterzustellen!



Während der Heißwasserausgabe blinken die beiden Tasten  und .

## Tasse vorwärmen



### WARNUNG

vor Verbrühungen/Verbrennungen

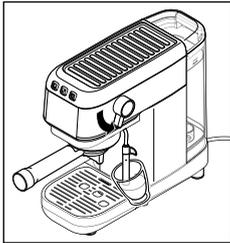
Berühren der Metallteile der Milchschaumdüse oder des austretenden heißen Dampfes kann Verbrühungen verursachen.

- Fassen Sie die Milchschaumdüse nur am Gummigriff an. Richten Sie die Milchschaumdüse niemals auf Personen.

Füllen Sie die Tasse mit heißem Wasser, das Sie kurz vor Gebrauch der Tasse weggießen. So schmeckt Ihr Espresso am besten.



Das ausgegebene heiße Wasser ist ausschließlich zum Tassenvorwärmen geeignet. Es ist NICHT geeignet für die Zubereitung von Tee oder anderen Instantgetränken.



1. Richten Sie die Milchschaumdüse in die Tasse. Zum Ausrichten fassen Sie die Milchschaumdüse am Gummigriff – fassen Sie danach nicht mehr an die Milchschaumdüse!
2. Drehen Sie den Dampfregler an der Seite der Maschine auf , um die Heißwasserausgabe zu starten – ohne zuvor die Dampftaste zu drücken!



Die beiden Tasten  und  blinken während der Heißwasserausgabe, die Dampftaste ist aus.

3. Wenn die Tasse voll ist, drehen Sie den Dampfregler zurück auf .



Die Ausgabe stoppt, es leuchten wieder alle 3 Tasten.

## Reinigen



### GEFAHR - Lebensgefahr durch Stromschlag

Ein Stromschlag kann schwere Verletzungen und/oder Tod verursachen.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Tauchen Sie Gerät, Netzstecker und Anschlusskabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl, sondern nur wie nachfolgend beschrieben.



### WARNUNG

vor Verbrühungen/Verbrennungen

Kontakt mit heißem Restkaffee oder -wasser oder das Berühren heißer Geräteteile kann Verbrühungen/Verbrennungen verursachen.

- Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen.

### VORSICHT - Sachschaden

Eine falsche oder fehlende Reinigung kann die Maschine beschädigen.

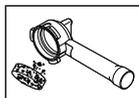
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Chemikalien, aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel.
- Die Maschine selbst sowie alle anderen abnehmbaren Teile dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

	Nach jedem Gebrauch	Täglich	Wöchentlich	~3 Monate	Bei Bedarf
<b>Siebträger</b>	leeren	durchspülen	reinigen	gründlich reinigen	Verstopfungen entfernen
<b>Wassertank</b>		ausspülen	reinigen		
<b>Abtropfschale</b>		leeren/spülen	reinigen	gründlich reinigen	
<b>Bajonett-Kupplung</b>	Siebträger abnehmen	durchspülen/abbürsten		reinigen	
<b>Milchschaumdüse</b>	abwischen	durchspülen	gründlich reinigen		Verstopfungen entfernen
<b>Maschinengehäuse</b>			abwischen		

## Siebträger und Siebe reinigen

### Nach jedem Gebrauch:

Zur Vermeidung von Schimmelbildung und zum Schutz der Dichtung in der Bajonett-Kupplung.

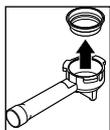


- ▷ Klopfen Sie das Kaffeemehl aus dem Siebträger in einen geeigneten Auffangbehälter. Entsorgen Sie das Kaffeemehl als Kompost/Bioabfall.

### Täglich:

- ▷ Setzen Sie den entleerten Siebträger in die Maschine ein und lassen Sie ein wenig heißes Wasser durchlaufen.

### Wöchentlich:

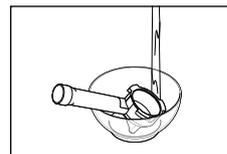


- ▷ Entnehmen Sie das eingesetzte Sieb aus dem Siebträger (mit dem Stiel eines Teelöffels o.Ä. unter den Rand des Siebs haken und das Sieb heraushebeln) und spülen Sie Siebträger und Siebe gründlich mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel. **Die Teile sind nicht spülmaschinengeeignet.**

### Alle 3 Monate:



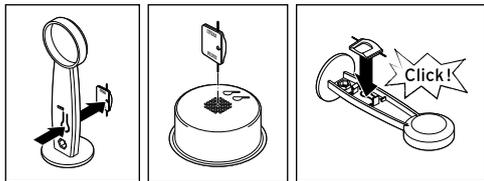
Verwenden Sie handelsübliche Reinigungstabletten gegen Kaffeeöle/-fette. Beachten Sie die dort beiliegende Anleitung.



1. Füllen Sie ein Gefäß - groß genug zur Aufnahme des Siebträgers - mit heißem Wasser und lösen Sie eine Reinigungstablette darin.
2. Legen Sie den Siebträger und das verwendete Sieb für ca. 30 Minuten hinein.
3. Spülen Sie anschließend Sieb und Siebträger gründlich mit frischem kalten Wasser
4. Setzen Sie das Sieb in den Siebträger und beides in die Maschine ein und lassen Sie 2-3 Mal heißes Wasser durchfließen, indem Sie die Taste  drücken.

**Spar-Tipp:** Kombinieren Sie die Reinigung des Siebträgers und der Siebe mit der Reinigung von Abtropfgitter und -schalen.

## Bei Bedarf:

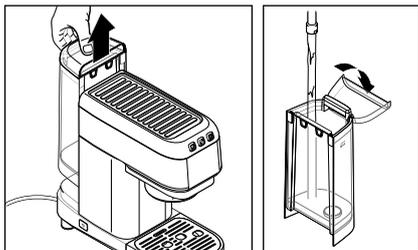


- ▷ Wenn ein Sieb verstopft ist, können Sie es mit der Reinigungsnadel säubern. Die Nadel finden Sie im Multifunktions-Tool integriert.
- ▷ Verstauen Sie die Reinigungsnadel danach wieder im Multifunktions-Tool.

## Wassertank reinigen

### Täglich:

Zur Vermeidung von Keimbildung.



- ▷ Entnehmen Sie den Wassertank, gießen Sie das Restwasser aus und spülen Sie den Wassertank kurz durch.

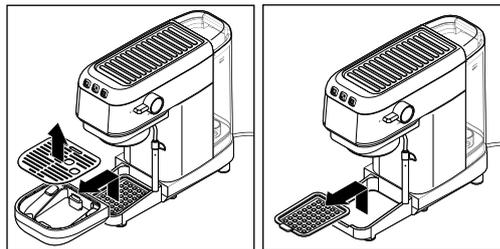
### Wöchentlich:

- ▷ Reinigen Sie den Wassertank unter Zusatz eines Geschirrspülmittels. Spülen Sie ihn danach unter fließendem Wasser gründlich aus und trocknen Sie ihn ab. **Der Wassertank ist nicht spülmaschineneignet.**

## Abtropfschalen/-gitter reinigen

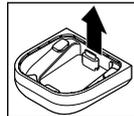
### Täglich:

Zur Vermeidung von Keimbildung.



- ▷ Leeren Sie die Abtropfschalen von Restwasser und spülen Sie sie kurz durch.

### Wöchentlich:



- ▷ Ziehen Sie den Schwimmer für die Wasserstandsanzeige vorsichtig von der Abtropfschale für kleine Tassen ab.
- ▷ Reinigen Sie Abtropfgitter und beide Abtropfschalen unter Zusatz eines Geschirrspülmittels. Spülen Sie alles danach unter fließendem Wasser gründlich und trocknen Sie die Teile ab. **Das Abtropfgitter und die Abtropfschalen sind nicht spülmaschineneignet.**

- ▷ Nehmen Sie das Abtropfgitter ab und beide Abtropfschalen aus der Maschine.

### Alle 3 Monate:

 Verwenden Sie handelsübliche Reinigungstabletten gegen Kaffeeöle/-fette. Beachten Sie die dort beiliegende Anleitung.

1. Füllen Sie ein geeignetes Gefäß mit heißem Wasser und lösen Sie eine Reinigungstablette darin auf.
2. Legen Sie Abtropfgitter und Abtropfschalen hinein und lassen Sie alles über Nacht einweichen.
3. Spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser.
4. Reiben Sie ggf. restliche Ablagerungen mit einem weichen Tuch ab.
5. Setzen Sie die Teile wieder in die Maschine ein.

**Spar-Tipp:** Kombinieren Sie die Reinigung des Siebträgers und der Siebe mit der Reinigung von Abtropfgitter und -schalen - Siebträger und Siebe jedoch nicht länger als 30 Minuten im Reinigungsbad belassen.

### Bajonett-Kupplung reinigen

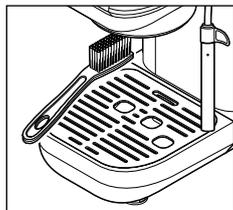
Zur Vermeidung von Schimmelbildung.

### Nach jedem Gebrauch:

Der benutzte Siebträger darf nicht in der Maschine verbleiben, da dies auf Dauer die Dichtung der Bajonett-Kupplung beschädigen würde.

- ▷ Entnehmen Sie den Siebträger.

### Täglich:



- ▷ Entnehmen Sie den Siebträger und und bürsten Sie ggf. Kaffeesatzreste mit der Reinigungsbürste von der Bajonett-Kupplung ab. Stellen Sie ein Gefäß unter und spülen Sie ein wenig heißes Wasser durch die Bajonett-Kupplung.

### Alle 3 Monate:

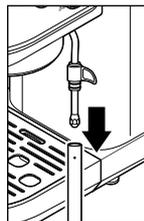
- ▷ Entnehmen Sie den Siebträger und spülen Sie mehrere Tassen heißes Wasser durch die Bajonett-Kupplung. Bürsten Sie verbleibende Kaffeesatzreste mit der Reinigungsbürste gründlich ab.

### Milchschaumdüse reinigen

### Nach jedem Gebrauch:

1. Geben Sie noch etwas Dampf oder heißes Wasser aus, um die Dampfdüse freizuspülen.
2. **Warten Sie, bis die Milchschaumdüse abgekühlt ist!**
3. Wischen Sie das Dampfrohr ab.

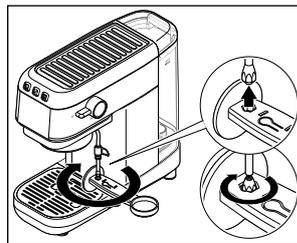
### Täglich:



- ▷ Ziehen Sie das Dampfrohr ab und spülen Sie es durch. Wischen Sie die Dampfdüse ab.

### Wöchentlich:

1. Ziehen Sie das Dampfrohr ab.

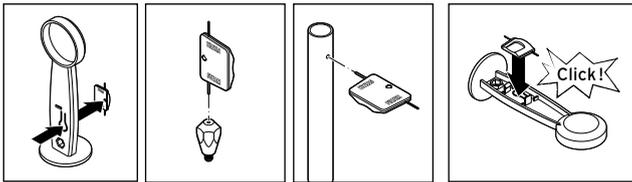


2. Drehen Sie mit dem mitgelieferten Multifunktions-Tool die Dampfdüse ab.
3. Ziehen Sie den Gummigriff vom Rohr ab.
4. Wischen Sie das an der Maschine verbleibende Rohr gründlich ab.

5. Spülen Sie alle Teile unter Zusatz eines Geschirrspülmittels.  
Spülen Sie sie danach unter fließendem Wasser gründlich aus und trocknen Sie sie ab. **Die Teile sind nicht spülmaschinengeeignet.**

6. Lassen Sie alle Teile gründlich trocknen, setzen Sie sie dann wieder in die Maschine ein: Schieben Sie den Gummigriff bis zum Anschlag über das Rohr, drehen Sie die Dampfduüse handfest auf und schieben Sie das Dampfrohr wieder auf.

#### Bei Bedarf:



- ▷ Wenn die Dampfduüse oder die Belüftungsöffnung am Dampfrohr verstopft ist, können Sie sie mit der beiliegenden Reinigungsnadel reinigen. Die Nadel finden Sie im Multifunktions-Tool integriert.
- ▷ Verstauen Sie die Reinigungsnadel danach wieder im Multifunktions-Tool.

#### Gehäuse reinigen

##### Wöchentlich:

- ▷ Wischen Sie das Gehäuse mit einem weichen, feuchten Tuch ab.

## Entkalken

**VORSICHT** – Geräteschäden durch Verkalkung

Kalkbildung kann die Maschine beschädigen.

- **Entkalken Sie die Maschine, sobald dies angezeigt wird.**  
Das erhöht die Lebensdauer Ihrer Maschine und spart Energie.
- Verwenden Sie keine Entkalker auf Basis von Ameisensäure.
- Verwenden Sie einen handelsüblichen flüssigen Entkalker für Kaffee- und Espressomaschinen, der auf **Zitronensäure** basiert. Andere Mittel können Materialien im Gerät beschädigen und/oder wirkungslos sein.

**i** Der Entkalkungsvorgang kann nicht unterbrochen werden. Falls der Entkalkungsvorgang doch unterbrochen wurde (z.B. durch einen Stromausfall), muss er beim nächsten Einschalten zu Ende geführt werden. Der Gebrauch der Maschine ist solange blockiert und nicht möglich.

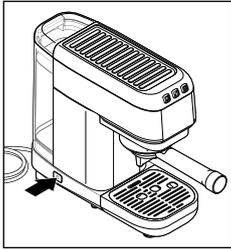


Wenn die Bedientasten rot leuchten, muss die Maschine entkalkt werden.

Entkalken Sie die Maschine in den nächsten Tagen. Warten Sie nicht länger, da sich sonst so viel Kalk bilden kann, dass ein Entkalker nicht mehr wirkt.

**Der Entkalkungsvorgang dauert etwa 15 Minuten.**

Lassen Sie die Maschine während des Entkalkungsvorgangs nicht unbeaufsichtigt.



1. Schalten Sie die Maschine mit dem Ein-/Aus-  
schalter  aus.



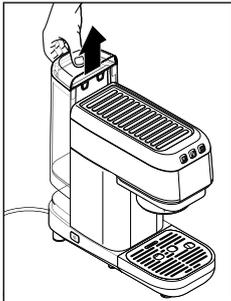
2. Drehen Sie den Siebträger nach links in  
Richtung „Schloss offen“ und ziehen Sie ihn  
nach unten ab.



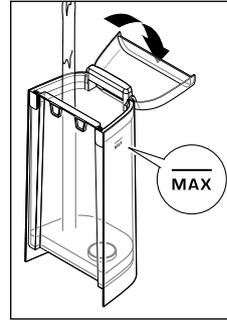
**GEFAHR -**

Lebensgefahr durch Stromschlag

**Füllen Sie niemals Wasser direkt in den Wassertank, wenn er noch in der Maschine steckt!**



3. Nehmen Sie den Wassertank zum Befüllen  
von der Maschine, indem Sie ihn nach oben  
abziehen.



4. Geben Sie den Entkalker in den Wassertank.  
Zur Dosierung lesen Sie die Angaben des  
Entkalker-Herstellers.  
Füllen Sie den Wassertank bis zur **MAX**-  
Markierung mit frischem Leitungswasser auf.



5. Stellen Sie ein ausreichend großes Gefäß,  
z.B. einen Kaffeebecher unter die Bajonett-  
Kupplung.



6. Schalten Sie die Maschine mit dem Ein-/Aus-  
schalter  ein.



Warten Sie, bis nach der Aufheizphase  
(Bedientasten blinken) die Bedientasten  
dauerhaft leuchten.



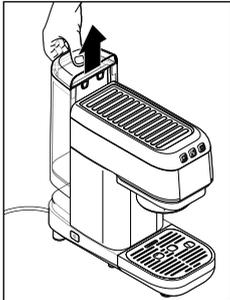
7. Drücken Sie alle drei Bedientasten gleichzeitig für ca. 3-4 Sekunden, bis die drei Bedientasten rot blinken.

Die erste Phase des Entkalkungsprogramms startet (Kalk lösen) und das Wasser/Entkalker-Gemisch fließt aus der Bajonett-Kupplung.

▷ Leeren Sie ggf. zwischendurch das untergestellte Gefäß.

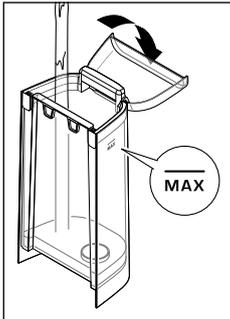


Nach einer Abfolge von automatischen Spülgängen und Pausen endet die erste Phase des Entkalkungsprogramms. Die Bedientasten leuchten rot.



8. Leeren Sie das restliche Wasser/Entkalker-Gemisch aus dem Wassertank und spülen Sie diesen gründlich aus.

Leeren Sie auch das untergestellte Gefäß zum Auffangen des Wasser/Entkalker-Gemischs.



9. Füllen Sie frisches Wasser bis zur **MAX**-Markierung nach.



10. Drücken Sie die Tasten ☕ / ☕ gleichzeitig für ca. 3-4 Sekunden, bis alle drei Bedientasten schnell rot blinken.

Die zweite und letzte Phase des Entkalkungsprogramms startet (Spülen) und das Wasser fließt aus der Bajonett-Kupplung.

Nach einer weiteren Abfolge von automatischen Spülgängen und Pausen endet das Entkalkungsprogramm.



Die Maschine geht in den Ruhezustand. Der Entkalkungsvorgang war erfolgreich.

- Um die Maschine wieder zu aktivieren, drücken Sie eine der drei Bedientasten.
- Füllen Sie frisches Wasser nach.
- Stellen Sie das Auffanggefäß unter die Milchschaumdüse und drehen Sie den Dampfregler an der Seite der Maschine auf ☕, um die Heißwasserausgabe zu starten - ohne zuvor die Dampftaste zu drücken! Fördern Sie ca. 100 ml Wasser.
- Leeren Sie das untergestellte Gefäß zum Auffangen des Wassers.

### Fehlermeldungen beim Entkalken



Während der Spülvorgänge (erste Phase): Blinken die Tasten ☕ / ☕ weiß, ist der Wassertank leergelaufen. Füllen Sie dann Entkalkerlösung bzw. Wasser nach und starten Sie den Vorgang erneut.

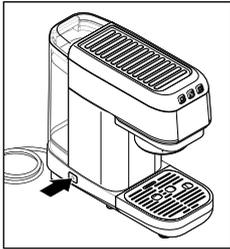


Am Ende des Entkalkungsprogramms: Die Maschine geht nicht in den Ruhezustand, die Bedientasten leuchten rot. Wiederholen Sie den kompletten Entkalkungsvorgang.

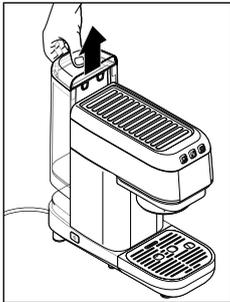
## Bei längerem Nichtgebrauch

Wenn Sie die Maschine länger nicht nutzen, z.B. wenn Sie in den Urlaub fahren, empfehlen wir aus hygienischen Gründen, die Maschine zu reinigen und das Restwasser zu entfernen.

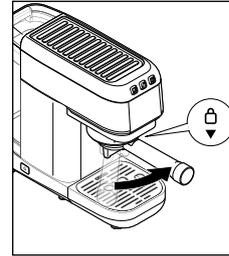
Entfernen Sie wie folgt das Restwasser aus dem Leitungssystem der Maschine:



1. Schalten Sie die Maschine mit dem Ein-/Aus-schalter  ein.



2. Nehmen Sie den Wassertank von der Maschine, indem Sie ihn nach oben abziehen.



3. Setzen Sie den Siebträger ohne Sieb in die Maschine ein und drehen Sie den Siebträger bis zum Anschlag nach rechts in Richtung „Schloss zu“
4. Stellen Sie eine 200 ml Tasse unter den Siebträger

5. Um das Leitungssystem zu entleeren, drücken Sie die Taste .
6. Die Pumpe läuft an und fördert das Wasser aus dem Leitungssystem.



Die beiden Tasten  und  blinken und die Maschine wird deutlich lauter.

Das Leitungssystem ist jetzt entleert.

7. Schalten Sie die Maschine mit dem Ein-/Aus-schalter  aus.
8. Reinigen Sie die Maschine gründlich wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.
  - ▷ Wenn Sie die Maschine später wieder in Betrieb nehmen möchten, gehen Sie vor, wie im Kapitel „Inbetriebnahme - vor dem ersten Gebrauch“ beschrieben.

## Anzeigen/Störungen und Abhilfe

### Anzeigen und Abhilfe



**Die beiden Tasten ☕ und ☕ blinken und die Maschine wird deutlich lauter.**

Ist der Wassertank leer?

Füllen Sie den Wassertank mit frischem Wasser und setzen Sie ihn wieder in die Maschine ein. Starten Sie den Brühvorgang erneut.



**Die drei Tasten ☕ / ☕ und ☕ blinken.**

Die Maschine heizt auf. Warten Sie, bis alle drei Tasten weiß leuchten, um die Kaffeezubereitung zu starten.



**Die drei Tasten ☕ / ☕ und ☕ leuchten rot.**

Die Maschine muss entkalkt werden. Entkalken Sie sie in den nächsten Tagen. Warten Sie nicht länger, da

sich sonst so viel Kalk bilden kann, dass ein Entkalker nicht mehr wirkt. Ein solcher selbstverursachter Schaden fällt nicht unter die Garantie. Gehen Sie vor wie im Kapitel „Entkalken“ beschrieben.



**Die drei Tasten ☕ / ☕ und ☕ leuchten weiß, reagieren aber nicht auf Tastendruck.**

Haben Sie zuvor Wasserdampf zum Milchaufschäumen erzeugt? Die Maschine muss zunächst das Heizsystem herunterkühlen, damit der Kaffee bei der Zubereitung nicht „verbrennt“.

Um den Prozess zu beschleunigen, können Sie mit dem Dampfregler ☕ etwas heißes Wasser ablassen.

### Störungen und Abhilfe

**Der Kaffee fließt langsam oder gar nicht aus dem Siebträger.**

Prüfen Sie, ob der Wassertank korrekt eingesetzt und ausreichend gefüllt ist.

Ist der Kaffee zu fein gemahlen?

Stellen Sie den Mahlgrad gröber ein.

Ist das Kaffeepulver zu fest angepresst?

Drücken Sie das Kaffeepulver weniger stark an.

Ist zuviel Kaffeepulver im Siebträger?

Füllen Sie den Siebträger nicht zu voll. Nehmen Sie ggf. das Sieb für 2 Tassen, wenn Sie mehr Kaffeepulver verwenden.

Die Wasserausgabe in der Bajonett-Kupplung oder der Siebträger/das Sieb ist verstopft:

1. Stellen Sie ein Gefäß unter die Milchschaumdüse und drehen Sie den Dampfregler auf ☕, um den Druck im Leitungssystem zu reduzieren.
2. Entnehmen Sie den Siebträger langsam und vorsichtig, da der verbleibende Druck heiße Spritzer verursachen kann.

Ursache Bajonett-Kupplung:

3. Lassen Sie einige Tassen Wasser ohne eingesetzten Siebträger durchfließen. Wischen Sie ggf. Kaffeesatzreste ab. Fließt das Wasser trotzdem nicht gleichmäßig durch, müssen Sie die Maschine entkalken (siehe Kapitel „Entkalken“).

Ursache Siebträger/Sieb:

1. Entfernen Sie das Kaffeepulver aus dem Siebträger.
2. Nehmen Sie das Sieb aus dem Siebträger und spülen Sie beides gründlich aus. Entfernen Sie ggf. die Verstopfung mit der mitgelieferten Reinigungsnadel (siehe Kapitel „Reinigen“).

### **Wassertank ist aufgefüllt, aber die Maschine fördert kein Wasser.**

(z.B. nachdem der Tank leergelaufen war)

Stellen Sie ein Gefäß unter die Milchschaumdüse und drehen Sie den Dampfregler auf , bis Wasser austritt.

### **Kaffee tritt über den Rand des Siebträgers aus.**

Prüfen Sie, ob der Siebträger richtig in der Bajonett-Kupplung eingesetzt ist.

Ist zuviel Kaffeepulver im Siebträger, so dass die Dichtung in der Bajonett-Kupplung nicht richtig abdichtet oder Kaffeersatzreste zurück bleiben?

Nehmen Sie den Siebträger ab und reinigen Sie die Bajonett-Kupplung mit einem weichen Tuch oder Schwamm. Reinigen Sie auch den Siebträger von Kaffeersatzresten.

Füllen Sie den Siebträger nicht zu voll. Nehmen Sie ggf. das Sieb für 2 Tassen, wenn Sie mehr Kaffeepulver verwenden.

Sieb verstopft?

1. Stellen Sie ein Gefäß unter die Milchschaumdüse und drehen Sie den Dampfregler auf , um den Druck im Wassersystem zu reduzieren.
2. Entnehmen Sie den Siebträger langsam und vorsichtig, da der verbleibende Druck heiße Spritzer verursachen kann.
3. Entfernen Sie das Kaffeepulver aus dem Siebträger.
4. Nehmen Sie das Sieb aus dem Siebträger und spülen Sie beides gründlich aus. Entfernen Sie ggf. die Verstopfung mit der mitgelieferten Reinigungsnadel (siehe Kapitel „Reinigen“).

### **Der Kaffee läuft zu schnell durch.**

Ist der Kaffee zu grob gemahlen?

Stellen Sie den Mahlgrad feiner ein.

Ist das Kaffeepulver nicht fest genug angepresst?

Drücken Sie das Kaffeepulver mit dem Tamper fester an.

Ist zu wenig Kaffeepulver im Siebträger?

Füllen Sie ausreichend Kaffeepulver in den Siebträger. Nehmen Sie ggf. das Sieb für 1 Tasse, wenn Sie weniger Kaffeepulver verwenden wollen.

### **Der Kaffee ist nicht heiß genug.**

Speziell bei Espresso ist die Kaffeemenge im Verhältnis zur Tasse so gering, dass sie schnell abkühlt. Wärmen Sie die Tasse vor.

### **Der Kaffee ist zu schwach.**

Stellen Sie den Mahlgrad feiner ein.

### **Die Maschine gibt keinen Dampf ab.**

Das Heizsystem hat noch nicht die richtige Temperatur erreicht.

Warten Sie nach dem Drücken der Dampftaste , bis diese dauerhaft leuchtet.

Ist der Wassertank korrekt eingesetzt und ausreichend gefüllt?

Ist die Dampfdüse verstopft?

Bauen Sie die Dampfdüse wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben aus und entfernen Sie die Verstopfung mit der Reinigungsnadel.

### **Milchschaumkonsistenz ist nicht zufriedenstellend.**

Gibt die Milchschaumdüse ausreichend Dampf ab?

Reinigen Sie die Milchschaumdüse wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

Verwenden Sie vorzugsweise gekühlte, fettarme, haltbare Milch.

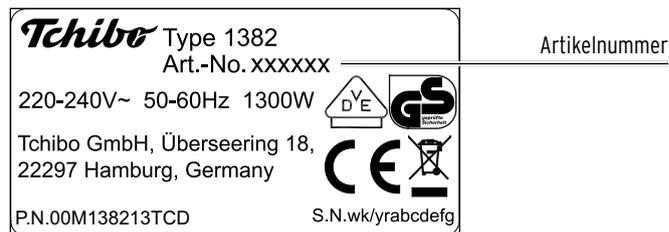
Füllen Sie max. 100 ml Milch in das Gefäß. Halten Sie das Gefäß so, dass die Milchschaumdüse tief in die Milch eintaucht. Bewegen Sie das Gefäß mit leichten Drehbewegungen auf und ab. Während des Aufschäumens muss die Milchschaumdüse immer unter der Milchoberfläche bleiben.

## Technische Daten

Typ / Modell:	1382
Abmessungen (LxBxH):	ca. 345 x 145 x 295 mm
Gewicht:	4,5 kg (inkl. Siebträger)
Netzspannung:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Leistung:	1300 Watt
Stromverbrauch im ... ausgeschalteten Zustand:	0,03 Watt
automatischen Standby:	0,3 Watt
Schutzklasse:	I
Pumpendruck:	15 bar
Schalldruckpegel:	<70dB(A)
Standbyautomatik:	nach 9 Minuten
Fassungsvermögen	
Wassertank:	0,95 Liter
Umgebungstemperatur:	+10 bis +40 °C
Made exclusively for:	Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany <a href="http://www.tchibo.de">www.tchibo.de</a>



Artikelnummer: Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild am Gehäuseboden.



**+** **ENERG IE IA**

**Tchibo** **Siebträger-  
maschine**  
Typ: 1382

A +++  
A ++  
A +  
A  
B  
C  
D

**A**

ENERGIE · ENERGIA

**57**  
kWh/annum

## Entsorgen

Der Artikel und seine Verpackung wurden aus wertvollen Materialien hergestellt, die wiederverwertet werden können. Dies verringert den Abfall und schont die Umwelt.

Entsorgen Sie die **Verpackung** sortenrein. Nutzen Sie dafür die örtlichen Möglichkeiten zum Sammeln von Papier, Pappe und Leichtverpackungen.



**Geräte**, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden!

Sie sind gesetzlich dazu verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Elektrogeräte enthalten gefährliche Stoffe. Diese können bei unsachgemäßer Lagerung und Entsorgung der Umwelt und Gesundheit schaden. Informationen zu Sammelstellen, die Altgeräte kostenlos entgegennehmen, erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Wir sind Mitglied des Rücknahmesystems take-e-back.

Weitere Informationen dazu finden Sie unter [www.tchibo.de/entsorgung](http://www.tchibo.de/entsorgung).

Altgeräte aus privaten Haushalten können bei Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei von Tchibo im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgegeben werden. Rücknahmestellen in Ihrer Nähe finden Sie unter: [www.take-e-back.de](http://www.take-e-back.de). Weitere Informationen zur kostenlosen Rückgabe von Elektroartikeln finden Sie unter [www.tchibo.de/entsorgung](http://www.tchibo.de/entsorgung)

## Garantie

Die Tchibo GmbH übernimmt **24 Monate Garantie** ab Kaufdatum.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

**Innerhalb der Garantiezeit** beheben wir kostenlos alle Material- oder Herstellfehler. Voraussetzung für die Gewährung der Garantie ist die Vorlage eines Kaufbelegs von Tchibo oder eines von Tchibo autorisierten Vertriebspartners. Diese Garantie gilt innerhalb der EU, der Schweiz und in der Türkei.

**Von der Garantie ausgenommen** sind Schäden, die auf unsachgemäßer Behandlung oder mangelhafter Entkalkung beruhen, sowie Verschleißteile und Verbrauchsmaterial. Diese können Sie bei unserem Kundenservice bestellen. Reparaturen außerhalb der Garantie können Sie, sofern noch möglich, gegen individuelle Berechnung zum Selbstkostenpreis von unserem Repaircenter durchführen lassen.

**Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte** werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Gesetzliche Gewährleistungsrechte können unentgeltlich in Anspruch genommen werden.

---

## Service und Reparatur

Sollte sich wider Erwarten ein Mangel herausstellen, wenden Sie sich bitte zuerst an unseren Kundenservice. Unsere Mitarbeiter helfen Ihnen gerne und vereinbaren mit Ihnen die weitere Vorgehensweise.

**Wenn ein Einsenden des Artikels notwendig ist**, beachten Sie bitte Folgendes: Damit die **Maschine** auf dem Transport keinen zusätzlichen Schaden nimmt, **reinigen** Sie bitte alle Behälter, die Abtropfschale, bevor Sie die Maschine verpacken.

Gehen Sie dabei wie folgt vor:

- entfernen Sie Kaffeepulverreste und Flüssigkeiten,
- spülen und trocknen Sie alle Einzelteile.

Legen Sie eine **Kopie des Kaufbelegs** zum Artikel und geben Sie bitte folgende Daten an:

- Ihre **Adressdaten**,
- eine **Telefonnummer** (tagsüber) und/oder eine **E-Mail-Adresse**,
- das **Kaufdatum** und
- eine möglichst **genaue Fehlerbeschreibung**.

Verpacken Sie den Artikel gut, damit nichts auf dem Transportweg passieren kann, und senden ihn an unser Repaircenter. Nur dann kann eine zügige Bearbeitung und Rücksendung erfolgen.

Die Adressdaten zur Einsendung erhalten Sie von unserem Kundenservice, dessen Kontaktdaten haben wir unter „Kundenservice“ für Sie aufgeführt. Nach Abgabe der Sendung bei der Post bewahren Sie den Einsendebeleg für Rückfragen bitte auf.

**Liegt kein Garantiefall vor**, informieren Sie uns, ob:

- Sie einen Kostenvoranschlag wünschen, wenn Kosten von über EUR 15,-/SFR 17,- entstehen oder
- der Artikel unrepariert an Sie zurückgesendet werden soll (kostenpflichtig) oder
- der Artikel entsorgt werden soll (kostenfrei für Sie).

**Für Produktinformationen, Zubehöbestellungen oder Fragen zur Serviceabwicklung** wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice. Bei Rückfragen geben Sie die Artikelnummer an.

## Kundenservice

### Deutschland

Für die kostenlose Einsendung an das Repaircenter erhalten Sie unter **www.tchibo.de/reklamation** ein Versandetikett und einen Reklamationsbeileger. Dafür benötigen Sie die 6-stellige Artikelnummer, die Sie der Verpackung, dem Artikel oder der Bedienungsanleitung entnehmen können.

Haben Sie ein Onlinekonto? Dann loggen Sie sich vor Eingabe der Artikelnummer unter „Mein Tchibo“ ein. Das Versandetikett und der Reklamationsbeileger befüllen sich dann automatisch mit Ihren im Onlinekonto hinterlegten Daten.

Sofern sich das Formular nicht automatisch mit Ihren persönlichen Angaben füllt, erfassen Sie diese manuell. Das Versandetikett und der Reklamationsbeileger werden Ihnen dann automatisch an die im Formular angegebene E-Mail-Adresse zugeschickt. Drucken Sie bitte beides aus.

Wichtig: Der Strichcode beim Versandetikett darf nicht beschrieben oder überklebt werden. Der Versand mit diesem Etikett ist nur innerhalb Deutschlands möglich!

 **040 60 02 79 00**

Montag - Sonntag  
von 7.00 bis 22.00 Uhr  
E-Mail: [service@tchibo.de](mailto:service@tchibo.de)

### Österreich

Für die kostenlose Einsendung an unser Repaircenter erhalten Sie ein Versandetikett per E-Mail unter:

 **0800 40 02 35**  
(kostenfrei)

Montag - Sonntag  
von 7.00 bis 22.00 Uhr  
E-Mail: [service@tchibo.at](mailto:service@tchibo.at)

### Schweiz

Die aktuellen Adressdaten zur Einsendung an unser Repaircenter erhalten Sie unter:

 **0800 22 44 44**  
(kostenfrei)

Montag - Freitag  
von 8.00 bis 20.00 Uhr  
Samstag  
von 8.00 bis 16.00 Uhr  
E-Mail: [service@tchibo.ch](mailto:service@tchibo.ch)

---

**Artikelnummer:** Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild am Gehäuseboden.

---