



essenza

ESPRESSO MACHINES

MODENA BEDIENUNGSANLEITUNG





Übersicht über wichtige Schutzmaßnahmen Seite 1 von 3

Bei der Verwendung von Elektrogeräten müssen immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, einschließlich der folgenden:

1. lesen Sie alle Anweisungen.
2. überprüfen Sie die Spannung, um sicherzustellen, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit Ihrer Spannung kompatibel ist.
3. diese Maschine muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
4. eine enge Überwachung ist notwendig, wenn das Gerät von oder in der Nähe von Kindern verwendet wird. Stellen Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten auf.
5. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Feuerquelle auf, um Schäden zu vermeiden.
6. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie es reinigen.
7. Das Gerät sollte auf einem Tisch oder einer ebenen Fläche aufgestellt werden. Stellen Sie das Gerät nicht auf die Tischkante.
8. Einige Teile werden sehr heiß, wenn das Gerät in Betrieb ist, z. B. das Dampfrohr, die Dampfdüse und der Trichterhalter. Berühren Sie keine heißen Teile, um Verbrühungen zu vermeiden.
9. Tauchen Sie zum Schutz vor Feuer, Stromschlag und Verletzungen das Kabel, den Stecker oder das Gehäuse des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
10. Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn ein Fehler, ein Defekt oder ein Herunterfallen des Geräts durch einen verdächtigen Defekt verursacht wurde, und nehmen Sie das problematische Gerät nicht in Betrieb.
11. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder auf irgendeine Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung in die nächste autorisierte Kundendienststelle. Wenn das NETZKABEL beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
12. Stellen Sie das Gerät nicht in einer Umgebung auf, in der die Temperatur unter Null liegt, da sich im Kessel und in der Pumpe Restwasser befindet, das das Gerät beschädigt, wenn es zu Eis wird;13. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

14. Das Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
15. Verletzungsgefahr durch Missbrauch
16. Die Oberfläche des Heizelements unterliegt nach dem Gebrauch einer Restwärme.
17. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
18. Die Kaffeemaschine sollte während des Gebrauchs nicht in einen Schrank gestellt werden.
19. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
20. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
21. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie Griffe oder Knöpfe.
22. Die Verwendung von Zubehöerteilen, die nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen werden, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
23. Lassen Sie das Kabel nicht über Tischkanten oder Arbeitsflächen hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
24. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von heißen Gas- oder Elektrobrennern oder in einen beheizten Ofen.
25. Stecken Sie immer zuerst den Stecker in das Gerät und dann das Kabel in die Steckdose. Um das Gerät vom Netz zu trennen, drehen Sie alle Regler auf "Aus" und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
26. Verwenden Sie nur den für dieses Gerät vorgesehenen Porta-Filter. Wenn die Kapsel nicht passt, den Porta-Filter nicht mit Gewalt in das Gerät einführen.
27. **WARNUNG:** Um die Gefahr von Verletzungen zu vermeiden, öffnen Sie die Brühkammer nicht während des Brühvorgangs.
28. Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
29. **WARNUNG:** Die Einfüllöffnung darf während des Gebrauchs nicht geöffnet werden.



Überblick über wichtige Schutzmaßnahmen Seite 3 von 3

a) Ein kurzes Netzkabel (oder ein abnehmbares Netzkabel) ist vorgesehen, um die Gefahr zu verringern, dass man sich in einem längeren Kabel verheddert oder darüber stolpert. b) Längere abnehmbare Netzkabel oder Verlängerungskabel sind erhältlich und können verwendet werden, wenn man sie mit Sorgfalt einsetzt. c) Wenn ein langes abnehmbares Netzkabel oder Verlängerungskabel verwendet wird: 1) Die angegebene elektrische Leistung des abnehmbaren Netzkabels oder des Verlängerungskabels sollte mindestens so groß sein wie die elektrische Leistung des Geräts; 2) Wenn das Gerät geerdet ist, sollte das Verlängerungskabel ein geerdetes, dreiadriges Kabel sein; und 3) Das längere Kabel sollte so verlegt werden, dass es nicht über die Arbeitsplatte oder die Tischplatte gezogen wird, wo Kinder daran ziehen oder darüber stolpern können.

- Diese Anleitung finden Sie auch unter www.essenza-espresso.de
- DIESE ANWEISUNGEN SPEICHERN
- Machine use condition:
- Voltage: AC 220V 60Hz; einphasig
- Wasser: Reines Wasser und destilliertes Wasser können nicht verwendet werden. Verwenden Sie enthärtetes Wasser
- Raumtemperatur: 0°C - 55°C

EINFÜHRUNG

Sehr geehrte Kaffeeliebhaber, willkommen in der Welt von Essenza, wo die Leidenschaft für Kaffee auf Präzisionsmechanik trifft. Wir danken Ihnen von ganzem Herzen, dass Sie sich für unsere sorgfältig gefertigte Espressomaschine entschieden haben. Die in Deutschland entwickelten und von Hand gefertigten Produkte von Essenza verkörpern eine perfekte Mischung aus Tradition, Fachwissen, technologischem Fortschritt und kompromissloser Qualität.

Unser Engagement dreht sich um das einfache, aber tiefgreifende Ziel, Ihnen die besten Kaffeeerlebnisse zu ermöglichen. Ganz gleich, ob Sie ein erfahrener Kaffeegenießer sind oder gerade erst mit dem Kaffeegenuss beginnen, Essenza ist dazu da, Ihre Kaffeeerlebnisse zu verbessern.

Für den seltenen Fall, dass Sie Probleme oder Fragen zu Ihrem Essenza-Produkt haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Essenza-Händler oder direkt an uns. Ihre Zufriedenheit ist unsere Priorität, und wir setzen uns dafür ein, dass Ihr Kaffeegenuss nahtlos weitergeht.

Weitere Informationen über unsere Produkte und unser Zubehör finden Sie auf unserer Website unter www.essenza-espresso.de. Erkunden Sie die Welt von Essenza und entdecken Sie eine Reihe von Angeboten, die Ihre Kaffeeliebeidenschaft ergänzen.

Vielen Dank, dass Sie sich für Essenza entschieden haben - wo Tradition, Innovation und das Streben nach Spitzenleistungen zusammenkommen, um Ihnen den besten Kaffeegenuss zu bieten.

Nippen Sie, genießen Sie und genießen Sie jeden Moment.

Mit freundlichen Grüßen,
Ihr Alexander Lösch
Technischer Lieter

INHALT

Über diese Anleitung	5	Verstehen des Displays und Ändern der Einstellungen	17
Beschriebene Produkte	5	Das LCD-Display	17
Verwendete Symbole und Abkürzungen	5	Die Vorbrühzeit	17
Sicherheits- und Warnhinweise	5	Die Kesseltemperatur	18
		Die ECO-Betriebsart	18
Wichtige Sicherheitshinweise	6	Reinigen der Maschine	19
Bestimmungsgemäße Verwendung	7	Reinigung nach jedem Gebrauch	19
Nicht bestimmungsgemäße Verwendung	7	Regelmäßige Reinigung	19
		Maßnahmen vor längerer Nichtbenutzung	21
Kennenlernen der Maschine	9	Reinigung nach längerer Nichtbenutzung	21
Auspacken	9	Wenn etwas nicht funktioniert	23
Umfang der Lieferung	9		
Überblick über die Maschine	10	Wartung und Reparatur des Geräts	25
		Duschwand wechseln	25
Aufstellen und Anschließen der Maschine	11	Entkalken der Maschine	26
Aufstellen der Maschine	11	Garantie	28
Maschine zum ersten Mal in Betrieb nehmen	11	Kundenservice / Reparatur	28
Gerät elektrisch anschließen	12	Ersatzteile	28
Vorbereiten des Geräts	12	Technische Daten	29
		Nichtgebrauch / Entsorgung / CE - Konformität	31
Maschine in Betrieb nehmen und bedienen	13	Entsorgung	31
Hinweise zur Kaffeezubereitung	12	CE - Konformität	31
Kaffee zubereiten	14		
Aufschäumen	15		
Heißes Wasser entfernen	16		
Ausschalten des Geräts	16		



essenza

ESPRESSO MACHINES

MODENA



ÜBER DIESES HANDBUCH

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und befolgen Sie alle Anweisungen.
- Bewahren Sie diese Anleitung in der Nähe der Maschine auf.
- Geben Sie bei einem Besitzerwechsel die Anleitung mit der Maschine weiter.

Beschriebene Produkte

Diese Betriebsanleitung gilt für das folgende Produkt: Nina

Darstellungskonventionen

Handlungen

Einzelne Handlungen sind durch ein vorangestelltes Dreieck gekennzeichnet:

- Einzelne Anweisung

Handlungen, die in einer bestimmten Reihenfolge ausgeführt werden müssen, sind nummeriert:

1. Schritt 1
2. Schritt 2
3. Schritt 3

Verwendete Symbole und Abkürzungen



Hier finden Sie wichtige oder interessante Informationen über das Produkt und seine Funktionsweise

Sicherheits- und Warnhinweise

Sicherheits- und Warnhinweise schützen Sie und Ihre Maschine.

Lesen Sie deshalb diese Informationen sorgfältig durch und befolgen Sie die gegebenen Anweisungen.

Aufbau der Warnhinweise Die Warnhinweise sind nach folgendem Schema aufgebaut:

WARNUNGSWORT

Die Art und Quelle der Gefahr

Folgen, wenn die Maßnahmen zur Vermeidung der Gefahr nicht beachtet werden

- Maßnahmen zur Vermeidung der Gefahr.

Bedeutung der Warnhinweise

- GEFAHR: Beschädigung oder Zerstörung des Produkts
- ACHTUNG: Leichte oder mittelschwere Verletzungen
- WARNUNG: Schwere Verletzungen oder Tod

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

Beim Aufstellen

- Prüfen Sie die am Aufstellungsort vorhandene Netzspannung und nehmen Sie das Gerät nur in Betrieb, wenn diese mit den auf dem Typenschild angegebenen Spannungsbereichen übereinstimmt.
- Verlegen Sie das Anschlusskabel so, dass niemand darüber stolpern kann und es nicht mit scharfen oder sehr heißen Gegenständen in Berührung kommt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an. Wenn Sie unsicher sind, wenden Sie sich an einen Elektriker.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von starken Hitze- oder Feuerquellen auf, um Schäden zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen und stabilen Fläche auf. Vermeiden Sie unsichere Unterlagen, die umkippen oder im Vorbeigehen umgestoßen werden können.
- Stellen Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten auf.

Bei der Inbetriebnahme

- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder das Netzkabel beschädigt sind. Wenden Sie sich in diesem Fall an Ihren Fachhändler oder an Emma.

Betrieb

- Während des Betriebs sind einige Geräteteile wie die Brühgruppe oder das Dampfrohr und die Dampfdüse sehr heiß. Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Achten Sie darauf, die beschädigte Stelle nicht zu berühren. Wenden Sie sich an Ihren Fachhändler und lassen Sie das defekte Kabel austauschen. Nehmen Sie die Maschine erst wieder in Betrieb, wenn der Schaden ordnungsgemäß behoben ist.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten dürfen das Gerät nur nach entsprechender Einweisung bedienen. Falls erforderlich, beaufsichtigen Sie die Personen bei der Bedienung der Maschine.

Bei Reinigungs- und Wartungsarbeiten

- Vor Reinigungs- und Wartungsarbeiten:
- Lassen Sie die Maschine abkühlen.
- Trennen Sie die Maschine von der Netzspannung.
- Reinigen Sie die Maschine nur mit einem feuchten Tuch. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

- Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern oder Personen mit Einschränkungen ohne Aufsicht durchgeführt werden.

Bei längerem Nichtgebrauch

- Trennen Sie das Gerät bei längerer Nichtbenutzung (z. B. vor einem Urlaub) von der Netzspannung.
- Überprüfen Sie das Gerät und den Netzstecker nach längerer Nichtbenutzung auf Beschädigungen und nehmen Sie das Gerät nur in Betrieb, wenn es unbeschädigt ist.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Das Gerät darf nur in Innenräumen verwendet werden.
- Das Gerät ist für den privaten und gewerblichen Gebrauch geeignet. Mögliche Einsatzorte sind z. B.
 - Privathaushalte
 - Personalküchen in Geschäften, Büros und Unternehmen
 - Hotels, Motels und Pensionen
- Bei gewerblicher Nutzung müssen die Personen vor dem Einsatz des Gerätes in die Bedienung eingewiesen und über die möglichen Gefahren informiert werden.
- Das Gerät darf nur innerhalb des zulässigen Temperaturbereichs (siehe technische Daten) verwendet werden. Bei Frostgefahr muss das Wasser im Boiler abgelassen werden.

Unsachgemäßer Gebrauch

- Die Maschine darf nicht im Freien eingesetzt werden.
- Die Maschine darf nicht in Umgebungen eingesetzt werden, in denen die zulässigen Umgebungsbedingungen, z. B. für Temperatur und Feuchtigkeit, überschritten werden.



essenza

ESPRESSO MACHINES

MODENA



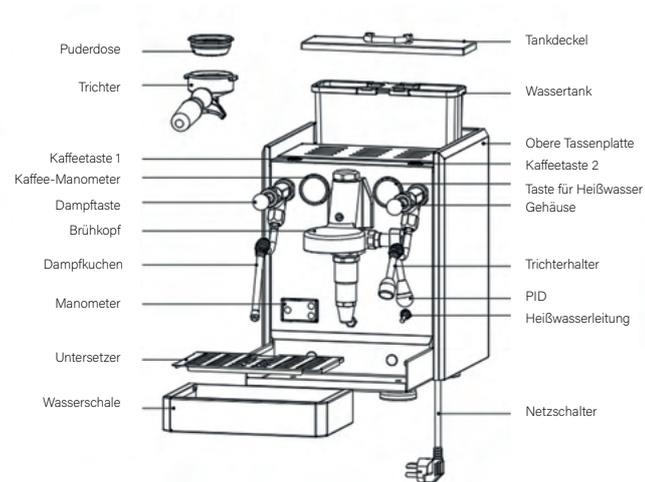
LERNEN SIE DIE MASCHINE KENNEN

Auspacken

1. Öffnen Sie die Verpackung und entfernen Sie alle Teile.
2. Prüfen Sie alle Teile auf Vollständigkeit und Beschädigung. Wenn Teile fehlen oder beschädigt sind, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler.
3. Bewahren Sie die Verpackung auf, z.B. für einen späteren Transport oder eine eventuelle Einsendung zur Reparatur.



Abb. 1: Das Bild zeigt Nina



ÜBERSICHT ÜBER DIE MASCHINE



Abb. 1: Das Bild zeigt Nina

Tropfschale: Dort sammelt sich überschüssiges Wasser, das gelegentlich abgelassen werden muss.

Abdeckplatte für die Tropfschale

Display: Zum Ablesen und Ändern der Einstellungen

Dampfrohr mit Düse: Zum Entnehmen von Dampf, z. B. zum Aufschäumen von Milch

Pumpendruckanzeige: Zeigt den Druck der Pumpe in bar an

Dampfventil: Zur Regulierung der Leistung
Tassenwärmer

Tassenhalterung: Zur sicheren Aufbewahrung von Tassen

Heißwasserleitung mit Düse: Zur Ausgabe von heißem Wasser z.B. für die Teezubereitung

Bedientasten

Heißwasser, Einzeltasse, Doppeltasse, individuelle Tasse

Ein/Aus-Schalter / SET-Taste

Wassertank: Beachten Sie die angegebenen Füllhöhen (nicht abgebildet)

INBETRIEBNAHME

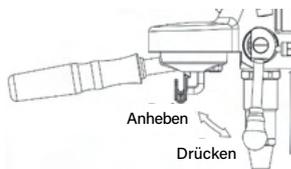
Öffnen Sie die Maschine

- Schalten Sie den Netzschalter ein;
 - Die Maschine pumpt das Wasser automatisch und man hört das Geräusch der arbeitenden Pumpe.
 - Nachdem das Wasser abgepumpt wurde, beginnt das Gerät mit dem Vorheizen, auf dem Display wird die Vorheiztemperatur angezeigt. Das Dampfmanometer steigt während des Vorheizens ebenfalls an.
 - Wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat, wird das Vorheizen beendet.
 - Beim ersten Mal oder wenn das Display eine Kesseltemperatur von 25 Grad anzeigt, beträgt die Vorwärmzeit ca. 15 Minuten.
- Hinweis:** Auch wenn das Vorheizen nicht beendet ist, kann das Gerät Kaffee zubereiten, aber die Kaffee- oder Heißwassertemperatur ist dann niedrig.

Manuelle Kaffeezubereitung

Hinweis: Wenn das Kaffeepulver zu fein ist, kann der Kaffee nicht herauskommen; wenn das Kaffeepulver zu viel ist, kann der Filterhalter nicht fixiert werden und der Kaffee läuft aus dem Rand des Halters aus; bitte berühren Sie nicht die heiße Oberfläche, um Verbrühungen zu vermeiden.

- Geben Sie das Kaffeepulver in den Filter und drücken Sie.
- Drehen Sie den Filterhalter gegen den Uhrzeigersinn in die Mitte des Brühkopfes (muss fest angezogen werden);
- Stellen Sie die Kaffeetasse unter den Filter.



- Heben Sie den Griff an, wenn die gewünschte Kaffeemenge herauskommt, drücken Sie den Griff nach unten, der Kaffee wird gestoppt.
- Entfernen Sie den Filterhalter, nachdem Sie fertig sind, klopfen Sie ihn aus und reinigen Sie ihn sofort mit heißem Wasser, und verriegeln Sie ihn wieder für den nächsten Gebrauch.

Automatische Kaffeezubereitung

Hinweis: Wenn das Kaffeepulver zu fein ist, kann der Kaffee nicht herauskommen.

Wenn das Kaffeepulver zu viel ist, kann der Filterhalter nicht fixiert werden und der Kaffee läuft aus dem Rand des Halters aus. Bitte berühren Sie nicht die heiße Oberfläche, um Verbrühungen zu vermeiden.

- Geben Sie das Kaffeepulver in den Filter und drücken Sie.
- Den Filterhalter gegen den Uhrzeigersinn in der Mitte des Brühkopfes einrasten (muss fest angezogen werden);
- Stellen Sie die Kaffeetasse unter den Filter.
- Drücken Sie die Kaffeetaste 1 oder 2. Das Gerät beginnt mit der Kaffeezubereitung, und wenn die mit der Taste eingestellte Zubereitungszeit erreicht ist, beendet das Gerät automatisch die Kaffeezubereitung.
- Nehmen Sie den Filterhalter nach der Zubereitung heraus, klopfen Sie ihn aus und reinigen Sie ihn sofort mit heißem Wasser, und verriegeln Sie ihn wieder für den nächsten Gebrauch.



SET UP AND CONNECT THE MACHINE

Zubereitung von heißem Wasser

- Wenn das Dampfmanometer mehr als 0 anzeigt, drehen Sie den Hebel des Heißwasserventils in eine der beiden Richtungen, und das heiße Wasser tritt aus.

- Wenn die Warmwasserbereitung beendet ist, stellen Sie den Hebel des Warmwasserventils zurück und beenden Sie die Warmwasserbereitung.

Hinweis: Berühren Sie nach der Zubereitung von heißem Wasser bitte nicht sofort die Heißwasserleitung, um Verbrühungen zu vermeiden. Wenn Sie die Heißwasserleitung bewegen, halten Sie bitte den schwarzen Griff fest.

Hinweis: Wenn die auf dem Display angezeigte Temperatur bei der Warmwasserbereitung unter 100 Grad liegt, kann die Geschwindigkeit der Warmwasserbereitung reduziert werden oder es kann sogar kein Warmwasser produziert werden.

Hinweis: Es wird empfohlen, dass die Produktion von heißem Wasser nicht zu lange dauert. Wenn die Produktion von heißem Wasser zu lange dauert, sinkt der Dampfdruckwert schnell, und die Wirkung der Dampfproduktion wird in kurzer Zeit beeinträchtigt.



Dampferzeugung

- Wenn die PID-Anzeige einen Temperaturwert von mehr als 100 anzeigt, drehen Sie den Hebel des Dampfventils in eine der beiden Richtungen, der Dampf tritt aus.

- Wenn die Dampfproduktion beendet ist, stellen Sie den Dampfventilhebel zurück und stoppen die Dampfproduktion.

Hinweis: Die Temperatur an der Oberfläche des



Dampfrohrs ist sehr heiß, bitte nicht berühren, um Verbrühungen zu vermeiden. Wenn Sie das Dampfrohr bewegen, halten Sie bitte den schwarzen Gummi am Dampfrohr fest.

Ausschalten des Geräts

- Zum Ausschalten des Geräts schalten Sie den Netzschalter aus.

- Wenn das Gerät ausgeschaltet ist und nicht benutzt wird, schalten Sie bitte auch die externe Stromversorgung aus.

- Wenn das Gerät transportiert oder lange Zeit nicht benutzt wird, lassen Sie bitte das Wasser aus dem Boiler ab, siehe 4.7 Schritte zum Frostschutz

Hinweis: Um zu verhindern, dass das Wasser im Boiler einfriert und der Boiler Risse bekommt, müssen bei Verwendung der Kaffeemaschine in Räumen, in denen die Raumtemperatur unter dem Gefrierpunkt liegt, die folgenden Schritte zum Schutz vor Frost befolgt werden, bevor die Kaffeemaschine jeden Tag ausgeschaltet wird.

- Schalten Sie den Netzschalter aus, wenn die Maschine heiß ist;

- Drehen Sie den Hebel des Heißwasserventils in eine der beiden Richtungen und lassen Sie das heiße Wasser ab, bis kein Wasser mehr ausfließt;

- Halten Sie die Taste Kaffee 1 3 Sekunden lang gedrückt und heben Sie gleichzeitig den Kaffeegriff an. Die Leuchte der Taste 1 blinkt und das Gerät schaltet in den automatischen Entleerungsmodus.

Wenn die Leuchte der Taste 1 erloschen ist, endet der automatische Entleerungsmodus;

- Nehmen Sie den Wassertank heraus und leeren Sie das restliche Wasser darin.

INBETRIEBNAHME UND BETRIEB DER MASCHINE

Hinweise zur Kaffeezubereitung

Ihre Espressomaschine wurde für den ultimativen Kaffeegenuss entwickelt. Neben der Qualität des Gerätes sind folgende Punkte für die richtige Kaffeezubereitung wichtig:

Die Wasserqualität

- Verwenden Sie immer frisches, enthärtetes Wasser.
- Tauschen Sie das Wasser im Wassertank aus, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen.

Die Betriebstemperatur

- Warten Sie nach dem Einschalten, bis das gesamte Gerät einschließlich des eingelegten, leeren Siebträgers die optimale Betriebstemperatur erreicht hat. Dies dauert etwa 10 Minuten.

Die Kaffeequalität

- Verwenden Sie möglichst hochwertigen Kaffee
- Für den besten Geschmack kaufen Sie ganze Kaffeebohnen und mahlen sie selbst.

Richtiges Mahlen und Stampfen

- Mahlen Sie den Kaffee immer unmittelbar vor der Zubereitung frisch. Achten Sie auch auf die Qualität der Kaffeemühle. Bei Bellezzi finden Sie geeignete hochwertige Kaffeemühlen.

- Entscheidend für den besten Geschmack sind neben der Wassertemperatur der Mahlgrad und die Pulvermenge, die Sie in der Anleitung Ihrer Kaffeemühle finden: Beginnen Sie mit einem mittleren Mahlgrad und wählen Sie etwa 7 g Pulver für den Einfachfilter oder 14 g für den Doppelfilter.
- Wenn der Kaffee zu schnell und zu dünn fließt, wählen Sie einen feineren Mahlgrad, wenn der Kaffee tropft und sehr dunkel ist, wählen Sie einen gröberen Mahlgrad.
- Drücken Sie das im Siebträger gemahlene Pulver mit dem im Lieferumfang enthaltenen Stampfer etwas an. Entwickeln Sie dazu einen mittleren, möglichst gleichmäßigen Druck. Mahlgrad und Tamperdruck wirken zusammen und haben einen starken Einfluss auf die Qualität von Geschmack und Crema.



Die Crema ist die cremige Schicht auf der Oberfläche des Espressos; Farbe und Konsistenz sind ein Maß für die richtige Zubereitung. Die Crema sollte eine gleichmäßige, hellbraune Farbe haben. Um die Konsistenz zu prüfen, sollte nach einigen Sekunden etwas Zucker absinken.

Kaffee kochen

ACHTUNG

Gefahr von Verbrennungen

Teile des Geräts, insbesondere die Brühgruppe und der Portafilter sowie die Dampf- und Heißwasserleitungen, sind während des Betriebs sehr heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr bei Berührung!

- Berühren Sie diese Teile nicht, solange sie heiß sind. Fassen Sie den Siebträger nur an dem isolierten Griff an.

Das Gerät wird an die Stromversorgung angeschlossen.

- ✓ Der Wassertank ist gefüllt.
- ✓ Die Ventile für die Dampf- und Wasserentnahme sind geschlossen.
- ✓ Die Kaffeeausgabe ist ausgeschaltet (Hebel in der unteren Position).

1. Den leeren Siebträger einsetzen:
2. Dazu den leeren Siebträger für den Einzel- oder Doppelgebrauch um ca. 45° nach links gedreht von unten in die Brühgruppe einsetzen und nach rechts drehen, bis Sie einen Widerstand spüren. Fest, aber nicht zu fest einschrauben!
3. Schalten Sie die Maschine mit dem Ein-/Ausschalter ein (Abbildung 2: 11). - Die Maschine pumpt nun hörbar Wasser aus dem Wassertank in den Kessel. Beim erstmaligen Einschalten kann dies einige Zeit dauern, da der Kessel noch völlig leer ist. Es kann auch notwendig sein, Wasser nachzufüllen.
- Sobald der Boiler gefüllt ist, stoppt die Pumpe und das Wasser wird aufgeheizt.

DIE MASCHINE IN BETRIEB NEHMEN UND BEDIENEN

- Das Display (Abb. 2: 3) zeigt die aktuelle Kesseltemperatur an, die beim Einschalten des noch kalten Geräts ungefähr der Raumtemperatur entspricht.

3. Warten Sie, bis das Gerät die Betriebstemperatur erreicht hat. Dies dauert etwa 5 Minuten. Das Display zeigt nun die voreingestellte Temperatur von 93°C an.

Es ist auch möglich, Kaffee zuzubereiten, bevor die gewünschte Kesseltemperatur erreicht ist. Da die Wassertemperatur jedoch zu niedrig ist, wird das Ergebnis nicht zufriedenstellend sein.

4. Lösen Sie den Siebträger durch Drehen um ca. 45° nach links, füllen Sie das Kaffeepulver ein, drücken Sie es mit dem Stopfer zusammen und setzen Sie den Siebträger wieder ein.

5. Stellen Sie eine oder zwei Tassen (je nach gewünschtem Bezug) unter den Portafilter und drücken Sie die Tasten für die gewünschte Kaffeemenge (Einzeltasse, Doppeltasse oder individuelle Tasse).

- Der Kaffee läuft nach der eingestellten Vorbrühzeit

6. Sobald die eingestellte Kaffeemenge erreicht ist, stoppt die Maschine die Ausgabe.

DIE MASCHINE IN BETRIEB NEHMEN UND BEDIENEN

Schäumen

ACHTUNG

Gefahr von Verbrennungen

Das Dampfrohr, die Düse und der austretende Dampf sind heiß, bei Berührung besteht Verbrennungsgefahr!

- Berühren Sie während des Betriebs nicht das Dampfrohr oder die Düse. Betätigen Sie den Ventilhebel nur zur Dampfentnahme.

- Vermeiden Sie Hautkontakt mit dem austretenden Dampf. Achten Sie auch auf heiße Spritzer.



Wenn das Aufschäumen beginnt, halten Sie die Dampfdüse nahe an die Oberfläche des Getränks, um etwas Luft hineinzublasen. Dann tauchen Sie die Düse ganz in das Getränk ein, bis es eine cremige Konsistenz hat. Versuchen Sie nicht, so viel Schaum wie möglich zu erzeugen, und lassen Sie das Getränk nicht zu heiß werden. Sonst verlieren Geschmack und Konsistenz an Qualität. Große Luftblasen im Schaum sind ein Zeichen dafür, dass zu viel Luft verwendet wurde.

1. Füllen Sie Milch (oder eine anderes, von Ihnen bevorzugtes Getränk) in ein ausreichend großes Gefäß. Das Gefäß sollte etwa doppelt so hoch sein wie das eingefüllte Getränk.
2. Öffnen Sie kurz das Dampfventil, bis das im Dampfrohr kondensierte Wasser ausgeblasen ist und nur noch Dampf kommt: durch Drücken des Ventilhebels nach oben oder unten
3. Schließen Sie das Ventil wieder, durch Loslassen des Ventilhebels
4. Tauchen Sie das Dampfrohr in das Getränk, öffnen Sie das Ventil und stellen Sie den Schaum in der gewünschten Menge und Konsistenz her (siehe INFO-Kasten links).
5. Schließen Sie das Dampfventil, reinigen Sie Dampfpflanze und -düse mit einem feuchten Lappen und öffnen Sie das Dampfventil erneut, um Reste im Dampfrohr auszublasen.
6. Gießen sie den Milchschaum in eine z.B. mit einem Espresso gefüllte Tasse.

Durch die Entnahme einer größeren Menge Dampf kann kurzfristig der Dampfdruck etwas absinken. Die Maschine beginnt sofort mit dem Nachheizen, sodass der Druck schnell wieder auf seinen Ausgangswert steigt.

INBETRIEBNAHME UND BETRIEB DER MASCHINE

Heißes Wasser holen

ACHTUNG

Gefahr von Verbrennungen

Die Heißwasserleitung, die Düse und das abgegebene Wasser sind heiß, bei Berührung besteht Verbrennungsgefahr!

- Berühren Sie während des Betriebs nicht die Heißwasserleitung oder die Düse.
- Vermeiden Sie Hautkontakt mit dem heißen Wasser. Achten Sie auch auf heiße Wasserspritzer.



Sie können das erzeugte heiße Wasser z.B. für die Zubereitung von Tee oder Caffé Americano (Espresso mit zusätzlichem heißem Wasser) verwenden.

1. Halten Sie ein Gefäß unter die Heißwasserdüse und drücken Sie die Heißwassertaste. Weitere Einzelheiten zur Konfiguration finden Sie auf Seite 11.

Das dem Kessel entnommene Wasser wird sofort aus dem Wassertank nachgefüllt. Die Entnahme einer größeren Wassermenge kann daher zu einem Absinken der Kesseltemperatur führen. Eventuell müssen Sie Wasser nachfüllen.

Schalten Sie das Gerät aus



Im ECO-Modus schaltet sich die Maschine automatisch ab, wenn sie eine bestimmte Zeit lang nicht bedient wird. Im Auslieferungszustand ist der ECO-Modus EC1 eingestellt, was bedeutet, dass sich die Maschine nach 35 Minuten ausschaltet. Wenn der ECO-Modus aktiv ist, zeigt das Display EC1 an. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt "Der ECO-Modus" auf Seite 18.

1. Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter aus, wenn Sie keinen Kaffee mehr zubereiten möchten oder wenn Sie keinen Dampf oder Heißwasser mehr benötigen.
2. Nehmen Sie den Siebträger heraus, klopfen Sie ihn aus und reinigen Sie ihn unter heißem Wasser. Benutzen Sie ihn jedoch erst bei der nächsten Verwendung, damit die Gummidichtung nicht ständig unter Druck steht und das Sieb in der Brühgruppe austrocknen kann.

DIE ANZEIGE VERSTEHEN UND EINSTELLUNGEN ÄNDERN

Grundlegende Bedienung

Nach dem Hochfahren können Sie durch Drücken der Taste SET auf dem Bildschirm zwischen den folgenden Einstellungen wechseln, zum letzten Punkt wechseln und dann die Taste drücken, um den Einstellungsmodus zu verlassen; nachdem Sie eine Einstellung ausgewählt haben, drücken Sie die Taste "+/-" auf dem Bildschirm, um den Parameter anzupassen;

Vorinfusionszeit

- Drücken Sie die Taste SET. Wenn "P1" blinkt, wird durch Drücken einer der "+/-"-Tasten der Einstellmodus für die Voraufgusszeit aktiviert.
- Drücken Sie die Taste +/-, um die Parameter auszuwählen. Der Wert reicht von 0-30 Sekunden. Der Standardwert ist 2.

Dampftemperatur

- Drücken Sie die Taste SET kontinuierlich, wenn "A1" blinkt, Wenn Sie eine der Tasten "+/-" drücken, aktivieren Sie diese Parametereinstellung
- Sie können die Temperatur mit der Taste "+/-" einstellen, der Temperaturbereich beträgt 100-135°C. Der Standardwert ist 125°C.

Kaffee-Temperatur

- Drücken Sie die Taste SET kontinuierlich, wenn "A2" blinkt. Wenn Sie eine der Tasten "+/-" drücken, aktivieren Sie diese

Parametereinstellung.

- Sie können die "+/-"-Taste drücken, um die Kaffeetemperatur einzustellen, der Temperaturbereich beträgt 80-98°C. Der Standardwert ist 92°C.

ECO-Modus

- Drücken Sie die Taste SET kontinuierlich, wenn "ECO" blinkt, wenn Sie eine der Tasten "+/-" drücken, aktivieren Sie diese Parametereinstellung.
- Sie können mit den Tasten "+/-" wählen. Die Zeitspanne beträgt 0-180 Minuten, der Standardwert ist 30.
- Wenn der Wert 0 ist, ist die Energiesparfunktion deaktiviert.
- Wenn das Gerät in den ECO-Modus wechselt, wird auf dem Display ECO angezeigt (der gesamte Strom wird abgeschaltet), drücken Sie eine beliebige Taste, um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen.

Zeiteinstellung für Kaffee 1

- Drücken Sie die Taste SET kontinuierlich, wenn "C1" blinkt. Wenn Sie eine der Tasten "+/-" drücken, aktivieren Sie diese Parametereinstellung.
- Sie können die "+/-" Taste drücken, um die Zeit für Kaffee 1 einzustellen, der Zeitbereich beträgt 15-120 Sekunden. Der Standardwert ist 30.

DIE ANZEIGE VERSTEHEN UND EINSTELLUNGEN ÄNDERN

Zeiteinstellung für Kaffee 2

Drücken Sie die Taste SET kontinuierlich, wenn "C2" blinkt. Wenn Sie eine der Tasten "+/-" drücken, aktivieren Sie diese

Parametereinstellung.

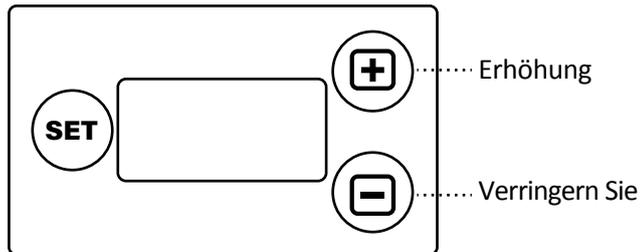
- Sie können "+/-" drücken, um die Zeit für Kaffee 1 einzustellen, die Zeitspanne beträgt 15-120 Sekunden. Der Standardwert ist 40.

Einstellung der Temperaturanzeige

- In der Startphase können die Benutzer die Tasten "+" und "-" drücken, um die Echtzeit-Temperatur des Dampfkessels und des Kaffeekochers anzuzeigen;

- Drücken Sie "+", um die Temperatur des Dampfboilers anzuzeigen.

- Drücken Sie "-", um die Temperatur des Kaffeeboilers anzuzeigen.



DIE MASCHINE ZU REINIGEN

Damit Sie lange Freude an Ihrer Bellezza Espressomaschine haben und der Kaffee gleichbleibend gut schmeckt, hier einige Tipps zur Reinigung der Maschine.

Reinigung nach jedem Gebrauch

- Wischen Sie das Dampfrohr und die Düse nach jedem Brühvorgang mit einem feuchten Tuch ab.
- Öffnen Sie sofort nach dem Abwischen des Rohrs das Dampfventil erneut, um eventuelle Rückstände aus dem Rohr zu blasen.
- Klopfen Sie den Siebträger nach dem Ausschalten des Geräts ab, spülen Sie ihn mit heißem Wasser aus und legen Sie ihn auf das Blech der Wasserauffangschale.

Regelmäßige Reinigung

Reinigen Sie den Wassertank

Auch wenn Sie immer frisches, enthärtetes Wasser verwenden, sollten Sie den Wassertank in regelmäßigen Abständen säubern.

1. Nehmen Sie den Tank heraus und leeren Sie das restliche Wasser aus.
2. Reinigen Sie den Tank mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel. Achten Sie darauf, dass keine Spülmittelreste zurückbleiben.
3. Setzen Sie den Tank wieder ab und füllen Sie ihn mit frischem, kaltem Wasser.

Reinigen Sie die Tropfschale

Das überschüssige Wasser der Brüheinheit wird in der Tropfschale aufgefangen.

1. Kontrollieren Sie regelmäßig den Wasserstand in der Tropfschale. Eine volle Tropfschale wird nicht angezeigt.
2. Ziehen Sie die Tropfschale nach vorne heraus und leeren Sie den Inhalt. ACHTUNG: Wenn die Tropfschale bis zum Rand gefüllt ist, kann das darin befindliche Wasser überlaufen. Verwenden Sie dann einen Behälter, um eine gewisse Menge zu entnehmen, bevor Sie die Tropfschale ganz herausziehen.
3. Reinigen Sie die Tropfschale, trocknen Sie sie und setzen Sie sie wieder ein.
4. Reinigen Sie gegebenenfalls auch die Abdeckplatte.

Reinigen Sie das Duschsieb

Das Duschsieb befindet sich im Siebträger der Brühgruppe. Das Duschsieb drückt auf das im Siebträger verdichtete Pulver und verteilt das mit Druck eingepresste Wasser gleichmäßig über die Pulveroberfläche. Der ständige Kontakt mit dem Kaffeepulver kann das Sieb und die Dichtung verunreinigen und sollte daher regelmäßig gereinigt werden.

1. Nehmen Sie den Siebträger heraus und stellen Sie einen Behälter unter die Brühgruppe.
2. Verwenden Sie die im Lieferumfang enthaltene Bürste, um Kaffeereste und Verkrustungen aus dem Sieb zu entfernen.
3. Starten Sie die Pumpe mit der Custom Cup Taste, um die abgebürsteten Teile auszuspülen.



- Je nach Gebrauchshäufigkeit sollten das Duschsieb und die Gruppendichtung nach einigen Jahren ausgetauscht werden. Informationen dazu finden Sie im Abschnitt "Wechseln des Duschsiebs und der Gruppendichtung" auf Seite 25

Reinigen Sie das Gehäuse

WARNUNG

Elektrischer Schlag

Flüssigkeiten, die in die Maschine gelangen, können einen Kurzschluss und einen Stromschlag verursachen. Schwere Verletzungen und Schäden an der Maschine können die Folge sein.

- Reinigen Sie die Maschine nur im ausgeschalteten Zustand. Trennen Sie auch die Maschine von der Stromversorgung.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten in das Innere des Geräts gelangen.
- Wenn während der Reinigung Flüssigkeiten in das Innere des Geräts gelangt sind, schließen Sie das Gerät nicht an die Stromversorgung an und schalten Sie es nicht ein. Warten Sie je nach Menge der eingedrungenen Flüssigkeit, bis diese wieder verdunstet ist. Wenden Sie sich an Ihren Fachhändler, wenn Sie sich nicht sicher sind.

ACHTUNG

Gefahr von Verbrennungen

Teile der Maschine können auch nach dem Ausschalten noch heiß sein, bei Berührung besteht Verbrennungsgefahr!

- Reinigen Sie die Maschine nur im ausgeschalteten Zustand.
- Warten Sie nach dem Ausschalten der Maschine, bis sich alle Teile ausreichend abgekühlt haben.

GEFAHR

Ungeeignete Reinigungsmittel

Ungeeignete Reinigungsmittel können das Gehäuse zerkratzen oder beschädigen.

- Verwenden Sie nur ein weiches, leicht feuchtes Tuch (z. B. Mikrofaser Tuch).
- Bei starker Verschmutzung können Sie ein speziell für Edelmetalloberflächen geeignetes Reinigungsmittel verwenden.
- Verwenden Sie niemals Scheuermittel, Mittel mit Reinigungskörpern, Schwämme mit scheuernden Oberflächen oder Wolle.

Reinigen Sie das Gehäuse

1. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung.
2. Warten Sie, falls erforderlich, bis alle Gehäuseteile abgekühlt sind.
3. Wischen Sie das Gehäuse mit einem weichen, leicht feuchten Tuch (z.B. Mikrofaser Tuch) ab.

Maßnahmen vor längerer Nichtbenutzung

Wenn absehbar ist, dass das Gerät für längere Zeit nicht benutzt wird, empfiehlt Bellezza folgende Maßnahmen:

1. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Netzspannung.
2. Entfernen Sie den Wassertank, entleeren und reinigen Sie ihn.

3. Entleeren Sie den Boiler vollständig. Öffnen Sie dazu die Wasserablassschraube an der Unterseite des Geräts. Drehen Sie die Schraube wieder ein, wenn das Wasser abgelassen ist. Nach dieser Maßnahme kann die Maschine auch unter dem Gefrierpunkt gelagert werden.

ACHTUNG! Lagern Sie das Gerät nicht mit einem gefüllten Wasserkocher unter dem Gefrierpunkt. Dies kann zur Zerstörung des Kessels führen.

4. Nehmen Sie den Siebträger aus der Brühgruppe, reinigen Sie ihn und legen Sie ihn auf die Ablage.

Reinigung nach längerer Nichtbenutzung

Reinigen Sie den Wassertank

- Entleeren Sie den Wassertank, reinigen Sie ihn und füllen Sie ihn wieder vollständig auf.

Das Kesselwasser austauschen

Wenn die Maschine längere Zeit nicht benutzt wurde, sollte auch das Wasser im Boiler ausgetauscht werden.

1. Füllen Sie den Wassertank mit frischem Wasser und schalten Sie das Gerät ein.
2. Entnehmen Sie das Wasser über die Heißwasserleitung.
3. Wiederholen Sie den Vorgang, bis der Wassertank vollständig entleert ist.
4. Füllen Sie den Wassertank wieder auf.



essenza

ESPRESSO MACHINES

MODENA



WENN ETWAS NICHT FUNKTIONIERT

Problem	Ursache	Lösung
Schalten Sie die Maschine ein und pumpen Sie immer Wasser	Kein/Mangel an Wasser im Wassertank	Wasser nachfüllen
	Das Wasserablassventil ist geöffnet, das Wasser tritt aus	Schließen Sie das Wasserablassventil
	Störungen an der Maschine	Bitte wenden Sie sich an den autorisierten Service
Es kommt kein heißes Wasser heraus	Zu viel Kaffeepulver im Filter	Filter reinigen, dann Kaffeepulver einfüllen
	Kaffeepulver blieb in der Dichtung unter dem Gruppenkopf	Reinigen Sie die Dichtung unter dem Gruppenkopf
	Der Dichtungsring ist gebrochen	Wechseln Sie den Dichtungsring
No hot water comes out	Die Maschine befindet sich in der Vorwärmphase, die Temperatur ist niedrig und der Druck ist ebenfalls niedrig	Warten Sie, bis das Vorheizen beendet ist.
Wasseraustritt auf dem Tisch	Stecker ist undicht	Wechseln Sie den Stecker oder die Dichtungsringe

WENN ETWAS NICHT FUNKTIONIERT

Problem	Ursache	Lösung
	Leckage aus dem Inneren der Maschine	Bitte wenden Sie sich an den autorisierten Service
Es kommt kein Kaffee heraus	Kaffeepulver ist zu fein, bei maximalem Druck kommt immer noch kein Kaffee heraus	Mehr grobes Kaffeepulver verwenden
	Maschine innen kaputt	Bitte wenden Sie sich an den autorisierten Service
Es kommt kein Dampf heraus	Die Maschine befindet sich in der Vorwärmphase, die Temperatur ist niedrig und der Druck ist ebenfalls niedrig	Warten Sie, bis das Vorheizen beendet ist.
	Der Dampfauslass ist verstopft	Den Dampfauslauf abschalten, reinigen oder auswechseln
Display zeigt E30	Wassermangel im Wassertank oder nicht richtig positioniert	Füllen Sie das Wasser nach und überprüfen Sie die Position
Displayanzeige E01/E02	Die Umgebungstemperatur ist zu niedrig	Stellen Sie das Gerät vor dem Gebrauch 2 Stunden lang in eine warme Umgebung.
Displayanzeige E11/E12	Anomalie des Temperatursensors	Professionelles Wartungspersonal kontaktieren
Anzeige zeigen E31	Die Pumpe pumpt ununterbrochen Wasser für eine lange Zeit	Schalten Sie den Netzschalter aus und wieder ein/überprüfen Sie, ob das Rohr anormal ist/kontaktieren Sie professionelles Wartungspersonal
Displayanzeige E21/E22	Die Dauerbetriebszeit des Heizelements ist zu lang	Prüfen Sie, ob der Dampf- und der Heißwassergriff geschlossen sind Wenden Sie sich an professionelles Wartungspersonal

Hinweis: Wenn Sie das Problem nicht lösen konnten, wenden Sie sich an den Kundendienst in Ihrem Land.

MAINTAIN AND REPAIR THE MACHINE

Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. Wenn Sie während der Garantiezeit selbst Reparaturen durchführen, erlischt jeglicher Garantieanspruch. Sie können jedoch kleinere Servicearbeiten selbst durchführen. Dazu gehören:

- Austausch der Duschabtrennung
- Entkalken der Maschine- Wenn Sie diese Arbeiten nicht selbst durchführen möchten, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler. Er wird Ihnen gerne helfen.

Duschsieb und Gruppendichtung wechselnDas Duschsieb und die Gruppendichtung sollten regelmäßig gereinigt werden. Informationen dazu finden Sie im Abschnitt "Duschsieb und Gruppendichtung reinigen" auf Seite 20.

Je nach Benutzungshäufigkeit sollte das Duschsieb und die Gruppendichtung jedoch nach einigen Jahren ausgetauscht werden.

- Setzen Sie einen Schraubendreher auf das Sieb und hebeln Sie es zusammen mit der Dichtung heraus.



- Reinigen Sie die Brühgruppe mit der Bürste.

- Schieben Sie die neue Dichtung mit der abgerundeten Seite nach oben über das Sieb und drücken Sie beide Teile fest in ihre ursprüngliche Position.



- Um die Dichtung und das Sieb ganz hineinzudrücken, setzen Sie den Siebträger auf und ziehen Sie ihn ganz fest.



WARTUNG UND REPARATUR DER MASCHINE

Entkalken Sie die Maschine

GEFAHR

Betrieb einer stark verkalkten Maschine

Starke Verkalkung kann die Funktionsfähigkeit der Maschine beeinträchtigen, sich lösende Kalkpartikel können auch Leitungen verstopfen und die Maschine beschädigen.

- Verwenden Sie enthärtetes Wasser, um die Verkalkung zu verlangsamen.
- Entkalken Sie Ihre Maschine regelmäßig, sofern keine starken Kalkrückstände vorhanden sind.
- Lassen Sie ein stark verkalktes Gerät von Ihrem Fachhändler entkalken.

GEFAHR

Entkalken einer bereits verkalkten Maschine

Eine bereits stark verkalkte Maschine darf nicht mit der unten beschriebenen Methode entkalkt werden. Kalkstücke, die sich lösen, können die Leitungen verstopfen und die Maschine beschädigen.

- Verwenden Sie die unten beschriebene Methode zum Entkalken Ihrer Maschine nur als vorbeugende Maßnahme gegen Verkalkung.
- Lassen Sie ein stark verkalktes Gerät von Ihrem Fachhändler entkalken.

Entkalken Sie die Maschine vorsorglich

Halten Sie Folgendes bereit:

- Portafilter mit Blindsieb (im Lieferumfang enthalten)
 - Entkalkungsflüssigkeit (im Fachhandel erhältlich)
 - Ein mittelgroßes Gefäß (zum Auffangen von Wasser)
- Es ist kein Siebträger eingesetzt.

1. Heizen Sie die Maschine auf, bis sie die Betriebstemperatur erreicht hat.
2. Schalten Sie das Gerät aus.
3. Stellen Sie ein Gefäß unter den Heißwasserauslauf und öffnen Sie das Ventil, um das Wasser aus dem Kessel zu entleeren. Schließen Sie das Heißwasserventil wieder, wenn kein Wasser mehr austritt.
4. Nehmen Sie den Wassertank heraus und leeren Sie ihn, mischen Sie ein geeignetes Entkalkungsmittel wie angegeben mit Wasser, füllen Sie es in den Wassertank und setzen Sie ihn wieder ein.
5. Schalten Sie das Gerät ein.
 - Der Kessel ist mit der Entkalkungsflüssigkeit gefüllt.
6. Drücken Sie den Dosierhebel nach oben und warten Sie, bis Flüssigkeit aus der Brühgruppe austritt.
 - Der Wärmetauscher wird nun mit der Entkalkungsflüssigkeit gefüllt.
7. Stellen Sie den Heißwasserhebel senkrecht, um die Pumpe auszuschalten.

WARTUNG UND REPARATUR DER MASCHINE

8. Setzen Sie den Portafilter mit dem eingesetzten Blindsieb in die Brühgruppe und drücken Sie die Custom-Cup-Taste.

- Die Pumpe arbeitet nun gegen den Widerstand des Blindsiebs.

9. Nach etwa 20 Sekunden lassen Sie die Taste für die benutzerdefinierte Tasse los, um die Pumpe zu stoppen.

- Das restliche Wasser wird an der Unterseite der Brühgruppe in die Abtropfschale abgegeben.

- Durch diesen Vorgang wird das Expansionsventil entkalkt.

10. Wiederholen Sie die Schritte 9. + 10. dreimal.

11. Lassen Sie dann das Entkalkungsmittel etwa 30 Minuten einwirken.

12. Entfernen Sie den Siebträger und drücken Sie die Taste für die benutzerdefinierte Tasse, damit das restliche Entkalkungsmittel aus dem Wassertank durch die Brühgruppe fließt.

13. Schalten Sie die Maschine aus, sobald der Wassertank leer ist und lassen Sie die Taste los.

14. Schrauben Sie die Düse (Perlator) an der Heißwasserleitung ab.

ACHTUNG! Das Rohr und der Luftsprudler sind heiß! Verwenden Sie Handschuhe oder einen Lappen.

- Dadurch wird verhindert, dass sich Kalkablagerungen im Luftsprudler ansammeln.

15. Stellen Sie ein Gefäß unter den Heißwasserauslauf und drücken Sie die Heißwassertaste, um das Wasser aus dem Wasserkocher zu entleeren. Lassen Sie die Taste wieder los, wenn kein Wasser mehr austritt.

16. Nehmen Sie den Wassertank heraus, reinigen Sie ihn gründlich und füllen Sie ihn wieder mit Frischwasser.

17. Schalten Sie die Maschine ein.

- Der Kessel wird mit dem Frischwasser gefüllt.

18. Füllen Sie bei Bedarf Wasser nach.

19. Um Rückstände aus dem Expansionsventil zu entfernen, wiederholen Sie die Schritte 8 - 10.

20. Nehmen Sie den Siebträger ab und entfernen Sie das Blindsieb, da es nicht mehr benötigt wird. Die folgenden Schritte können mit oder ohne aufgesetzten Filter durchgeführt werden.

21. Drücken Sie die Taste für die individuelle Tasse und lassen Sie sie nach ca. 1 Minute wieder los.

- Dadurch wird der Wärmetauscher durchgespült.

22. Wiederholen Sie den folgenden Vorgang mindestens

fünfmal, bis klares, geruchsneutrales Wasser aus dem Heißwasserauslauf kommt:a. Schalten Sie die Maschine aus, wenn die Betriebstemperatur erreicht ist.b. Stellen Sie ein Gefäß unter den Heißwasserspender, öffnen Sie das Ventil und schließen Sie es wieder, wenn kein Wasser mehr austritt.c. Füllen Sie gegebenenfalls den Wassertank mit frischem Wasser und schalten Sie die Maschine ein.

23. Drücken Sie die Taste für benutzerdefinierte Tassen und spülen Sie, bis auch aus der Brühgruppe klares Wasser austritt.

24. Ihre Maschine ist nun wieder betriebsbereit.

WARTUNG UND REPARATUR DER MASCHINE

Garantie

Essenza gewährt eine einjährige Garantie.

Bauliche Veränderungen an der Maschine und Reparaturen, die nicht von einem autorisierten Servicepartner durchgeführt werden, führen zum Erlöschen der Garantieansprüche.

Alle Arbeiten an der Maschine wie Wartung, Kundendienst, Reparatur oder Austausch von Bauteilen dürfen nur von autorisierten Servicepartnern durchgeführt werden. Informationen zu Vertriebspartnern, Servicecentern und autorisierten Reparaturcentern finden Sie auf der Essenza-Website unter

www.essenza-espresso.de



Modell	Modena
Spannung	AC220-240V
Frequenz	50Hz/60Hz
Strom	2350W
Fassungsvermögen des Tanks	2L
Druck der Pumpe	15Bar



essenza

ESPRESSO MACHINES

MODENA



NICHT VERWENDEN / ENTSORGEN / CE-KONFORMITÄT

Entsorgung

Dieses Produkt enthält wertvolle Materialien, die recycelt werden können. Entsorgen Sie das Produkt daher am Ende seiner Lebensdauer auf umweltfreundliche Weise und in Übereinstimmung mit den nationalen Vorschriften.



CE-Konformität

Dieses Produkt ist CE-konform und entspricht den geltenden Richtlinien und Normen





Eszenza Espressomaschinen GmbH
Rudolf-Diesel-strasse 11
69115 Heidelberg
Germany