



eszenza

ESPRESSO MACHINES

NINA 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.

Überblick über wichtige Schutzmaßnahmen Seite 2 von 3

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 erhielten 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 Zubehörteilen, 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 220-240V 50Hz**; einphasig
- Wasser: Reines Wasser und destilliertes Wasser können nicht verwendet werden. Verwenden Sie enthärtetes Wasser
- Raumtemperatur: 0°C - **35°C**

EINFÜHRUNG

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

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 **umweltfreundlich** gefertigte Espressomaschine entschieden haben. **Essenza ein in Deutschland entwickeltes Produkt, von Hand gefertigt, verkörpert eine perfekte Mischung aus generationsübergreifendem 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 Kaffeeliebe ergänzen.

Genießen Sie jeden Moment.

Mit freundlichen Grüßen,
Ihr Alexander Lösch
Technischer Leiter



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		
Umfang der Lieferung	9	Wenn etwas nicht funktioniert	23
Überblick über die Maschine	10		
		Wartung und Reparatur des Geräts	25
Aufstellen und Anschließen der Maschine	11	Duschwand wechseln	25
Aufstellen der Maschine	11	Entkalken der Maschine	26
Maschine zum ersten Mal in Betrieb nehmen	11	Garantie	28
Gerät elektrisch anschließen	12	Kundenservice / Reparatur	28
Vorbereiten des Geräts	12	Ersatzteile	28
		Technische Daten	29
Maschine in Betrieb nehmen und bedienen	13	Nichtgebrauch / Entsorgung / CE- Konformität	31
Hinweise zur Kaffeezubereitung	12	Entsorgung	31
Kaffee zubereiten	14	CE - Konformität	31
Aufschäumen	15		
Heißes Wasser entfernen	16		
Ausschalten des Geräts	16		



NINA





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

NINA



LERNEN SIE DIE MASCHINE KENNEN

Inhalte

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.

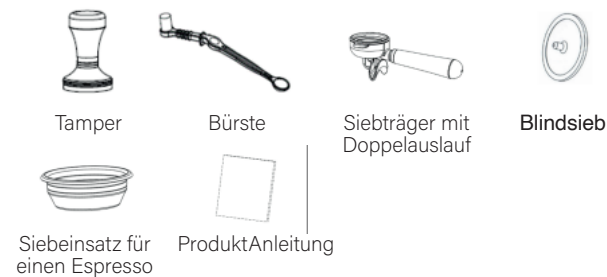
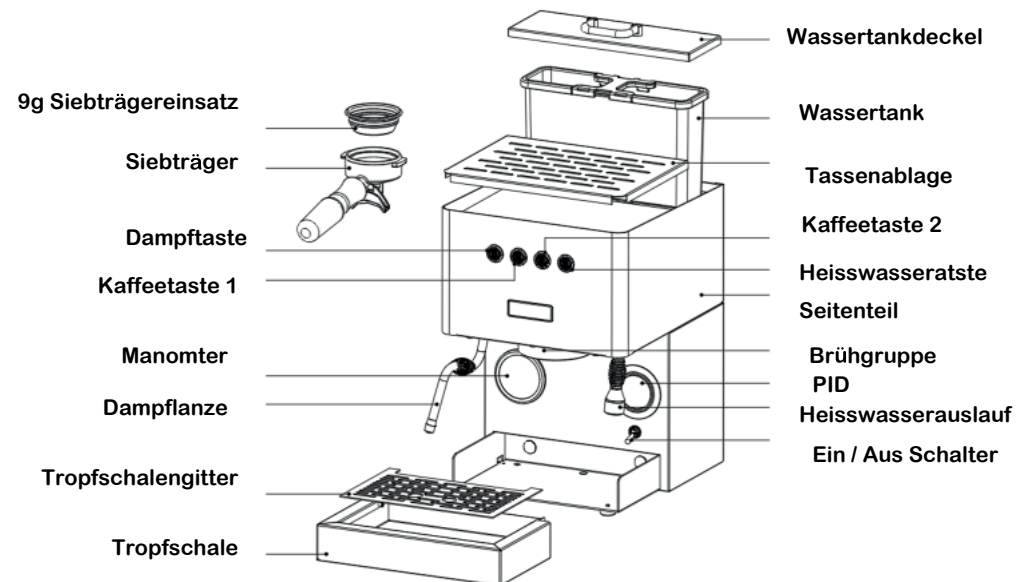


Abb. 1: Das Bild zeigt Nina



ÜBERSICHT ÜBER DIE MASCHINE



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)

Abb. 1: Das Bild zeigt Nina

AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN DER MASCHINE

Kaffeefluss

- Die Maschine verfügt über zwei Kaffeetasten, die beide separat eingestellt werden können;
- Halten Sie die Kaffeetaste zur Einstellung des Durchflusses 3 Sekunden lang gedrückt und lassen Sie sie dann los;
- Zu diesem Zeitpunkt blinkt nur das Licht dieser Kaffeetaste, und dann beginnt das Gerät mit der Kaffeezubereitung, während die PID-Anzeige die Kaffeemenge in **Sekunden** anzeigt;
- Wenn Sie das Gefühl haben, dass Sie genug Kaffee getrunken haben, drücken Sie bitte erneut diese Taste;
- Die **Kaffeemenge** ist eingestellt.

Heißwasserdurchfluss

- Der Benutzer kann die Heißwasserzeit ändern;
- Halten Sie die Heißwassertaste 3 Sekunden lang gedrückt und lassen Sie sie dann los;
- Zu diesem Zeitpunkt blinkt die Heißwassertaste und die Maschine beginnt, heißes Wasser zu produzieren, während die PID-Anzeige die Zeit der Heißwasserproduktion anzeigt, die Einheit ist eine Sekunde;
- Wenn Sie das Gefühl haben, dass die Menge an heißem Wasser in Ordnung ist, drücken Sie bitte erneut die Heißwassertaste;
- Der Heißwasserdurchfluss wird konfiguriert.

Temperatur des Kaffeekochers

- Der Benutzer kann die Bereitschaftstemperatur des Kaffeeboilers ändern; Änderung des Kaffeegeschmacks;
- Halten Sie das Einstellungssymbol  auf dem PID-Bedienfeld 2 Sekunden lang gedrückt und lassen Sie es dann los; das Heizungssymbol  blinkt, und die Parameter zeigen den aktuellen Einstellwert der Kaffeeesseltemperatur an; - Drücken Sie das Einstellungssymbol , um die Temperatur einzustellen (Einheit: Celsius).

Vorbrühzeit

- Der Benutzer kann die Vorbrühzeit und die Fermentationszeit bei der Kaffeezubereitung ändern. Sie können verschiedene Kaffeesorten zubereiten.
- Halten Sie das Einstellungssymbol  auf dem PID-Bedienfeld 2 Sekunden lang gedrückt und lassen Sie es dann los; drücken Sie das Einstellungssymbol erneut; das Vorbrühungssymbol  blinkt und der Parameter zeigt die aktuelle Vorbrühungszeit an. - Drücken Sie das Einstellungssymbol , um die Voraufgusszeit zu ändern (Einheit: Sekunde). Die Zeit 0 zeigt an, dass keine Vorbrühfunktion vorhanden ist.

Energiesparzeit

- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, schalten Sie das Gerät entsprechend der vom Benutzer eingestellten Leerlaufzeit aus, um Energie zu sparen;
- Halten Sie das Einstellungssymbol  auf dem PID-Bedienfeld 2 Sekunden lang gedrückt und lassen Sie es dann los; drücken Sie das Einstellungssymbol  noch zweimal; das ECO-Symbol  blinkt, und der Parameter zeigt die Länge der Leerlaufzeit an.
- Drücken Sie das Einstellungssymbol , um die Vorlaufzeit zu ändern (Einheit: Minute). Zeit 0 bedeutet, dass das Gerät nie automatisch abgeschaltet wird.

Dampftemperatur

- Der Benutzer kann die Dampftemperatur je nach Bedarf einstellen;
- Halten Sie das Einstellungssymbol  auf dem PID-Bedienfeld 2 Sekunden lang gedrückt und lassen Sie es dann los; drücken Sie das Einstellungssymbol  noch dreimal; das Dampfsymbol  blinkt, und der Parameter zeigt die aktuell eingestellte Dampftemperatur an;
- Drücken Sie das Einstellsymbol , um die Dampftemperatur in Grad Celsius zu ändern.

AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN DER MASCHINE



Elektrischer Anschluss der Maschine

- Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild angegebenen Werte für Netzspannung und Netzfrequenz mit dem Netz am Aufstellungsort übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Netzsteckdose an. Im Zweifelsfall wenden Sie sich an einen Elektriker oder Ihren Händler.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

Bereiten Sie die Maschine vor

Füllen Sie den Wassertank auf und schließen Sie ihn an

1. Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie den Wassertank heraus.
2. Reinigen Sie den Wassertank mit heißem Wasser.
3. Setzen Sie den Wassertank in das Gerät ein, füllen Sie ihn mit klarem, kaltem Wasser bis zum maximalen Füllstand und setzen Sie den Deckel auf den Wassertank.

Siebträger und Tamper reinigen

- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch auch die beiden Siebe und den Stopfer.

Temperaturen prüfen / Vorheizen



Verwenden Sie enthärtetes Wasser. Dies verhindert eine vorzeitige Verkalkung des Geräts, verwenden **Sie kein reines oder destilliertes Wasser!**

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.

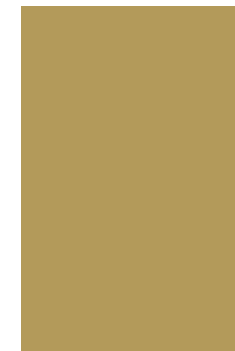
- Entscheidend für den besten Geschmack sind neben der Wassertemperatur der Mahlgrad und die Pulvermenge, die Sie in der Anleitung Ihrer Kaffeemühle finden: Beginnen Sie mit einem mittleren Mahlgrad und wählen Sie etwa 7 g Pulver für den Einfachfilter oder 14 g für den Doppelfilter.

- 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.



DIE MASCHINE IN BETRIEB NEHMEN UND BEDIENEN

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).

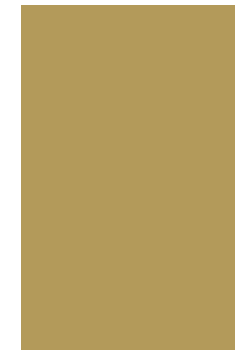
1. Den leeren Siebträger einsetzen:
2. Dazu den leeren Siebträger für den Einzel- oder Doppelgebrauch um ca. 45° nach links gedreht von unten in die Brühgruppe einsetzen und nach rechts drehen, bis Sie einen Widerstand spüren. Fest, aber nicht zu fest einschrauben!
3. Schalten Sie die Maschine mit dem 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.

- 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 **3** 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 Dampfantnahme.
- 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. Gießen Sie Milch (oder ein anderes Getränk Ihrer Wahl) in ein ausreichend großes Gefäß. Das Gefäß sollte etwa doppelt so hoch sein wie das eingefüllte Getränk.
2. Setzen Sie den Dampfprüher auf die Tropfschale, drücken Sie die Dampftaste und lassen Sie zuerst das Wasser ausströmen, bis nur noch Dampf kommt.
3. Schließen Sie das Ventil wieder.
4. Tauchen Sie das Dampfrohr in das Getränk ein, drücken Sie erneut die Dampftaste und bereiten Sie den Schaum in der gewünschten Menge und Konsistenz zu (siehe INFO-Box links).
5. Drücken Sie erneut die Dampftaste, reinigen Sie die Dampfzange und die Düse mit einem feuchten Tuch und drücken Sie erneut die Dampftaste, um eventuelle Rückstände im Dampfrohr auszublasen.
6. Drücken Sie die Dampftaste zum Stoppen.
7. Gießen Sie den Milchschaum z. B. in eine mit Espresso gefüllte Tasse. Durch die Entnahme einer größeren Dampfmenge kann der Dampfdruck kurzzeitig etwas abfallen. Die Maschine beginnt sofort mit dem Aufheizen, so dass der Druck schnell wieder auf den Ausgangswert ansteigt.

Einschalten/Ausschalten der Dampffunktion

- Wenn der Dampf nicht benötigt wird, kann der Benutzer die Dampffunktion ausschalten.
- Halten Sie die Dampftaste 3 Sekunden lang gedrückt, und die Dampffunktion wird ein- oder ausgeschaltet. Wenn die Dampffunktion ausgeschaltet ist, leuchtet die Dampftaste nicht auf.

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



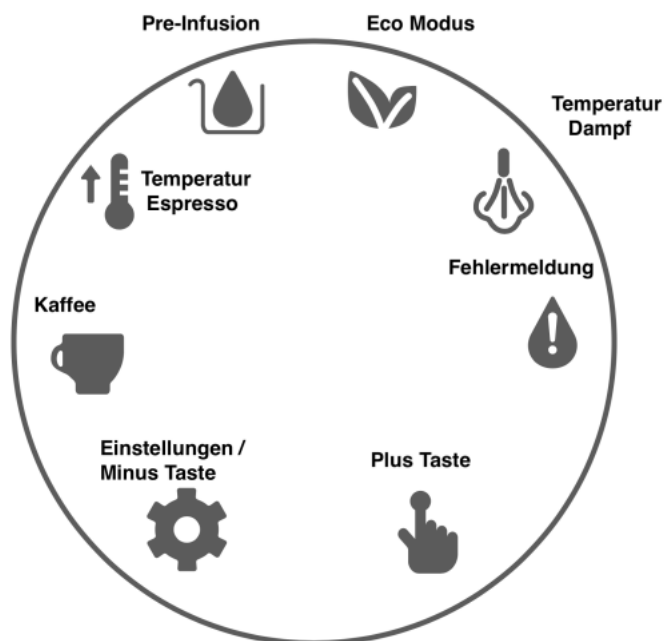
Im ECO-Modus schaltet sich die Maschine automatisch ab, wenn sie eine bestimmte Zeit lang nicht bedient wird. Im Auslieferungszustand ist der ECO-Modus EC1 eingestellt, was bedeutet, dass sich die Maschine nach 35 Minuten ausschaltet. Wenn der ECO-Modus aktiv ist, zeigt das Display EC1 an. Weitere Informationen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

Die LCD-Anzeige

Ihr Gerät verfügt über ein LCD-Display zur Anzeige und Eingabe verschiedener Funktionen



Die Vorbrühzeit

Die Vorinfusion ist entscheidend für den Geschmack. Daher **kann** die **Nina** mit PID die **Pre**-infusion einstellen. Wir haben P02 voreingestellt, unsere Empfehlung ist 0-5 Sekunden. Die Pumpe stoppt nach 2 Sekunden, solange der Wert P ** eingestellt ist:

Vorbrühzeit	Anzeige
0 - 10 Sekunden	P00 – P10

Die Standardzeit beträgt 2 Sekunden.

DIE ANZEIGE VERSTEHEN UND EINSTELLUNGEN ÄNDERN

Die Kesseltemperatur

Verändern Sie die Temperatur nur dann, wenn Sie persönlich mit dem Ergebnis in der Tasse unzufrieden sind. Viele Röstungen benötigen unterschiedliche Brühtemperaturen. Deshalb geben wir keine Werte an. Die Temperatur des Kessels kann eingestellt werden. Die folgenden Einstellungen können gewählt werden:

Kesseltemperatur	Anzeige
Dampf 145 - 160 °C	145 - 160
Wasser 90 - 97°C	90 - 97

Der voreingestellte Wert beträgt 150°C für Dampf & 93°C für Wasser. Die richtige Temperatur für den Kaffee ist ein wichtiges Kriterium für die Qualität des Geschmacks und der Crema:

- Wasser: 94 °C
- Dampf: 160 °C
- Espresso: 90 °C (+/- 2 °C)
- Milchschaum für Cappuccino: 60 - 65 °C

Ihre Essenza Nina Kaffeemaschine verfügt über eine hochpräzise PID-Temperaturregelung, damit Sie immer die optimale Temperatur erreichen. Orientieren Sie sich an der folgenden Faustformel:
Wenn Ihnen der Espresso zu kalt ist, ist die Temperatur zu niedrig (tasten Sie sich langsam in 1-Grad-Schritten heran).
Wenn die Crema des Espressos zu hell ist, ist die Temperatur zu hoch (Achtung, es sei denn, Sie verwenden helle Röstungen! Dann fragen Sie Ihren Röster nach Informationen)
Wenn sie eine helle Röstung haben - Temperatur oft runter

Der ECO-Modus

Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn während des eingestellten Zeitintervalls keine Bedienung erfolgt. Die folgenden Einstellungen können gewählt werden:

- Wenn die Maschine über einen längeren Zeitraum im Leerlauf ist, schalten Sie die Maschine entsprechend der vom Benutzer eingestellten Leerlaufzeit aus, um Energie zu sparen;
- Halten Sie das Einstellungssymbol  auf dem PID-Bedienfeld 2 Sekunden lang gedrückt und lassen Sie es dann los; drücken Sie das Einstellungssymbol  noch zweimal; das ECO-Symbol  blinkt, und der Parameter zeigt die Länge der Leerlaufzeit an.
- Drücken Sie das Einstellungssymbol , um die Vorlaufzeit zu ändern (Einheit: Minute). Zeit 0 bedeutet, dass das Gerät nie automatisch abgeschaltet wird.

Schalten Sie das Gerät wieder ein, nachdem es sich automatisch ausgeschaltet hat:

- Drücken Sie die SET-Taste auf dem LCD-Display oder schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter aus und wieder ein..



Wie Sie das Gerät aufstellen, erfahren Sie im Kapitel "Aufstellen und Anschließen des Geräts" auf den Seiten 11 und 12.



DIE MASCHINE ZU REINIGEN

Damit Sie lange Freude an Ihrer **Essenza** 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.

DIE MASCHINE ZU REINIGEN

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. Mikrofasertuch).
- Bei starker Verschmutzung können Sie ein speziell für Edelstahloberflächen 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. Mikrofasertuch) ab.

Maßnahmen vor längerer Nichtbenutzung

Wenn absehbar ist, dass das Gerät für längere Zeit nicht benutzt wird, empfiehlt **Essenza** 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.

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

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

NINA





WENN ETWAS NICHT FUNKTIONIERT

Problem	Ursache	Lösung
Die Maschine kocht keinen Kaffee	Es ist kein Wasser im Tank	Wasser in den Tank einfüllen
	Die Eingangsspannung oder -frequenz stimmt nicht mit dem Typenschild überein	Verwenden Sie die auf dem Typenschild angegebene Spannung und Frequenz
	Das Kaffeepulver ist zu fein	Mahlgrad der Mühle gröber stellen
	Maschinenfehler	Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst
Die Maschine macht keinen Dampf	Dampfleitung verstopft	Entkalken
	Es ist kein Wasser im Tank	Wasser in den Tank einfüllen
	Die Dampffunktion ist ausgeschaltet	Schalten Sie die Dampffunktion ein
	Maschinenfehler	Rückstände von Kaffeepulver auf dem Dichtungsring des Trichters reinigen

WENN ETWAS NICHT FUNKTIONIERT



Problem	Ursache	Lösung
Kaffee schwappt über den Rand des Siebträgers	Es ist zu viel gemahlener Kaffee im Sieb	Reduzieren Sie die Menge des gemahlenden Kaffees
	Siebträger nicht richtig eingehängt	Siebträger richtig in den Bajonettverschluss
Der Boden der Kaffeemaschine ist undicht	Der Boden der Kaffeemaschine ist undicht	Maschine zum Servicehändler bringen
	Maschinenfehler	Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst
Die Kaffeemaschine funktioniert nicht	Das Netzkabel ist nicht richtig eingesteckt	Schließen Sie das Netzkabel an
	Maschinenfehler	Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst

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

WARTUNG UND REPARATUR DER MASCHINE

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

Duschsiebwechseln

Das **Duschsieb** sollte regelmäßig gereinigt werden. Informationen dazu finden Sie im Abschnitt "Reinigung der Duschwand" auf Seite 20.

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

- Setzen Sie einen Schraubendreher auf die Schraube des **Duschsiebes** und schrauben Sie sie fest.



- Bürsten Sie das **neue Duschsieb** und die Brühgruppe mit der mitgelieferten Reinigungsbürste ab.



- Setzen Sie das **Duschsieb** auf und ziehen Sie ihn mit dem Schraubenzieher fest.



Entkalken des Thermoblockes

WARTUNG UND REPARATUR DER 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:

- Entkalkungsflüssigkeit (im Fachhandel erhältlich)
- Ein mittelgroßes Gefäß (zum Auffangen von Wasser)
- Es wird empfohlen, die Entkalkung durchzuführen, wenn die Maschine ausgeschaltet und abgekühlt ist.

2. Entkalkungsmittel vorbereiten

Entleeren Sie den Wassertank. Mischen Sie das Entkalkungsmittel gemäß den Herstellerangaben mit Wasser und füllen Sie den Wassertank damit auf. Setzen Sie den Wassertank wieder in die Maschine ein.

3. Gerät einschalten

Schalten Sie die Maschine ein.

4. Gefäß bereitstellen

Stellen Sie ein geeignetes Gefäß unter den Dampfauslass, um die Entkalkungsflüssigkeit aufzufangen.

5. Dampftaste aktivieren

Drücken Sie die Dampftaste für 5 Sekunden, bis ein Signalton ertönt.

6. Thermoblock umstellen

Der Thermoblock wird auf Heißwasser umgestellt. Sobald Entkalkungsflüssigkeit aus dem Dampfrohr kommt, drücken Sie erneut die Dampftaste, um den Prozess zu stoppen.

7. Einwirkzeit

Warten Sie 5 Minuten, damit die Entkalkungsflüssigkeit ihre Wirkung im Thermoblock entfaltet.

Entkalken des Thermoblockes

WARTUNG UND REPARATUR DER MASCHINE



8. Entkalkung fortsetzen

Drücken Sie erneut die Dampftaste, bis der Wassertank leer ist und die Maschine dies signalisiert.

9. Wassertank reinigen

Entnehmen Sie den Wassertank, spülen Sie ihn gründlich mit klarem Wasser aus und setzen Sie ihn anschließend wieder ein.

10. Spülvorgang

Leeren Sie das Gefäß unter dem Dampfauslass und stellen Sie es erneut dort hin. Füllen Sie den Wassertank mit klarem Wasser und drücken Sie wieder die Dampftaste für 5 Sekunden. Wiederholen Sie dies, bis der Wassertank leer ist.

11. Wiederholung des Spülvorgangs

Sollte das Gefäß während des Spülvorgangs zu voll werden, stoppen Sie die Maschine durch erneutes Drücken der Dampftaste. Entleeren Sie das Gefäß und starten Sie den Vorgang erneut durch Drücken der Dampftaste für 5 Sekunden.

12. Abschluss

Wiederholen Sie die Schritte 9 bis 11 mindestens fünfmal, um sicherzustellen, dass alle Entkalkungsrückstände vollständig entfernt sind.

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 **die Heißwassertaste und warten Sie bis Entkalkungsmittel aus dem Heißwasserrohr austritt.**
 - Der **Kaffeekeessel** wird nun mit der Entkalkungsflüssigkeit gefüllt.
7. **Warten Sie nun ca. 30 Minuten.**

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 **Heißwassertaste**, damit das restliche Entkalkungsmittel aus dem Wassertank durch die Brühgruppe fließt.

13. Schalten Sie die Maschine aus, sobald der Wassertank leer ist.

14. Schrauben Sie die Düse (Perlator) an der Heißwasserleitung ab und reinigen Sie dies unter fließendem kalten Wasser aus ihrer Wasserleitung.

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

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

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

16. Schalten Sie die Maschine ein.

17. Füllen Sie bei Bedarf Wasser nach.

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

19. Drücken Sie die **Heißwassertaste**

20. Wiederholen Sie den folgenden Vorgang mindestens fünfmal, bis klares, geruchsneutrales Wasser aus dem

21. Drücken Sie die Taste für **den Kaffeebezug** und spülen Sie, bis auch aus der Brühgruppe klares Wasser austritt.

22. 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	Nina
Spannung	AC220-240V
Frequenz	50Hz
Leistung	1450W
Tankinhalt	1,8L
Pumpendruck	15Bar



NINA





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
Neuenheimer Landstrasse 18B
69120 Heidelberg
Germany