

FAQs

Die Brühgruppe lässt sich nach der Entnahme nicht wieder einsetzen.

Möglicherweise ist der Antrieb nicht in der richtigen Position. Prüfe, ob der Wasserbehälter gefüllt und die Tropfschale eingesetzt sind. Schalte das Gerät AUS und wieder EIN und drücke anschließend gleichzeitig die Ein-/Aus-Taste und die Bedientasten für Kaffestärke für mehr als 2 Sekunden. Der Antrieb fährt in Position. Setzen anschließend die Brüheinheit wieder ein und prüfe die korrekte Verriegelung.

Welche Garantiezeiten habe ich beim Neukauf einer Melitta Caffeo?

Die aktuellen Garantiebedingungen gelten für Neugeräte mit Erwerbsdatum ab dem 01. September 2013. Die genauen Bedingungen findest du hier.

Auf dem Display erscheint die Aufforderung zum Entleeren der Tropfschale, obwohl ich die Tropfschale gerade erst entleert habe.

Die Tropfschale sollte immer nur im eingeschalteten Zustand entleert werden. Eine Leerung im ausgeschalteten Zustand wird vom Gerätesensor nicht erkannt und führt zu Fehlermeldungen. Ziehe die Schublade bei eingeschaltetem Gerät heraus und setze sie danach wieder ein.

Warum ist das Wasser nach dem Einsetzen des Claris Wasserfilters grau?

Das gräuliche Wasser entsteht durch die Aktivkohle, die direkt nach dem Einsetzen des Wasserfilters ausgeschwemmt wird. Dies ist ein üblicher Prozess und gesundheitlich absolut unbedenklich.

Wie viel Kaffeeemehl wird bei der jeweiligen Kaffeestärke produziert?

Bei der Caffeo Passione beträgt die Kaffeeemehlmenge bei den jeweiligen Bohnenstärken ca.:

1 Bohne -> ca. 7g ohne Vorbrühen

2 Bohnen -> ca. 7g

3 Bohnen -> ca. 9g

4 Bohnen -> ca. 11g

5 Bohnen -> ca. 13g

Wie reinige ich das Gerät von außen und allgemein?

Bitte schalte das Gerät aus. Reinige das Gerät von außen mit einem weichen, feuchten Tuch und einem handelsüblichen Geschirrspülmittel. Verwende keine scheuernden Tücher, Schwämme und Reinigungsmittel.

Tropfschale und Kaffeesatzbehälter können ebenfalls mit einem weichen, feuchten Tuch und Geschirrspülmittel gereinigt werden. Für die Reinigung des Bohnenbehälters empfehlen wir ein weiches, trockenes Tuch.

Wie säubere ich die Brüheinheit?

Die Brüheinheit kann unter fließendem Wasser gereinigt werden.

Das Mahlwerk macht ein lautes Geräusch.

Möglicherweise ist ein fremdes Objekt im Mahlwerk. Bitte kontaktiere unsere Hotline.

Warum wird keine Milch aus dem Milchbehälter gesaugt?

a) Möglicherweise ist das Saugrohr des Milchbehälters nicht richtig mit dem Deckel verbunden.

Prüfe, ob das Saugrohr richtig mit dem Deckel verbunden ist.

b) Möglicherweise ist der Milchschauch nicht richtig mit dem Auslauf und / oder dem Milchbehälter verbunden.

Prüfe, ob der Milchschauch richtig mit dem Auslauf und dem Milchbehälter verbunden ist.

Wie funktioniert Easy Steam Cleaning?

Easy Steam Cleaning ist eine schnelle und hygienische Reinigung der milchführenden Teile mit Heißwasser und Dampf. Diese sollte nach jedem Milchbezug durchgeführt werden oder kann auch separat über das Menü aufgerufen werden.

Die Anzeige "Bohnen füllen" erscheint im Display, obwohl der Bohnenbehälter gefüllt ist.

a) Möglicherweise fallen die Bohnen nicht ins Mahlwerk. Dies kann an zu öligen Bohnen liegen. Wische den Bohnenbehälter mit einem leicht feuchten Tuch und einem milden, handelsüblichen Spülmittel aus. Klopfe ggf. leicht gegen den Bohnenbehälter.

Wie oft muss die Tropfschale geleert werden?

Das Gerät zeigt nach 8 Kaffee-Bezügen oder nach 750ml Spülwasser an, dass die Tropfschale geleert werden muss.

Wie kann ich Milchschaum zubereiten?

Wie kann ich Milchschaum zubereiten? Mit dem Cappuccinatore kannst du Milch direkt aus der Milchtüte oder aus einem Gefäß in die Tasse aufschäumen. Tauche den Schlauch des Cappuccinators direkt in die Milch und stell eine Tasse unter den Cappuccinatore. Drücke die Bedientaste für Dampfbezug. Sobald das Symbol für das Ventil leuchtet, drehe den Drehregler in die Position "Milchschaum". Die Funktion "Milchschaum" ist aktiv, wenn das Symbol auf dem Drehregler nach oben zeigt. Drehe den Ventilschalter im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, um das Ventil zu öffnen. Wenn du die gewünschte Menge an Milchschaum bezogen hast, drehen den Ventilschalter gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, um das Ventil zu schließen.

Wie kann ich warme / heiße Milch zubereiten?

Mit dem Cappuccinatore kannst du Milch direkt aus der Milchtüte oder aus einem Gefäß in die Tasse aufschäumen. Tauche den Schlauch des Cappuccinators direkt in die Milch und stelle eine Tasse unter den Cappuccinatore. Drück die Bedientaste für Dampfbezug. Sobald das Symbol für das Ventil leuchtet, drehe den Drehregler in die Position "Warme Milch". Die Funktion "Warme Milch" ist aktiv, wenn das Symbol auf dem Drehregler nach oben zeigt. Drehe den Ventilschalter im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, um das Ventil zu öffnen. Wenn du die gewünschte Menge an Milchschaum bezogen hast, drehe den Ventilschalter gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, um das Ventil zu schließen.

Beim Aufschäumen von Milch entsteht zu wenig Milchschaum.

a) Möglicherweise ist der Drehregler des Cappuccinators in der falschen Position. Prüfe, ob der Drehregler in der Position "Milchschaum" steht.

b) Möglicherweise ist der Cappuccinatore verschmutzt. Zur gründlichen Reinigung ziehe den Cappuccinatore von dem Dampfrohr ab und zerlege ihn. Ziehe dazu die Milchschaum-/Heißwasserdüse und das Luft-Ansaugrohr vom Anschlussstück ab. Spüle alle Teile unter fließendem Wasser. Reinige insbesondere das Luft-Ansaugrohr. Baue den Cappuccinatore in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen. Schiebe den Cappuccinatore bis zum Anschlag auf das Dampfrohr.

Bei welcher Position des Wassermengenreglers kommt welche Kaffeemenge?

Du kannst durch Drehen des Wassermengenreglers die Wassermenge für deinen Kaffee stufenlos zwischen 30ml und 220ml einstellen. Drehe den Regler nach links, um weniger Kaffee zu erhalten. Drehe ihn nach rechts, um die Kaffeemenge zu erhöhen.

Auf dem Display erscheint die Aufforderung zum Auffüllen des Wasserbehälters, obwohl dieser voll ist.

Möglicherweise ist der Wasserbehälter nicht richtig eingesetzt. Achte darauf, dass der Wasserbehälter hinten in der Halterung eingerastet ist.

Das Symbol für das Ventil leuchtet außer der Reihe auf.

Es befindet sich Luft in den Leitungen im Inneren des Geräts. Bitte füll ggf. den Wassertank auf und drücke die Taste für Kaffeestärke. Nun wird die Pumpe in deinem Gerät wieder aktiviert. Nach erfolgreicher Entlüftung kannst du wieder Kaffee beziehen.

Falls das Symbol danach noch immer aufleuchtet, führe folgende Schritte durch:

1. Prüfe, ob der Wasserfilter eingesetzt ist und entnehme ihn ggf. Führe anschließend den oben beschriebenen Prozess erneut durch.
2. Reinige die Brüheinheit gem. der Bedienungsanleitung deines Gerätes und führe den oben beschriebenen Prozess erneut durch.
3. Führe eine Reinigung und Entkalkung der Maschine durch und anschließend erneut den oben beschriebenen Prozess.

Der Kaffee ist zu bitter

a) Möglicherweise befinden sich Kaffeerückstände, wie Kaffeeöl, in der Brüheinheit. Bitte reinige die Brüheinheit unter klarem Wasser. Achte insbesondere auf Kaffeeablagerungen am Sieb. Führe einen Reinigungszyklus ggf. mit einem Melitta PerfectCLEAN Reinigungstab durch.

b) Möglicherweise ist das Gerät verkalkt. Entkalke dein Gerät mit dem integrierten Entkalkungsprogramm. Verwende den Melitta AntiCALC Entalker. Dieser ist exakt auf deine Maschine abgestimmt und entfernt gründlich und schonend Kalkablagerungen.

c) Möglicherweise ist das Mahlwerk zu fein eingestellt. Stell den Mahlgrad während des Mahlvorgangs gröber ein.

d) Hast du eine andere Kaffeesorte verwendet? Unsere Empfehlung: Benutze Premium Produkte, wie beispielsweise die Melitta BellaCrema Bohnen.

Der Kaffee ist zu dünn

a) Möglicherweise rutschen die Bohnen nicht nach. Möglicherweise fallen keine Bohnen in das Mahlwerk. Dies kann an zu öligen Bohnen liegen. Wische den Bohnenbehälter mit einem leicht feuchten Tuch und einem milden, handelsüblichen Spülmittel aus. Achte darauf, dass keine Flüssigkeit in das Mahlwerk gelangt. Klopfe ggf. leicht gegen den Bohnenbehälter.

b) Möglicherweise ist das Mahlwerk zu grob eingestellt. Stell den Mahlgrad während des Mahlvorgangs feiner ein.

c) Hast du eine andere Kaffeesorte verwendet? Unsere Empfehlung: Benutze Premium Produkte, wie beispielsweise die Melitta BellaCrema Bohnen. Für Espresso empfehlen wir unsere BellaCrema Espresso Bohnen.

Der Kaffee ist zu stark

a) Möglicherweise ist die Kaffeestärke zu hoch gewählt. Verringere die Kaffeestärke oder erhöhe die Wassermenge.

b) Möglicherweise ist das Mahlwerk zu fein eingestellt. Stelle den Mahlgrad während des Mahlvorgangs gröber ein.

c) Hast du eine andere Kaffeesorte verwendet? Unsere Empfehlung: Benutze Premium Produkte, wie beispielsweise die Melitta BellaCrema Bohnen. Für einen milden Kaffee empfehlen wir Melitta BellaCrema Speciale.

Die Ein-/Aus-Taste und die Clean-Taste blinken abwechselnd.

Die Brühgruppe ist nicht (richtig) eingesetzt.

Um die Brühgruppe korrekt einzusetzen, drücke und halte den roten Hebel am Griff der Brühgruppe, und drehe den Griff gegen den Uhrzeigersinn, bis er am Anschlag einrastet. Schließe die Abdeckung.

Quietschendes Geräusch bei Kaffeebezug und/oder Spülung des Auslaufs.

Solltest du ein Neugerät haben, ist ein solches Geräusch bei den ersten Bezügen/Spülungen völlig unbedenklich. Nach einer gewissen Zeit sollte dieses Geräusch nicht mehr auftauchen.

Das Symbol für Reinigen und das Bereitschaftssymbol blinken abwechselnd.

Möglicherweise ist die Brüheinheit nicht korrekt verriegelt. Entriegel die Brüheinheit und verriegel sie wieder. Sollte die Anzeige immer noch blinken, entnehme die Brüheinheit, setze diese erneut ein und verriegel sie.