

Gepflegt ist halb gewonnen.

Eine saubere Maschine schmeckt besser und hält länger. Häng diesen Kalender an den Kühlschrank — drei Rhythmen, mehr brauchst du nicht.

Nach jedem Bezug

30 SEKUNDEN

- ☐ Brühkopf kurz spülen
- ☐ Dampflanze abwischen & durchpusten
- ☐ Siebträger ausklopfen & trocknen

Täglich

AM ABEND

- ☐ Tropfschale leeren & spülen
- ☐ Gehäuse abwischen
- ☐ Wassertank frisch füllen

~ alle 300 Bezüge

ODER WENN DIE MASCHINE
ES MELDET

- ☐ Entkalken mit Entkalker
- ☐ Brühgruppe rückspülen (Blindsieb)
- ☐ Dichtungen prüfen

Verkalkung kostet die Garantie. Kalkschäden sind nicht gedeckt — gutes Wasser + regelmäßiges Entkalken ist der billigste Schutz für deine Maschine.

Dein 30-Sekunden-Tages-Workflow

- **Morgens:** einschalten, aufheizen/flashen, Tassen wärmen, kurzer Leerbezug.
- **Pro Espresso:** Puck-Prep · Bezug · Brühkopf spülen.
- **Abends:** Tropfschale, Gehäuse, Tank — fertig.

Wenn mal was klemmt.

Die häufigsten Probleme und der erste Griff dazu. Arbeite von oben nach unten — meist ist die Ursache einfacher, als du denkst.

Kein Druck / Espresso läuft zu schnell?

Mahlgrad zu grob oder zu wenig Kaffee → feiner mahlen, 18 g, fester tampen. Sieb sauber?

Keine Crema?

Bohne alt/abgestanden, Maschine kalt, oder zu grob. Frische Bohne, aufheizen/flashen, feiner mahlen.

Milch schäumt nicht?

Lanze verstopft → durchpusten/reinigen. Milch zu warm gestartet → kalt nehmen. Barista-Milch nutzen.

Espresso bitter trotz richtiger Zeit?

Brühkopf/Sieb verschmutzt → rückspülen. Wasser zu hart → besseres Wasser, entkalken.

Maschine baut keinen Druck auf / Geräusch?

Wassertank leer/locker, Pumpe zieht Luft → Tank prüfen, kurz leer beziehen. Bleibt's, Service kontaktieren.

Der Abschluss

- **Du drückst keinen Knopf mehr.** Du verstehst die fünf M und korrigierst selbst.
- **Routine schlägt Perfektion.** Gleicher Ablauf jeden Tag — der Rest kommt von allein.
- **Willkommen, Barista.** Und jetzt kannst du Espresso.