



Serviceheft

Milchschaumprobleme bei Melitta Caffeo CI- Kaffeefullautomaten beseitigen

Allgemeine Hinweise:

Dieses Serviceheft zeigt Ihnen mögliche Lösungen an, um Probleme bei der Erzeugung von Milchschaum mit Ihrem Kaffeevollautomaten der Melitta Caffeo CI-Serie zu lösen

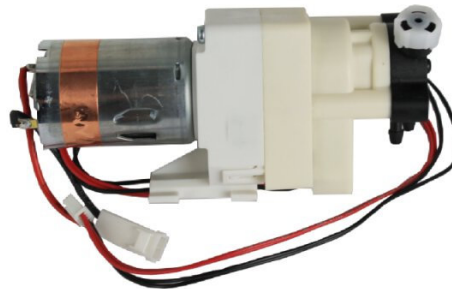
Diese Ersatzteile benötigen Sie je nach Problemstellung:



Melitta Ansaugdüse 675

[Artikel bei Coffeemakers.de aufrufen](https://www.coffeemakers.de)

oder **in Warenkorb legen**



Melitta Keramikventil 12-24V

[Artikel bei Coffeemakers.de aufrufen](https://www.coffeemakers.de)

oder **in Warenkorb legen**



Reinigungsbürste

[Artikel bei Coffeemakers.de aufrufen](https://www.coffeemakers.de)

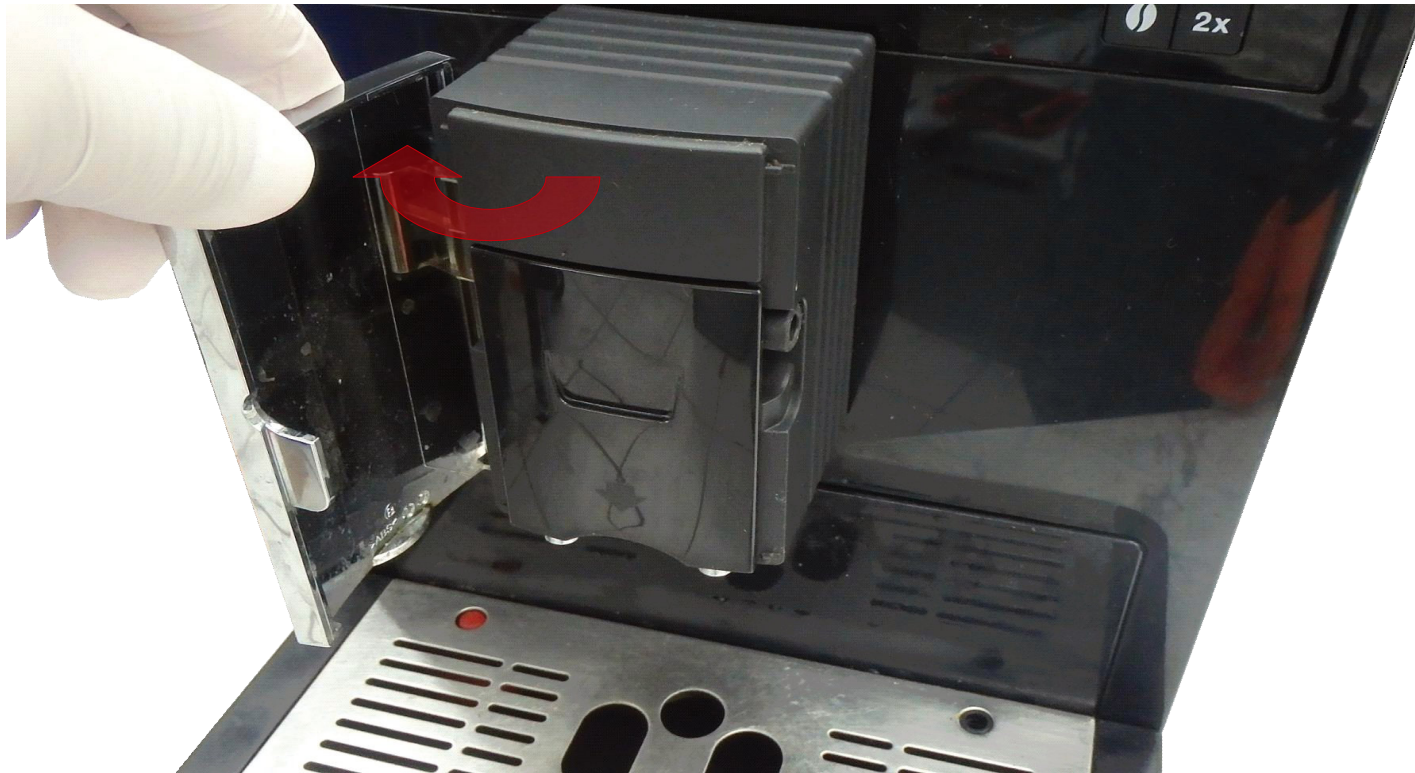
oder **in Warenkorb legen**

Hinweis: Bitte beachten Sie, dass aufgrund gesetzlicher Vorschriften und zu Ihrer eigenen Sicherheit Reparaturen an Elektrogeräten nur von Fachleuten durchgeführt werden dürfen! Bei Umbauten und unsachgemäßen Reparaturen an Elektrogeräten verfällt das VDE-Zeichen und eine Produkthaftung des Herstellers! Im Zweifelsfall lassen Sie Reparatur durch eine Fachwerkstatt durchführen.

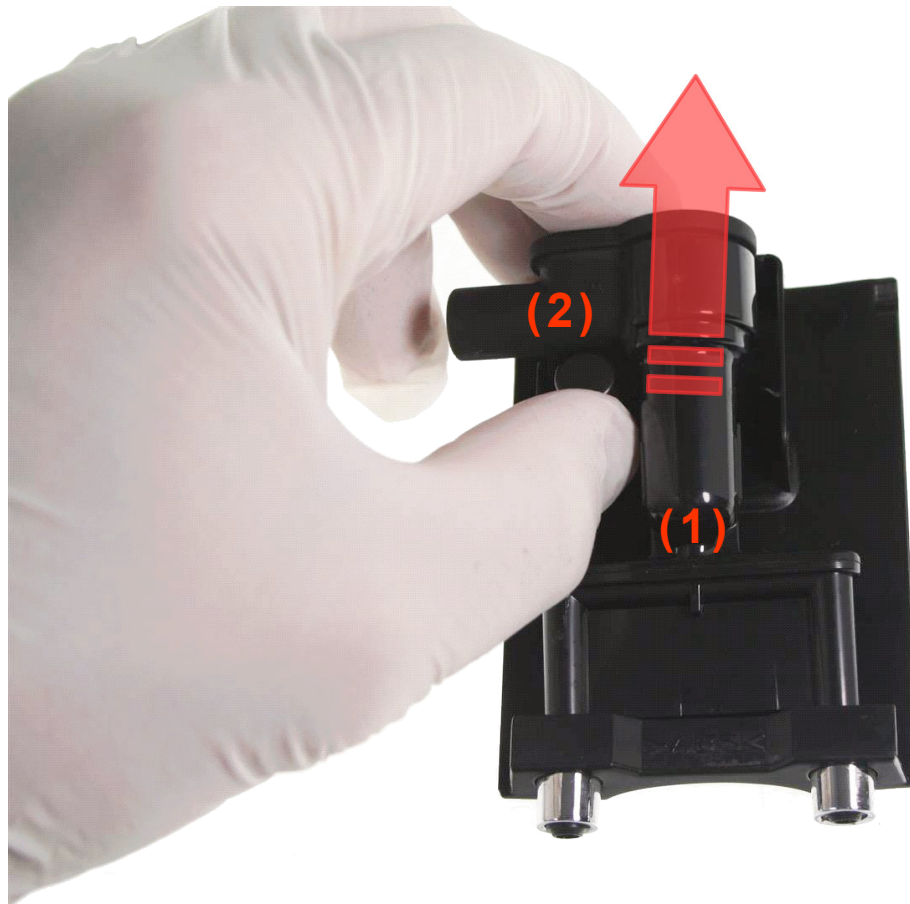


Grundvoraussetzungen für einen perfekten Milchschaum:

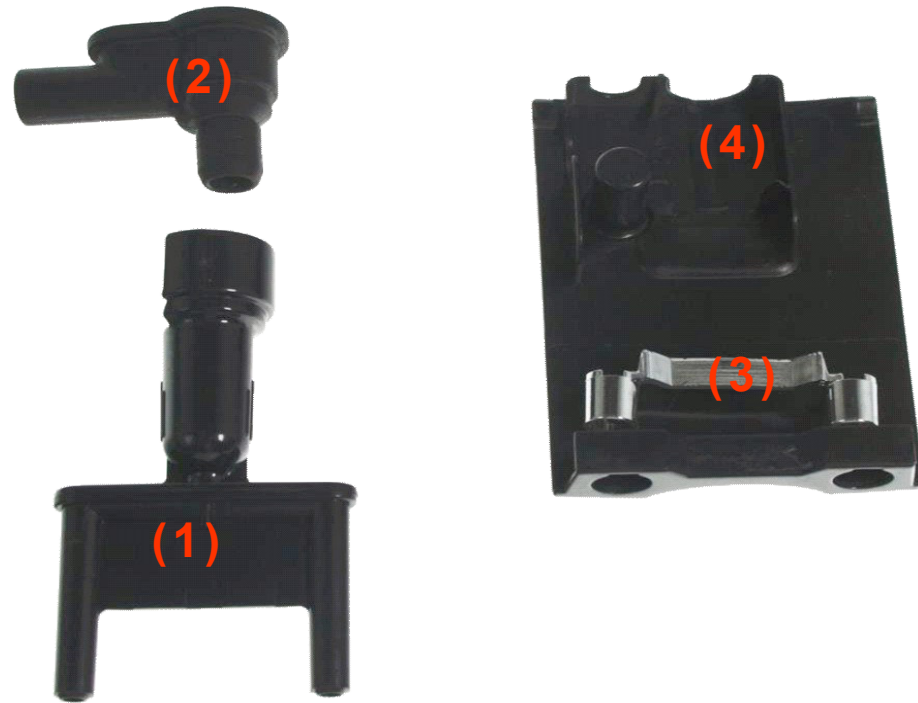
1. Die Melitta Caffeo wurde regelmäßig entkalkt, denn nur eine gut funktionierende Heizung kann den für das Aufschäumen nötigen Dampf erzeugen.
2. Die Milch ist kalt und frisch.
3. Alle milchführenden Teile sind fest zusammengesteckt, damit keine unerwünschte Luft angezogen wird.
4. Alle milchführenden Teile der Melitta sind 100% sauber. (Die Reinigung der integrierten Milcheinheit zeigen wir hier in diesem Serviceheft.)



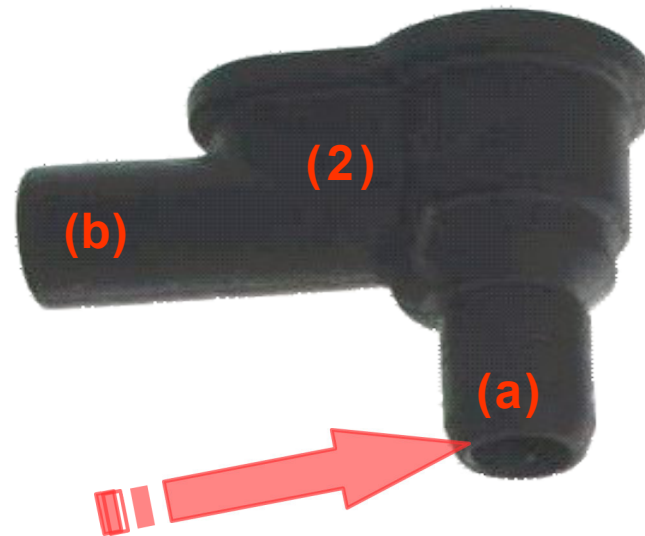
Öffnen Sie die Kaffeeauslauftür zur Seite hin (siehe Abbildung).



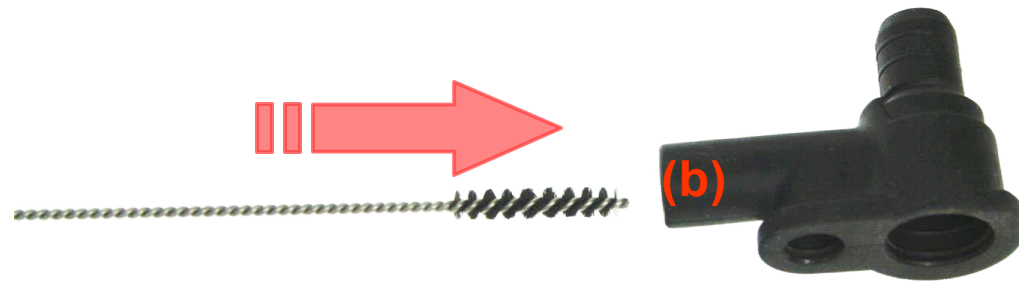
Entfernen Sie den Auslauf für die Milch (1) und die Ansaugdüse (2).



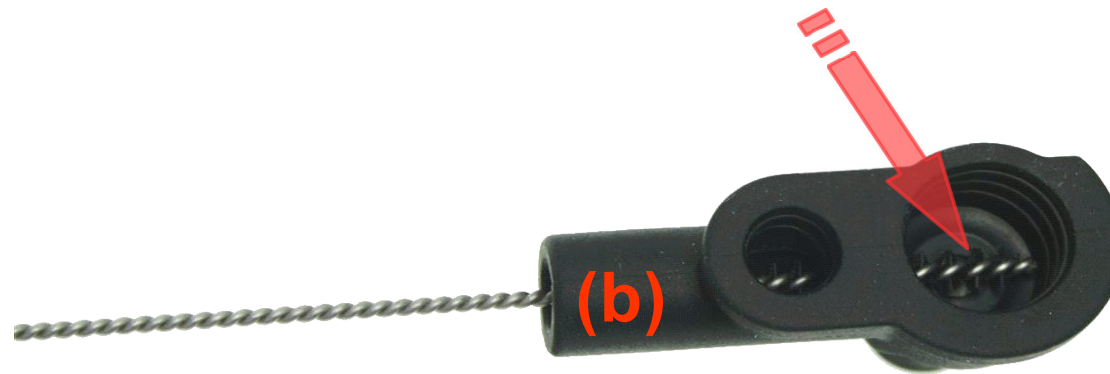
Laut Melitta können die Milcheinheit (1) und die Ansaugdüse (2) in der Spülmaschine gereinigt werden. Nicht spülmaschinengeeignet sind dagegen die verchromte Auslaufhülse (3) und die Aufnahme für den Auslaufverteiler (4).



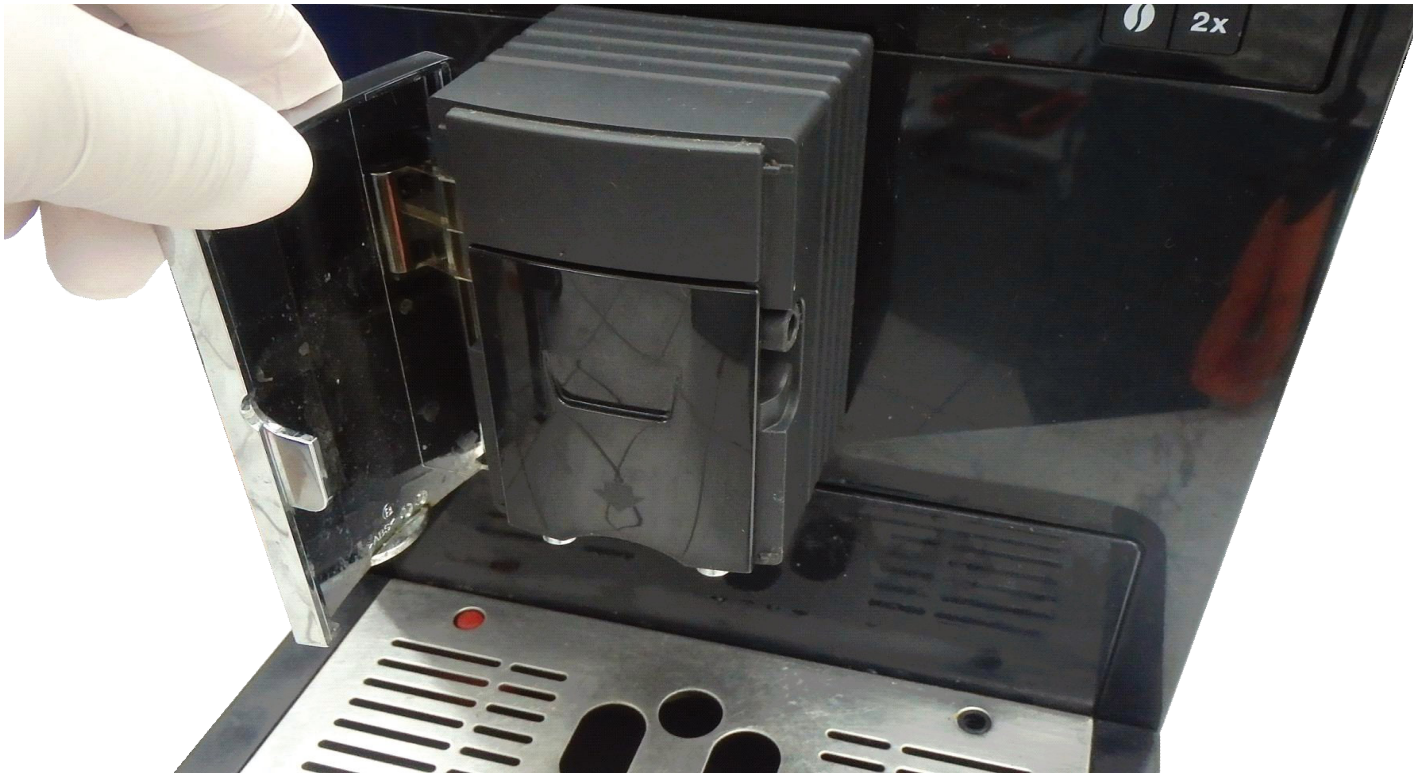
Entscheidend für einen guten Milchschaum ist die Ansaugdüse (2). Reinigen Sie diese also bitte immer besonders gründlich. Stellen Sie zusätzlich sicher, dass die Öffnungen (a) und (b) sauber sind. (Gegebenenfalls muss die Ansaugdüse aber auch ausgetauscht werden.)



In der Öffnung (b) befindet sich eine kleine Öffnung zum Luftzuführungskanal. Diese ist anfällig für Verstopfungen. Und sollte eine Verstopfung vorliegen, haben Sie wahrscheinlich schon das Problem für den schlechten Milchschaum gefunden. Lösen Sie die Verstopfung mit einer speziellen Reinigungsbürste für kleine Öffnungen und Schläuche.



Hinweis: Die Bürste muss komplett durchgehen, siehe Abbildung oben.



Bauen Sie nun alles wieder zusammen! Dabei können Sie einfach in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

Die Milchschaumzubereitung klappt noch immer nicht? Das können Sie tun:

- Die Milchschaumdüse tauschen, sollte sich zu stark verschmutzt oder beschädigt sein.
- Eine zusätzlich Entkalkung durchführen.
- Das Keramikventil tauschen bzw. von Experten prüfen lassen.
- Die Heizung tauschen bzw. von Experten prüfen lassen.



Ersatzteile für Kaffeevollautomaten, Pflege- und Reinigungsprodukte und natürlich hervorragenden Kaffee - das, und mehr finden Sie unter www.coffeemakers.de.