

DEUTSCH

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der Installation und ersten Inbetriebsetzung aufmerksam durch. Nur dann können Sie beste Ergebnisse und höchste Betriebssicherheit erzielen.

GERÄTEBESCHREIBUNG

Nachstehende Begriffe werden auf den Folgeseiten stets verwendet.

1. Netzanschlußkabel
2. Dampfabgabedüse
3. Milchaufschäumdüse
4. Tropfwasserbehälter
5. Wasseraustrittsstelle Heizkessel (nur bei einigen Modellen)
6. Warmhalteplatte
7. ON / OFF-Schalter Espresso/Cappuccino
8. Schalter 5/10 Tassen für Filterkaffee (nur bei einigen Modellen)
9. ON / OFF-Schalter Filterkaffee
10. Kontrollampe ON Filterkaffee
11. Kontrollampe 5/10 Tassen Filterkaffee
12. Kontrollampe ON Espresso/Cappuccino
13. Kleine Glaskanne für Espresso
14. Adapter für zwei Tassen für Espresso
15. Dosierlöffel
16. Siebhalter für Espresso
17. Sieb für Espresso
18. Filterhalterung für Filterkaffee
19. Glaskanne für Filterkaffee
20. Wahlschalter "flavour system" Filterkaffeearoma
21. Wahlschalter "vario system" Espressoaroma
22. Herausnehmbarer Wasserbehälter
23. Deckel Wasserbehälter
24. Dampfheizkessel
25. Verschuß Heizkessel
26. Dampfgriff

SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät wurde für die "Kaffeezubereitung" und zum "Erwärmen von Getränken" konstruiert: Achten Sie darauf, sich nicht mit Wasserspritzern oder heißem Dampf zu verbrennen bzw. sich durch den unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes zu verletzen.
- Berühren Sie die heißen Teile des Gerätes nicht (Dampf- und Wasserabgabedüse, Wasseraustrittsstelle Heizkessel, Abgabebereich in Kontakt mit dem Siebhalter und der Warmhalteplatte).
- Kontrollieren Sie das Gerät nach dem Auspacken auf seine Unversehrtheit. Im Zweifelsfall das Gerät auf keinen Fall verwenden und sich an einen Fachmann wenden.
- Dieses Gerät darf ausschließlich als Haushaltsgerät verwendet werden. Jeder andere, zweckentfremdete Gebrauch kann gefährlich sein.
- Der Hersteller haftet nicht bei eventuellen Schäden, die durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch verursacht werden.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen bzw. Füßen.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt von Kindern oder gebrechlichen Personen bedient werden.
- Im Schadensfall oder bei Betriebsstörungen des Gerätes schalten Sie es aus und versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren. Wenden Sie sich für eventuelle Reparaturen ausschließlich an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle und verlangen Sie die Verwendung von Originalersatzteilen. Die Nichteinhaltung des vorstehenden Hinweises kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.
- Das Netzanschlußkabel dieses Gerätes darf nicht vom Verbraucher ausgewechselt werden, da hierzu Spezialwerkzeuge erforderlich sind. Wenden Sie sich bei Beschädigung des Netzanschlußkabels bzw. zum Auswechseln desselben ausschließlich an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle.
- Ist das Gerät nicht in Betrieb, ziehen Sie den Netzstecker und schalten Sie den Hauptschalter ab. Versorgen Sie das Gerät nicht unnötigerweise mit Strom.

INSTALLATION

- Stellen Sie das Gerät auf einer Arbeitsfläche und entfernt von Wasserhähnen und Spülbecken auf.
- Prüfen Sie, ob die auf dem Typen-/Leistungsschild angegebene Spannung mit der Ihrer elektrischen Anlage übereinstimmt. Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig geerdete Steckdose mit einer Mindestleistung von 10 A an. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Unfälle, die durch die versäumte Erdung verursacht werden sollten.
- Installieren Sie das Gerät nicht in Räumen, in denen eine Temperatur unter oder gleich 0°C erreicht werden kann (das Gefrieren des Wassers kann Schäden am Gerät verursachen).

ZUBEREITUNG VON FILTERKAFFEE

- Öffnen Sie den Deckel und ziehen Sie den Wasserbehälter heraus (Abb. 1).
- Füllen Sie den Behälter mit frischem, sauberem Wasser bis zu dem für die gewünschte Anzahl der Tassen erforderlichen Füllstand (Abb. 2).
- Setzen Sie den Behälter durch leichtes Drücken wieder in die Maschine. *Sie können den Wasserbehälter auch an seinem Platz belassen und zum Auffüllen die Filterkaffeekanne verwenden, auf der die Füllstände angegeben sind (Abb. 3).*
- Öffnen Sie die Filterhalterung, indem Sie diese nach links drehen (Abb. 4).
- Den Papierfilter in die Filterhalterung einsetzen (Abb. 5). Wir empfehlen Ihnen die Verwendung von Papierfiltern # 4.
- Füllen Sie mit Hilfe des mitgelieferten Dosierlöffels das Kaffeepulver in den Filter und verteilen Sie es gleichmäßig (Abb. 6). Verwenden Sie generell einen gestrichen vollen Dosierlöffel Kaffeepulver (etwa 7 Gramm) pro Tasse (zum Beispiel 10 Dosierlöffel für 10 Tassen). Die verwendete Kaffeepulvermenge kann natürlich je nach persönlichem Geschmack variiert werden. Verwenden Sie qualitativ hochwertiges, mittelfein gemahlenes und für Filterkaffeemaschinen geeignetes Kaffeepulver.
- Schließen Sie die Filterhalterung und stellen Sie die Glaskanne mit aufgesetztem Deckel auf die Warmhalteplatte.
- Wählen Sie das gewünschte Aroma, wie im Abschnitt "Wahl des Kaffeearomas" beschrieben.

- Drücken Sie den Schalter "ON/OFF" Filterkaffee (Abb. 7). Die Kontrolllampe ON Filterkaffee über dem Schalter selbst zeigt an, daß die Filterkaffeemaschine in Betrieb ist.
- Nur bei Modellen mit Schalter 5/10 Tassen (8):
Möchten Sie mehr als fünf Tassen Kaffee zubereiten, drücken Sie den Schalter  10  5 (Abb. 8) und die entsprechende Kontrolllampe schaltet ein. Möchten Sie hingegen höchstens fünf Tassen zubereiten, muß der Schalter nicht gedrückt werden. Auf diese Weise fließt das Wasser langsamer durch das Kaffeepulver und Sie erhalten ein wohlschmeckenderes Getränk.
- Nach einigen Sekunden beginnt der Kaffee auszutreten. **Es ist völlig normal, daß während dem Brühen des Kaffees etwas Dampf aus dem Gerät austritt.**
- Lassen Sie den Schalter "ON/OFF" Filterkaffee nach dem Aufbrühen eingeschaltet, mit den Glaskanne für Filterkaffee auf die Warmhalteplatte. Die Warmhalteplatte hält den warmen Kaffee auf der Idealtemperatur.

WAHL DES FILTERKAFFEEAROMAS

Mit dem "Flavour System" ist es möglich, das Filterkaffeearoma je nach persönlichem Geschmack zu wählen. Wenn Sie den Regulierschalter für Filterkaffeearoma (Abb. 9) drehen, können Sie einen Kaffee mit starkem Nachgeschmack (Position STRONG) oder leichtem Nachgeschmack (Position LIGHT) zubereiten.

Die Vorrichtung "Flavour System" ändert den Nachgeschmack des Kaffees, mehr oder weniger stark, während der echte Kaffeegeschmack unverändert bleibt.

ESPRESSOZUBEREITUNG

1. Den Verschuß des Heizkessels durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn lösen.
2. Mit Hilfe der Füllstandsanzeigen, die auf der Seite WATER LEVEL eingraviert sind, die kleine Glaskanne mit der Wassermenge füllen (Abb. 12), die für die Anzahl der Espressos erforderlich ist, die zubereitet werden sollen (siehe Tabelle am Ende des Textes).
3. Füllen Sie das Wasser in den Heizkessel (Abb. 11).
4. Den Verschuß des Heizkessels durch Drehen im Uhrzeigersinn sorgfältig verschließen.

5. Setzen Sie das Sieb in den Siebhalter ein (Abb. 12).
 6. Füllen Sie Kaffeepulver in das Sieb und beachten Sie dabei die angegebenen Mengen, die in der Tabelle am Ende dieses Textes angeführt sind. Verteilen Sie das Kaffeepulver gleichmäßig (Abb. 13). Verwenden Sie unbedingt Kaffeepulver höchster Qualität, das mittelfein gemahlen sein sollte, um während dem Brühen Verstopfungen des Siebes zu verhindern. Entfernen Sie das eventuell überschüssige Kaffeepulver vom Siebrand (Abb. 14).
 7. Um den Siebhalter an der Maschine einzuhaken, bringen Sie ihn mit nach links gerichtetem Griff unter die Wasseraustrittsstelle am Heizkessel, siehe Abb. 15, drücken den Siebhalter nach oben und drehen ihn gleichzeitig ganz nach rechts. **Stets bis zum Anschlag drehen.**
 8. Die Kanne wird so unter den Siebhalter gestellt, daß sich die Austrittsöffnung innerhalb der Aussparung im Kannendeckel befindet (Abb. 16).
 9. Stellen Sie den Wahlschalter "Vario System" auf die gewünschte Kaffeestärke ein: "LIGHT" für einen leichten Espresso, oder "STRONG" für einen starken Espresso (Abb. 17).
 10. Vergewissern Sie sich, daß der Dampfgriff richtig geschlossen ist.
 11. Drücken Sie den Schalter ON/OFF Espresso/Cappuccino. Die Kontrolllampe ON Espresso/Cappuccino schaltet ein (Abb. 18).
 12. Nach etwa zwei Minuten beginnt die Espressoabgabe (Abb. 19). **ACHTUNG:** Um Spritzer zu vermeiden, den Siebhalter niemals aushaken während die Maschine noch brüht.
 13. Tritt kein Espresso mehr aus dem Siebhalter, drücken Sie den Schalter ON/OFF Espresso/Cappuccino, um den Dampfheizkessel auszuschalten (Abb. 18). Gießen Sie den Espresso in die Tassen.
- Um das Ausströmen von Dampf zu vermeiden, muß vor dem Entfernen des Siebhalters stets der im Heizkessel verbliebende Restdampf entfernt werden. Dies durch eine vollständige Entlüftung, indem der Dampfgriff gedreht wird (Abb. 20).*
14. Zum Entfernen des Kaffeesatzes den Siebhalter aushaken, das Sieb mit dem entsprechenden, im Handgriff eingebauten Hebel festhalten, den Siebhalter umdrehen und durch wieder-

holtes Klopfen den Kaffeesatz entfernen (Abb. 21).

Hinweis: Aus Sicherheitsgründen kann der Verschuß des Heizkessels nicht geöffnet werden, solange dieser heiß ist. Muß er aus irgendeinem Grund dennoch geöffnet werden, den Heizkessel stets mit Hilfe des Dampfgriffs so entlüften, wie unter dem vorhergehenden Punkt beschrieben.

VERWENDUNG DES ADAPTERS FÜR ZWEI TASSEN

Der Adapter muß jedesmal dann verwendet werden, wenn der Espresso direkt in die Tassen gebrüht werden soll. Er wird durch einfaches Einhängen am unteren Teil des Siebhalters angebracht (Abb. 22).

ACHTUNG: Bevor Sie das erste Mal Kaffee zubereiten, müssen alle Zubehörteile und die inneren Kreise der Maschine wie folgt gereinigt werden:

- Für die Filterkaffeemaschine: Lassen Sie mindestens zwei Kannen Wasser ohne Kaffeepulver durchlaufen (befolgen Sie hierbei die Anweisungen des Abschnitts "Zubereitung von Filterkaffee");
- Für die Espressomaschine: Bereiten Sie mindestens vier espressos ohne die Verwendung von Kaffeepulver zu (befolgen Sie hierbei die Anweisungen des Abschnitts "Espressozubereitung").

ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO

- Um zwei cappuccino zu machen, den Espresso so zubereiten, wie im Abschnitt "Espressozubereitung" von Punkt 1 bis Punkt 12 beschrieben, dabei jedoch die vorgeschriebene Wassermenge für die Zubereitung von 2 Cappuccinos verwenden, wie in der Tabelle am Ende dieses Textes vorgeschrieben. Achten Sie darauf, daß die erforderliche Wassermenge zur Zubereitung von 2 Cappuccinos größer ist als die für espressos: das restliche Wasser wird zur Dampferzeugung benötigt.
- Brühen Sie Espresso in die kleine Kanne. Hat der dunklere Espresso (der sich unter dem helleren Schaum befindet) auf der "COFFEE LEVEL" seite der kleinen Kanne (Abb. 23) Füllstand 2 erreicht, stellen Sie den Wahlschalter "Vario System" auf "cappuccino" (Abb. 17). Dieser Vorgang muß mit äußerster Sorgfalt

ausgeführt werden: Sollte nämlich der Espresso-Füllstand die Markierung 2 überschreiten, verbleibt nicht mehr genügend Dampf, um die Milch aufzuschäumen.

- Geben Sie den Espresso in zwei ausreichend große Tassen.
- Füllen Sie für jeden Cappuccino etwa 100 Gramm Milch in einen Behälter. Verwenden Sie stets frische, nicht abgekochte und vor allem keine heiße Milch. Berücksichtigen Sie bei der Wahl des Behälters, daß sich die Milchmenge verzwei- oder verdreifacht.
- Tauchen Sie die Milchaufschäumdüse etwa 5 mm (Abb. 25) in die Milch und drehen Sie den Dampfgriff entgegen dem Uhrzeigersinn, Abb. 29 (wird der Dampfgriff mehr oder weniger gedreht, kann die Dampfmenge variiert werden, die aus der Milchaufschäumdüse austritt). Jetzt beginnt sich das Volumen der Milch zu erhöhen und sie sieht cremig aus.
- Hat sich das Volumen der Milch verdoppelt, tauchen Sie die Milchaufschäumdüse ganz nach unten, um die Milch weiter zu erwärmen (Abb. 26). Schließen Sie den Dampfgriff erst, wenn der Dampf im Heizkessel vollständig aufgebraucht ist: auf diese Weise wird verhindert, daß Milch in der Dampfabgabedüse verbleibt.
- Um die Maschine abzuschalten, drücken Sie den Schalter ON/OFF Espresso/Cappuccino.
- Um 4 Cappuccinos zuzubereiten, müssen die vorstehend angegebenen Vorgänge wiederholt werden. Hierbei auf die Wasser- und Kaffeepulvermengen achten, die in der Tabelle am Textende angegeben sind. Bevor Sie den Wahlschalter "Vario System" auf die Position Cappuccino stellen, brühen Sie desweiteren so viel Espresso in die Kanne, bis der Füllstand 4 auf der "COFFEE LEVEL" Seite erreicht ist, wie auf Abbildung 24 gezeigt.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Vor Beginn einer jeden Reinigungs- bzw. Wartungsarbeit die Maschine ausschalten, den Netzstecker ziehen und die Maschine abkühlen lassen.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Maschine keine Lösungs- oder Scheuermittel. Ein weiches Tuch ist ausreichend.

- Reinigen Sie auch den Siebhalter, den Tropfwasserbehälter, die Wasseraustrittsstelle und die Kannen regelmäßig. Den Siebhalter nicht in der Spülmaschine spülen.
- Tauchen Sie die Maschine niemals ins Wasser: es handelt sich um ein Elektrogerät.
- Kontrollieren Sie von Zeit zu Zeit, daß die Öffnungen des Espressosiebs nicht verstopft sind. Falls erforderlich, reinigen Sie das Sieb sorgfältig mit warmem Wasser und reiben Sie es mit einem Scheuerschwamm ab.

ENTKALKUNG

Ist das Wasser in Ihrem Wohngebiet hart, sammelt sich mit der Zeit Kalk an. Die Kalkablagerungen können den sachgemäßen Betrieb des Gerätes beeinträchtigen.

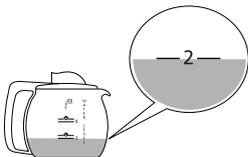
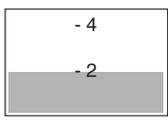
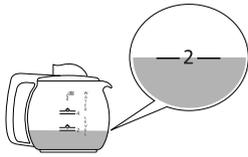
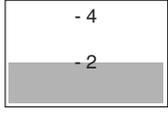
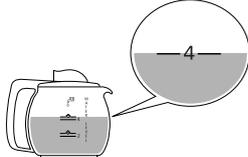
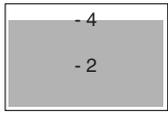
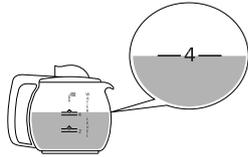
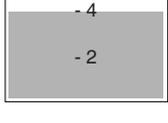
Die **Espressomaschine** muß etwa alle 2-6 Monate (je nach Wasserhärte und Betriebshäufigkeit) mit Weißweinessig entkalkt werden. Verfahren Sie hierzu wie folgt:

- Füllen Sie die Kanne für Espresso mit Essig bis zum Füllstand 4.
- Gießen Sie diesen in den Heizkessel und schrauben Sie den Verschluß fest..
- Haken Sie den Siebhalter ein.
- Stellen Sie die kleine Kanne unter den Siebhalter.
- Schalten Sie die Maschine ein und stellen Sie den Wahlschalter "Vario System" auf Position "LIGHT".
- Nach einigen Minuten beginnt der heiße Essig durch den Siebhalter in die Kanne zu fließen. Lassen Sie von Zeit zu Zeit etwas Dampf ab, indem Sie den Dampfschalter drehen.
- Ist die gesamte Lösung ausgetreten, schalten Sie das Gerät ab und lassen es abkühlen.
- Wiederholen Sie diesen Arbeitsgang mindestens zwei Mal mit kaltem Wasser, um jede Essigspur zu beseitigen.

Die **Filterkaffeemaschine** muß nach jeweils 40 Zyklen entkalkt werden. Die Entkalkung kann mit Hilfe der entsprechenden Entkalker für Filterkaffeemaschinen durchgeführt werden, die auf dem Markt erhältlich sind. Alternativ hierzu kann auch Weißweinessig verwendet werden. Verfahren Sie dann wie folgt:

- Geben Sie 2 Tassen Weißweinessig und 3 Tassen Wasser in den Behälter. Setzen Sie den Behälter in die Maschine ein.

- Stellen Sie die Kanne auf die Warmhalteplatte und setzen Sie die Filterhalterung ohne Kaffeepulver ein.
- Drücken Sie den Schalter ON/OFF Filterkaffee, lassen Sie etwa eine Tasse austreten und schalten Sie die Maschine dann ab.
- Lassen Sie den Essig eine Stunde lang wirken.
- Schalten Sie die Maschine wieder ein und lassen Sie den Rest der Lösung austreten.
- Zum Nachspülen betreiben Sie das Gerät mit Wasser und ohne Kaffeepulver mindestens 3 Mal (3 komplette Wasserbehälter).

Zur Zubereitung von	Wassermenge in der kleinen Kanne, die in den Dampfheizkessel zu füllen ist. (WATER LEVEL Seite)	Kaffeepulvermenge, die ins Sieb zu füllen ist.
2 Espressos		
2 Cappuccinos		
4 Espressos		
4 Cappuccinos		

BETRIEBSSTÖRUNGEN

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Es tritt kein Espresso mehr aus.	Der Kaffee ist zu fein gemahlen. Die Austrittsöffnung des Siebhalters ist verstopft. Das Sieb ist verstopft.	Mittelfein gemahlene Kaffee oder den für die Moka verwenden. Die Austrittsöffnung reinigen. Das Sieb mit warmem Wasser reinigen und mit einem Scheuerschwamm abreiben.
Bei der Cappuccinozubereitung bildet sich kein Milchschaum.	Die Milch ist nicht kalt genug. Die Milchaufschäumvorrichtung ist schmutzig.	Stets Milch bei Kühlschranktemperatur verwenden. Die Milchaufschäumvorrichtung sorgfältig reinigen, wie im Abschnitt "Reinigung der Milchaufschäumvorrichtung" beschrieben.
Die Brühzeiten des Filterkaffees sind länger geworden.	Die Filterkaffeemaschine muß entkalkt werden.	Die Entkalkung so vornehmen, wie im Abschnitt "Entkalkung" beschrieben.
Der Kaffee schmeckt nach Essig.	Es wurde nicht ausreichend nachgespült.	Das Gerät nachspülen, wie im Abschnitt "Entkalkung" beschrieben.