

## DEUTSCH

**Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der Installation aufmerksam durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachlesen sorgfältig auf. Nur dann können Sie beste Ergebnisse und höchste Betriebssicherheit erzielen.**

### BESCHREIBUNG

Die folgende Terminologie gilt für alle darauffolgenden Seiten.

- A. Heizkessel
- B. Heizkessel-Verschluß
- C. Dampfgriff
- D. Dampfabgabedüse
- E. Auffangschale
- F. Rohrbürste
- G. Kanne mit Deckel
- H. Aufschäumdüse
- I. Tassen-Adapter (falls vorgesehen)
- J. Filterhalter
- K. Filter für Kaffeepulver
- L. Dosierlöffel
- M. Hauptschalter ON/OFF
- N. Heisswasser-Dusche
- O. Flußregler (falls vorgesehen)

### SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät wurde für die Zubereitung von Espresso gebaut. **Achten Sie darauf sich nicht mit dem austretenden heißen Wasser oder Dampf bzw. unsachgemäßer Verwendung, zu verbrennen.**
- Das Berühren aller heißen Stellen vermeiden
- Überzeugen Sie sich nach dem Auspacken, daß das Gerät keine Beschädigung aufweist. Im Zweifelsfall darf das Gerät auf keinen Fall benutzt werden. Wenden Sie sich an den Fachmann.
- Das Verpackungsmaterial (Kunststoffbeutel, ausgeschäumtes Polystyrol usw.) nicht in Reichweite von Kindern lassen, da dies eine Gefahrenquelle darstellt.
- Das Gerät darf ausschließlich als Haushaltsgerät verwendet werden.
- Wird es zweckentfremdet und infolgedessen zur Gefahrenquelle, kann der Hersteller für eventuelle dadurch entstehende Schäden nicht haftbar gemacht werden.
- Das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen bzw. Füßen berühren.

- Das Gerät darf unbeaufsichtigt von Kindern oder Personen, welche mit dem Betrieb desselben nicht vertraut sind, nicht bedient werden.
- Passen Sie bitte auf, daß die Kinder nicht mit und an diesem Gerät herumspielen.
- Bei Defekten oder Funktionsstörungen das Gerät ausschalten. Selbst keine Eingriffe vornehmen. Wenden Sie sich für eventuelle Reparaturen ausschließlich an vom Hersteller anerkannte Kundendienst-Zentren und verlangen Sie Original-Ersatzteile.
- Das Netzkabel darf nicht vom Benutzer ausgewechselt werden, weil dieser Vorgang Spezialwerkzeug erfordert. Wenn das Kabel repariert oder ausgewechselt werden muß, wenden Sie sich ausschließlich an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle.

### INSTALLATION

Stellen Sie das Gerät auf einer Arbeitsfläche entfernt von Wasserhähnen und Spülbecken auf.

- Vergewissern Sie sich, daß die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt. Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose mit einer Mindestleistung von 10 A an. Der Hersteller haftet nicht für etwaige Unfälle und Schäden, die durch Nichtbeachtung der obengenannten Vorschrift verursacht werden sollten.
- Sollte die Steckdose nicht für den Netzstecker Ihres Gerätes geeignet sein, lassen Sie diese von einem Fachmann auswechseln.
- Installieren Sie das Gerät nicht in Räumen, deren Innentemperatur unter oder um 0°C erreichen kann (das Gerät kann durch Frieren des Wassers beschädigt werden).

## ESPRESSOZUBEREITUNG

- 1 Den Verschluß des Heizkessels durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn lösen.
- 2 Mit Hilfe der mitgelieferten Kanne (Abb. 1) Wasser in den Heizkessel (Abb. 2) einfüllen und dabei die in der am Ende dieses Textes angeführten Tabelle angegebenen Mengen beachten. **Überschreiten Sie die angegebenen Mengen nicht, da dies zu Betriebsstörungen des Gerätes führen könnte.** Der Hauptschalter ON/OFF muß auf Stellung OFF geschaltet sein, während der Heizkessel aufgefüllt wird.
- 3 Den Verschluß des Heizkessels durch Drehen im Uhrzeigersinn sorgfältig verschließen.
- 4 Setzen Sie das Sieb in den Siebhalter ein (Abb. 3).
- 5 Füllen Sie das Kaffeepulver in das Sieb (Abb. 4) und beachten Sie dabei die in der am Ende dieses Textes angeführten Tabelle angegebenen Mengen. Verwenden Sie mittelfein gemahlene Kaffeepulver. ( Wird zu fein gemahlene Kaffeepulver verwendet, könnte das Sieb verstopfen. Kaffeepulver für die MOKA ist bestens geeignet).
- 6 Entfernen Sie das eventuell überschüssige Kaffeepulver vom Siebrand (Abb. 5).
- 7 Um den Siebhalter an der Maschine einzuheften, bringen Sie ihn unter die Austrittsstelle am Heizkessel (Abb. 6). Dann drücken Sie den Siebhalter nach oben und drehen ihn gleichzeitig nach rechts bis zum Anschlag. Der Griff des Siebhalters muß nicht unbedingt zentral zur Maschine stehen: Es ist vielmehr erforderlich, daß der Siebhalter richtig in seiner Aufnahme eingesetzt ist.
- 8 Die Kanne wird unter den Siebhalter gestellt, so daß sich die Austrittsöffnung innerhalb der Aussparung im Kannendeckel befindet. (Abb. 7). Achten Sie darauf, daß der Dampfgriff auf Position Off steht.
9. Stellen Sie den Kaffee-Wahlschalter (falls vorgesehen) auf die gewünschte Kaffeestärke ein: " LIGHT" für einen leichten Espresso, " MEDIUM" für einen normalen Espresso, " STRONG" für einen starken Espresso (Abb. 8).
- 10 Schließen Sie das Gerät an der Steckdose an und betätigen Sie den Hauptschalter. Eine Kontrollampe schaltet ein (Abb. 9).
- 11 Es sind etwa 3 Minuten erforderlich, bis der Espresso auszuströmen beginnt. Nach der Abgabe den Hauptschalter abschalten.
- 12 **Bevor Sie den Verschluß des Heizkessels aufschrauben oder den Siebhalter entfernen, muß stets der gesamte Restdampf des Heizkessels abgelassen werden indem der Dampfgriff (Abb. 10) so gedreht wird, daß der verbliebene Dampf austreten kann.**  
**Hinweis:** Aus Sicherheitsgründen kann der Verschluß des Heizkessels nicht geöffnet werden,

solange dieser heiß ist. Muß er aus irgendeinem Grund dennoch geöffnet werden, den Heizkessel vorher stets so entlüften, wie unter dem vorhergehenden Punkt beschrieben.

- 13 Um den Filterhalter herauszunehmen, den Griff von rechts nach links drehen. Um Entfernen des Kaffeesatzes den Siebhalter umdrehen und durch wiederholtes Klopfen den Kaffeesatz entfernen (Abb. 11). Sie können den Siebhalter und das Sieb aber auch unter fließendem Wasser ausspülen und danach abtropfen lassen.

**HINWEIS: Um bei der ersten Inbetriebnahme den Geruch des "Neuen" zu beseitigen, bereiten Sie zunächst ein paar Tassen Kaffee zu, die sie dann wegschütten.**

### MONTAGE DES ADAPTERS (falls vorgesehen)

Es können 2 bzw. 4 Tassen Espresso mit der Karaffe zubereitet werden. Sollen nur 2 Tassen Espresso subereitet werden, wird der Adapter unter den Filterhalter montiert (Abb. 12) und dann die Tassen unter die Auslaufdüsen gestellt. Auf diese Weise läuft der Kaffee direkt in die Tassen.

### ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINOS

Um einen Cappuccino oder einen Espresso mit Schaum zuzubereiten, verwenden Sie erwärmte Milch.

- 1 Geben Sie die Menge Milch, die in der Tabelle am Ende dieses Textes angegeben ist, in die Kanne. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie frische Vollmilch bei Kühlschranktemperatur verwenden.
- 2 Füllen Sie die Milch in eine Milchkanne. Diese sollte mindestens so groß sein, daß die Milch ihr Volumen verdreifachen kann.

### GERÄTES MIT FLUSSREGLER

- 3 Den Espresso so zubereiten, wie im Abschnitt "Espressozubereitung" von Punkt 1 bis Punkt 10 beschrieben. Beachten Sie, daß die Wassermenge für die Zubereitung von 2 Cappuccinos größer ist als die für 2 Espressos, da auch der Dampf zum Aufschäumen der Milch erforderlich ist. Der Flussregler sollte auf " MEDIUM" eingestellt werden.
- 4 Lassen Sie den Kaffee in die Kanne tropfen, bis die seitlich an der Kanne angegebene Zahl 2 erreicht ist, dann "CAPPUCCINO" einstellen.

Stellen Sie den Milchbehälter so unter die Dampfabgabedüse, daß sich die Öffnung der Düse auf der Milchoberfläche befindet (Abb. 13) und öffnen Sie dann langsam den Dampf, indem Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn drehen.

- 5 Bewegen Sie die Milchkanne unter der Dampf Düse auf und ab wie auf Abb. 14 gezeigt (so erhalten Sie die größtmögliche Milchschaummenge). **Schäumen Sie die Milch so lange auf, bis der gesamte Dampf im Heizkessel verbraucht ist, drehen Sie danach den Dampfgriff nach rechts**, bis das Dampfventil geschlossen

ist und schalten Sie den Hauptschalter aus (Position "OFF").

**Denken Sie daran: Bevor Sie den Verschluss des Heizkessels aufschrauben oder den Siebhalter entfernen, muß der Restdampf entwichen sein. Drehen Sie hierzu langsam den Dampfgriff, damit der Restdampf austreten kann.**

- 6 Füllen Sie den Espresso in die Tassen. Gießen Sie - oder noch besser - geben Sie den Milchschaum mit einem Löffel auf den Espresso und streuen Sie etwas Schokoladenpulver darauf, um einen perfekten Cappuccino zu erhalten.

### GERÄTES OHNE FLUßREGLER

- 3 Den Espresso so zubereiten, wie im Abschnitt "Espressozubereitung" von Punkt 1 bis Punkt 10 beschrieben. Beachten Sie, daß die Wassermenge für die Zubereitung von 2 Cappuccinos größer ist als die für 2 Espressos, da auch der Dampf zum Aufschäumen der Milch erforderlich ist.
- 4 Stellen Sie den Milchbehälter so unter die Dampfabgabedüse, daß sich die Öffnung der Düse auf der Milchoberfläche befindet (Abb. 13) und öffnen Sie dann langsam den Dampf, indem Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn drehen.
- 5 Bewegen Sie die Milchkanne unter der Dampfdüse auf und ab wie auf Abb. 14 gezeigt (so erhalten Sie die größtmögliche Milchschaummenge). **Schäumen Sie die Milch so lange auf, bis der gesamte Dampf im Heizkessel verbraucht ist, drehen Sie danach den Dampfgriff nach recht**, bis das Dampfventil geschlossen ist.
- 6 Lassen Sie den restlichen Espresso durch den Siebhalter in die Kanne fließen. Hierzu sind etwa drei Minuten erforderlich. Schalten Sie das Gerät danach mit dem Hauptschalter aus. **Denken Sie daran: Bevor Sie den Verschluss des Heizkessels aufschrauben oder den Siebhalter entfernen, muß der Restdampf entwichen sein. Drehen Sie hierzu langsam den Dampfgriff, damit der Restdampf austreten kann.**
- 7 Füllen Sie den Espresso in die Tassen. Gießen Sie - oder noch besser - geben Sie den Milchschaum mit einem Löffel auf den Espresso und streuen Sie etwas Schokoladenpulver darauf, um einen perfekten Cappuccino zu erhalten.

### Reinigung der Aufschäumvorrichtung

Reinigen Sie die Dampfdüse (mit der Aufschäumvorrichtung) für die Milch sofort nach dem Gebrauch, da verkrustete Milch schwer zu entfernen ist.

**Achtung:** Drehen Sie hierzu den Dampfgriff entgegen dem Uhrzeigersinn.

**WICHTIG: Die Aufschäumdüse nach jedem Gebrauch reinigen. Dazu wie folgt vorgehen:**

- Die Aufschäumdüse abschrauben, indem Sie diese im Uhrzeigersinn drehen (Abb.15) und sorgfältig mit lauwarmem Wasser reinigen.
- Kontrollieren Sie, dass die drei Öffnungen der Aufschäumdüse (Abb. 16) nicht verstopft sind. Gegebenenfalls die verstopften Öffnungen mit einer Nadel durchstechen und reinigen.
- Das Dampfausgaberohr reinigen; passen Sie dabei auf, dass Sie sich nicht verbrennen.
- Die Aufschäumdüse wieder anschrauben.

### NÜTZLICHE HINWEISE

Es ist nicht schwierig einen guten Espresso bzw. Cappuccino zuzubereiten, dennoch ist etwas Praxis erforderlich. Nachstehende Ratschläge werden Ihnen helfen, mit Ihrer Maschine die besten Ergebnisse zu erzielen:

- Erwärmen Sie die Tassen, bevor Sie den Espresso einfüllen.
- Um die besten Ergebnisse zu erzielen, verwenden Sie Espressokaffee. Heute sind viele Sorten in den Supermärkten erhältlich.
- Frisch gemahlene Kaffeebohnen verleihen das beste Aroma. Damit Sie das Aroma nicht verlieren, bewahren Sie frischen Kaffee am besten in einem luftdicht verschlossenen Behälter an einem kühlen Ort - auch im Kühlschrank - auf.

### REINIGUNG UND WARTUNG

1. Zur Reinigung der Kaffeemaschine keine scheuernden Löse-oder Spülmittel verwenden, sondern nur mit einem feuchten, weichen Tuch abwischen.
2. Reinigen Sie regelmäßig den Siebhalter, das Sieb und die Tropfwasserschale.

**ACHTUNG: Während der Reinigung, die Kaffeemaschine niemals ins Wasser eintauchen: Es handelt sich um ein Elektrogerät.**

### REINIGUNG DES FILTERHALTERS FÜR KAFFEEPULVER

Reinigen Sie etwa alle 300 Kaffeezubereitungen den Filterhalter für Kaffeepulver. Gehen Sie hierzu wie folgt vor:

- Entnehmen Sie den Filter;
- Reinigen Sie das Innere des Filterhalters. Spülen Sie ihn niemals im Geschirrspüler.
- Spülen Sie alle einzelnen Teile ab und reinigen Sie den Metallfilter sorgfältig mit warmem Wasser, indem Sie diesen mit einer kleinen Bürste (Abb.17) abbürsten. Überprüfen Sie, dass die kleinen Löcher des Metallfilters nicht verstopft sind, andernfalls reinigen Sie diese mit Hilfe einer Nadel (siehe Abb.18).

Bei nicht vorschriftsmäßiger Durchführung der oben beschriebenen Reinigungen, verliert die Garantie ihre Gültigkeit.

### REINIGUNG DER HEIßWASSER-DUSCHE ESPRESSO

Mindestens zwei Mal im Jahr muss die Dusche des Espressokessels wie folgt gereinigt werden:

- Sicherstellen, dass die Kaffeemaschine nicht mehr

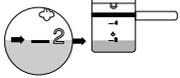
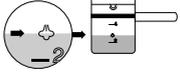
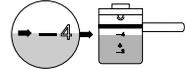
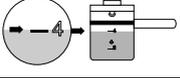
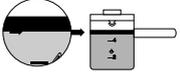
- heiß und der Netzstecker gezogen ist;
- Unter Zuhilfenahme eines Schraubenziehers, die 2 Schrauben, die die Dusche des Espressokessels (Abb. 19) fixiert, abschrauben;
  - Den Kessel mit einem feuchten Tuch reinigen (Abb. 20);
  - Reinigen Sie die Dusche mit warmem Wasser, indem Sie diese mit einer Bürste abbürsten. Überprüfen Sie, dass die kleinen Löcher nicht verstopft sind, andernfalls reinigen Sie diese mit Hilfe einer Nadel.
  - Die Dusche nochmals unter dem Wasserhahn abspülen und dabei gut abreiben.
  - Die Dusche des Espressokessels wieder montieren.
- Bei nicht vorschriftsmäßiger Durchführung der oben beschriebenen Reinigungen, verliert die Garantie ihre Gültigkeit.

### ENTKALKUNG

Die Maschine sollte etwa alle 300 Zubereitungen entkalkt werden. Dazu sollten die handelsüblichen spezifischen Produkte zum Entkalken von Espressomaschinen benutzt werden. Wenn Sie diese Produkte nicht im Handel finden, ist folgende Alternative möglich:  
Folgendermaßen vorgehen:

1. Bevor Sie die Maschine entkalken, schalten Sie sie aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Füllen Sie die Kanne randvoll.
3. Lösen Sie darin 1 Löffel (ca. 10/15 g) Zitronensäure auf (erhältlich in Apotheke oder Drogerie).

4. Lösen Sie die so erhaltene Lösung in den Kessel.
5. Schrauben Sie den Kesseldeckel wieder zu und lassen Sie die Lösung etwa 30 Minuten einwirken.
6. Stellen Sie den Wahlschalter auf Position "LIGHT".
7. Haken Sie den Siebhalter mit dem Sieb ein (ohne Kaffeepulver).
8. Stellen Sie die Kanne auf die Tropfwasserschale.
9. Schließen Sie den Netzstecker an der Steckdose an.
10. Schalten Sie die Maschine ein. Nach einigen Minuten beginnt die heiße Lösung durch den Siebhalter in die Kanne auszufließen.
11. Positionieren Sie die Dampfduüse in ein Glas oder einen Krug. Öffnen Sie den Dampfgriff einige Sekunden während die heiße Lösung durch den Siebhalter fließt. Dadurch werden alle Milchrückstände im Düseninneren entfernt.
12. Schließen Sie den Dampfgriff (die Lösung fließt weiter in die Kanne).
13. Fließt keine Lösung mehr in die Kanne, schalten Sie die Maschine ab und lassen sie abkühlen. Entfernen Sie den Siebhalter, das Sieb und die Kanne und spülen Sie alle Teile mit warmem Wasser aus.
14. Um Rückstände des Entkalkers zu beseitigen, müssen mindestens 2 Zyklen ohne Kaffeepulver durchgeführt werden.

Zur Zubereitung von	Wassermenge in der Kanne	Kaffeepulvermenge im Sieb	Milchmenge in der Kanne
<b>2 ESPRESSOS</b>			
<b>2 CAPPUCCINOS</b>	Der Wasserstand muß mit dem Dampfsymbol übereinstimmen, das auf der Kanne abgebildet ist. 		Verwenden Sie max. 1 Kanne bis zu Nummer 4 gefüllt 
<b>4 ESPRESSOS</b>			
<b>4 CAPPUCCINOS</b>	Der Wasserstand muß mit der unteren Grenzmarke des Metallstreifens übereinstimmen. 		Verwenden Sie max. 2 Kanne bis zu Nummer 4 gefüllt 