

DEUTSCH

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung von der Installation und dem Gebrauch des Gerätes aufmerksam durch und bewahren sie diese zum späteren Nachlesen sorgfältig auf. Nur so können Sie beste Ergebnisse und Betriebssicherheit erzielen.

GERÄTEBESCHREIBUNG

(siehe Abbildung auf Seite 3)

Auf den Folgeseiten wird nachstehende Terminologie verwendet.

- A. Wasserbehälter
- B. Deckel
- C. Chlorfilter
- D. Kesselverschluß
- E. Dampfkessel
- F. Dampfabgabeschalter
- G. Aufschäumvorrichtung
- H. Milchbehälter
- K. Dosierer
- I. Dosierlöffel
- L. spritzschutzglocke
- M. Ein-/Aus-Kontrollampe Cappuccino (Dampfkessel)
- N. OK-Betriebsbereitschaftsanzeige
- O. Ein-/Aus-Kontrollampe Cappuccino (Dampfkessel)
- P. Ein-/Ausschalter Kaffee
- Q. Ein-/Aus-Kontrollampe Kaffee
- R. Kaffeefilter
- S. Warmhalteplatte
- T. Schalter Espressoausgabe "italian coffee" (für Cappuccino)
- U. Wasserstandsanzeige
- V. Glaskanne
- X. Reinigungsbürste
- Z. Siebhalter

SICHERHEITSHINWEISE

- Diese Maschine ist für die „Zubereitung von espressokaffee“ und für das „Erwärmen von Getränken“ ausgelegt: Passen Sie auf, dass Sie sich nicht mit Wasserspritzern oder heißem Dampf verbrennen bzw. sich durch einen unsachgemäßen Gebrauch verletzen.
- Berühren Sie niemals die heißen Teile des Gerätes.
- Kontrollieren Sie das Gerät nach dem Auspacken auf seine Unversehrtheit. Im Zweifelsfall das Gerät nicht benutzen und sich an einen qualifizierten Fachmann wenden.
- Das Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Polystyrolschaum, usw.) darf nicht in der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, da es für die Kinder gefährlich sein könnte.
- Dieses Gerät wurde ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt konzipiert. Jede andere, zweckentfremdete Verwendung ist daher gefährlich.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf einen zweckentfremdeten, falschen bzw. unangemessenen Gebrauch zurückzuführen sind
- Das Gerät niemals mit nassen oder feuchten Händen bzw. Füßen berühren.
- Bei Defekten oder Betriebsstörungen, das Gerät unverzüglich ausschalten und nicht versuchen, es selbst zu reparieren. Wenden Sie sich für eventuelle Reparaturen ausschließlich an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle und verlangen Sie die Verwendung von Original-Ersatzteilen. Die Nichteinhaltung der oben genannten Hinweise kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen.
- Das Netzkabel dieses Geräts darf auf keinen Fall vom Benutzer selbst ausgewechselt werden, da hierzu Spezialwerkzeuge erforderlich sind. Wenden Sie sich daher bei Beschädigung des Kabels bzw. zum Auswechseln desselben an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle, um jedes Risiko auszuschalten.
Berühren Sie während des Gebrauchs nicht die heißen Oberflächen des Geräts, sondern fassen Sie es an Handgriffen oder Henkeln an.

INSTALLATION

- Stellen Sie das Gerät auf einer Arbeitsfläche entfernt von Wasserhähnen und Spülbecken auf.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf dem Typen-/Leistungsschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt. Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig geerdete Steckdose mit einer Mindestleistung von

- 10A an. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Unfälle, die durch die nicht vorhandene Erdung der Anlage verursacht werden sollten.
- Sollte die Steckdose nicht für den Netzstecker des Geräts geeignet sein, lassen Sie diese bitte durch eine geeignete Steckdose von einer Fachkraft auswechseln. Bei Beschädigung des Netzkabels wenden sie sich zum Auswechseln desselben ausschließlich an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle, da hierzu Spezialwerkzeug erforderlich ist.
 - Installieren Sie das Gerät nicht in Räumen, in denen Temperaturen unter oder um 0°C erreicht werden können (Bei Gefrieren des Wassers, kann das Gerät beschädigt werden).

CHLORFILTER

Der Filter beseitigt den Chlorgeruch des Wassers.

Zu dessen Installation gehen Sie bitte wie folgt vor:

- Nehmen Sie den Chlorfilter aus dem Plastikbeutel und spülen Sie ihn unter fließendem Wasser ab.
- Heben Sie den Deckel der Kaffeemaschine an und entnehmen Sie die Filteraufnahme, indem Sie diese nach oben ziehen (Abb.1).
- Öffnen Sie die Filteraufnahme, indem Sie auf die mit der Aufschrift „PUSH“ gekennzeichneten Bereiche drücken und positionieren Sie den Filter wie in Abb.2 dargestellt in der Aufnahme.
- Schließen Sie nun die Filteraufnahme und setzen Sie sie wieder ein, indem Sie sie ganz nach unten drücken.
- Nach 80 Arbeitszyklen und in jedem Fall nach 6 Betriebsmonaten muss der Chlorfilter ausgewechselt werden.

KAFFEEZUBEREITUNG

- Füllen Sie die Glaskanne mit kaltem Wasser, und zwar bis zu der für die gewünschte Tassenanzahl von Kaffee angezeigten Markierungslinie (Abb. 3). **ACHTUNG: Überschreiten Sie nie die Markierungslinie von 10 Tassen, da sonst Wasser aus den Öffnungen auf der Rückseite der Kaffeemaschine austreten könnte. Verwenden Sie zudem kein warmes Wasser, um zu vermeiden, dass die Maschine vorzeitig das Brühende anzeigt.**
- Füllen Sie das Wasser in den Behälter (Abb. 4). (Die gebrühte Kaffeemenge liegt aufgrund des Wassers, das im Kaffeepulver zurückbleibt bzw. verdunstet etwas unter der eingefüllten Wassermenge.)
- Stellen Sie die Glaskanne mit aufgesetztem Deckel auf die Warmhalteplatte (S). Die Öffnungen im Deckel dienen der Bewahrung des Kaffeearomas und um ihn zu öffnen, muß er an der Griffseite

angehoben werden (Abb. 3).

- Geben Sie mit Hilfe des mitgelieferten Meßlöffels das Kaffeepulver in den Filter und verteilen Sie es gleichmäßig (Abb. 5).

Im allgemeinen wird ein gestrichener Meßlöffel Kaffeepulver (etwa 7g; 1/4 oz.) pro Tasse Kaffee verwendet (beispielsweise 10 Meßlöffel für 10 Tassen). Die Kaffeepulvermenge kann natürlich je nach persönlichem Geschmack variiert werden.

Verwenden Sie hochqualitativen, mittelgroß gemahlten Kaffee, der für Filterkaffeemaschinen geeignet ist.

- Schließen Sie den Deckel und drücken Sie den Schalter "coffee" (Abb. 6). Die rote Kontrolllampe "ON" links vom Schalter zeigt an, daß das Gerät in Betrieb ist. Nach einigen Sekunden beginnt die Kaffeeausgabe, die dann beendet ist, wenn Sie das charakteristische Gurgeln des Brühendes vernennen.

Es ist völlig normal, daß während dem Brühvorgang Dampf aus dem Gerät austritt oder sich einige Tropfen Kondenswasser in Deckelnähe bilden.

Wenn Sie nach dem Brühvorgang den Schalter "coffee" eingeschaltet lassen, hält die Warmhalteplatte (S) den Kaffee in der Glaskanne auf der richtigen Temperatur.

CAPPUCCINOZUBEREITUNG

Erstes Auffüllen des Kessels

- Vergewissern Sie sich das der Dampfkessel ausgeschaltet ist (Kontrollanzeige ON Cappuccino ausgeschaltet).
- Drehen Sie den Kesselverschluss (D) gegen den Uhrzeigersinn auf und vergewissern Sie sich, dass der Dampfabgabedrehknopf geschlossen ist.
- Füllen Sie den Wasserdosierer (K) bis zur Markierungslinie 170 g - 6 Oz (Abb. 7) mit Wasser.
- Füllen Sie das Wasser langsam in den Kessel. Achten Sie dabei darauf, nicht die Markierungslinie MAX zu überschreiten (Abb.7).
- Verschießen Sie den Kesselverschluss, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag fest zudrehen. Mit dieser in den Heizkessel gefüllten Wassermenge können Sie 15 bis 20 Cappuccinos zubereiten.

Hinweis: Aus Sicherheitsgründen ist es nicht möglich, den Kesselverschluss zu öffnen, wenn der Kessel zu heiß ist. Falls aus irgendwelchen Gründen auch immer, der Verschluss dennoch geöffnet werden muss, müssen Sie entweder abwarten, bis der Kessel abgekühlt ist oder aber Sie lassen durch Öffnen des Dampfdruckknopfes den gesamten Dampf ab (Abb.8).

Achtung: Es wird empfohlen, den Kessel nur zu füllen, wenn dieser kalt oder abgekühlt ist. Verwenden Sie hierzu den mitgelieferten Dosierer. Sollte jedoch der Kessel in heißem Zustand aufgefüllt werden (beispielsweise, wenn das Wasser während der Cappuccinozubereitung zur Neige geht), ist unbedingt darauf zu achten, nur den Inhalt eines Dosierers einzufüllen und NICHT ZU VERSUCHEN, DEN KESSEL BIS ZUR MARKIERUNGSLINIE MAX 170 g - 6 Oz (Abb. 7) ZU FÜLLEN, da sonst das nachfolgende Aufschäumen der Milch nicht einwandfrei verläuft.

Nachfüllen des Kessels mit Wasser

- Bei späterem Nachfüllen des Kessels muss entsprechend den im vorhergehenden Abschnitt beschriebenen Anweisungen vorgegangen werden und **ERST DANN, wenn das Wasser im Kessel vollständig aufgebraucht ist.**

Zubereitung von Kaffee für Cappuccinos

- Als erstes drücken Sie den Schalter „Cappuccino“ (Abb.9), damit sich der Dampfkessel während den Vorbereitungen zur Kaffeezubereitung aufheizen kann.
- Vergewissern Sie sich, dass der Milchbehälter gut an der Maschine eingehakt ist.
- Füllen Sie den Milchbehälter mit halbentrahmter Milch aus dem Kühlschrank. Mit dem bis zur Markierungslinie MAX gefüllten Behälter können Sie 2 bis 3 Cappuccinos zubereiten. Überschreiten Sie niemals die Markierungslinie über dem Schriftzug MAX (Abb.10), da andernfalls nach Beendigung der Cappuccinozubereitung, weiter Milch aus der Düse tröpfeln könnte.
- Bevor Sie mit der Milchausgabe beginnen, warten Sie stets das Aufleuchten der „OK“-Bereitschaftsanzeige (Abb.11) ab, welche darauf hinweist, dass die Idealtemperatur zum Aufschäumen der Milch erreicht worden ist.
- Sobald der Kaffee fertig ist, geben Sie ein wenig davon (etwa 60cc) in eine ausreichend große Tasse und stellen Sie diese unter die Düse des Milchbehälters (Abb.8).
- Drehen Sie den Dampfabgabedrehknopf mindestens um eine ganze Drehung gegen den Uhrzeigersinn (Abb.8). Die aufgeschäumte Milch tritt aus der Düse des Milchbehälters aus. Um bei der Verwendung von kleinen Tassen Milchspritzer zu vermeiden, ziehen Sie bitte die Spritzschutzglocke über die Düse des Milchbehälters (Abb.12)
- Füllen Sie die Tasse mit der gewünschten Menge aufgeschäumter Milch.

Tipp: Für die Zubereitung eines optimalen Cappuccinos empfehlen wird folgende Mengenverhältnisse:

1/3 Kaffee und 2/3 aufgeschäumte Milch.

- Wenn Sie die Milchausgabe unterbrechen möchten, drehen Sie einfach den Dampfabgabedrehknopf im Uhrzeigersinn.

WICHTIG: Damit die Milch während einer und der darauf folgenden Cappuccinozubereitung einwandfrei aufschäumt, warten Sie stets das Aufleuchten der „OK“-Bereitschaftsanzeige ab (Abb.11).

- Nach der Zubereitung des letzten Cappuccinos, heben Sie, bevor Sie die Maschine ausschalten, das Ansaugröhrchen des Milchbehälters über die eventuell übrig gebliebene Milch (wie in Abb.13 dargestellt) und drehen dann den Dampfabgabedrehknopf gegen den Uhrzeigersinn. Lassen Sie den Dampf einige Sekunden lang austreten und schließen Sie danach den Drehknopf mit dem so herausgezogenen Röhrchen. **Aus hygienischen Gründen wird empfohlen, diesen Reinigungsvorgang stets durchzuführen, da sich andernfalls in den internen Kreisen der Maschine die Milch absetzen kann.**
- Um zu vermeiden, dass die Milch sich verfestigt und absetzt, ist es erforderlich, den Milchbehälter sofort zu reinigen. Gehen Sie dazu entsprechend den im Abschnitt „Reinigung der Aufschäumvorrichtung“ enthaltenen Anleitungen vor.

Rezept

Zubereitung von Cappuccino mit „Italian Coffee

Für die Zubereitung von einem Cappuccino mit intensivem Geschmack, bereiten Sie den Kaffee wie folgt vor:

- Füllen Sie die Glaskanne mit kaltem Wasser, und zwar mit den in der Tabelle am Ende des Textes angegebenen Mengen.

ACHTUNG: Überschreiten Sie niemals die in der Tabelle angegebenen Höchstmengen an Wasser, da während des Betriebs Kaffee austreten könnte.

- Geben Sie das Wasser in den Behälter (Abb.4) und stellen Sie die Glaskanne NICHT auf die Warmhalteplatte.
- Geben Sie zwei Messlöffel Kaffeepulver (7+7 Gramm) pro Tasse Cappuccino in den Filter. Sie können Kaffeepulver für Filtermaschinen oder auch Kaffeepulver für Mokkamaschinen (hiermit erzielen Sie einen wirklich guten italienischen Cappuccino) verwenden.
- Schließen Sie den Deckel und drücken Sie die COFFEE-Taste (Abb.6).
- Sobald ein Gluckern zu vernehmen ist, welches das Ende des Brühvorgangs anzeigt, stellen Sie die Tasse (keine Plastiktassen verwenden, da sie sich durch die Hitze verformen könnten) in die

Mitte der Warmhalteplatte (Abb.14). Achten Sie dabei darauf, sich nicht zu verbrennen: die Warmhalteplatte ist sehr heiß.

- Füllen Sie die Kaffeetasse (etwa 60cc, 2fl.Oz), indem Sie den Kaffeeausgabeschalter von links nach rechts verschieben (Abb.14).
- Gehen Sie zur Cappuccinozubereitung wie im Kapitel „Cappuccinozubereitung“ beschrieben vor. **Achtung: Um bei der ersten Inbetriebnahme des Gerätes den Geruch des Neuen zu vermeiden und vor allen Dingen, um einen korrekten Betrieb zu gewährleisten, müssen einige Kaffeebrühvorgänge ohne Kaffeepulver durchgeführt und der Dampfkessel wie folgt gereinigt werden: Füllen Sie den Dampfkessel mit Wasser, drücken Sie die Taste „Cappuccino“ und nach 5 Minuten öffnen Sie den Dampfabgabedrehknopf und lassen den gesamten Dampf austreten (etwa 15 Minuten lang).**

REINIGUNG UND WARTUNG

Vor jedem Reinigungs- oder Wartungsvorgang müssen Sie die Maschine auszuschalten, den Stecker aus der Steckdose ziehen und die Maschine abkühlen lassen.

Reinigung der Aufschäumvorrichtung

Die Aufschäumvorrichtung ist nach jedem Gebrauch zu reinigen. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

- Entnehmen Sie den Milchbehälter, indem Sie den Hebel „PRESS“ drücken und gleichzeitig den Behälter nach oben ziehen: Reinigen Sie diesen mit warmem Wasser.
- Entnehmen Sie die rote Aufschäumvorrichtung, indem Sie die Haltevorrichtung (A) andrücken und gleichzeitig nach oben herausziehen (Abb.15). Entfernen Sie nun die Mischvorrichtung aus Gummi. Spülen und reinigen Sie die Aufschäumvorrichtung mit heißem Wasser, und zwar insbesondere die in Abbildung 16 angegebenen Öffnungen (helfen Sie sich dabei mit einer Nadel). Vergewissern Sie sich, dass die mit Pfeil B gekennzeichnete Öffnung nicht verstopft ist.
- Nach der Reinigung müssen alle Einzelteile wieder korrekt zusammengesetzt werden. Achten Sie insbesondere darauf, dass die Mischvorrichtung aus Gummi richtig eingesetzt ist und die rote Aufschäumvorrichtung fest nach unten gedrückt wird, bis ein Klicken zu vernehmen ist.

Achtung: Für eine sorgfältigere und einfachere Reinigung der Düse des Milchbehälters verwenden Sie die mitgelieferte Reinigungsbürste.

Sollte dieser Reinigungsvorgang nicht nach jedem Gebrauch vorgenommen werden, kann es passieren, dass die Milch nicht mehr optimal aufge-

schäumt wird oder die Milch aus der Düse des Milchbehälters tröpfelt.

Weitere Reinigungsvorgänge

- Reinigen Sie ebenfalls regelmäßig die Glaskanne, den Filterhalter und den permanenten Kaffeefilter.
- Zur Reinigung der Plastikteile der Kaffeemaschine verwenden Sie bitte keine Lösungs- oder Scheuermittel. Ein feuchtes und weiches Tuch reicht vollkommen aus.
- Ziehen Sie die Abtropfschale heraus, leeren und reinigen Sie sie regelmäßig.
- **Tauchen Sie das Gerät NIEMALS in Wasser.**

ENTKALKEN

Der im Wasser enthaltene Kalk kann mit der Zeit derartige Verstopfungen verursachen, daß der einwandfreie Betrieb des Gerätes beeinträchtigt wird. Daher sollte die Maschine nach jeweils 40 Zyklen entkalkt werden.

Verwenden Sie zum Entkalken die entsprechenden, im Handel erhältlichen Entkalker für Filterkaffeemaschinen. Für eine ordnungsgemäße Entkalkung gehen Sie bitte wie folgt vor:

- Ziehen Sie den Chlorfilter und den permanenten Kaffeefilter aus der Maschine (damit diese Teile nicht verschmutzt werden);
- Füllen Sie die Glaskanne mit 4 Tassen Wasser;
- Lösen Sie zwei Löffel Zitronensäure (etwa 30 Gramm), die Sie in der Apotheke oder Drogerie kaufen können, und geben Sie die Lösung in den Wasserbehälter;
- Stellen Sie die Glaskanne auf die Warmhalteplatte und setzen Sie den Filterhalter ohne Kaffeepulver in seiner Aufnahme ein;
- Drücken Sie die ON/OFF-Taste Kaffee, und lassen Sie eine Menge von etwa zwei Tassen herauslaufen. Danach schalten Sie die Maschine ab;
- Lassen Sie die Lösung eine Stunde lang einwirken;
- Schalten Sie die Maschine wieder ein, und lassen Sie den Rest der Lösung herauslaufen;
- Spülen Sie die Maschine, indem Sie diese mindestens 3 Mal nur mit Wasser in Betrieb setzen (jeweils 1 volle Glaskanne).

KUNDENDIENST UND REPARATUR

Bei Schäden oder Betriebsstörungen des Gerätes, wenden Sie sich bitte an die nächstgelegene, autorisierte Kundendienststelle. Werden Reparaturen von nicht autorisiertem Personal vorgenommen, verliert die Garantie ihre Gültigkeit. Die Reparaturen der Kaffeemaschine bzgl. Kalkproblemen werden von der Garantie nicht gedeckt, wenn die oben beschriebene Entkalkung nicht regelmäßig durchgeführt wurde.

FÜR DIE ZUBEREITUNG VON	WASSERMENGE IN DER GLASKANNE
1 TASSE ITALIAN COFFEE	
2 TASSEN ITALIAN COFFEE	
3 TASSEN ITALIAN COFFEE	
4 TASSEN ITALIAN COFFEE	

PROBLEME	MÖGLICHE URSACHEN	ABHILFEN
<ul style="list-style-type: none"> Die Kaffeebrühzeiten haben sich verlängert 	<ul style="list-style-type: none"> Die Filterkaffeemaschine muss entkalkt werden 	<ul style="list-style-type: none"> Nehmen Sie die Entkalkung entsprechend den Anleitungen im Abschnitt „ENTKALKEN“ vor.
<ul style="list-style-type: none"> Der Kaffee hat einen säuerlichen Geschmack. 	<ul style="list-style-type: none"> Die Maschine wurde nach der Entkalkung nicht ausreichend nachgespült. 	<ul style="list-style-type: none"> Das Gerät wie in dem Abschnitt „ENTKALKEN“ beschrieben nachspülen
<ul style="list-style-type: none"> Es wird kein Dampf zur Cappuccin Zubereitung erzeugt 	<ul style="list-style-type: none"> Der Dampfkessel enthält kein Wasser 	<ul style="list-style-type: none"> Den Dampfkessel entsprechend den Anleitungen im Abschnitt „Auffüllen des Dampfkessels“ füllen.
<ul style="list-style-type: none"> Während der Cappuccin Zubereitung schäumt die Milch nicht auf 	<ul style="list-style-type: none"> Die Milch ist nicht kalt genug 	<ul style="list-style-type: none"> Verwenden Sie stets halbtrahmte Milch aus dem Kühlschrank
	<ul style="list-style-type: none"> Die Aufschäumvorrichtung ist verschmutzt 	<ul style="list-style-type: none"> Reinigen Sie sorgfältig die kleinen Öffnungen der Aufschäumvorrichtung, insbesondere jene, die in Abbildung 16 mit dem Buchstaben B gekennzeichnet ist.
<ul style="list-style-type: none"> Die Milch tritt weiterhin aus dem Milchbehälter heraus, obwohl der Dampf abgabedrehknopf verschlossen ist 	<ul style="list-style-type: none"> Die Aufschäumvorrichtung ist verschmutzt 	<ul style="list-style-type: none"> Reinigen Sie sorgfältig die kleinen Öffnungen der Aufschäumvorrichtung, insbesondere jene, die in Abbildung 16 mit dem Buchstaben B gekennzeichnet ist.