

DEUTSCH

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

GERÄTEBESCHREIBUNG

(Siehe Abbildung auf S.3)

Auf den Folgeseiten wird nachstehende Terminologie verwendet.

1. Chlorfilteraufnahme
2. Chlorfilter
3. Kesselverschluss
4. Dampfkessel
5. Dampfabgabedrehknopf
6. Aufschäumvorrichtung
7. Mischvorrichtung
8. Milchbehälter
9. Dosierlöffel
10. Spritzschutzglocke
11. Reinigungsbürste
12. ON/OFF-Taste Cappuccino (Dampfkessel)
13. Kontrollanzeige ON/OFF Cappuccino (Dampfkessel)
14. OK-Bereitschaftsanzeige (Dampftemperatur)
15. Leuchtanzeige AUTO
16. Leuchtanzeige 1-4 Tassen Kaffee
17. Leuchtanzeige ON/OFF Kaffee
18. Taste MIN
19. Taste HOUR
20. Taste ON/OFF Kaffee
21. Taste 1-4 Tassen Kaffee
22. Taste AUTO
23. Display
24. Kaffeefilter
25. Warmhalteplatte
26. Abgabeschalter „Italian Coffee“ (für Cappuccino)
27. Wasserstandanzeige
28. Glaskanne
29. Filterhalter
30. Wasserbehälter
31. Kaffeedeckel
32. Wasserdosierer

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.

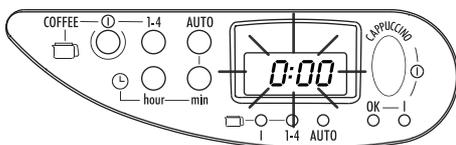
- Sollte die Steckdose nicht für den Netzstecker des Geräts geeignet sein, lassen Sie diese bitte durch eine geeignete Steckdose von einer Fachkraft auswechseln. Bei Beschädigung des Netzkabels wenden sie sich zum Auswechseln desselben ausschließlich an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle, 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).

EINSTELLEN DER UHR

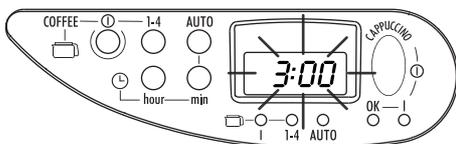
Wenn Sie die Kaffeemaschine zum ersten Mal an das Stromnetz anschließen, blinken auf dem Display (23) die Ziffern 0:00 auf:

Zur Eingabe der Tagesuhrzeit, wie folgt vorgehen:

1. Drücken Sie etwa 2 Sekunden lang die Taste HOUR, bis Sie auf dem Display das Aufeinanderfolgen der Stunden sehen:



2. Bevor das Display aufhört zu blinken (nach etwa 5 Sekunden), stellen Sie durch wiederholtes Drücken der Taste HOUR die gewünschte Stunde ein.



3. Drücken Sie nun zur Einstellung der Minuten mehrmals die Taste MIN. (Durch Gedrückthalten der Taste kann dieser Vorgang beschleunigt werden).
4. Nach erfolgter Einstellung der Uhrzeit, warten Sie 5 Sekunden. Erst wenn das Display zu blinken aufhört, setzt die Uhr mit ihrem Betrieb ein.

Wenn Sie die Uhrzeit neu einstellen möchten, drücken Sie etwa 2 Sekunden lang die Taste HOUR, dann geben Sie, wie unter Punkt 2 beschrieben, die neue Uhrzeit ein.

Die eingestellte Uhrzeit verbleibt nach einem zeitweiligen Stromausfall nicht im Speicher.

EINSTELLEN DES VERZÖGERTEN STARTS

Vergewissern Sie sich, dass die Tagesuhrzeit korrekt eingestellt ist.

Zur Programmierung des verzögerten Starts (die gewünschte Uhrzeit der Kaffeezubereitung), gehen Sie wie folgt vor:

1. Drücken Sie etwa 2 Sekunden lang die Taste AUTO, bis auf dem Display die Anzeige 0:00 aufblinkt;
2. Bevor das Display aufhört zu blinken (nach etwa 5 Sekunden), stellen Sie durch wiederholtes Drücken der Taste HOUR die gewünschte Stunde ein.
3. Geben Sie durch wiederholtes Drücken der Taste MIN die Minuten ein.
4. Nach 5 Sekunden blinkt das Display nicht mehr, und die eingestellte Zeit wird gespeichert;
5. Nachdem Sie die Maschine auf diese Weise programmiert haben, drücken Sie jedes Mal dann die Taste AUTO, wenn Sie den Kaffee zur eingegebenen Zeit zubereiten möchten. Daraufhin leuchtet das LED AUTO auf.

Wenn Sie die Uhrzeit des verzögerten Starts neu einstellen möchten, drücken Sie etwa 2 Sekunden lang die Taste AUTO, dann gehen Sie zu einer neuen Eingabe wie unter Punkt 2 beschrieben vor.

Beachten Sie, dass die Maschine zur eingegebenen Zeit zwar mit dem Brühen des Kaffees beginnt, jedoch nicht den Dampfkessel einschaltet.

WARMHALTEZEIT

Die Maschine wurde vom Hersteller für eine Warmhaltezeit von 2 Stunden ab abgeschlossenem Brühvorgang vorprogrammiert. Wenn Sie möchten, können Sie diese Zeit jedoch ändern. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

1. Drücken Sie etwa 2 Sekunden lang die Taste Kaffee (20), bis auf dem Display die Anzeige 2:00 aufblinkt.
2. Durch wiederholtes Drücken der Taste HOUR (wenn Sie möchten, drücken Sie auch die Taste MIN), die gewünschte Zeit einstellen.
3. Nach Eingabe der Zeit warten Sie 5 Sekunden ab; sobald das Display nicht mehr blinkt, wird die ausgewählte Zeit gespeichert.

HINWEIS: Bei Eingabe von 0:00 hält die Maschine den Kaffee für einen unbegrenzten Zeitraum warm.

EINGABE 1 – 4 TASSEN

Zur Verbesserung des Auszugs und des Aromas bei der Zubereitung von weniger als 5 Tassen, drücken Sie die Taste Kaffee (20) sowie die Taste 1-4 Tassen Kaffee. Die

Leuchtanzeige 1-4 Tassen Kaffee wird daraufhin aufleuchten.

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 Wasserbehälter (Abb.4). Die gebrühte Kaffeemenge liegt auf Grund dessen, dass Wasser im Kaffeepulver zurückbleibt bzw. verdampft, etwas unterhalb der in den Wasserbehälter eingefüllten Wassermenge.
- Stellen Sie nun die Glaskanne mit aufgesetztem Deckel auf die Warmhalteplatte.
- Geben Sie mit Hilfe des mitgelieferten Dosierlöffels das Kaffeepulver in den Filter und verteilen Sie es gleichmäßig (Abb.5). **Im Allgemeinen wird ein gestrichener Messlöffel Kaffeepulver (etwa 7 Gramm) pro Tasse Kaffee verwendet (beispielsweise 10 Messlöffel für 10 Tassen).** Die verwendete Kaffeemenge kann natürlich je nach persönlichem Geschmack verändert werden. Verwenden Sie bitte mittelfein gemahlene, hochwertiges Kaffeepulver für Filterkaffeemaschinen.
- Schließen Sie nun den Deckel der Kaffeemaschine. Drücken Sie die Taste Kaffee, die Leuchtanzeige ON leuchtet auf (Abb. 6) und die Maschine beginnt mit der Kaffeezubereitung. (Für die Kaffeezubereitung zur einprogrammierten Zeit, drücken Sie die

Taste AUTO, woraufhin die Leuchtanzeige AUTO aufleuchten wird). Nach wenigen Sekunden beginnt die Kaffeeabgabe. 4 Pieps-Töne weisen darauf hin, dass der Brühvorgang abgeschlossen ist.

Es ist völlig normal, dass während des Kaffeebrühvorgangs Dampf aus der Maschine tritt und sich in Deckelnähe etwas Kondenswasser ansammelt.

Zum Warmhalten des gebrühten Kaffees, stellen Sie die Glaskanne auf die Warmhalteplatte und lassen Sie die Maschine eingeschaltet (Kontrollanzeige ON Kaffee leuchtet auf): Der in der Glaskanne enthaltene Kaffee wird auf Idealtemperatur warmgehalten.

CAPPUCCINOZUBEREITUNG

Erstes Auffüllen des Kessels

- Vergewissern Sie sich das der Dampfkessel ausgeschaltet ist (Kontrollanzeige ON Cappuccino ausgeschaltet).
- Drehen Sie den Kesselverschluss (3) gegen den Uhrzeigersinn auf und vergewissern Sie sich, dass der Dampfabgabedrehknopf geschlossen ist.
- Füllen Sie den Wasserdosierer (32) 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).
- Verschließen 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. 13).

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.8), 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.9), 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.10) 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.11).
- Drehen Sie den Dampfabgabedrehknopf mindest um eine ganze Drehung gegen den Uhrzeigersinn (Abb.11). 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 empfohlen 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.10).

- 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 Mokkamachines (hiermit erzielen Sie einen wirklich guten italienischen Cappuccino) verwenden.
- Schließen Sie den Deckel und drücken Sie die ON/OFF-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 aufgeschäumt 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 führt mit der Zeit zu starken Verstopfungen, welche den einwandfreien Betrieb der Kaffeemaschine negativ beeinträchtigen und vor allem die zur Kaffeezubereitung erforderliche Zeit um einiges steigern. Die Bildung von Kalk hängt von der Wasserhärte und von dem häufigen Gebrauch der Kaffeemaschine ab. Zur Gewährleistung einer optimalen Funktionstüchtigkeit, ist die Maschine daher ab und an zu entkalken. Die Kaffeemaschine verfügt über ein automatisches Kalkkontrollsystem. Sobald sich zuviel Kalk abgelagert hat, beginnt die Leuchtanzeige ON/OFF zu blinken: Hiermit wird darauf hingewiesen, dass die Maschine entkalkt werden muss. 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);
- Sollte die rote Anzeige ON/OFF Kaffee nach diesen Vorgängen immer noch blinken, ist eine weitere Entkalkung durchzuführen.

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 Cappuccinozubereitung 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 Cappuccinozubereitung 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 Dampfabgabedrehknopf 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.