

Bitte vor der Installation und dem Gebrauch des Gerätes, diese Bedienungsanleitung aufmerksam durchlesen. Nur so können Sie optimale Ergebnisse und höchste Betriebssicherheit erzielen.

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Nachstehende Begriffe werden auf den Folgeseiten verwendet.

- A Wahldrehknopf für Espresso oder Dampf
- B Kontrolllampe Dampf
- C Kontrolllampe EIN Espresso
- D Kontrolllampe "OK" für Espresso oder Dampf
- E EIN/AUS-Taste Filterkaffee
- F Kontrolllampe EIN/AUS Filterkaffee
- G Display
- H Leuchtanzeige AUTO
- I Wahl Taste „Verzögerte Einschaltung“
- J Taste für Minutenänderung
- K Taste für Stundenänderung
- L Taste für Betriebswahl 1-5 Tassen
- M Leuchtanzeige 1-5 Tassen
- N Wasserbehälter für Espresso
- O Wasserbehälter für Filterkaffee
- O1 Chlorfilteraufnahme
- O2 Chlorfilter (wenn vorgesehen)
- P Wahlschalter "Flavour System" für Filterkaffee
- Q Deckel Wasserbehälter
- R Filterhalter für Filterkaffee
- R1 Permanentfilter
- S Flavour Saver
- T Warmhalteplatte für Filterkaffee
- U Kaffeestopfer
- V Abtropfschale
- W Tassenablage für Espresso
- X Dampfabgaberohr
- Y Aufschäumdüse
- Z Düse
- Z1 Heißwasser-Dusche Espresso
- Z2 Dampfdruckknopf für Cappuccino
- Z3 Sieb mit Aufschäumvorrichtung
- Z4 Siebträger für Espresso
- Z5 Sieb für Kaffeepads (wenn vorgesehen)
- Z6 Siebträger (wenn vorgesehen)
- Z7 Messlöffel
- Z8 Glaskanne für Filterkaffee

SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät wurde für die „Kaffe Zubereitung“ und zum „Erwärmen von Getränken“ ausgelegt: Achten Sie darauf, sich nicht mit Wasserspritzern oder heißem Dampf bzw. sich durch unsachgemäßen Gebrauch zu verbrennen.
- Berühren Sie die heißen Teile des Gerätes nicht.
- Überzeugen Sie sich nach dem Auspacken, dass das Gerät unversehrt ist. Im Zweifelsfall das Gerät auf keinen Fall benutzen und sich an einen Fachmann wenden.
- Das Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, Polystrol-Schaum, usw.) nicht in der Reichweite von Kindern lassen, da es für sie gefährlich sein könnte.

D

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Jeder andere zweckentfremdete Gebrauch ist unsachgemäß und daher gefährlich.
- Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch unsachgemäßen, fehlerhaften oder unvernünftigen Gebrauch verursacht werden.
- Das Gerät niemals mit feuchten oder nassen Händen bzw. Füßen berühren.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät nicht unbeaufsichtigt von Kindern oder von Personen, die mit dem Betrieb desselben nicht vertraut sind, bedient wird.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
Bei Defekten oder Betriebsstörungen schalten Sie das Gerät ab, indem Sie sofort den Netzstecker ziehen. Nehmen Sie selbst keine Eingriffe vor und wenden Sie sich für eventuelle Reparaturen ausschließlich an vom Hersteller autorisierte Kundendienststellen. Verlangen Sie die Verwendung von Original-Ersatzteilen. Die Nichteinhaltung der oben genannten Anweisungen kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.
- Das Netzanschlusskabel dieses Geräts darf nicht vom Benutzer selbst ausgewechselt werden, da hierzu Spezialwerkzeuge erforderlich sind. Wenn das Kabel repariert oder ausgewechselt werden muss, wenden Sie sich anschließend an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle, um so jedes Risiko auszuschließen.

INSTALLATION

- Stellen Sie das Gerät auf eine 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 ordnungsgemäß geerdete Steckdose mit einer Mindestleistung von 10A an. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Unfälle, die durch die versäumte Erdung der Anlage verursacht werden sollten.
- Sollte die Steckdose nicht für den Netzstecker Ihres Gerätes geeignet sein, lassen Sie diese bitte durch eine geeignete Steckdose von einer Fachkraft ersetzen.
- Installieren Sie das Gerät niemals in Räumen, in denen Temperaturen unter oder um 0°C erreicht werden können (Bei Gefrieren des Wassers kann das Gerät beschädigt werden).

CHLORFILTER (WENN VORGEGEHEN)

Der Filter beseitigt den Chlorgeschmack aus dem Wasser. Verfahren Sie zur Installation wie folgt:

- Nehmen Sie den Chlorfilter aus dem Plastikbeutel und spülen Sie ihn unter fließendem Wasser ab.
- Klappen Sie den Deckel des Wasserbehälters auf und nehmen Sie die Filteraufnahme heraus, indem

Sie diese nach oben herausziehen.

- Öffnen Sie die Filteraufnahme, indem Sie auf die mit der Aufschrift „PUSH“ gekennzeichneten Stelle drücken und legen Sie den Filter wie in Abb.1 dargestellt vorsichtig in die Aufnahme.
- Schließen Sie nun die Filteraufnahme und setzen Sie diese wieder an ihrem Platz im Wasserbehälter ein, indem Sie diese ganz nach unten drücken.
- Der Chlorfilter muss nach 80 Zyklen und in jedem Fall nach 6 Betriebsmonaten ausgewechselt werden.

ZUBEREITUNG VON FILTERKAFFEE

EINSTELLUNG DER UHR

Sofort nachdem die Maschine an das Stromnetz Ihres Haushalts angeschlossen worden ist, blinken auf dem Display die Ziffern 00:00 auf.

Zum Einstellen der Tagesuhrzeit, wie folgt vorgehen:

1. Die Taste HOUR (Abb.2) etwa 2 Sekunden lang gedrückt halten, bis Sie auf dem Display das Aufeinanderfolgen der Stunden sehen;
2. Bevor das Display zu blinken aufhört (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. (Dieser Vorgang kann beschleunigt werden, indem Sie die Taste gedrückt halten).
4. Nach erfolgter Einstellung der Uhrzeit, 5 Sekunden lang warten. Sobald das Display zu blinken aufhört, ist die programmierte Uhrzeit gespeichert worden.

Falls es erforderlich sein sollte, die Uhrzeit erneut einzustellen, drücken Sie etwa 2 Sekunden lang die Taste HOUR und geben dann, wie unter Punkt 2 beschrieben, die neue Uhrzeit ein. Bei kurzfristigem Stromausfall bleibt die eingestellte Uhrzeit nicht gespeichert.

PROGRAMMIEREN DER AUTOMATISCHEN EINSCHALTUNG

Es ist möglich, die automatische Zubereitung von Filterkaffee zu programmieren.

Vergewissern Sie sich, dass die Tagesuhrzeit korrekt eingestellt ist. Zur Programmierung der verzögerten Einschaltung (die gewünschte Uhrzeit der Kaffeezubereitung), gehen Sie wie folgt vor:

1. Drücken Sie etwa 2 Sekunden lang die Taste AUTO (Abb.3), 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 (die

Kontrollanzeige auf der Taste leuchtet daraufhin auf).

Wenn Sie die Uhrzeit der verzögerten Einschaltung 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.

Bedenken Sie, dass die Maschine zur eingegebenen Zeit zwar mit dem Brühvorgang des Filterkaffees beginnt, jedoch nicht die Espressomaschine einschaltet.

WARMHALTEZEIT (AUTO SHUT OFF TIME)

Die Maschine wurde vom Hersteller für eine Warmhaltezeit von 2 Stunden ab Einschaltung 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 ON/OFF Kaffee (Abb.4), 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 gewünschten 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 – 5 TASSEN

Zur Verbesserung des Auszugs und des Aromas bei der Zubereitung von weniger als 6 Tassen, drücken Sie die Taste 1-5 Tassen Kaffee (Abb.5). Die Leuchtanzeige 1-5 Tassen Kaffee wird daraufhin aufleuchten.

ZUBEREITUNG VON FILTERKAFFEE

- Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie den rechts positionierten Wasserbehälter (Abb.6).
- Füllen Sie den Behälter mit frischem, sauberem Wasser bis zu dem für die gewünschte Anzahl von Tassen erforderlichen Füllstand. Achten Sie dabei darauf, nicht die Markierungslinie über der Schrift MAX zu überschreiten (Abb.7)
- Setzen Sie nun den Behälter wieder ein, indem Sie diesen leicht andrücken, damit sich das am Behälterboden befindliche Ventil öffnet. Sie können den Behälter auch an seinem Platz belassen und zum Auffüllen die Glaskanne verwenden, auf der die Füllstände angegeben sind (Abb.8).
- Öffnen Sie die Filterhalterklappe, indem Sie diese nach rechts drehen (Abb.9).
- Setzen Sie den Permanentfilter (wenn vorgesehen) (oder die Filtertüte) in den Filterhalter (Abb.10).
- Füllen Sie mit Hilfe des mitgelieferten Messlöffels das Kaffeepulver in den Filter und verteilen Sie es gleichmäßig (Abb.11).
Im Allgemeinen wird ein gestrichener Messlöffel Kaffeepulver (etwa 7 Gramm) pro Tasse Kaffee verwendet (beispielsweise 10 Messlöffel für 10 Tassen).

Die verwendete Kaffeepulvermenge kann natürlich je nach persönlichem Geschmack verändert werden. Verwenden Sie bitte qualitativ hochwertiges, mittelfein gemahlene Kaffeepulver für Filterkaffeemaschinen.

- Schließen Sie danach die Filterhalterklappe und stellen Sie die Glaskanne mit aufgesetztem Deckel auf die Warmhalteplatte.
- Wählen Sie das gewünschte Aroma. Gehen Sie hierzu wie im Abschnitt „WAHL DES FILTERKAFFEEAROMAS“ vor.

Hinweis: Die Kaffeemaschine verfügt im Innern des Filterhalters für Filterkaffee über einen „FLAVOUR SAVER“ (Aromaspender), welcher die Brühzeit des Kaffees steigert und so dessen Auszug verbessert. Der auf diese Weise zubereitete Kaffee hat einen vollen und intensiven Geschmack.

- Drücken Sie die Taste EIN/AUS FILTERKAFFEE (Abb.4). Daraufhin leuchtet die in derselben Taste integrierte Leuchtanzeige ON auf und die Maschine beginnt mit der Kaffeezubereitung. (Für die Kaffeezubereitung zur einprogrammierten Zeit, drücken Sie die Taste AUTO (Abb.3), woraufhin die Leuchtanzeige AUTO auf derselben Taste aufleuchten wird).
- Nach einigen Sekunden beginnt der Kaffee auszutreten.

Es ist völlig normal, dass während des Kaffeebrühvorgangs Dampf aus der Maschine tritt.

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

- Zum Ausschalten der Maschine, drücken Sie die Taste EIN/AUS FILTERKAFFEE.

WAHL DES FILTERKAFFEEAROMAS

Mit dem „Flavour System“ ist es möglich, das Filterkaffee Aroma je nach persönlichem Geschmack zu wählen. Durch Drehen des Regulierdrehknopfes für Filterkaffee Aroma (Abb.12), können Sie die Maschine für die Zubereitung eines Kaffees mit starkem Nachgeschmack (Position STRONG) oder leichtem Nachgeschmack (Position LIGHT) einstellen.

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

ZUBEREITUNG VON ESPRESSOKAFFEE

AUFFÜLLEN DES WASSERBEHÄLTERS

Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie den links positionierten Wasserbehälter (Abb.13), indem Sie diesen nach oben herausziehen. Füllen Sie den Wasserbehälter mit frischem, sauberem Wasser. Setzen Sie nun den Behälter wieder ein, indem Sie diesen leicht andrücken, damit sich das am Behälterboden befindliche Ventil öffnet.

Der Behälter kann auch ohne ihn herausnehmen zu müssen aufgefüllt werden, indem man das Wasser direkt mit einer Glaskanne eingießt.

HINWEIS: Das Gerät niemals mit leerem Wasserbehälter in Betrieb setzen und stets daran denken, ihn aufzufüllen, sobald der Wasserstand einige Zentimeter vom Behälterboden ist.

VORHEIZEN DER KAFFEEGRUPPE

Zur Zubereitung eines optimal warmen Espresso kaffees, muss die Maschine unbedingt vorgeheizt werden: Dazu den Wahldrehschalter mindestens eine halbe Stunde vor der Kaffeezubereitung auf Position (Abb.14) drehen. Dabei stets darauf achten, dass der Siebträger in der Maschine eingerastet ist (vergewissern Sie sich zudem, dass der Dampfdruckknopf geschlossen ist). Zum Einsetzen des Siebträgers, diesen mit nach links gerichtetem Griff unter der Heißwasser-Dusche anbringen (Abb.15), ihn nach oben drücken und gleichzeitig den Griff fest nach rechts bis zum Anschlag zudrehen. Nach einer halben Stunde, den Kaffee wie im nachfolgenden Kapitel beschrieben zubereiten.

Für ein schnelleres Vorheizen kann man alternativ hierzu auch folgendermaßen vorgehen:

1. Die Maschine durch Drehen des Wahldrehschalters auf Position  (Abb.14) bringen und den nicht mit Kaffeepulver gefüllten Siebträger an der Maschine einrasten..
- 2.2. Eine Tasse unter den Siebträger stellen. Benutzen Sie bitte dieselbe Tasse, mit der Sie den Kaffee zubereiten werden, damit diese vorgewärmt wird.
- 3.3. Warten Sie, bis die Kontrolllampe OK (Abb.16) aufleuchtet. Gleich danach den Wahldrehschalter auf Position  (Abb.17) drehen, das Wasser bis zum Erlöschen der Kontrolllampe „OK“ herauslaufen lassen, dann die Abgabe durch erneutes Drehen des Wahlschalters auf Position  (Abb.14) abbrechen.
4. Die Tasse ausleeren, abwarten bis die Kontrolllampe „OK“ erneut aufleuchtet und den gleichen Vorgang nochmals wiederholen.

(Es ist vollkommen normal, dass während des Aushakens des Siebträgers, etwas Dampf aus der Maschine tritt).

ZUBEREITUNG VON ESPRESSOKAFFEE MIT DEM SIEBTRÄGER FÜR KAFFEEPULVER

1. Nachdem das Gerät wie im obigen Abschnitt beschrieben vorgeheizt worden ist, das Sieb mit der Aufschäumvorrichtung in den Siebträger einsetzen. Dabei achten Sie bitte darauf, dass die kleine Lasche, wie in Abb.18 dargestellt, korrekt an ihrem Sitz eingefügt ist.
2. Zur Zubereitung von nur einem Kaffee, füllen Sie das Sieb mit der Aufschäumvorrichtung mit einem gestrichenen Messlöffel Kaffeepulver, etwa 7 Gramm (Abb.19). Wenn Sie hingegen zwei Kaffees zubereiten möchten, verwenden Sie das Sieb und füllen Sie es mit knapp zwei Messlöffel Kaffeepulver (zirka 6+6 Gramm). Füllen Sie das Sieb jeweils mit

kleinen Mengen, um zu vermeiden, dass zu viel Kaffeepulver eingefüllt wird und dieses herausfällt.

WICHTIG: Für einen korrekten Betrieb vergewissern Sie sich bitte, bevor Sie das Kaffeepulver in das Sieb füllen, dass dieses sauber ist und keine Kaffeepulverreste des vorhergehenden Brühvorgangs verblieben sind.

Hinweis: Verwenden Sie qualitativ hochwertiges, feingemahlene, für Espressokaffeemaschinen geeignetes Kaffeepulver.

3. Das Kaffeepulver gleichmäßig verteilen und mit dem Kaffeestopfer leicht pressen (Abb.20):

HINWEIS: Das Pressen des Kaffeepulvers ist ein wesentlicher Vorgang bei der Zubereitung eines wohlschmeckenden Espressokaffees. Wird das Kaffeepulver zu stark gepresst, so läuft der Kaffee langsam durch und die Crema nimmt eine dunkle Farbe an. Drückt man hingegen zu schwach, so läuft der Kaffee zu schnell durch und es entsteht nur wenig Crema, die zudem sehr hell ist.

4. Streichen Sie eventuell überschüssiges Kaffeepulver vom Rand des Siebträgers und rasten Sie diesen in der Maschine ein: Dabei immer fest bis zum Anschlag zudrehen (Abb.15), damit kein Wasser austritt.

5. Die möglichst mit ein wenig heißem Wasser vorgewärmte(n) Tasse(n) unter die Ausgüsse des Siebträgers (Abb.21) stellen.

6. Sicherstellen, dass die Kontrolllampe OK Espresso (Abb.16) aufleuchtet (andernfalls abwarten, bis sie sich einschaltet). Dann ☞ anwählen (Abb.17), bis die gewünschte Menge erreicht ist. Zum Abbrechen der Abgabe, den Wahldrehschalter wieder auf Position ☞ (Abb.14) stellen.

7. Zum Ausrasten des Siebträgers, den Griff von rechts nach links drehen.

ACHTUNG: Zum Vermeiden von Spritzern, den Siebträger niemals während der Kaffeerausgabe herausnehmen.

8. Zum Entfernen des Kaffeesatzes, das Sieb mit dem im Handgriff eingebauten Hebel sperren, den Siebträger umdrehen und den Kaffeesatz herausklopfen (Abb.22).

9. Zum Ausschalten der Kaffeemaschine, den Wahldrehschalter auf Position "O" drehen (Abb.23).

ACHTUNG: Vor der ersten Kaffe Zubereitung müssen sämtliche Zubehöerteile und die internen Leitungen wie folgt gereinigt werden: Mindestens fünf Espressokaffees ohne die Verwendung von Kaffeepulver zubereiten.

ZUBEREITUNG VON ESPRESSO KAFFEE MIT DEM SIEBTRÄGER FÜR KAFFEEPADS (FALLS VORGESEHEN)

1. Das Gerät wie im Abschnitt "VORHEIZEN DER KAFFEEGRUPPE" beschrieben vorheizen. Dabei ist darauf zu achten, dass der Siebträger in der Maschine eingerastet bleibt. Auf diese Weise erhalten Sie einen wärmeren Kaffee und das Vorheizen gewährleistet zudem, dass die Dichtungen

des Siebträgers besser halten.

2. Die am Siebträger angebrachte Drucktaste drücken und das Kaffeepad gut zentriert auf das Sieb legen (Abb.24).

Befolgen Sie zum korrekten Einsetzen des Kaffeepads, stets die auf den Packungen der Kaffeepads angegebenen Anleitungen.

HINWEIS: Benützen Sie Pads, die dem ESE - Standard entsprechen: dieser ist auf den Packungen mit dem nachstehenden Warenzeichen vermerkt:



Bei dem ESE - Standard handelt es sich um ein von den führenden Kaffeepadsherstellern angenommenes System, das eine einfache und saubere Zubereitung von Espressokaffee möglich macht.

3. Den Siebträger an der Maschine einrasten und bis zum Anschlag zudrehen (Abb.15).

Hinweis: Für ein wirksames Zudrehen des Siebträgers, was verhindert, dass Wasser vom Rand desselben austritt, wird empfohlen, ab und zu den unteren Teil der seitlichen Laschen mit etwas Butter oder Öl (wie in Abbildung 25 dargestellt) einzufetten.

WICHTIG: Bevor Sie den Siebträger für Kaffeepads benutzen, nachdem Sie den für Kaffeepulver verwendet haben, entfernen Sie bitte mögliche Überreste des Kaffeepulvers, die an der Dusche des Heizkessels haften geblieben sind (Abb.26). Wenn dieser Reinigungsvorgang nicht durchgeführt werden sollte, kann es vorkommen, dass während der Kaffe Zubereitung Wasser über die Ränder des Kaffeepads-Siebträgers tritt.

4. Wie unter den Punkten 5, 6 und 7 des vorherigen Abschnitts vorgehen.

5. Zum Entnehmen des Kaffeepads, die Drucktaste des Siebträgers drücken und es entfernen.

6. Zum Ausschalten der Kaffeemaschine, den Wahldrehschalter auf Position "O" stellen (Abb.23).

ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO

1. Für die Zubereitung des Espressokaffees wie in den vorherigen Abschnitten beschrieben vorgehen und ausreichend große Tassen benutzen.

2. Den Wahldrehschalter auf Position ☞ (Abb.27) drehen: Die Kontrolllampe Dampf ☞ (Abb.27) leuchtet auf.

3. Sobald die Kontrolllampe "OK" (Abb.28) fest aufleuchtet, hat der Heizkessel die Idealtemperatur zur Erzeugung von Dampf erreicht.

4. Währenddessen ein Gefäß mit ungefähr 100 Gramm Milch pro Cappuccino füllen. Die Milch sollte Kühlschranktemperatur (nicht warm!) haben. Bei der Wahl des Milchgefäßes muss bedacht werden, dass sich das Milchvolumen verdoppelt oder verdreifacht.

HINWEIS: Benutzen Sie bitte halbhentramte, kalte Milch aus dem Kühlschrank

5. Die Aufschäumdüse herausziehen, indem Sie diese nach vorne ziehen und nach links drehen (Abb.29):

Während dieses Vorgangs achten Sie bitte darauf, die Dusche des Heizkessels nicht zu berühren, da diese sehr heiß ist.

Dann das Gefäß mit der Milch unter die Aufschäumdüse stellen.

- Die Aufschäumdüse ungefähr 2cm tief in die Milch eintauchen und den Dampfdruckknopf gegen den Uhrzeigersinn, Abb.30, drehen (je nachdem wie weit Sie den Dampfdruckknopf drehen, kann die aus der Aufschäumdüse austretende Dampfmenge variiert werden). Nun beginnt die Milch an Volumen zuzunehmen und cremig zu werden.
- Sobald Sie die gewünschte Temperatur erreicht haben (der Idealwert liegt bei 60°C), die Dampfabgabe unterbrechen, indem Sie den Dampfdruckknopf im Uhrzeigersinn drehen.
- Die aufgeschäumte Milch in die mit dem zuvor zubereiteten Espresso gefüllten Tassen gießen. Der Cappuccino ist fertig: Nach Belieben zuckern und den Schaum mit etwas Schokopulver bestreuen.

Hinweis: Wenn mehrere Cappuccinos zubereitet werden sollten, wird empfohlen, erst alle Kaffees zuzubereiten und danach den Milchschaum für alle Cappuccinos zuzubereiten.

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

- Einige Sekunden lang etwas Dampf ablassen. Dazu den Dampfdruckknopf drehen (Abb. 30).
- Mit einer Hand den oberen Teil festhalten und mit der anderen Hand die Aufschäumdüse abschrauben, indem Sie diese im Uhrzeigersinn drehen und von der Düse abziehen (Abb.31).
- Entnehmen Sie die Dampf Düse, indem Sie diese vom Abgaberohr abziehen.
- Den Aufschäumer und die Dampf Düse mit lauwarmem Wasser gründlich reinigen.
- Kontrollieren Sie, dass die in Abb.32 dargestellten zwei Öffnungen nicht verstopft sind. Gegebenenfalls diese unter Zuhilfenahme einer Nadel reinigen.
- Nach der Reinigung die Dampf Düse in das Dampf abgaberohr einfügen. Achten Sie dabei darauf, dass, wie in Abbildung 33 dargestellt, der Pfeil A und die Markierung B sich decken.
- Schrauben Sie die Aufschäumdüse wieder an. Ziehen Sie sie ganz über die Dampf Düse und achten Sie darauf, dass der Pfeil C und die Markierung B wie in Abbildung 34 dargestellt übereinstimmen. Nun drehen Sie die Aufschäumdüse gegen den Uhrzeigersinn.

WARMWASSERERZEUGUNG

- Die Maschine durch Drehen des Wahldrehschalters auf Position  (Abb.14) einschalten.
- Ein Gefäß unter die Aufschäumdüse stellen;
- Sobald die Kontrolllampe OK fest aufleuchtet, den Wahldrehschalter auf Position  (Abb.17) stellen und gleichzeitig den Dampfdruckknopf gegen den Uhrzeigersinn (Abb.30) drehen: Nun tritt Wasser

aus der Aufschäumdüse;

- Zur Unterbrechung des Heißwasseraustritts, drehen Sie einfach den Dampfdruckknopf im Uhrzeigersinn und stellen den Wahldrehschalter auf „O“.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Nehmen Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Lösungsmittel für die Reinigung der Maschine. Ein feuchtes, weiches Tuch reicht vollkommen aus.
- Reinigen Sie regelmäßig Filterhalter, Siebträger, Siebe und Filter, die Abtropfschale und die beiden Wasserbehälter.

ACHTUNG: Während der Reinigung, das Gerät niemals ins Wasser tauchen: Es handelt sich um ein Elektrogerät.

REINIGUNG DES FLAVOUR SAVER

Der Flavour Saver kann für eine einfachere Reinigung aus dem Filterhalter (R) entnommen werden, indem Sie diesen nach oben herausziehen (Abb. 35). Zum Wiedereinsetzen, den Flavour Saver in die entsprechenden Führungen am inneren Rand des Filterhalters einführen.

REINIGUNG DES SIEBTRÄGERS FÜR KAFFEEPULVER/ESPRESSOKAFFEE

Alle 300 Kaffeezubereitungen, den Siebträger für das Kaffeepulver wie folgt reinigen:

- Das Sieb mit der Aufschäumvorrichtung aus dem Siebträger herausnehmen (Abb.36).
- Die Nutmutter von der Aufschäumvorrichtung abschrauben, und zwar in die von dem Pfeil auf der Nutmutter angezeigte Richtung (Abb.37). Die Aufschäumvorrichtung aus dem Siebträger herausnehmen, indem Sie diese von der Seite der Nutmutter her andrücken (Abb.38).
- Die Dichtung und das Metallsieb entnehmen (Abb.39).
- Alle einzelnen Teile gut abspülen und das Metallsieb gründlich mit warmem Wasser und einer kleinen Bürste reinigen (Abb.40). Überprüfen Sie zudem (dazu ins Gegenlicht schauen), dass die kleinen Löcher des Metallsiebs nicht verstopft sind, andernfalls diese unter Zuhilfenahme einer Nadel säubern (Abb.41).
- Das Sieb und die Dichtung wieder auf die Kunststoffscheibe montieren. Vergewissern Sie sich, dass der Zapfen der Kunststoffscheibe in die Öffnung der Dichtung (Öffnung A in Abb.42) eingeführt ist.
- Setzen Sie nun das Ganze wieder in das Stahlsieb (Abb.43) und vergewissern Sie sich dabei, dass der Zapfen in der Öffnung der Halterung selbst (Öffnung B in Abb.43) eingeführt ist.
- Zuletzt die Nutmutter anschrauben.

Bei nicht regelmäßiger Durchführung des oben beschriebenen Reinigungsvorgangs, entfällt die Garantie.

REINIGUNG DES SIEBTRÄGERS FÜR KAFFEEPADS (FALLS MITGELIEFERT)

Alle 300 Kaffeezubereitungen, den Siebträger für Kaffeepads wie folgt reinigen:

- Die Drucktaste des Siebträgers drücken und das Sieb (Abb. 44) entnehmen. Den Siebträger niemals in der Geschirrspülmaschine spülen.
- Das Sieb mit warmem Wasser gründlich reinigen und mit

einer kleinen Bürste abreiben. Überprüfen Sie zudem (dazu ins Gegenlicht schauen), dass die kleinen Löcher des Metallsiebs nicht verstopft sind. Gegebenenfalls diese unter Zuhilfenahme einer Nadel säubern (Abb.41).

- Das Sieb wieder einsetzen.

Bei nicht regelmäßiger Durchführung des oben beschriebenen Reinigungsvorgangs, entfällt die Garantie.

REINIGUNG DER HEIßWASSER-DUSCHE

Alle 300 Kaffeezubereitungen, die Heißwasser-Dusche Espresso wie folgt reinigen:

- Sicherstellen, dass die Kaffeemaschine nicht mehr heiß und der Netzstecker gezogen ist;
- Unter Zuhilfenahme eines Schraubenziehers, die Schraube, mit der die Heißwasser-Dusche Espresso (Abb. 45) angeschraubt ist, abschrauben;
- Mit einem feuchten Tuch den Heizkessel reinigen (Abb. 26);
- Die Dusche sorgfältig mit heißem Wasser abspülen und mit einer kleinen Bürste abreiben. Zudem überprüfen, dass die kleinen Löcher nicht verstopft sind, gegebenenfalls diese mit einer Nadel durchstechen.
- Die Dusche nochmals unter dem Wasserhahn abspülen und dabei gut abreiben.
- Die Dusche wieder anmontieren.

Bei nicht regelmäßiger Durchführung des oben beschriebenen Reinigungsvorgangs, entfällt die Garantie.

ENTKALKEN DER EINHEIT ESPRESSOKAFFEE

Das Gerät sollte nach ungefähr 300 Kaffeezubereitungen entkalkt werden. Verwenden Sie dafür die handelsüblichen Spezialprodukte zum Entkalken von Espressomaschinen. Falls Sie diese Produkte nicht auftreiben sollten, kann auch wie folgt vorgegangen werden:

1. Den Wasserbehälter für Espressokaffee mit 1 Liter Wasser füllen
2. Darin 2 Löffel (etwa 30 Gramm) Zitronensäure (in Apotheken oder Drogerien erhältlich) lösen;
3. Den Wahldrehesalter auf Position  drehen und abwarten, bis die Kontrolllampe OK aufleuchtet.
4. Vergewissern Sie sich, dass der Siebträger nicht eingesetzt ist, und stellen sie dann ein Gefäß unter die Dusche der Maschine;
5. Den Wahldrehesalter auf die Position  (Abb.17) stellen und die Hälfte der im Behälter enthaltenen Lösung herauslaufen lassen. Dann diesen Vorgang durch Drehen des Wahldrehesalters auf Position „O“ (Abb.23) unterbrechen.
6. Die Lösung etwa 15 Minuten einwirken lassen, dann den Rest des Behälterinhalts herauslaufen lassen.
7. Zum Entfernen der Lösungs- und Kalkrückstände den Behälter gut ausspülen, ihn mit sauberem Wasser füllen und an seinem Platz einsetzen.
8. Den Wahldrehesalter auf die Position  drehen und das Wasser ganz herauslaufen lassen, bis der Behälter vollkommen leer ist.
9. Den Wahldrehesalter auf die Position  drehen und die Vorgänge 7 und 8 erneut wiederholen.

Für Reparaturen der Kaffeemaschine, deren Ursachen

auf Kalkprobleme zurückzuführen sind, wird nicht gehaftet, wenn das Gerät nicht regelmäßig entkalkt wird.

ENTKALKEN DER EINHEIT FILTERKAFFEE

Der im Wasser enthaltene Kalk führt mit der Zeit zu starken Verstopfungen, welche den einwandfreien Betrieb des Gerätes negativ beeinträchtigen können.

Die Kaffeemaschine verfügt über ein automatisches Kalkkontrollsystem. Sobald sich zuviel Kalk abgelagert hat, beginnt die Leuchtanzeige ON/OFF KAFFEE zu blinken: Hiermit wird darauf hingewiesen, dass die Maschine entkalkt werden muss.

Verwenden Sie hierzu die handelsüblichen Spezialprodukte zum Entkalken von Filterkaffeemaschinen. Falls Sie diese Produkte nicht auftreiben sollten, kann auch wie folgt vorgegangen werden:

1. 4 Tassen Wasser in die Glaskanne gießen;
2. Darin 2 Löffel (etwa 30 Gramm) Zitronensäure (in Apotheken oder Drogerien erhältlich) lösen und diese Lösung in den Wasserbehälter für Filterkaffee geben
3. Die Glaskanne auf die Warmhalteplatte stellen;
4. Die Taste EIN/AUS Filterkaffee drücken, die Menge von etwa einer Tasse auslaufen lassen und dann das Gerät abschalten;
5. Die Lösung etwa 15 Minuten einwirken lassen. Die Vorgänge 4 und 5 nochmals durchführen.
6. Die Maschine einschalten und den Rest der Lösung herauslaufen lassen, bis der Behälter vollkommen leer ist.
7. Spülen Sie die Maschine gut aus, indem Sie diese mindestens 3 Mal nur mit Wasser in Betrieb setzen (jeweils 3 volle Wasserbehälter).

Bei nicht regelmäßiger Durchführung des oben beschriebenen Reinigungsvorgangs, entfällt die Garantie.

PROBLEME	MÖGLICHE URSACHEN	ABHILFEN
Die Brühzeiten für den Filterkaffee haben sich verlängert	Die Filterkaffeemaschine muss entkalkt werden	Nehmen Sie die Entkalkung entsprechend den Anleitungen im Abschnitt „Entkalken der Einheit FILTERKAFFEE“ vor.
Der Kaffee hat einen säuerlichen Geschmack.	Die Maschine wurde nach der Entkalkung nicht ausreichend nachgespült.	Das Gerät wie in dem Abschnitt „Entkalken der Einheit FILTERKAFFEE“ oder „Entkalken der Einheit ESPRESSOKAFFEE“ beschrieben achspülen.
Der espressokaffee ist kalt	In dem Moment, in dem die Kaffeeausgabe angewählt wird, leucht die Kontrolllampe OK Espresso nicht auf	Abwarten, bis die Kontrolllampe OK Espresso aufleuchtet.
	Die Maschine wurde nicht vorgeheizt.	Das Gerät wie im Abschnitt „Vorheizen der Einheit espressokaffee“ beschrieben vorheizen.
	Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.	Die Tassen vorwärmen. Dazu die Tassen mit heißem Wasser ausspülen.
Der espressokaffee läuft nicht heraus.	Kein Wasser im Wasserbehälter.	Den Wasserbehälter füllen.
	Die Löcher der Ausgüsse des Siebträgers sind verstopft	Die Löcher der Ausgüsse säubern.
Der espressokaffee tropft über die Ränder des Siebträgers anstatt aus den Löchern	Der Siebträger wurde nicht korrekt eingerastet.	Den Siebträger korrekt einrasten und bis zum Anschlag zudrehen.
	Die Kesseldichtung hat an Elastizität verloren.	Die Kesseldichtung bei einer Kundendienststelle auswechseln lassen
	Die Öffnungen der Ausgüsse sind verstopft	Die Öffnungen der Ausgüsse reinigen.
Geräuschvoller Betrieb der Pumpe	Der Wasserbehälter ist leer	Den Wasserbehälter füllen
Die Kaffeecrema ist hell (der Kaffee läuft schnell aus dem Ausguss)	Das Kaffeepulver wurde nicht ausreichend gepresst.	Das Kaffeepulver stärker pressen.
	Zu wenig Kaffeepulver.	Mehr Kaffeepulver verwenden.
	Das Kaffeepulver ist zu grob gemahlen.	Nur eigens für espressomaschinen bestimmtes Kaffeepulver verwenden.
Die Kaffeecrema ist dunkel (der Kaffee läuft zu langsam aus dem Ausguss)	<ul style="list-style-type: none"> • Das Kaffeepulver wurde zu stark gepresst. • Zu viel Kaffeepulver. • Die Heißwasser-Dusche Espresso ist verstopft • Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Kaffeepulver weniger stark pressen • Weniger Kaffeepulver verwenden. • Entsprechend den Anleitungen im Kapitel „Reinigung der Heißwasser-Dusche Espresso“ vorgehen. • Nur eigens für espressokaffeemaschinen bestimmtes Kaffeepulver verwenden
Während der Cappuccinobereitung schäumt die Milch nicht auf	<ul style="list-style-type: none"> • Die Milch ist nicht kalt genug • Verwenden Sie stets Milch aus dem Kühlschrank 	<ul style="list-style-type: none"> • Die Milchaufschäumdüse ist verschmutzt • Die Löcher der Aufschäumdüse wie im Abschnitt „Reinigung des Milchaufschäumers“ beschrieben sorgfältig reinigen