

Lesen Sie vor Installation und Gebrauch des Gerätes die vorliegende Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Sie erzielen dadurch optimale Ergebnisse und höchste Betriebssicherheit.

Beschreibung des Gerätes

Die folgende Terminologie gilt für alle darauf folgenden Seiten.

Espressokocher (für beide Espressokocher gültige Beschreibung)

- A. Deckel des Oberteils
 - B. Oberteil
 - C. Wasserbehälter
 - D. Scheibensieb
 - E. Dichtung
 - F. Sicherheitsventil
 - G. Trichtersieb
 - H. Zwischenscheibe für halbe Espressokochermenge
 - I. Säule
- Universal-Untersatz**
- | | | | |
|-------------------------------------|------------|-----|--------|
| L. Untersatz (zur Espressokochern), | Verwendung | mit | beiden |
| M. Netzkabel | | | |
| N. EIN/AUS-Taste | | | |
| O. Kontrolllampe | | | |
- P. Cappuccino - Aufschäumvorrichtung**

Sicherheitshinweise

- Diese Maschine ist für die Zubereitung von Kaffee ausgelegt. Verwenden Sie niemals andere Extrakte, Kakaoapulver, Kamillentee bzw. andere Tees: Diese könnten die Löcher des Filters verstopfen.
- Während der Reinigung niemals den Untersatz und den Wasserbehälter in Wasser eintauchen: Es handelt sich um ein Elektrogerät.
- Passen Sie auf, sich nicht durch Wasser – bzw. Dampfspritzer oder durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes zu verbrennen.
- Während des Gebrauchs der Maschine das Berühren aller heißen Stellen vermeiden. Benutzen Sie die entsprechenden Tasten oder Henkel.
- Überzeugen Sie sich nach dem Auspacken, dass das Gerät keine Beschädigungen aufweist. Im Zweifelsfall das Gerät auf keinen Fall verwenden und sich an einen Fachmann wenden.
- Das Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, Polystyrolschaum, usw.) nicht in Reichweite von Kindern lassen, da dies eine Gefahrenquelle darstellt.
- Dieses Gerät darf ausschließlich als Haushaltsgerät verwendet werden. Jeder andere zweckentfremdete Gebrauch ist daher gefährlich.
- Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die durch einen zweckentfremdeten, unsachgemäßen oder unvernünftigen Gebrauch verursacht werden, nicht haftbar gemacht werden.
- Um das Gerät zu verwerten, muß es ausschließlich an

- eine Steckdose angeschließt sein. Das Gerät niemals mit angezündete Herden oder Kochplatten verwenden.
 - Das Gerät niemals mit feuchten oder nassen Händen bzw. Fügen berühren.
 - Das Gerät darf niemals unbeaufsichtigt von Kindern oder Personen, die mit dem Betrieb desselben nicht vertraut sind, gebraucht werden.
 - Achten Sie darauf, dass die Kinder nicht an dem Gerät herumspielen.
 - Bei Defekten oder Betriebsstörungen des Gerätes, dieses ausschalten und nicht versuchen es selbst zu reparieren.
- Wenden Sie sich für eventuelle Reparaturen ausschließlich an vom Hersteller autorisierte Kundendienststellen und verlangen Sie stets den Gebrauch von Original-Ersatzteilen. Die Nichtbeachtung der o.g. Sicherheitshinweise kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen.
- Das Netzkabel dieses Geräts darf niemals vom Benutzer selbst ausgetauscht werden, da hierzu Spezialwerkzeug erforderlich ist. Wenn das Kabel repariert oder ausgetauscht werden muss, wenden Sie sich ausschließlich an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle, um jedes Risiko auszuschließen.
- Außerdem, bei der Cappuccino-**
- Aufschäumvorrichtung folgendes beachten:**
- Das Gerät funktioniert mit zwei 1,5 V Batterien Typ „AA“.
 - Bei der Verwendung der Batterien, beachten Sie bitte Folgendes:
 - Sollten Sie das Gerät für längere Zeit unbenutzt lassen, nehmen Sie bitte die Batterien aus dem Gerät heraus;

- Wenn die Batterien erschöpft sind, denken Sie bitte daran, diese in die entsprechenden Sammelbehälter zu werfen;
- Werfen Sie die Batterien nicht ins Feuer.
- Halten Sie das Gerät während des Gebrauchs fest in der Hand.
- Halten Sie das Motorteil immer trocken und tauchen Sie es niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Nicht in der Geschirrspülmascchine reinigen.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen und stets an trockener Stelle verwahren. Mit Ausnahme des in den Anleitungen angegebenen Probetriebs zu Beginn, ist das Gerät immer mit vollständig in der Flüssigkeit eingetauchtem Schlagbesen verwenden.
- Besondere Vorsicht bei der Verwendung des Geräts mit heißen Flüssigkeiten.

Installation

- Stellen Sie das Gerät auf eine Arbeitsfläche entfernt von Wasserhähnen oder Spülbecken.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt. Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig geerdete Steckdose mit einer Mindestleistung von 6 A an. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Unfälle, die durch die nicht vorhandene Erdung der Anlage verursacht werden.
- Sollte die Steckdose nicht für den Stecker Ihres Gerätes geeignet sein, lassen Sie diese von einem Fachmann austauschen.

Zubereitung von Espresso-Kaffee

- 1) Stellen Sie sicher, dass der Espresso-Kocher kalt ist und drehen Sie diesen auf, indem Sie mit einer Hand den Wasserbehälter festhalten und mit der anderen das Oberteil, in dem sich der gebrühte Kaffee sammelt, gegen den Uhrzeigersinn, d.h. nach links, aufdrehen (Abb. 1).
 - 2) Das Trichtersieb entnehmen. Zur Zubereitung des ganzen Espresso-Kochers, den Wasserbehälter mit frischem Wasser bis zum Sicherheitsventil (innen im Wasserbehälter sichtbar) füllen (Abb. 2).
Zur Zubereitung des halben Espresso-Kochers reicht es hingegen, den Wasserbehälter bis zur Markierungslinie unter dem Sicherheitsventil (Abb. 3 - X) zu füllen.
- TIPP: Wir empfehlen frisches, welches Wasser zu verwenden. Sehr kalk- bzw. salzhaltiges Wasser beeinträchtigt das Kaffeearoma.**
- WICHTIG: Verwenden Sie den Espresso-Kocher nicht mit leerem Wasserbehälter oder mit warmem Wasser, um so die Kaffe Zubereitung zu beschleunigen.**
- 3) Setzen Sie das Trichtersieb in den Wasserbehälter ein (Abb. 4). Für die Zubereitung des halben Espresso-Kochers ist zudem die Zwischenschleibe (H) in das Trichtersieb einzulegen (Abb. 5).
 - 4) Füllen Sie das Trichtersieb mit Kaffeepulver, ohne das Pulver zu pressen (Abb. 6). Geben Sie das Kaffeepulver löffelweise bzw. in kleinen Mengen in das Sieb, um so zu vermeiden, dass zuviel Kaffeepulver eingefüllt wird und dies heraus fällt.
 - 5) Verteilen Sie das Kaffeepulver gleichmäßig und streichen Sie eventuell zu viel eingefülltes Kaffeepulver vom Rand des Siebs.

- WICHTIG: Verwenden Sie qualitativ hochwertiges und eigens für Espresso-Kocher geeignetes Kaffeepulver von mittlerem Mahlungsgrad.**
- 6) Drehen Sie den Espresso-Kocher fest zu, indem Sie mit einer Hand den Wasserbehälter festhalten und mit der anderen das Oberteil, in dem sich der gebrühte Kaffee sammelt, im Uhrzeigersinn, d.h. nach rechts, zudrehen. Nicht auf den Griff drücken.
 - 7) Stellen Sie den Espresso-Kocher auf den Untersatz (Abb. 7). Schließen den Deckel.
 - 8) Drücken Sie den EIN/AUS-Schalter (Abb. 8). Die Kontrolllampe zeigt an, dass der Espresso-Kocher in Betrieb ist.
 - 9) Der Kaffee beginnt nach einigen Sekunden hervorzuquellen.
 - 10) Bei abgeschlossenem Brühvorgang, den Kaffee vor dem Servieren umrühren, damit das Kaffeearoma gleichmäßig verteilt wird. Für die Zubereitung des halben Espresso-Kochers empfehlen wir, den Espresso-Kocher nach dem Brühvorgang noch etwa 5 Minuten lang auf dem Untersatz stehen zu lassen, damit der Kaffee die optimale Temperatur erreicht.
 - 11) Nach abgeschlossenem Brühvorgang schaltet sich die „Keep-Warm“-Funktion (Warmhaltefunktion) ein und der Espresso-Kocher hält den Kaffee bis zu einer halben Stunde weiter warm. Nach Ablauf dieser Zeitschaltet sich der Espresso-Kocher automatisch ab.
- WICHTIG: Vor dem ersten Gebrauch des Espresso-Kochers sämtliche Zubehörtelle und interne Leitungen mit warmem Wasser reinigen und einige Kaffees zubereiten, die Sie dann wegschütten.**

Wartungsfunktion - Keep Warm Funktion

Dank der ‚Keep Warm‘ – Vorrichtung kann der Espresso-Kaffee bis zu einer halben Stunde nach der Zubereitung warm gehalten werden.

Diese Vorrichtung wird automatisch abgeschaltet, wenn der Espresso-Kocher sofort nach dem Brühvorgang vom Untersatz genommen wird.

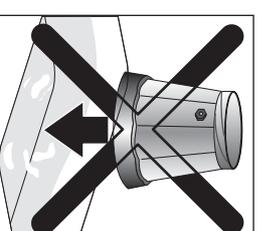
Steht der Espresso-Kocher mit noch mit Kaffee gefülltem Oberteil auf dem Sockel, kann der Kaffee durch Drücken des EIN/AUS-Schalters eine weitere halbe Stunde warm gehalten werden.

Nach dem abgeschlossenen Brühvorgang kann der Espresso-Kocher sofort ausgeschaltet werden, indem Sie einfach den EIN/AUS-Schalter drücken.

Reinigung und Wartung

- Vor jedem Reinigungseingriff abwarten, bis der Espresso-Kocher nach dem Gebrauch vollkommen abgekühlt ist.
- Regelmäßig das Innere der Säule reinigen.
- Regelmäßig das Trichtersieb und die Dichtung überprüfen: Bei Zeichen von Abnutzung oder Beschädigung sind diese Teile auszuwechseln. Gebrauchen Sie Original-Ersatzteile.
- Ab und an überprüfen, dass die Löcher des Scheibensiebs nicht verstopft sind.
- Bei Verstopfungen die Löcher mit einer Nadel reinigen (Abb. 9).
- Den Espresso-Kocher nicht im Geschirrspüler spülen.
- Für die Reinigung keine Lösungsmittel oder scheuernde Spülmittel verwenden. Es reicht, den Espresso-Kocher mit einem Schwamm abzuwaschen.

Spülen Sie niemals den Wasserbehälter und tauchen Sie Den niemals in Wasser.



Rechtschreibungen

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	ABHILFE
Der Kaffee tritt nicht heraus	Kein Wasser im Wasserbehälter	Den Wasserbehälter mit frischem Wasser füllen
Es braucht zu viel Zeit bis der Kaffee heraustritt	Der verwendete Kaffee eignet sich nicht für dieses Gerät. Der Scheibenfilter ist verstopft	Ausschließlich für Espresso-Kocher geeignetes Kaffeepulver verwenden Den Scheibenfilter wie im Abschnitt "Reinigung und Wartung" angegeben reinigen.
Der Kaffee tritt über die Ränder des Wasserbehälters heraus.	Das Kaffeepulver wurde gepresst Der Scheibenfilter ist verstopft Die Dichtung ist durchgebrannt oder beschädigt	Das Kaffeepulver nicht anpressen Den Scheibenfilter wie im Abschnitt "Reinigung und Wartung" angegeben reinigen. Die Dichtung austauschen.

Cappuccino - Milchschaumvorrichtung

Das Gerät vor dem ersten Gebrauch sorgfältig reinigen

Aktivierung der Batterien

- Leicht nach außen hin drücken, damit der schwarze Deckel (EIN/AUS-Taste) verrutscht und geöffnet werden kann. Nehmen Sie den Deckel ab.
- Setzen Sie nun die Batterien ein; achten Sie hierbei bitte auf die im Batteriefach angegebenen Anweisungen.
- Setzen Sie den Deckel wieder auf das Batteriefach und schließen Sie ihn, indem Sie ihn nach unten drücken bis er einrastet.
- Kurz die EIN/AUS-Taste drücken und die Betriebstüchtigkeit des Schlagbesens überprüfen, um sicherzustellen, dass die Batterien einwandfrei funktionieren.

Betrieb des Gerätes

- Das Gerät kann zum Aufschäumen der Milch für Cappuccinos benutzt werden.
- Ein Gefäß ein Drittel voll mit Milch füllen.
- Das Gerät in die Hand nehmen, den Schlagbesen in die Flüssigkeit eintauchen und dann die EIN/AUS-Taste drücken, um den Betrieb zu starten.
- Das Gerät für 15-20 Sekunden langsam nach oben und unten bewegen und dabei stets den Schaumschläger eingetaucht halten.
- Wenn die Milch ausreichend aufgeschäumt worden ist, das Gerät abschalten, indem Sie die EIN/AUS-

Taste loslassen. Danach das Gerät aus der aufgeschäumten Milch herausziehen.

Ratschläge:

Gute Resultate erzielen Sie, wenn Sie Milch mit einer Temperatur unter oder gleich 60°C verwenden; benutzen Sie auf keinen Fall gekochte Milch.

Es kann jede Milch verwendet werden: Frischmilch, pasteurisierte Milch, Vollmilch und halbfettarme Milch. Die Ergebnisse können jedoch je nach Frische und Pasteurisierung unterschiedlich ausfallen.

Wartung und Reinigung

- Den Griff (Motorteil) nicht in Wasser eintauchen oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- Es wird empfohlen, das Gerät sofort nach dem Gebrauch zu reinigen.
- Reinigung des Schlagbesens: Nach der Verwendung mit kaltem Flüssigkeiten, reicht es, den Schlagbesen unter fließendem Wasser abzuspolen. Hartnäckigere Reste entfernen Sie, indem Sie den Schlagbesen in warmes Wasser eintauchen und das Gerät kurz betreiben.
- Hinweis: Wenn das Gerät unter fließendem Wasser betrieben wird, könnte dies Spritzer verursachen. .
- Reinigung des Griffs (Motorteil): Den Motorteil mit einem feuchten Tuch, und nötigenfalls, mit neutralem Spülmittel reinigen.
- Das Gerät wieder horizontal hinlegen. Wenn Sie das Gerät senkrecht auf den Schaumschläger gestützt hinstellen, könnte der Letztere beschädigt werden und so den Betrieb beeinträchtigen.