



privileg

Espresso-Automat

Gebrauchsanleitung





Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde

Vielen Dank für Ihren Einkauf. Überzeugen Sie sich selbst: auf unsere Produkte ist Verlass. Damit Ihnen die Bedienung leicht fällt, haben wir eine ausführliche Anleitung beigelegt. Sie soll Ihnen helfen, schnell mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu werden. Bitte lesen Sie die Anleitung vor der Inbetriebnahme aufmerksam durch und beachten Sie auch die angeführten Sicherheitshinweise.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem neuen Gerät.

Ihre QUELLE

Transportschaden

Eines sollten Sie auf jeden Fall sofort überprüfen: ob Ihr Gerät unbeschädigt bei Ihnen angekommen ist. Falls Sie einen Transportschaden feststellen, nehmen Sie das Gerät im Zweifelsfall nicht in Betrieb. Verwenden Sie bitte zur Rücksendung den Rücksendeaufkleber oder wenden Sie sich an die Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben. Die Telefonnummer finden Sie auf dem Kaufbeleg bzw. auf dem Lieferschein.



Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|----|
| Sicherheitshinweise | 4 |
| Wichtige Hinweise | 4 |
| Produktbeschreibung | 5 |
| Bedienung | 6 |
| Vor dem ersten Gebrauch | 6 |
| Wasser einfüllen | 6 |
| Espresso zubereiten | 6 |
| Druck abbauen | 9 |
| Entleeren des Filters | 9 |
| 2 Tassen Espresso zubereiten | 9 |
| Cappuccino zubereiten | 10 |
| Reinigung und Pflege | 12 |
| Reinigung Espresso-Automat | 12 |
| Entkalken des Espresso-Automaten | 14 |
| Kundendienst | 15 |
| Ersatzteile | 15 |
| Reparaturhinweis | 15 |
| Garantie-Information | 16 |



Sicherheitshinweise



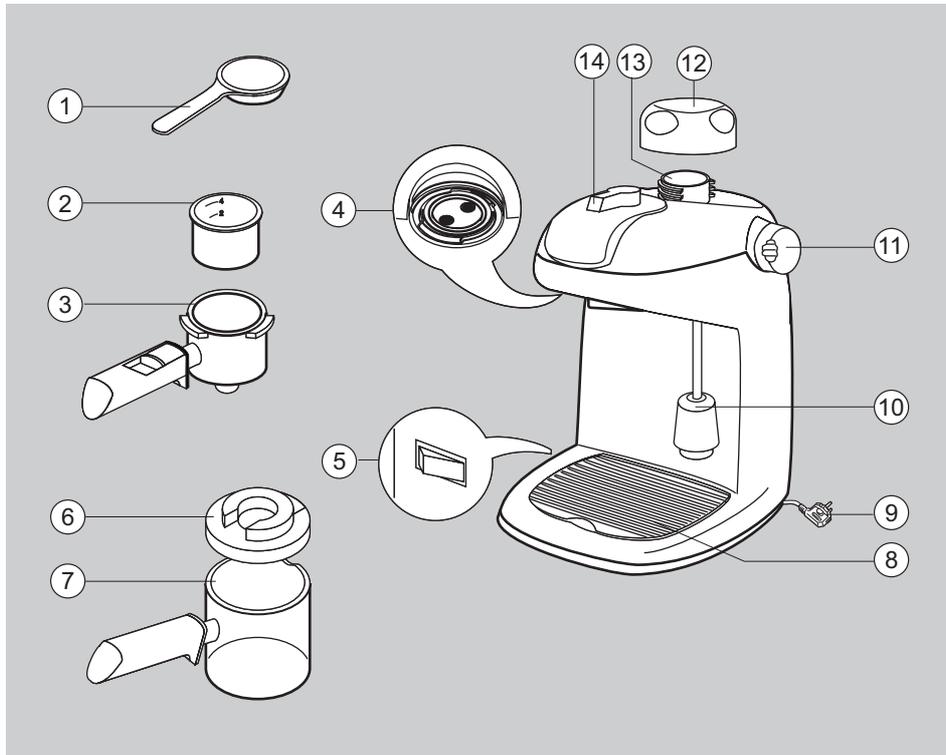
- Um Schäden und Gefahren durch nicht ordnungsgemäßen Gebrauch zu vermeiden, ist die Gebrauchsanleitung zu beachten und sorgfältig aufzubewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist sie mit zu übergeben.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät auf einwandfreien Zustand kontrollieren, es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn:
 - es einmal heruntergefallen sein sollte
 - es sichtbare Schäden aufweist
 - die Zuleitung beschädigt ist.In diesen Fällen das Gerät vom Technischen Kundendienst überprüfen lassen.
- Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typschild anschließen.
- Gerät nur unter Aufsicht betreiben.
- Die Netzanschlussleitung nicht herunterhängen lassen und so legen, dass Kinder nicht daran ziehen können.
- **Achtung:** Filteraufnahme, Filterträger, Dampfdüse, Dampfrohr, Glaskanne, Sicherheitsverschlussdeckel und Druckwasserbehälter-Gewinde sind **bei Betrieb heiß!**
- **Vorsicht!** Bei Arbeiten mit Dampf besteht **Verbrühungsgefahr**. Deshalb vorsichtig hantieren.
- Während des Durchlaufs und solange das System unter Druck steht den Filterträger und den Verschlussdeckel **nicht** abnehmen!
- Der Netzstecker ist zu ziehen:
 - bei Störungen während des Betriebes
 - vor jeder Reinigung und Pflege
 - nach dem Gebrauch.Den Netzstecker nicht an der Zuleitung aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät nicht ins Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.
- Kinder und Gebrechliche nicht ohne Aufsicht mit Elektrogeräten arbeiten lassen. Verpackungsmaterialien wie z.B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.

Wichtige Hinweise

- Andere Arbeiten als hier beschrieben dürfen mit dem Gerät nicht durchgeführt werden. Es ist nur für die Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für gewerbliche Nutzung. Bei zweckfremdem Einsatz erlischt der Garantieanspruch.
- Gerät nicht auf heißen Oberflächen wie Herdplatten o.ä. und nicht in direkter Nähe zu offenen Flammen abstellen.
- Gerät nur auf trockener, stabiler, waagrecht, wasserunempfindlicher Fläche aufstellen.
- Das Gerät darf nicht in geschlossenen Küchenmöbeln verwendet werden.
- Die Glaskanne nicht in Mikrowellengeräten verwenden.
- **Restwasser entfernen.** Aus hygienischen Gründen Restwasser nicht über Stunden im Gerät stehen lassen.
- Keine Milch oder fertige Getränke wie Kaffee oder Tee in den Wasserbehälter füllen, sondern nur kaltes Frischwasser.
- Das Gerät nicht ohne Wasser betreiben.
- Bei Verwendung von Zusatzteilen und Zusatzstoffen sowie Reinigungsmittel, die nicht ausdrücklich in der Gebrauchsanleitung empfohlen werden, können Funktionsstörungen auftreten, die unter Umständen auch Gefahren hervorrufen.



Produktbeschreibung



- | | |
|---|------------------------------------|
| ① Messlöffel | ⑧ Abtropfschale |
| ② Filter | ⑨ Netzanschlussleitung mit Stecker |
| ③ Filterträger | ⑩ Dampfrohr mit Dampfdüse |
| ④ Filteraufnahme mit Bajonettverschluss | ⑪ Drehknopf für Dampfventil |
| ⑤ Ein/Aus-Schalter mit Kontroll-Leuchte | ⑫ Sicherheitsverschlussdeckel |
| ⑥ Spritzschutzdeckel | ⑬ Druckwasserbehälter |
| ⑦ Glaskanne | ⑭ Durchflussregler |



Bedienung

Vor dem ersten Gebrauch

Vor dem ersten Gebrauch alle abnehmbaren Teile reinigen, wie unter „Reinigung und Pflege“ Seite 12 beschrieben.

Um einwandfreien Geschmack zu gewährleisten, vor der ersten Kaffeezubereitung 2 bis 3 Durchläufe mit klarem Wasser - ohne Kaffeemehl - durchführen.

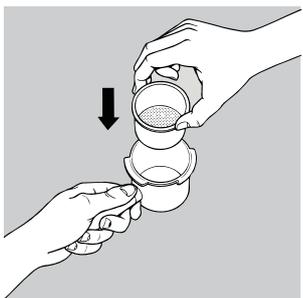
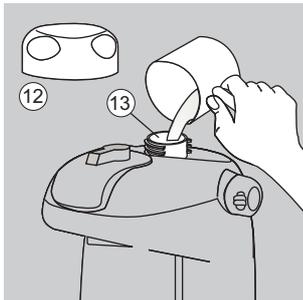
Diesen Vorgang auch wiederholen, wenn das Gerät längere Zeit nicht verwendet wurde.

Wichtig

Nach jedem Brühvorgang das Gerät ausschalten und wenige Minuten abkühlen lassen, bevor es neu befüllt wird.

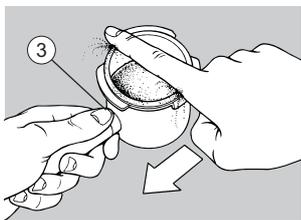
Wasser einfüllen

Den Verschlussdeckel (12) des Wasserbehälters linksdrehend abschrauben. Mit der Glaskanne die gewünschte Wassermenge - max. bis zur Unterkante des Metallhalteringes - abmessen und in den Wasserbehälter (13) füllen.





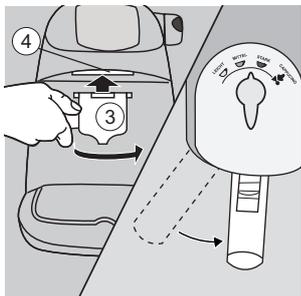
Mit dem Messlöffel die gewünschte Menge Kaffeemehl einfüllen; das Kaffeemehl jedoch nicht festdrücken.



Darauf achten, dass der Rand des Filterträgers ③ und die Dichtung an der Filteraufnahme ④ sauber sind, sonst verschleißt die Dichtung vorzeitig.

Dosierungs-Tabelle für Espresso

| Zubereitung von | Wassermenge in der Kanne | Kaffeepulvermenge im Sieb |
|-----------------|--------------------------|---------------------------|
| 2 espressos | | |
| 4 espressos | | |

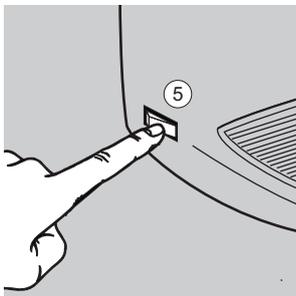
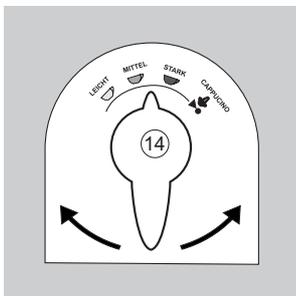
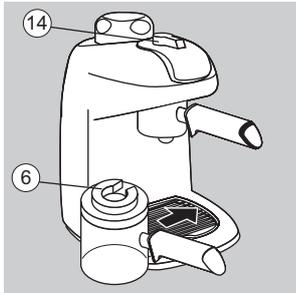


Den Filterträger ③ von unten an die Filteraufnahme ④ ansetzen, nach oben drücken und dann den Griff des Filterträgers nach rechts schwenken.

Der Filterträger muss nicht unbedingt zentral zur Maschine stehen; es ist vielmehr erforderlich, dass der Filterträger gut klemmt und korrekt sitzt.



Bedienung



Die Glaskanne mit aufgesetztem Deckel unter den Auslauf des Filterträgers stellen.

Kontrollieren, ob der Drehknopf für das Dampfventil (11) an der rechten Seite des Gerätes geschlossen ist (Rechtsanschlag), dann den Netzstecker einstecken.

Mit dem Durchflussregler (14) die gewünschte Espresso-Stärke wählen:

LEICHT - leichter Espresso

MITTEL - mittelstarker Espresso

STARK - starker Espresso

Hinweis: in Stellung „Cappuccino“ ist der Durchfluss geschlossen. Diese Stellung wird für das Aufschäumen der Milch verwendet.

Das Gerät einschalten, die Kontroll-Leuchte (5) im Schalter leuchtet auf.

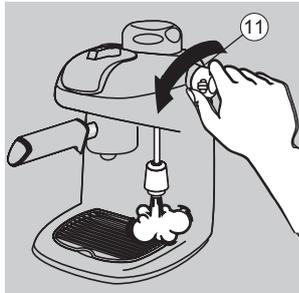
Nach einigen Minuten wird die Brühtemperatur erreicht und der Kaffee beginnt automatisch durchzulaufen.

Nach dem Durchlauf das Gerät ausschalten und die Glaskanne entnehmen. Zum Einschenken des Kaffees den Spritzschutzdeckel (6) abnehmen. Vorsicht, der Deckel ist heiß!

Es wird empfohlen, bei geringer Kaffeemenge (2 Tassen) die Glaskanne und die Serviertassen vorzuwärmen.

Sollte der Espresso zu langsam oder gar nicht durchlaufen, ist vermutlich der Filter verstopft oder der Durchflussregler (14) auf Stellung „Cappuccino“.

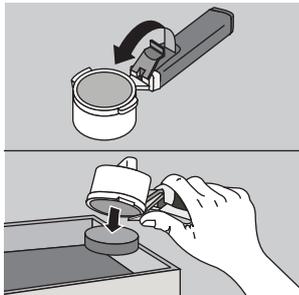
Das Gerät dann ausschalten und abkühlen lassen, oder Druck abbauen. Erst bei drucklosem Gerät den Filterträger lösen und abnehmen. Den Filter ausleeren und reinigen.



Druck abbauen

Nach dem Brühvorgang kann noch ein Restdruck im System anstehen. Bevor der Filterträger entnommen wird, muss unbedingt das Gerät drucklos gemacht werden.

Dies erfolgt durch langsames Öffnen des Dampfventils (11). Es wird empfohlen, ein Gefäß unter die Dampfdüse zu stellen.



Entleeren des Filters

Bei abgekühltem drucklosem Gerät den Griff des Filterträgers nach links schwenken und den Filterträger mit dem Filter abnehmen.

Den am Griff schwenkbar gelagerten Filterhalter nach vorne schwenken damit der Filter nicht herausfällt. Den Kaffeesatz durch leichtes Aufklopfen des Filterträgers entfernen.



2 Tassen Espresso zubereiten

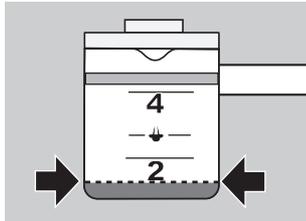
Der Filterträger hat zwei Abflussöffnungen an der Unterseite. Die Espressotassen werden direkt unter den Auslauf gestellt. Während dem Durchlauf kann es geringfügig spritzen.

Es wird empfohlen die Espressotassen vorzuwärmen.

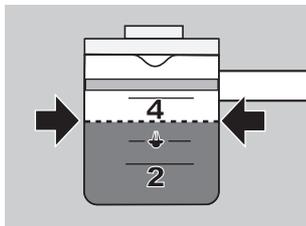
Wahlweise die Glaskanne mit aufgesetztem Deckel unter den Auslauf stellen und den Espresso anschließend auf zwei Espressotassen verteilen.



Bedienung



2 Cappuccinos: wenn dieser Stand erreicht ist, den Milchschaum erzeugen



4 Cappuccinos: wenn dieser Stand erreicht ist, den Milchschaum erzeugen

Cappuccino zubereiten

Für Cappuccino ebenso wie bei der Espresso-Zubereitung verfahren, wobei zusätzlich die aufgeschäumte Milch erzeugt werden muss.

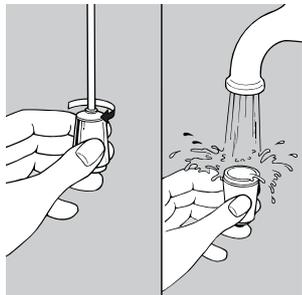
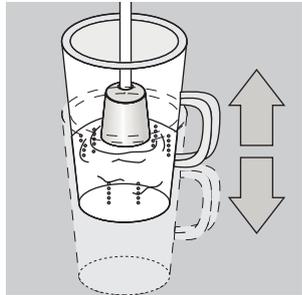
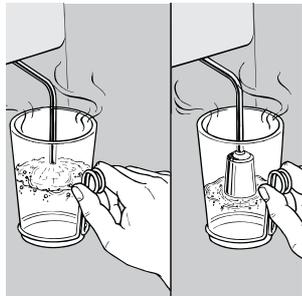
Gleichzeitig während der Kaffee durchläuft, ein schmales Gefäß 1/3 bis 1/2 mit kalter Milch füllen und so unter die Dampföuse halten, dass die Düse gerade in die Milch eintaucht.

Entscheidend für eine ausreichende Menge an Milchschaum ist der richtige Zeitpunkt: in den Abbildungen links ist der Füllstand in der Glaskanne gezeigt, zu dem mit dem Aufschäumen begonnen werden muss!

Der Durchflussregler sollte dazu auf Stellung „MITTEL“ stehen.

| Dosierungs-Tabelle für Cappuccino | | | |
|-----------------------------------|--------------------------|---------------------------|-------------------------|
| Zubereitung von | Wassermenge in der Kanne | Kaffeepulvermenge im Sieb | Milchmenge in der Kanne |
| 2 Cappuccinos | | | |
| 4 Cappuccinos | | | |





Den Drehknopf des Dampfventils langsam nach links drehen und Dampf einströmen lassen.

Das Gefäß dabei bewegen, dass die Düse die obere Milchschiicht durchwirbelt.

Sobald genügend Schaum vorhanden ist, die Düse tiefer eintauchen, bis die Milch warm ist. Die Milch darf nicht kochen, da sonst der Schaum wieder zusammenfällt!

Das Dampfventil rechtsdrehend schließen und das Gerät ausschalten.

Den fertigen Espresso in vorgewärmte Tassen füllen und mit einem Löffel den Milchschaum daraufgeben. Den Cappuccino nach Belieben mit Schokorasjel oder Kakaopulver garnieren.

Hinweis:

Wenn die Düse in Milch eingetaucht war, muss sie anschließend aus hygienischen Gründen sofort abgeschraubt und gereinigt werden, damit keine Milchrückstände zurückbleiben und die Düse verstopfen.



Reinigung und Pflege

Reinigung Espresso-Automat

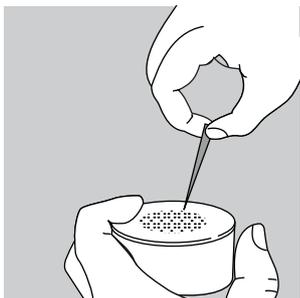
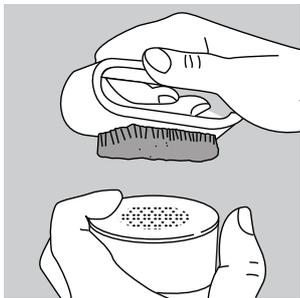
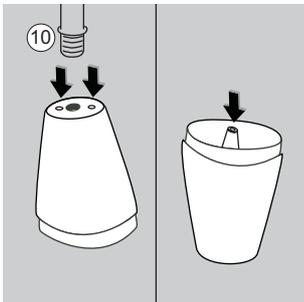


Vor jedem Reinigen den Netzstecker ziehen!
Das Gerät muss drucklos und abgekühlt sein!

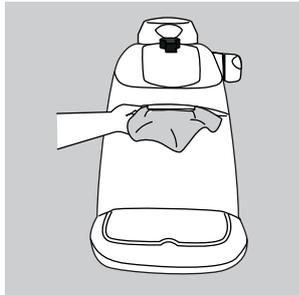
Nach der Espresso-Zubereitung den Kaffeesatz entleeren und Filter mit Filterträger unter fließendem Wasser reinigen.

Das Dampfrohr ⑩ nach jedem Gebrauch sauberwischen und die Düse reinigen. Die drei Löcher an der Düse müssen frei sein. Gegebenfalls mit einer Nadel durchstechen und reinigen.

Zeitweise den Filterträger von Hand innen reinigen. Den Filterträger nicht in die Geschirrspülmaschine legen.



Den Filter mit einer Bürste reinigen und darauf achten, dass die kleinen Löcher nicht verstopft sind, andernfalls mit einer Nadel durchstechen.



Der oben in der Filteraufnahme fest eingebaute Filter muss zeitweise von Ablagerungen gereinigt werden.

Zur Entnahme mit einem Kreuzschraubendreher die beiden Schrauben abschrauben und Filter mit Dichtung nach unten abnehmen.

Den Filter mit einer Bürste mit warmem Wasser reinigen und überprüfen, dass die Löcher frei sind. Gegebenfalls eine Nadel verwenden.

Die Filteraufnahme mit einem feuchten Tuch reinigen.

Nach der Reinigung den Filter in die Dichtung einlegen und mit den beiden Schrauben an der Filteraufnahme befestigen.

Die Glaskanne kann in warmem Wasser mit Spülmittel gereinigt werden.

Den **Kaffeeautomaten nie in Wasser tauchen** oder unter fließendes Wasser halten.

Das Gehäuse nur mit einem feuchten Tuch abwischen und nachtrocknen. Keine aggressiven Scheuermittel verwenden!

Das Gerät stets mit geschlossenem Verschlussdeckel aufbewahren.



Reinigung und Pflege



- Sicherheitshinweise des Entkalkungsmittel-Herstellers beachten!
- Hautkontakt des Entkalkungsmittels vermeiden. Entkalkungsmittel nicht in die Hände von Kindern gelangen lassen.
- Kinder während des Entkalkungsvorganges vom Gerät fernhalten.

Entkalken des Espresso-Automaten

Je nach Härtegrad des Wassers muss das Gerät von Zeit zu Zeit entkalkt werden. Dazu nur umweltfreundlichen Entkalkungsmittel (Zitronensäurebasis) verwenden. Diese Mittel sind überall im Handel erhältlich. Keinesfalls Essig, Salz- oder Schwefelsäure verwenden.

Den Filterträger ohne Filter einsetzen. Die Glaskanne unter den Filterträger auf die Abtropfschale stellen.

Kaltes Wasser und Entkalkungsmittel nach Herstellerangaben dosiert, in den Wasserbehälter geben und **maximal 1 Stunde** einwirken lassen. Längere Einwirkzeiten verbessern das Entkalkungsergebnis nicht.

Danach das Gerät einschalten und die Entkalkerflüssigkeit durchlaufen lassen.

Während des Durchlaufs ein Gefäß unter die Dampfdüse stellen und Dampfventil für ca. 20 Sekunden leicht öffnen.

Nach dem Durchlauf der Entkalkerflüssigkeit das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.

Die losen Teile abnehmen und den Automaten umkippen, damit die restliche Entkalkerflüssigkeit ausläuft.

Danach zweimal eine ganze Füllung mit jeweils frischem Wasser durchkochen und dabei jeweils auch etwas Dampf ablassen, damit die Dampfleitung gereinigt wird.

Durchgelaufene Entkalkerflüssigkeit nicht nochmals verwenden und nie in emaillierte Abflussbecken ausgießen.



Kundendienst

Ersatzteile

Ersatzteile können, unter Angabe der Geräte-Produktnummer, über Verkaufsstellen, Kundendienststellen und durch Bestellung bei

Profectis GmbH

Technischer Kundendienst
Zentral-Ersatzteillager
Duisburger Straße 57
90451 Nürnberg
Telefon 0180 5136020

bezogen werden.

Reparaturhinweis

Achtung! Elektrogeräte dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können. Um eine Gefährdung zu vermeiden, das Gerät im Reparaturfall oder bei Beschädigung der Anschlussleitung zu einer Servicestelle des Technischen Kundendienstes senden oder dort abgeben.

Profectis GmbH

Technischer Kundendienst
Zentrale Service-Hotline
0180 5606020

Das aktuelle Anschriftenverzeichnis ist im gültigen Hauptkatalog unter „Technischer Kundendienst“ aufgeführt. Das defekte Gerät kann auch in einer Verkaufsstelle abgegeben und nach Fertigstellung dort wieder abgeholt werden.





Garantie-Information

Für unsere technischen Geräte übernehmen wir im Rahmen unserer Garantiebedingungen die Garantie für einwandfreie Beschaffenheit. Die Garantiezeit beginnt mit der Übergabe. Den Zeitpunkt weisen Sie bitte durch Kaufbeleg nach (Kassenzettel, Rechnung, Lieferschein u.ä.). Bewahren Sie diese Unterlagen bitte sorgfältig auf. Unsere Garantiebedingungen sind in unseren jeweils gültigen Hauptkatalogen ausgedruckt.

Im Garantie- und Reparaturfall bitten wir Sie, sich an unsere nächstgelegene Kundendienststelle, nächstgelegene Verkaufsstelle oder die im Katalog angegebene Service-Hotline zu wenden.

QUELLE Aktiengesellschaft
90762 Fürth

Espresso-Automat
Produkt-Nr. 542.964

5732126600/05.03