HERZLICHEN DANK FÜR IHR VERTRAUEN !

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen FIF - Espressoautomaten und sind überzeugt, dass Sie mit diesem modernen Gerät zufrieden sein werden.
Um eine stets optimale Funktion und Leistungsbereitschaft Ihres Espressoautomaten zu garantieren - und um Ihre persönliche Sicherheit zu gewährleisten - haben wir eine Bitte an Sie: Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich und sorgfältig durch und befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise! Sie erzielen dadurch optimale Ergebnisse bei größtmöglicher Betriebssicherheit. Alle Tätigkeiten an und mit diesem Gerät dürfen nur soweit ausgeführt werden, wie sie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben sind. Falls Sie den Espressoautomaten einmal weitergeben, legen Sie bitte diese Bedienungsanleitung dazu.

VERPACKUNG: Ihre FIF - Espressomaschine befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung. Verpackungen sind Rohstoffe und somit wiederverwendungsfähig oder können dem Rohstoffkreislauf zurückgeführt werden.

Bitte lesen Sie vor Gebrauch des Espresso-Automaten die vorliegende Bedienungsanleitung sorgfältig durch.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE !

Überprüfen Sie, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, ob die Spannungsangabe auf dem Typenschild mit der Ihres Haushaltes übereinstimmt.
Entfernen Sie alle Schutzfolien.

ACHTUNG VERLETZUNGSGEFAHR!!
Dieses Gerät erzeugt Hitze (Heißwasser) und Dampf!
Niemals heiße Teile (Dampfrohr, Heißwasseraustritt, Filterhalter und Filter) berühren!

Lassen Sie das Gerät niemals in Kinderhände gelangen. Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen können.

- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung übereinstimmt. Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose mit einer Absicherung von mindestens 10 A angeschlossen werden; der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung der obengenannte Vorschrift verursacht werden.

- Sollte die Steckdose für den Netzstecker des Geräts ungeeignet sein, lassen Sie diese durch einen qualifizierten Fachmann auswechseln.

- Die elektrische Sicherheit dieses Geräts ist nur dann gewährleistet, wenn es gemäß den gültigen elektrischen Sicherheitsvorschriften mit einer wirksamen Erdung versehen ist. Der Hersteller ist für eventuelle Schäden, die durch eine nicht vorgenommene Erdung der Anlage entstehen können, nicht verantwortlich. Wenden Sie sich bitte an einen Fachmann.

- Das Gerät nicht ohne Wasser betreiben.

- Vor jeder Inbetriebnahme oder bei Ausschalten des Geräts kontrollieren Sie, dass der Dampfausgabedrehknopf (4) immer abgesperrt ist, ansonsten kann heißes Wasser aus der Dampfdüse treten und zu Verbrühungen führen.

- Dieses Gerät wurde für die Zubereitung von Espresso gebaut. Achten Sie darauf, sich nicht mit dem austretenden Heißwasser oder Dampf zu verbrennen.

►*WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE !*

- Das Berühren aller heißen Stellen vermeiden (Dampf- und Wasserrohr, Heißwasseraustritt, Brühbereich, Filterhalter und Filter).

- Den Filterhalter nicht entfernen, solange das Gerät noch unter Druck steht und der Brühvorgang noch nicht beendet ist.

- Das Gerät nicht in Räumen mit Innentemperaturen um oder unter 0°C stehen lassen, wenn noch Wasser im Behälter ist. Das Gerät könnte durch Gefrieren des Wassers beschädigt werden.

- Überzeugen Sie sich nach dem Auspacken, dass das Gerät keine Beschädigung aufweist. Im Zweifelsfall darf das Gerät auf keinen Fall benutzt werden. Wenden Sie sich an einen qualifizierten Fachmann.

- Das Verpackungsmaterial (Kunststoffbeutel, Styropor, etc.) nicht in Reichweite von Kindern lassen, da dies eine Gefahrenquelle darstellen kann.

- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch als Haushaltgerät zugelassen.

- Wird es zweckentfremdet und infolgedessen zur Gefahrenquelle, kann der Hersteller für eventuelle dadurch entstehende Schäden nicht haftbar gemacht werden.

- Das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder Füßen berühren.

- Das Gerät nicht in Badezimmern oder Duschräumen verwenden. Stellen Sie das Gerät auf einer festen Arbeitsfläche mindestens 60 cm entfernt von Wasserhähnen oder Spülbecken auf.

- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt von Kindern oder Personen, welche mit dem Betrieb desselben nicht vertraut sind, bedient werden.

- Das Gerät niemals ins Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

- Bevor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchgeführt werden, ist die elektrische Stromzufuhr zum Gerät durch Ziehen des Netzsteckers zu unterbrechen.

► *WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE !*

- Bevor Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, schalten Sie das Gerät mit dem EIN/AUS-Schalter aus. Ziehen Sie niemals an der Leitung, sondern fassen Sie den Stecker an, um das Gerät vom Netz zu trennen.

- Bei defekten Geräten (z.B. Anschlussleitung beschädigt bzw. Fallschaden) oder Funktionsstörungen das Gerät ausschalten. Nehmen Sie selbst keine Eingriffe vor. Lassen Sie eventuelle Reparaturen ausschliesslich von einem Kundendienstzentrum (laut beiliegender Garantiekarte) durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

- Achten Sie darauf, daß die Anschlussleitung nicht zur Stolperfalle wird. Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht geklemmt oder gequetscht wird.

- Sollte eine Verlängerungsleitung notwendig sein, achten Sie darauf, dass die Verlängerung für die Leistung des Geräts ausgelegt ist. Lassen Sie sich vom Fachhändler beraten.

- Es ist möglich die Anschlussleitung nach links oder nach rechts auszurichten, je nach Lage der nächsten Steckdose. Legen Sie hierzu die Anschlussleitung in die eigens dafür vorgesehenen Führungen am Boden des Geräts, wie in Abb. 1 beschrieben. Nach diesem Vorgang stellen Sie bitte sicher, dass die Anschlussleitung mittels den sich am Boden des Geräts befindlichen Haken ordnungsgemäß befestigt wird.

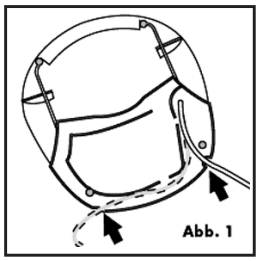


Abb. 1

- Beachten Sie generell die Anleitungen des Herstellers.

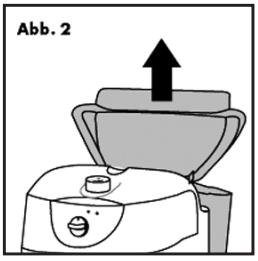
- Dieses Gerät entspricht der EG-Richtlinie 87/308 zur Funkentstörung.
  Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte, bitte auch die Bedienungsanleitung übergeben.

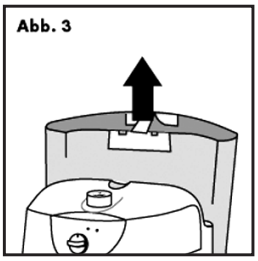
VOR DEM GEBRAUCH

Nach Auspacken des Gerätes die Tüte mit dem Zubehör entnehmen. Sämtliche Zubehörteile und die internen Leitungen sollten gereinigt werden, indem Sie reichlich heißes Wasser durchfließen lassen (etwa 5-6 Tassen nur mit Heißwasser, ohne Kaffee auffüllen). Die Zubehörteile (Filterhalter, 1 Filter für 1-2 Tassen Espresso und Messlöffel) sollten zuvor auch mit warmem Wasser und Reinigunsmittel gewaschen werden und anschliessend mit reichlich klarem Wasser gespült werden.

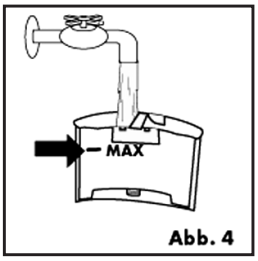
FÜLLUNG DES WASSERBEHÄLTERS

Den Deckel des Wasserbehälters entnehmen (Abb.2) und den Wasserbehälter nach oben herausziehen (Abb.3); überschreiten Sie dabei nie die Markierungslinie über dem Schriftzug MAX. (Abb.4) und setzen Sie ihn anschließend wieder ein. Dabei den Behälter leicht andrücken, damit sich das am Behälterboden befindliche Ventil öffnet. Der Behälter kann auch aufgefüllt werden, ohne herausgezogen zu werden, indem man das Wasser direkt mit einer Kanne eingießt.





ACHTUNG: Es ist völlig normal, wenn sich in dem Fach unter dem Behälter etwas Wasser ansammelt; es wird deshalb empfohlen, das Fach ab und an mit einem sauberen Schwamm zu trocknen.



HINWEIS: Setzen Sie das Gerät niemals mit leerem Wasserbehälter in Betrieb und sorgen Sie dafür, ihn immer aufzufüllen sobald der Wasserstand einige Zentimeter vom Behälterboden erreicht hat.

REINIGUNG VOR DEM GEBRAUCH

a) Den Netzstecker unter Beachtung der Sicherheitshinweise einstecken.

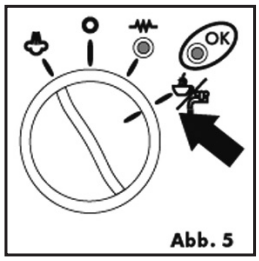


Abb. 5

b) Drehen Sie den Wahlschalter auf die Position (Abb. 5). Die Pumpe beginnt zu arbeiten. Abwarten, bis das Wasser aus dem Heißwasseraustritt ausfließt, dann drehen Sie den Wahlschalter auf die Position (Abb. 6). Nach ca. 2 Minuten schaltet sich die Kontrollleuchte ein (Abb. 7). Damit wird angezeigt, dass das Wasser (im Wasserkessel) die richtige Temperatur erreicht hat.

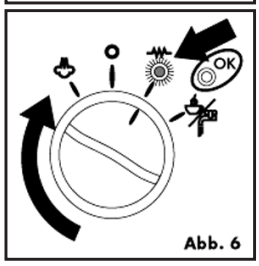


Abb. 6

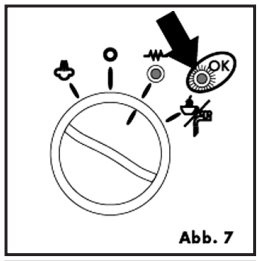


Abb. 7

Abb. 8

c) Drehen Sie den Wahlschalter auf die Position um das Wasser aus dem Heißwasseraustritt herausfließen zu lassen (Abb. 8), danach Wahlschalter auf die Position drehen.

d) Für eine gründliche Reinigung vor dem Gebrauch ist das o.a. Verfahren mindestens vier- bis fünfmal zu wiederholen. Danach ist das Gerät betriebsbereit.

BEFESTIGUNG DES FILTERHALTERS

Zum Einsetzen des Filterhalters führen Sie ihn unter den Heißwasseraustritt (Abb. 9). Danach nach oben drücken und gleichzeitig nach rechts drehen.

Abb. 9

STETS BIS ZUM ANSCHLAG EINDREHEN !
Je nach Menge und Mahlgrad des eingefüllten Kaffeepulvers kann die Einrastposition (Anschlag) von Fall zu Fall abweichen und nicht in einem Winkel von 90° zum Gerät stehen. Dies beeinflusst auf keinen Fall die Funktion und die Sicherheit des Geräts.

VORHEIZEN

- Zur optimalen Zubereitung von Espresso sollte das Gerät (Kessel), sowie alle Zubehörteile und Tassen vorgewärmt werden.
- Zur Vorheizung drehen Sie den Wahlschalter auf die Position (Abb. 6). Dabei stets darauf achten, dass der Filterhalter in der Maschine eingerastet ist und der Dampfdrehknopf verschlossen ist.
- Setzen Sie den leeren Filterhalter samt Filter in das Gerät (Heißwasser-Austritt) ein und stellen Sie eine leere Tasse (die Sie später für den Kaffee benutzen werden) unter den Filterhalter.
- Warten Sie bis die Kontrollleuchte „OK“ (Abb. 7) aufleuchtet (ca. 100 Sekunden).
- Lassen Sie kurze Zeit Heißwasser laufen, indem Sie den Wahldrehschalter in die Position (Abb. 5) drehen.
- Sobald die Kontrollleuchte „OK“ erlischt, drehen Sie den Wahldrehschalter in die Position zurück. Leeren Sie die Tasse aus und warten Sie bis die Kontrollleuchte „OK“ wieder aufleuchtet. Jetzt ist Ihr Gerät betriebsbereit.
  Vor Ausgabe des Kaffees stets abwarten, bis sich die Bereitschaftsanzeige einschaltet. Sie zeigt an, dass der Heizkessel die richtige Temperatur zur Zubereitung des Kaffees erreicht hat.

Es wird empfohlen, diesen Vorgang (Heißwasserausgabe ohne Kaffee im Filter) ebenfalls dann auszuführen, wenn nach der Ausgabe von Dampf zur Milchaufschäumung für Cappuccino ein Espresso zubereitet werden soll. In diesem Fall hat ein „Leerlauf“ den Zweck, das Gerät wieder auf die ideale Temperatur für die Zubereitung eines perfekten Espresso zurückzubringen.

ZUBEREITUNG VON ESPRESSO

1. Nachdem das Gerät wie im obigen Abschnitt beschrieben vorgeheizt worden ist, setzen Sie den Filter für Kaffeepulver in den Filterhalter ein, wie in Abb. 10 dargestellt.

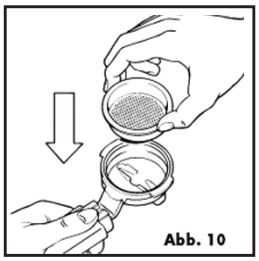


Abb. 10

►*ZUBEREITUNG VON ESPRESSO*

2. Zur Zubereitung von nur einem Kaffee, füllen Sie das Sieb mit einem gestrichenen Messlöffel Kaffeepulver, etwa 7 Gramm (Abb. 11). Wenn Sie hingegen zwei Kaffees zubereiten möchten, füllen Sie das Sieb mit knapp zwei Messlöffel Kaffeepulver (zirka 6+6 Gramm). Füllen Sie das Sieb jeweils mit klenen Mengen, um zu vermeiden, dass das Kaffeepulver herausfällt.

Abb. 11

WICHTIG: Zur Gewährleistung eines einwandfreien Betriebs, vergewissern Sie sich stets, bevor Sie das Kaffeepulver in den Filter füllen, dass dieser nicht mehr mit Kaffeepulverresten von vorherigen Zubereitungen verschmutzt ist.

3. Das Kaffeepulver gleichmäßig verteilen und mit dem Kaffeepulverstopfer leicht pressen (Abb.12).
   HINWEIS: Das Pressen des Kaffeepulvers ist ein wesentlicher Vorgang zur Zubereitung eines wohlschmeckenden Espressos. Wird das Kaffeepulver zu stark gepresst, läuft der Kaffee langsam durch und die Crema nimmt eine dunkle Farbe an. Drückt man hingegen zu wenig, läuft der Kaffee zu schnell durch und es entsteht nur wenig Crema, die zudem sehr hell ist.

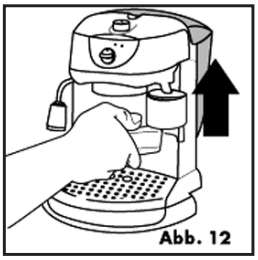


Abb. 12

4. Streichen Sie eventuell zu viel eingefüllten Kaffee vom Rand des Filterhalters und rasten Sie diesen an der Maschine ein: Dabei immer fest bis zum Anschlag zudrehen, um Wasseraustritte zu vermeiden (Abb.9). Siehe auch Kapitel “Befestigung des Filterhalters” - Seite 6.
5. Die möglichst vorgewärmte(n) Tasse(n) unter die Ausgüsse des Filterhalters (Abb.13) stellen.
6. Sicherstellen, dass die Kontrolllampe „OK“ Espresso (Abb. 7) aufleuchtet (andernfalls abwarten, bis sie aufleuchtet), dann so lange auf die Kaffeeabgabe-Position (Abb.5) stellen, bis die gewünschte Menge erreicht ist. Um die Abgabe zu unterbrechen, nochmals den Wahldrehschalter auf drehen (Abb.6).
7. Um den Filterhalter herauszunehmen, den Griff von rechts nach links drehen.

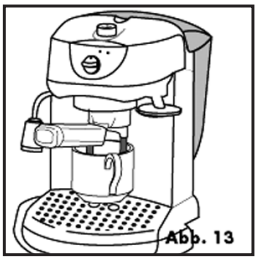


Abb. 13

ACHTUNG: Zur Vermeidung von Spritzern, den Filterhalter niemals während der Kaffeeabgabe herausnehmen.

8. Zum Entfernen des Kaffeesatzes, das Sieb mit dem entsprechenden, im Handgriff eingebauten Hebel sperren, den Siebhalter umdrehen und den Kaffeesatz herausklopfen (Abb.14).
9. Zum Ausschalten der Kaffeemaschine, den Wahldrehschalter auf “O” drehen (Abb.15).

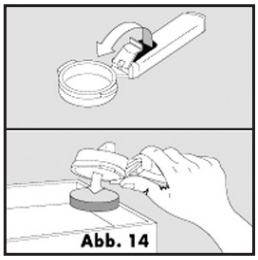


Abb. 14

►ZUBEREITUNG VON ESPRESSO

Bei längeren Stillstandszeiten das Gerät ausschalten und den Wasserbehälter entleeren.
Bei Wiedereinschalten das Gerät vor Gebrauch wie oben beschrieben reinigen.

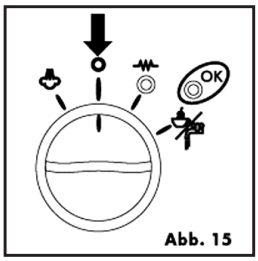


Abb. 15

ACHTUNG: Vor der ersten Kaffeezubereitung müssen sämtliche Zubehörteile und die internen Leitungen wie folgt gereinigt werden: Mindestens fünf Espressokaffees ohne Kaffeepulver zubereiten, siehe auch Kapitel “VOR DEM GEBRAUCH”.

ZUBEREITUNG EINES WOHLSCHMECKENDEN CAPPUCCINOS

. Für die Zubereitung von Cappuccino gießen Sie den Espresso in eine ausreichend große Cappuccino-Tasse.

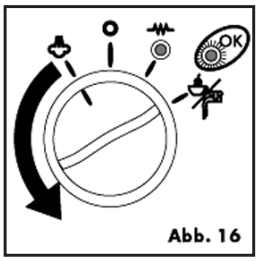


Abb. 16

2. Den Wahldrehschalter auf die Position (Abb.16) drehen und abwarten, bis die Kontrolllampe “OK” (Abb. 7) nach ca. 25 Sekunden aufleuchtet. Das Aufleuchten der Lampe zeigt an, dass der Heizkessel die Idealtemperatur zur Erzeugung von Dampf erreicht hat.
3. Ein möglichst schmales und hohes Metallgefäß mit ungefähr 100 ml Milch pro Cappuccino füllen (ungefähr nur zu einem Drittel mit Milch füllen, damit die Milch nicht überkocht). Die Milch sollte auf Kühlschranktemperatur (nicht warm!) sein. Bei der Wahl des Milchgefäßes muss bedacht werden, dass sich das Milchvolumen verdoppelt oder verdreifacht.
   WICHTIG: Benutzen Sie bitte am besten halbentrahmte, kalte Milch aus dem Kühlschrank.
4. Das Gefäß mit der Milch unter die Aufschäumdüse stellen (Abb.17).
5. Die Aufschäumdüse ungefähr 5mm tief in die Milch eintauchen und den Dampfdrehknopf nach rechts gegen den Uhrzeigersinn (Abb.18) drehen (je nachdem wie weit Sie den Dampfdrehknopf drehen, kann die aus der Aufschäumdüse austretende Dampfmenge variiert werden).

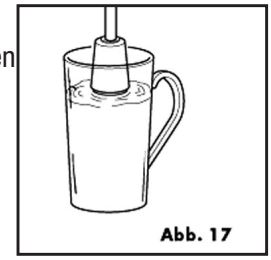


Abb. 17

►ZUBEREITUNG EINES WOHLSCHMECKENDEN CAPPUCCINOS

Anschließend bewegen Sie das Metallgefäß auf und ab, bis die Milch an Volumen zunimmt und schäumig wird.

6. Sobald Sie die Milch um das Doppelte aufgeschäumt haben, die Aufschäumdüse tief eintauchen, um die Milch weiter zu erwärmen (Abb.19). Sobald die gewünschte Temperatur erreicht wurde (der Idealwert liegt bei 60°C), die Dampfabgabe unterbrechen. Dazu den Dampfdrehknopf im Uhrzeigersinn drehen und gleichzeitig den Wahldrehschalter auf "O" stellen (Abb.15).
7. 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 Schokoladenpulver bestreuen.

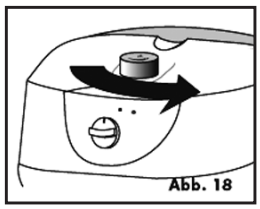


Abb. 18

Abb. 19

ANMERKUNG: Wenn Sie nach dem Milchaufschäumen einen Espresso zubereiten möchten, lassen Sie bitte erst vorher den Kessel abkühlen, da sonst verbrannter Kaffee heraustritt. Zum Abkühlen des Kessels, ein Gefäß unter den Heißwasseraustritt stellen, den Wahldrehschalter auf „Kaffeeabgabe" drehen und das Wasser solange heraustreten lassen, bis sich die Kontolllampe „OK" ausschaltet. Danach den Wahldrehschalter wieder auf zurückstellen und zur Kaffeezubereitung wie vorab beschrieben vorgehen.

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

1. Einige Sekunden lang etwas Dampf ablassen. Dazu den Dampfdrehknopf drehen (Abb. 18).
2. Die Aufschäumdüse abschrauben, indem Sie diese im Uhrzeigersinn drehen (Abb.20) und sorgfältig mit lauwarmem Wasser reinigen.

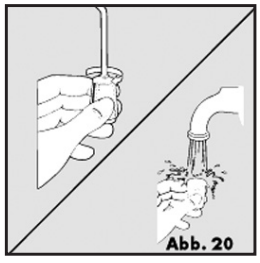


Abb. 20

►ZUBEREITUNG EINES WOHLSCHMECKENDEN CAPUCCINOS

3. Kontrollieren Sie, dass die drei Öffnungen der Aufschäumdüse nicht verstopft sind. Gegebenenfalls die verstopften Öffnungen mit einer Nadel durchstechen und reinigen (Abb. 21).
4. Das Dampfausgaberohr reinigen; passen Sie dabei auf, dass Sie sich nicht verbrennen. Die Aufschäumdüse wieder anschrauben.

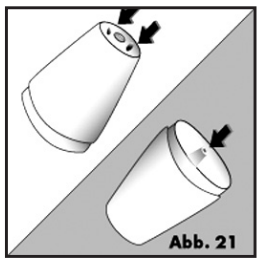


Abb. 21

DAMPFERZEUGUNG

Die Dampferzeugung ist auch für das Erwärmen von Flüssigkeiten nützlich (für die Zubereitung von Tee, Brühe usw.).

- Das Gerät durch Drehen des Wahlschalters auf Pos. einschalten (Abb.16).
- Nach einigen Minuten leuchtet die Kontrolllampe “OK” auf, die anzeigt, dass das Gerät jetzt für den eingestellten Betrieb einsatzbereit ist; in diesem Fall für den Dampfaustritt.
- Das Dampfrohr tief in die Flüssigkeit eintauchen und den Dampfregler entgegen dem Uhrzeigersinn drehen. Mit dem Dampfregler kann die austretende Dampfmenge geändert werden.

HEISSWASSERZUBEREITUNG

1. Die Maschine durch Drehen des Wahldrehschalters auf die Position (Abb. 6) einschalten.
2. Ein leeres Gefäß unter die Aufschäumdüse stellen.
3. Sobald die Kontrolllampe „OK“ aufleuchtet, den Wahldrehschalter auf stellen (Abb.5) und gleichzeitig den Dampfdrehknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen (Abb.18): Das warme Wasser wird aus der Aufschäumdüse austreten;
4. Zur Unterbrechung des Warmwasseraustritts, den Dampfdrehknopf im Uhrzeigersinn zudrehen und den Wahldrehschalter auf “0” stellen (Abb.15).

REINIGUNG UND PFLEGE

REINIGUNG DES FILTERHALTERS FÜR KAFFEEPULVER

Reinigen Sie etwa alle 300 Kaffeezubereitungen den Filterhalter für Kaffeepulver. Gehen Sie hierzu wie folgt vor:

- Entnehmen Sie den Filter;
- Reinigen Sie das Innere des Filterhalters. Spülen Sie ihn niemals im Geschirrspüler.
- Die Nutmutter von der Aufschäumvorrichtung abschrauben (Abb. 22), und zwar in die von dem Pfeil auf der Nutmutter angezeigten Richtung.
- Die Aufschäumvorrichtung aus dem Siebträger herausnehmen, indem Sie diese von der Seite der Nutmutter her andrücken.
- Die Dichtung entnehmen.
- Spülen Sie alle einzelnen Teile ab und reinigen Sie den Metallfilter sorgfältig mit warmem Wasser, indem Sie diesen mit einer kleinen Bürste (Abb.23) abbürsten. Überprüfen Sie, dass die kleinen Löcher des Metallfilters nicht verstopft sind, andernfalls reinigen Sie diese mit Hilfe einer Nadel (siehe Abb.24).
- Das Sieb und die Dichtung, wie in Abbildung 25 angezeigt, wieder auf die Kunststoffscheibe montieren. Vergewissern Sie sich, dass der Zapfen der Kunststoffscheibe in die durch den Pfeil in Abb. 25 angezeigte Öffnung der Dichtung eingeführt ist.
- Setzen Sie nun das Ganze wieder in das Stahlsieb (Abb. 26), und vergewissern sie sich dabei, dass der Zapfen in der Öffnung der Halterung selbst (siehe pfeil Abb. 26) eingeführt ist.
- Zuletzt die Nutmutter anschrauben.
  Bei nicht vorschriftsmäßiger Durchführung der oben beschriebenen Reinigungen, besteht Verbrühungsgefahr.

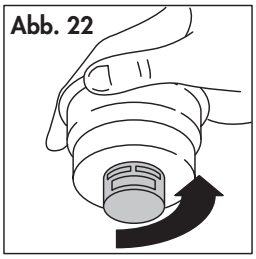


Abb. 22

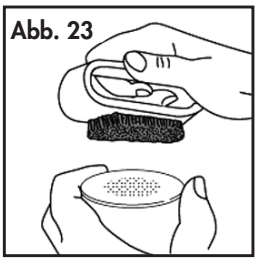


Abb. 23

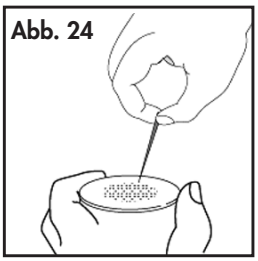


Abb. 24

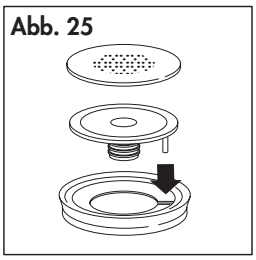


Abb. 25

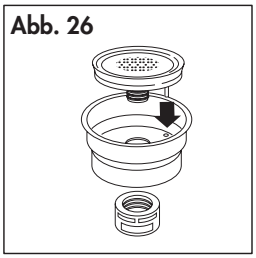


Abb. 26

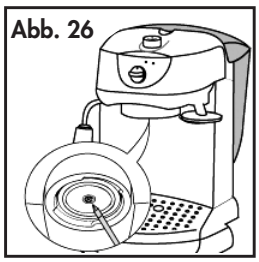
REINIGUNG DES HEISSWASSER-AUSTRITTS

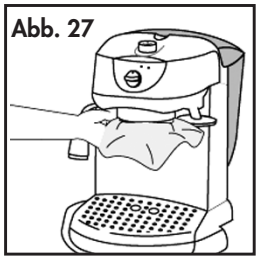
Mindestens zweimal im Jahr muss der Heißwasseraustritt des Espressokessels wie folgt gereinigt werden:

- Sicherstellen, dass die Kaffeemaschine nicht mehr heiß und der Netzstecker herausgezogen ist;
- Mit einem Schraubenzieher, die Schraube, die den Heißwasseraustritt des Espressokessels (Abb. 27) fixiert, abschrauben;
- Den Kessel mit einem feuchten Tuch reinigen (Abb. 28);

►*REINIGUNG UND PFLEGE*

- Reinigen Sie den Heißwasseraustritt mit warmem Wasser, indem Sie diesen mit einer Bürste abbürsten. Überprüfen Sie, dass die kleinen Löcher nicht verstopft sind, andernfalls reinigen Sie diese mit Hilfe einer Nadel.
- Den Heißwasseraustritt nochmals unter dem Wasserhahn abspülen und dabei gut abreiben.
- Den Heißwasseraustritt des Espressokessels wieder montieren.
  Bei nicht vorschriftsmäßiger Durchführung der oben beschriebenen Reinigungen, besteht Verbrühungsgefahr.





SONSTIGE REINIGUNG

1. Zur Reinigung der Kaffeemaschine keine scheuernden Löse- oder Spülmittel verwenden, sondern nur mit einen feuchten, weichen Tuch abwischen.
2. Die Auffangschale herausnehmen, leeren und regelmäßig reinigen.
3. Den herausnehmbaren Wasserbehälter reinigen.

ACHTUNG: Während der Reinigung, die Kaffeemaschine niemals ins Wasser eintauchen: Es handelt sich um ein Elektrogerät.

ENTKALKEN

Das Gerät sollte nach ungefähr 100 Kaffeezubereitungen entkalkt werden. Verwenden Sie dafür die handelsüblichen Spezialprodukte zum Entkalken von Espressomaschinen. Falls Sie diese Produkte nicht finden sollten, kann auch folgendermaßen vorgegangen werden:

1. Den Wasserbehälter mit 1 Liter Wasser füllen;
2. Darin 2 Löffel (ungefähr 30 Gramm) Zitronensäure (in der Apotheke oder Drogerie zu finden) lösen;
3. Den Wahldrehschalter auf die Position drehen und abwarten bis die Kontrolllampe „OK“ aufleuchtet.
4. Sicherstellen, dass der Filterhalter nicht eingerastet ist und ein leeres Gefäß unter den Heißwasseraustritt der Kaffeemaschine steht;
5. Den Wahldrehschalter auf die Position (Abb.5) drehen und die im Behälter enthaltene Lösung bis zur Hälfte ablassen. Zur Unterbrechung dieses Vorgangs den Wahldrehschalter auf die Position “0” stellen. (Abb. 15)
6. Die Lösung ungefähr 15 Minuten lang einwirken lassen, dann den Rest des Behälterinhalts herauslaufen lassen.
7. Zum Entfernen der Lösungs- und Kalkreste, den Behälter gut ausspülen, mit sauberem Wasser füllen und an seinem Platz einsetzen.
8. Den Wahldrehschalter auf die Position drehen, das Wasser bis zur vollständigen Entleerung des Behälters herauslaufen lassen (Abb. 5)
9. Den Wahldrehschalter auf die Position drehen und die Vorgänge 7 und 8 erneut wiederholen.

Alle Reparaturen der Kaffeemaschine, deren Ursache wegen nicht regelmäßiger Entkalkung auf Kalkprobleme zurückzuführen sind, werden als Fehlbedienung eingestuft.

FEHLER UND FEHLERBESEITIGUNG

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHEN	ABHILFE
Es kommt kein Kaffee mehr heraus	• Das Kaffeepulver ist feucht und/oder zu stark gepresst • Die Öffnungen der Ausgüsse des Filterhalters sind verstopft. • Der Heisswasser-Austritt des Espresso-kessels ist verstopft. • Der Behälter wurde nicht korrekt eingesetzt und das Ventil am Behälterboden ist nicht geöffnet.	• Den Kaffee erneut zubereiten, wobei Sie das Kaffeepulver weniger stark pressen sollten. • Die Öffnungen der Ausgüsse reinigen. • Entsprechend den Anleitungen im Kapitel „Reinigung des Heißwasseraustritts“ vorgehen. • Den Behälter leicht andrücken, damit sich das Ventil am Behälterboden öffnet.
Der Espressokaffee tropft aus den Rändern des Filterhalters anstatt aus den Löchern	• Der Filterhalter wurde nicht richtig eingesetzt • Die Kesseldichtung hat an Elastizität verloren. • Die Öffnungen der Ausgüsse des Filter-halters sind verstopft.	• Den Filterhalter korrekt einsetzen und bis zum Anschlag zudrehen. • Die Kesseldichtung bei einer Kundendienststelle auswechseln lassen • Die Öffnungen der Ausgüsse reinigen.
Der Espressokaffee ist kalt	• Die Kontrollampe „OK“ Espresso leuchtet nicht auf, wenn die Kaffeeabgabeposition gewählt wird. • Das Gerät wurde nicht vorgeheizt; • Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.	• Abwarten, bis die Kontrolllampe „OK“ Espresso aufleuchtet. • Das Gerät wie im Abschnitt „Vorheizen der Maschine“ beschrieben vorheizen; • Die Tassen vorwärmen. Dazu die Tassen mit heißem Wasser abspülen.
Geräuschvoller Betrieb der Pumpe	• Der Wasserbehälter ist leer. • Der Behälter ist nicht richtig eingesetzt und das Ventil am Behälterboden nicht geöffnet.	• Den Behälter auffüllen. • Den Behälter leicht andrücken, damit sich das Ventil am Behälterboden öffnet.
Die Espresso-Crema ist hell (der Kaffee fließt schnell aus dem Ausguss)	• Das Kaffeepulver wurde nicht ausreichend zusammengepresst • Zu wenig Kaffeepulver • Das Kaffeepulver ist zu grob gemahlen • Das Kaffeepulver ist nicht geeignet.	• Das Kaffeepulver stärker zusammenpressen • Mehr Kaffeepulver verwenden • Benutzen Sie nur eigens für Espresso-Kaffeemaschinen vorgesehenes, trockenes Kaffeepulver • Eine andere Sorte Kaffeepulver wählen.
Die Espresso-Crema ist dunkel (der Kaffee tropft zu langsam aus dem Ausguss)	• Das Kaffeepulver ist zu stark gepresst • Zu viel Kaffeepulver • Die Heißwasser-Austritt Espresso ist verstopft • Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen oder feucht. • Das Kaffeepulver ist nicht geeignet	• Das Kaffeepulver weniger pressen • Weniger Kaffeepulver verwenden. • Entsprechend den Angaben im Kapitel „Reinigung des Heißwasser-Austritts“ reinigen • Benutzen Sie nur eigens für Espresso-Kaffeemaschinen vorgesehenes, trockenes Kaffeepulver. • Eine andere Sorte Kaffeepulver wählen.
Der Espresso hat einen sauren Geschmack	• Die Maschine wurde nach dem Entkalken nicht ausreichend ausgespült.	• Das Gerät wie im Kapitel „Entkalken“ beschrieben erneut ausspülen
Bei der Cappuccino-Zubereitung schäumt die Milch nicht genügend	• Die Milch ist nicht kalt genug. • Die Aufschäumdüse ist verschmutzt.	• Immer Milch aus dem Kühlschrank verwenden. • Die Löcher der Cappuccino-Düse sorgfältig reinigen, insbesondere die in Abbildungen 20 und 21.

KUNDENDIENSTSTELLEN - DEUTSCHLAND

Im Garantie-und Reparaturfall wenden
Sie sich bitte an:

Karin Heckler GmbH
Elektro-Haushaltsgeräte-Service
Esperantostraße 2
70197 Stuttgart
Tel: 0711 80609530
Fax: 0711 8562761

Karin Heckler GmbH
Siegertsbrunner Str. 4
81737 München
Tel: 089 689061-60
Fax: 089 6803607

Elektro Franck
Treseburger Str. 2
D-10589 Berlin
Tel: 030 3450630
Fax: 030 345063-63

Strickling Werkskundendienste
Lange-Feld Str. 122
D-30962 Hannover-Seelze
Tel: 0511 4003999
Fax: 0511 40039920

Walzer GmbH
Dr. Hans-Böckler Str. 9
Kaiserstr. 297
D-47178 Duisburg
Tel: 0203 570570
Fax: 0203 57057-57

KUNDENDIENSTSTELLEN - ÖSTERREICH

Im Garantie-und Reparaturfall wenden
Sie sich bitte an:

Szot Haushaltsgeräte Service
Perfektastr. 11
1230 WIEN
Tel. 01 6999056
Fax 01 6999057