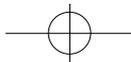


D E U T S C H

Bitte vor Gebrauch der Espresso-maschine die Bedienungsanleitung beachten. Sie erzielen dadurch optimale Ergebnisse und Betriebssicherheit.

SICHERHEITSHINWEISE

- Das Gerät nur an geerdete Steckdosen anschließen. Mindestabsicherung muß 10 A betragen.
 - Sollte die Steckdose für den Gerätestecker ungeeignet sein, ist diese von qualifizierten Fachleuten durch eine geeignete auszuwechseln.
 - Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes 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 könnten, nicht verantwortlich. Wenden Sie sich an den Fachmann.
 - Das Gerät nicht ohne Wasser betrieben.
 - Dieses Gerät wurde für die Zubereitung von Espresso gebaut. Achten Sie darauf sich nicht mit dem austretenden heißen Wasser oder Dampf bzw. unsachgemäßer Verwendung, zu verbrennen.
 - Das Berühren aller heißen Stellen vermeiden (Dampf- und Wasserhahn, Brühbereich, Siebhalter und Sieb).
 - Den Siebhalter nicht entfernen, solange das Gerät noch unter Druck steht und der Brühvorgang nicht beendet ist.
 - Nach jeder Espressozubereitung den Kafeesatz aus dem Siebhalter entfernen.
 - Das Gerät nicht in Räumen mit Temperaturen um oder unter 0°C stehen lassen, wenn noch Wasser im Behälter ist.
 - 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 den Fachmann.
 - Das Verpackungsmaterial (Kunststoffbeutel, ausgeschäumtes Polystyrol usw.) nicht in Reichweite von Kindern lassen, da dies eine Gefahrenquelle darstellt.
 - Der Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabeln ist abzura-
- ten. Sollten sie jedoch unerlässlich sein, dürfen ausschließlich Ein- oder Mehrfachadaptern und Verlängerungskabel verwendet werden, die den gültigen Sicherheitsvorschriften entsprechen. Achten Sie jedoch darauf, daß die auf dem Mehrfachadapter markierte Leistung nicht überschritten wird.
- Das Gerät darf ausschließlich als Haushaltsgerät verwendet werden.
 - Wird es zweckentfremdet und infolgedessen zur Gefahrenquelle, kann der Hersteller für eventuelle dadurch entstehende Schäden nicht haftbar gemacht werden.
 - Beim Umgang mit jedem Elektrogerät sind einige grundsätzliche Regeln zu beachten, und zwar: Insbesondere:
 - Das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen bzw. Füßen berühren.
 - Das Gerät nicht in Badezimmern oder Duschräumen verwenden.
 - Zum Herausziehen des Netzsteckers aus der Steckdose nicht am Stromkabel oder am Gerät selbst zerren.
 - Das Gerät nicht Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, Frost usw.) aussetzen.
 - Das Gerät darf unbeaufsichtigt von Kindern oder Personen, welche mit dem Betrieb desselben nicht vertraut sind, nicht bedient werden.
 - Das Gerät nicht ins Wasser tauchen.
 - Bevor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten vorgenommen werden sollen, ist die elektrische Stromzufuhr zum Gerät durch Ausziehen des Netzsteckers zu unterbrechen.
 - Bei Defekten oder Funktionsstörungen das Gerät ausschalten. Selbst keine Eingriffe vornehmen. Wenden Sie sich für eventuelle Reparaturen ausschließlich an vom Hersteller anerkannte Kundendienst-Zentren und verlangen Sie Original-Ersatzteile.
 - Sollten Sie entschieden haben, das Gerät nicht mehr zu verwenden, machen Sie ihn durch Abschneiden des Netzsteckers - nach Herausziehen aus der Steckdose - unbrauchbar.
 - Beachten Sie generell die Anleitungen des Herstellers.
 - Das Netzkabel darf nicht vom Benutzer ausgewechselt werden, weil dieser Vorgang Spezialwerkzeug erfordert. Wenn das Kabel repariert oder ausgewechselt werden muß, wenden Sie sich ausschließlich an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle.



- Das Gerät nicht unnötig eingeschaltet lassen, bei Nichtgebrauch Hauptschalter ausschalten und Netzstecker ziehen.

Materialien und Gegenstände, die mit Nahrungsmitteln in berührung kommen entsprechen den Vorschriften der EG-Richtlinie 89/109.

BESCHREIBUNG DES GERÄTES

- 1 Tassenablage und Warmhaltefläche
- 2 Zubehörfach
- 3 Dampfaustrittshebel
- 4 Wasserstandanzeige
- 5 Versorgungskabel
- 6 Wasserbehälter
- 7 Cappuccino-Düse (wenn vorgesehen)
- 8 Verbrennungsschutz (wenn vorgesehen)
- 9 Dampfhaahn
- 10 Manometer (wenn vorgesehen)
- 11 Ein-/Ausschalter
- 12 Schalter Kaffeeausgabe
- 13 Dampfschalter
- 14 Kontrollampe Ein-/Ausschalter
- 15 Kaffeebereitschaftsanzeige
- 16 Dampfbereitschaftsanzeige
- 17 Automatischer Kaffeestopfer
- 18 Sieb für "Serving illycaffè"* oder Pads
- 19 Sieb für 2 Tassen
- 20 Sieb für 1 Tasse
- 21 Wasserdüse
- 22 Siebfeststellhebel
- 23 Siebhalterung
- 24 Adapter für 2 Tassen
- 25 Dosierlöffel/Kaffeestopfer
- 26 Auffangschale
- 27 Tassenabstellfläche

- * "Serving illycaffè": Portion (7 Gramm) 100% arabischer Kaffee, luftverdichtet, um das Aroma zu bewahren, gemahlen, vordosiert, gepreßt und eingeschlossen zwischen zwei Schichten eines speziellen Filterpapiers

Um die Kaffeezubereitung einfacher und schneller zu gestalten, können auch "serving illycaffè"-Pads verwendet werden. Außer, daß die Dosierung auf diese Weise stets korrekt ist, werden auch die Maschinenreinigungs-arbeiten erleichtert. Bei der Verwendung anderer Pads ein unbefriedigendes Ergebnis erzielt werden.

ERSTMALIGER GEBRAUCH DES GERÄTES

Nach Auspacken des Gerätes die Tüte mit dem Zubehör entnehmen. Falls das Gerät noch unbe-nutzt ist, sind die Zubehöerteile Siebhalter, Meßbecher und zwei Sieb mit warmem Wasser und Reinigungsmittel zu waschen und mit reichlich Wasser zu spülen. Danach das Gerät wie folgt ausspülen:

Füllung des Wasserbehälters

Den Behälter seitlich herausziehen und gleichzeitig die Schläuchen hoch nehmen (Abb. 1).

Wasserbehälter spülen und mit frischem Wasser bis zur letzten Kerbe füllen (Abb. 2). Der Wasserstand wird durch einen Schwimmer kontrolliert. Den Behälter wieder einsetzen und die Schläuchen eintauchen (Abb. 3).

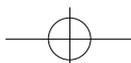
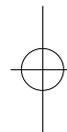
Durch leichtes Herausziehen des Wasserbehälters kann dieser direkt, auch während des Betriebs, mit Wasser aufgefüllt werden. Wasserbehälter regelmäßig reinigen.

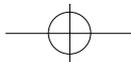
Reinigung vor dem Gebrauch

- Den Netzstecker unter Beachtung der Sicherheitshinweise einstecken.
- Die ON/OFF Taste (11) drücken. Die ON/OFF Kontrollampe leuchtet auf (14) (Abb. 4).
- Die Abgabe-Taste (12) drücken. Die Pumpe füllt Wasser in den Boiler (Abb. 5).
- Warten bis das Wasser aus dem Heißwasserspeicher-Element austritt (Abb. 6), und anschließend die Abgabe-Taste drücken.
- Nach ungefähr zwei Minuten leuchtet die "OK"-Kontrollampe (15) (Abb. 7) auf.
- Die Abgabe-Taste (12) erneut drücken und das Wasser aus der Heißwasser-Dusche ausströmen lassen (Abb. 6).
- Nach 15 bis 20 Sekunden das Ausströmen durch Drücken der Abgabe-Taste (12) unterbrechen.
- Erneutes Aufheizen des Wassers im Heißwasserspeicher abwarten und sobald die Kontrollampe "OK" aufleuchtet, den Vorgang wiederholen.

Für ein wirksames Ausspülen sollte dieser Vorgang mindestens fünf- bis sechsmal wiederholt werden.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.





Einige Besonderheiten

Zum Einhängen des Siebhalters am Gerät ist dieser unter den Kaffeewasseraustritt zu schieben (Abb. 8). Anschließend den Siebhalter nach oben drücken und gleichzeitig nach rechts drehen. Stets bis zur Anschlag eindrehen!

An der Deckelrückseite befindet sich ein Praktisches Zubehörfach zur Aufnahme der beiden Sieb und des Meßlöffels (siehe Abb. 9).

Auf der Geräteoberseite können die Tassen (Abb. 10) zum Aufwärmen (wenn das Gerät im Betrieb ist) gestellt werden.

Das angesammelte Wasser wird direkt, mittels einer eigens dafür vorgesehenen Vorrichtung in die Auffangschale geleitet.

ESPRESSO ZUBEREITUNG

Einige Ratschläge

- Nur frisches Wasser benutzen und den Wasserbehälter rein halten.
- Vor der Espressozubereitung das Aufleuchten der Kontrolllampe "OK" abwarten; das Aufleuchten der Kontrolllampe zeigt an, daß das Wasser im Wasserbehälter die richtige Temperatur zur Espressozubereitung erreicht hat.
- Um einen qualitativ optimalen Kaffee zu erzielen, sollten keine Plastik- oder Papiertassen verwendet werden.
- Tassen, Siebhalter und Sieb vor dem Gebrauch vorwärmen.

Tassen, Siebhalter und Sieb zum Aufwärmen kurz unter dem Warmwasserhahn ausspülen oder wie folgt vorgehen:

- Die Espressomaschine durch Drücken der ON/OFF-Taste (11) einschalten (Abb. 4).
- Das Sieb für 1 oder 2 Tassen oder für "Serving illycaffè"-Pads (je nach Bedarf) in den Siebhalter einsetzen und ohne Kaffee einzufüllen, den Siebhalter wie vorab beschrieben an der Maschine anbringen.
- Das Aufleuchten der Kontrolllampe "OK" (Abb. 7) abwarten.
- Die Abgabe-Taste drücken, damit Tassen, Sieb und Siebhalter durch Ausströmen des heißen Wassers erwärmt werden.
- Die Abgabe-Taste drücken; den Siebhalter und Sieb aushaken, dann diese und die Tassen abtropfen lassen.

Für ein optimales Ergebnis ist die Verwendung einer bereits gemahlene und gut gerösteten Kaffeesorte hervorragender Qualität zu empfehlen.

Wird gemahlener Kaffee verwendet, sollte darauf geachtet werden, daß dieser speziell für Haushalts-Espressomaschinen bestimmt ist.

Das verwendete Kaffeepulver muß für Haushaltsmaschinen geeignet sein. Bei der Kaffeewahl sollte der arabischen Sorte der Vorzug gegeben werden, die einen niedrigen Koffeingehalt aufweist. Desweiteren ist arabischer Kaffee mild, hat einen leichten Säuregehalt und ist leicht verdaulich.

Die ideale Kaffeedosis beträgt 1 Dosierlöffel für 1 Tasse und etwa 2 Dosierlöffel für 2 Tassen.

Die optimale Zubereitungszeit für eine Tasse Espresso sollte 20-30 Sekunden betragen.

Ihre Maschine ist mit einem Abkühlchutzadapter ausgerüstet, mit dem Sie zwei Tassen Kaffee brühen können. Zum Anbringen an den Siebhalter, muß nur die Anhängeschiene des Adapters an den Zapfen des Siebhalters angepaßt werden, der Adapter nach oben gedrückt und dann gedreht werden (siehe Abbildung 11).

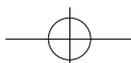
Verwendung des manometers (wenn vorgesehen)
Ausschlaggebend bei der Espresso-Zubereitung ist der Druck des durch das Kaffeepulver strömenden Wassers.

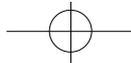
Zur ständigen Wasserdruck-Kontrolle während der Espresso-Abgabe ist das Gerät mit einem in drei Sektoren eingeteilten Manometer ausgerüstet (siehe Abb. 12):

- | | |
|------------|--------------------|
| 1. Sektor: | ungenügender Druck |
| 2. Sektor: | richtiger Druck |
| 3. Sektor | zu starker Druck |

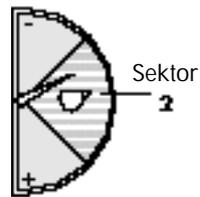
Außerdem kann durch Änderung des Drucks ein mehr oder weniger starker Espresso zubereitet werden.

Bei der Espresso-Abgabe muß die Stellung des Manometerzeigers ständig überwacht werden; befindet sich der Manometerzeiger im oberen Teil des 2. Sektors, wird angezeigt, daß:



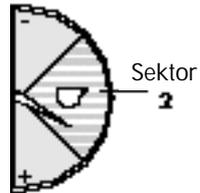


- der Espresso leicht ist



Befindet sich der Manometerzeiger im unteren Teil des 2. Sektors, wird angezeigt, daß:

- der Espresso stark ist

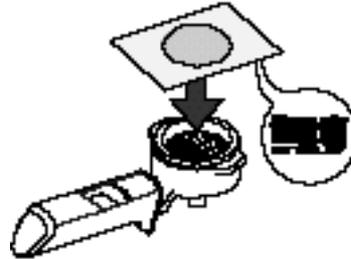


Durch Änderung der Abgabezeit, entsprechen der Zeigerstellung, wird die Zubereitung eines mehr oder weniger starken Espresso erzielt.

Espresso Zubereitung

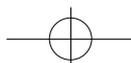
- Die Espressomaschine durch Drücken der ON/OFF-Taste einschalten (Abb. 4) und das Aufleuchten der Kontrolllampe "OK" abwarten (Abb. 7). Das Aufleuchten der Kontrolllampe zeigt an, daß das Gerät jetzt für den eingestellten Betrieb einsatzbereit ist; in diesem Fall für die Zubereitung des Espresso. Leichtes Tropfen der Dusche ist normal und stellt keinen Mangel dar.
- Nach Bedarf den Sied für 1 oder 2 Tassen, oder für "illycaffè"-Pads in den Siebhalter einstellen. (Abb. 13).
- Wärmen Sie den Siebhalter und das Sieb vor, indem Sie diese leer an der Maschine anbringen und den Ausgabeschalter für einige Sekunden betätigen. Abtropfen lassen und danach das Sieb gleichmäßig (Abb. 14) mit Kaffeepulver füllen und pressen. Ist der Kaffee feucht oder fein gemahlen, ist ein leichtes Pressen ausreichend. Ist der Kaffee hingegen weniger feucht oder groß gemahlen, muß etwas stärker gepreßt werden.
- Nachdem der Kaffee eingefüllt und gepreßt wurde, positionieren Sie den automatischen Kaffeestopfer (17) wie auf Abb. 15 gezeigt. Danach den Siebhalter (zusammen mit dem automatischen Kaffeestopfer) wie bereits erläutert anbringen. Überschüssigen Kaffee am Siebrand entfernen.

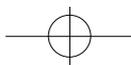
Verwenden Sie zur Kaffeezubereitung "Serving illycaffè"-Pads, bedienen Sie sich des entsprechenden Siebes. Legen Sie das Kaffeepad mit der Aufschrift illycaffè nach unten und achten Sie darauf, daß die lange Seite des Pads parallel zum Handgriff liegt (siehe Abbildung).



Die "illycaffè"-Pads müssen so aufbewahrt, bewegt und eingelegt werden, daß ihre Verformung ausgeschlossen wird.

- Siebhalter wie zuvor beschrieben einsetzen (Abb. 8). Stets bis zur Anschlag eindrehen.
- Die bereits vorgewärmten Tassen auf das Tropfsieb unter die Auslaufdüsen der Siebhalter stellen. Leuchtet die Kontrolllampe "OK" auf, die Abgabe-Taste drücken und nach abgabe der gewünschten Kaffeemenge (ungefähr 20 Sekunden) ausschalten.
- Zum Aushaken des Siebhalters einige Sekunden warten und anschließend den Handgriff von rechts nach links drehen.
- Um den verbrauchten Kaffee zu entfernen, das Sieb mit dem entsprechenden Hebel am Handgriff festhalten, den automatischen Kaffeestopfer mit Hilfe der angebrachten Rillen entfernen (Achtung: Verbrennen Sie sich nicht!) (Abb. 16) und den Kaffee durch Ausklopfen des auf den Kopf gedrehten Siebhalters entfernen (Abb. 17). Das Pad entfernen Sie ganz einfach, indem Sie es an einer Ecke anheben. Ist das Pad an der Oberseite der Maschine hängen geblieben, drücken Sie kurz den Kaffeeausgabeschalter, wodurch das Ablösen erleichtert wird.
- Wenn die Espressomaschine für längere Zeit nicht benutzt wird, ist das Gerät auszuschalten und der Wasserbehälter zu entleeren. Bei erneuter Inbetriebnahme muß das Gerät wie bereits beschrieben ausgespült werden.





DAMPFAUSTRITT

Mit der Funktion Dampf können sowohl Flüssigkeiten erwärmt als auch Cappuccino zubereitet werden.

Vorgang

- Das Gerät durch Drücken der ON/OFF-Taste und der Dampf-Taste einschalten (Abb. 18). Die ON/OFF- und die Dampf-Kontrolllampe leuchten auf.
- Nach einigen Minuten leuchtet auch die Kontrolllampe "OK" auf (Abb. 19) die anzeigt, daß das Gerät jetzt für den eingestellten Betrieb einsatzbereit ist; in diesem Fall für den Dampfaustritt.
- Den Dampfahh in die zu erwärmende Flüssigkeit eintauchen (Abb. 20) und den Dampfaustritthebel nach unten drehen. Durch Einwirken auf den Hebel kann die austretende Dampfmenge eingestellt werden.
- Sobald die Flüssigkeit heiß ist, den Dampfhebel ganz schließen und die Dampf-Taste erneut drücken (die Dampf-Kontrolllampe erlöscht).
- Achtung! Leichtes Tropfen aus dem Kaffeewasseraustritt während dieses Vorganges ist durchaus normal, geben Sie jedoch acht, daß Sie sich nicht verbrennen.
- Nach dem Gebrauch den Dampfahh sofort reinigen, da Milchverkrustungen nur schwer zu entfernen sind (Abb. 21).

Anmerkung: Während des anfänglichen Dampfaustritts kann der Dampf mit Wasser gemischt sein. Für trocknen Dampf kurze Zeit bei geöffnetem Regelknopf warten.

Es wird empfohlen, diesen Vorgang (Heißwasserausgabe ohne Kaffee im Sieb) ebenfalls dann auszuführen, wenn nach der Ausgabe von Dampf ein Kaffee zubereitet werden soll. In diesem Fall hat ein "Leerzyklus" den Zweck, das Gerät wieder auf die ideale Temperatur für die Zubereitung eines perfekten Kaffees zurückzubringen.

ZUBEREITUNG EINES WOHLSCHECKENDEN CAPPUCCINO

- Ein möglichst schmales und hohes Metallgefäß verwenden. Ungefähr nur zu einem Drittel mit Milch füllen, damit die Milch nicht überkocht. Es soll frische, nicht abgekochte, kalte Milch verwendet werden.
- Den Dampfahh tief in die Milch eintauchen.
- Anschließend den Behälter niedriger stellen, so daß sich der Dampfahh gerade unter der Milchoberfläche befindet (Abb. 22), wobei dieser ab und zu für einige Sekunden etwas tiefer eingetaucht werden soll.

- In der Ausführung mit "Cappuccino-Düse" den Hahn bis zur Markierung auf der Cappuccino-Düse in die Milch eintauchen (Abb. 22).

Anmerkung: Nach dem Gebrauch die Cappuccino-Düse abschrauben und abspülen, damit sich keine Milchverkrustungen bilden (Abb. 23).

- Gelegentlich sollten die Dampfausgangsöffnungen der Cappuccino-Düse mit Hilfe einer Nadel gereinigt werden (Abb. 24).

HEIßWASSERERZEUGUNG

(für die Zubereitung von Tee, Brühe usw.)

- Das Gerät durch Drücken der ON/OFF-Taste einschalten (Abb. 4).
- Das Aufleuchten der Kontrolllampe "OK" abwarten (Abb. 7).
- Ein Glas oder ein Tasse unter den Dampfahh stellen.
- Die Abgabe-Taste drücken und gleichzeitig den Dampfaustrittsheel öffnen.
- Das heiße Wasser strömt aus dem Hahn. Nach Abgabe der gewünschten Wassermenge den Hebel schließen und erneut die Abgabe-Taste drücken.
- Wird mehr als 1 Liter Wasser abgefüllt, muß mindestens 5 Minuten vor erneuter Abgabe gewartet werden.

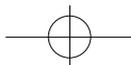
REINIGUNG UND WARTUNG

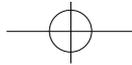
- Vor jeder Reinigung oder Wartung die Espressomaschine ausschalten, den Netzstecker ziehe und das Gerät abkühlen lassen.
- Zur Reinigung des Gerätes keine Löse-, Spül- oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden, sondern nur mit einem feuchten, weichen Tuch abwischen.
- Den Siebhalter, die Siebe, die Auffangschale und den Wasserbehälter regelmäßig reinigen.
- Die Espressomaschine darf wie alle Elektro-Geräte nicht ins Wasser getaucht werden.

ENTKALKEN

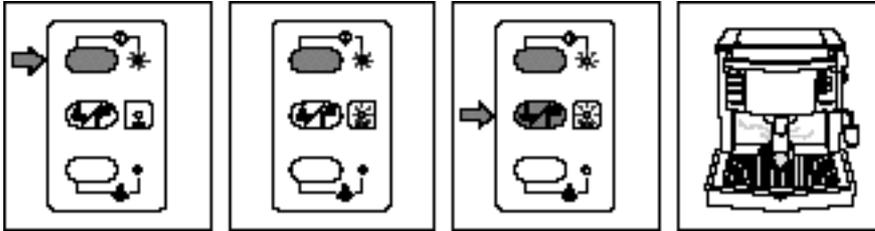
Das Gerät sollte je nach Wasserhärte und Häufigkeit des Gebrauchs alle 4 bis 8 Monate entkalkt werden. Die Entkalkung soll wie folgt mit Wasser und Essig vorgenommen werden:

- Den Wasserbehälter mit Wasser füllen und 100cc Essig hinzugeben.
- Das Gerät wie für die Zubereitung von Kaffee betreiben, bis der Wasserbehälter geleert ist. Danach den Wasserbehälter ausspülen.
- Den Vorgang nur mit Wasser zwei- bis dreimal mit gefülltem Wasserbehälter wiederholen, bis der Essiggeruch beseitigt ist. Die Entkalkung mit anderen Substanzen kann gefährlich sein.

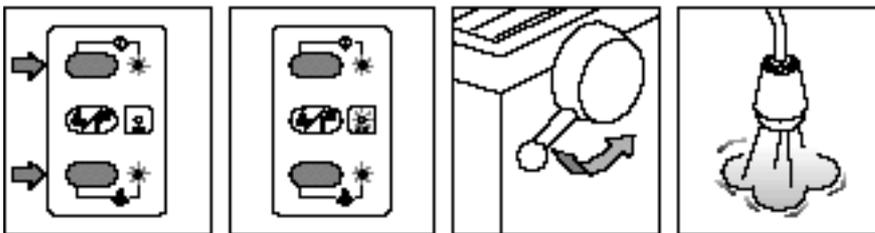




ESPRESSOZUBEREITUNG



DAMPFAUSSTRIKT



HEIßWASSERERZEUGUNG

