

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 (Brühbereich, Siebhalter und Siebe).
 - Den Siebhalter nicht entfernen, solange das Gerät noch unter Druck steht und der Brühvorgang nicht beendet ist.
 - Nach jeder Espressozubereitung den Kaffeesatz 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 Adapters, Mehrfachsteck-Dosen und/oder Verlängerungskabeln ist abzuraten. Sollten sie jedoch unerlässlich sein, dürfen ausschließlich Ein- oder Mehrfachadapters 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.
- 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.

GERÄTEBESCHREIBUNG

- 1 Tassenablage und Warmhaltefläche
- 2 Aushakvorrichtung
- 3 Dosierlöffelaufnahme
- 4 Milchbehälter
- 5 Sperrschlitten
- 6 Schaumregulierungshabel
- 7 Aufschäumkammerverschluß
- 8 Milchbehälterdeckel
- 9 Wasserbehälter
- 10 Versorgungskabel
- 11 Tassenabstellfläche
- 12 Abtropfbehälter
- 13 Wasserdüse
- 14 Kaffeestopfer (falls vorgesehen)
- 15 Adapter für 2 Tassen
- 16 Cappuccino-Adapter (falls vorgesehen)
- 17 Dosierlöffel/Kaffeestopfer
- 18 Siebfeststellhebel
- 19 Siebhalterung
- 20 Sieb für 1 Tasse
- 21 Sieb für 2 Tassen
- 22 Sieb für "serving illycaffè"* oder Kaffeepads
- 23 Automatischer Kaffeestopfer
- 24 Ein-/Ausschalter
- 25 Schalter Kaffeerausgabe
- 26 Dampfschalter
- 27 Kontrollampe Ein-/Ausschalter
- 28 Kaffeebereitschaftsanzeige
- 29 Dampfbereitschaftsanzeige
- 30 Reinigungsbürstchen

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

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 Maschinenreinigungsarbeiten erleichtert. Bei der Verwendung anderer Pads ein unbefriedigendes Ergebnis erzielt werden.

Schichten eines speziellen Filterpapiers

ERSTMALIGER GEBRAUCH DES GERÄTES

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

Füllung des Wasserbehälters

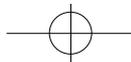
Den Behälter seitlich herausziehen und gleichzeitig die Schläuchen hoch nehmen (Abb. 1).

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.
- Drücken Sie den Ein-/Ausschalter (24). Die Kontrollampe EIN/AUS (Abb. 4) leuchtet auf.
- Drücken Sie den Kaffeerausgabeschalter (25). Die Pumpe beginnt Wasser zu ziehen (Abb. 5).
- Warten Sie ab, bis das Wasser aus der Wasserdüse des Kessels Austritt (Abb. 6), drücken Sie danach erneut den Ausgabeschalter.
- Nach etwa 2 Minuten leuchtet die "OK"-Bereitschaftsanzeige (28) auf (Abb. 7).
- Die Abgabe-Taste (25) erneut drücken und das Wasser aus der Heißwasser-Dusche ausströmen lassen (Abb. 6).
- Nach etwa 15/20 Sekunden den



“Wasserregen” durch erneutes Drücken des Ausgabeschalters (25) unterbrechen.

- Abwarten, bis sich das Wasser im Kessel erneut erwärmt hat und wenn die “OK”-Bereitschaftsanzeige aufleuchtet, den vorab ausgeführten Vorgang wiederholen.

Um eine sachgemäße Reinigung zu gewährleisten, oben erläuterten Arbeitsgang fünf- bis sechsmal wiederholen.

Nun ist die Maschine für den normalen Gebrauch betriebsbereit.

“Dampf”-Vorreinigung

Nachdem Sie den Kaffeebereich gereinigt haben, lassen Sie die Maschine eingeschaltet und reinigen Sie wie folgt den Dampfbereich:

- Den Milchbehälterdeckel (8) abnehmen und den Behälter bis zum Maximalstand mit Wasser füllen (siehe Abb. 8).
- Den Schaumregler nach rechts schieben (siehe Abb. 9).
- Einen Auffangbehälter unter die Düse stellen.
- Den Dampfschalter (26) drücken. Die Pumpe beginnt Wasser zu ziehen.
- Aus der Milchküse beginnt der Austritt von Wasser und Dampf.
- Nachdem das Wasser im Behälter verbraucht ist, warten Sie ab, bis die Kontrolllampe (29) erneut aufleuchtet und füllen Sie den Milchbehälter dann erneut mit Wasser und wiederholen Sie die vorab beschriebenen Vorgänge.
- Um eine korrekte Vorreinigung zu gewährleisten, oben erläuterten Arbeitsgang mindestens 5 - 6 Mal wiederholen.
- Nun ist die Maschine für den normalen Gebrauch betriebsbereit.

Einige Besonderheiten

Zum Einhängen des Siebhalters am Gerät ist dieser unter den Kaffeewasseraustritt zu schieben (Abb. 10). Anschließend den Siebhalter nach oben drücken und gleichzeitig nach rechts drehen. Stets bis zur Anschlag eindrehen!

An der hinteren Seite des Deckels befindet sich im Inneren ein praktisches Fach, in dem der Dosierlöffel aufbewahrt werden kann (siehe Abb. 11).

Achtung! Ist die Maschine in Betrieb, wird sie an der linken Seite heiß, da sich dort der Kessel befindet.

ESPRESSO ZUBEREITUNG

Einige Empfehlungen

- 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 Siebe vor dem Gebrauch vorwärmen.

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

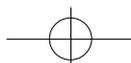
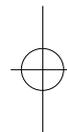
- Die Espressomaschine durch Drücken der ON/OFF-Taste (24) einschalten (Abb. 4).
- Das Sieb für 1 oder 2 Tassen oder für “illycaffè”-Pads (je nach Bedarf) in den Siebhalter einsetzen und ohne Kaffee einzufüllen, den Siebhalter wie vorab beschrieben an der Maschine anbringen.
- Warten Sie das Aufleuchten der “OK”-Betriebsbereitschaftsanzeige ab (Abb. 7).
- Drücken Sie den Kaffeerausgabeschalter, damit warmes Wasser ausfließt, um den Siebhalter, das Sieb und die Tassen vorzuwärmen.
- Drücken Sie erneut den Kaffeerausgabeschalter, entnehmen Sie den Siebhalter, und lassen Sie diesen, das Sieb und die Tassen abtropfen.

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

Das verwendete Kaffeepulver muß für Haushalts Maschinen 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 6,5gr für 1 Tasse und etwa 13gr für 2 Tassen (1 oder 2



Dosierlöffel).

Die optimale Ausgabezeit beträgt etwa 20 Sekunden.

Ihre Maschine ist mit einem Adapter (15) 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 12).

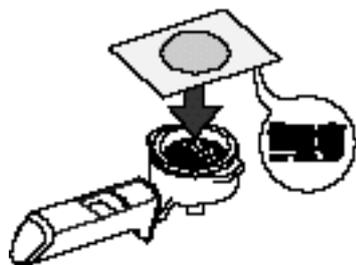
Espresso Zubereitung

- Drücken Sie den Ein-/Ausschalter (Abb. 4). Die Kontrolllampe EIN/AUS (Abb. 7) leuchtet auf. Diese Kontrolllampe zeigt an, daß die Maschine betriebsbereit ist.

Leichtes Tropfen der Dusche ist normal und stellt keinen Mangel dar.

- Das Sieb für 1 oder 2 Tassen oder für "illycaffè"-Pads (je nach Bedarf) in den Siebhalter einsetzen (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 mit dem Kaffeestopfer (14) (wenn vorgesehen) oder mit dem Dosierlöffel/Kaffeestopfer (17) 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 (23) 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 Kaffe Zubereitung "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).

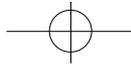
Wichtig: Die Kaffee-Pads müssen so aufbewahrt, bewegt und eingelegt werden, daß ihre Verformung ausgeschlossen wird.

- Siebhalter wie zuvor beschrieben einsetzen (Abb. 10). 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 Kaffeerausgabeschalter, 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.

ZUBEREITUNG EINES CAPPUCCINOS

Schalten Sie die Maschine mit dem Ein-/Ausschalter (24) (Abb. 4) ein. Die Kontrolllampe EIN/AUS leuchtet auf und nach einigen Minuten auch die Kaffeebereitsanzeige und die Dampfbereitschaftsanzeige.

- Den Kaffee in einer großen Tasse zubereiten (mindestens 120 cc).
- Entfernen Sie gleichzeitig den Deckel des Milchbehälters (8) und füllen Sie die benötigte Milchmenge ein (Achtung: für einen perfekten



Cappuccino sind folgende Menge ideal: 1/3 Kaffee, 1/3 warme Milch, 1/3 aufgeschäumte Milch). Den am Behälter angegebenen Maximalstand nicht überschreiten (Abb. 8), da es ansonsten passieren könnte, daß aus der Düse noch Milch tropft, auch wenn Sie die Ausgabe der aufgeschäumten Milch bereits beendet haben.

Die Milch muß frisch, am besten kalt und nicht gekocht sein.

- Stellen Sie die Tasse mit dem Kaffee unter die Milchausgabedüse.
- Drücken Sie den Schalter (26).
- Kurz darauf treten aus der Düse warme und aufgeschäumte Milch sowie Dampf aus.
- Wünschen Sie nur warme Milch (nicht aufgeschäumt), stellen Sie den Schaumregler nach rechts; wünschen Sie hingegen aufgeschäumte Milch, stellen Sie den Schaumregler nach links (Abb. 9).
- Nachdem die gewünschte Milchmenge ausgegeben wurde, drücken Sie erneut den Schalter (26) und stellen Sie den Schaumregler nach links. Der Milchaustritt wird augenblicklich unterbrochen.
- Möchten Sie weitere Cappuccinos zubereiten, die Einschaltung der Dampfbereitschaftsanzeige abwarten.

Cappuccino-Adapter (falls vorgesehen)

- Mit dieser Maschine kann der Kaffee gleichzeitig mit der Milchausgabe direkt in die Cappuccinotassen gegossen werden. Hierzu muß jedoch der Cappuccino-Adapter am Siebhalter angebracht werden.
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 Abb. 18).
- Den Kaffee wie im entsprechenden Abschnitt beschrieben zubereiten und auch die Milch im Milchbehälter.
- Die Tasse unter die Milchausgabedüse stellen.
- Sind Sie bereit, drücken Sie gleichzeitig die Schalter Kaffeeausgabe (25) und Dampfausgabe (26) (Abb. 19).
- Nachdem die gewünschte Kaffee- und Milchmenge ausgegeben wurde, drücken Sie erneut die Schalter Kaffee (25) und Dampf

(26).

ERWÄRMEN VON FLÜSSIGKEITEN

Mit dieser Maschine können Sie mit optimalen Ergebnissen außer Milch auch andere Flüssigkeiten erwärmen.

- Drücken Sie den Ein-/Ausschalter (Abb. 4). Die Kontrolllampe EIN/AUS (Abb. 7) leuchtet auf. Diese Kontrolllampe zeigt an, daß die Maschine betriebsbereit ist.
- Geben Sie in den Milchbehälter die zu wärmende Flüssigkeit (Punsch, Wasser usw.).
- Stellen Sie den Schaumregler nach rechts und eine Tasse unter die Ausgabedüse.
- Leuchtet die "OK"-Dampfbereitschaftsanzeige (29) auf, drücken Sie den Dampfschalter (26). Die Flüssigkeit tritt aus.
- Nachdem die gewünschte Flüssigkeitsmenge erreicht wurde, drücken Sie erneut den Dampfschalter (26).
- Achtung: Überprüfen Sie von Zeit zu Zeit den Wasserstand im Wasserbehälter und füllen Sie gegebenenfalls Wasser nach. Arbeitet die Pumpe ohne Wasser, wird ihre Leistungsfähigkeit gefährdet.
Stellen Sie während dem Wassereinfüllen fest, daß die Maschine Schwierigkeiten hat, das Wasser aufzunehmen, schalten Sie sie ab und versuchen das Einfüllen erneut, wenn die Maschine völlig abgekühlt ist.

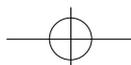
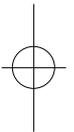
REINIGUNG UND WARTUNG

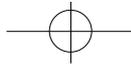
- Vor jeder Reinigung oder Wartung die Espressomaschine ausschalten, den Netzstecker ziehe und das Gerät abkühlen lassen.
- Zur Reinigung des Gerätes keine Löse-, Spül- oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden, sondern nur mit einem feuchten, weichen Tuch abwischen.
- Den Siebhalter, die Siebe, die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

REINIGUNG DES MILCHBEHÄLTERS

ACHTUNG:

Nach dem Gebrauch des Milchbehälters sofort abspülen, damit sich keine Milkverkrustungen bilden. Danach das Gerät wie folgt ausspülen:





- Bereiten Sie die Maschine wie bei der Cappuccin Zubereitung vor.
- Füllen Sie den Milchbehälter zur Hälfte mit Wasser.
- Stellen einen Auffangbehälter unter die Milchausgabedüse.
- Drücken Sie den Dampfschalter (26).
- Hierdurch werden der Behälter und alle Innenelemente ausgespült.

Einmal in der Woche empfehlen wir Ihnen eine gründlichere Reinigung:

- Die Maschine ausschalten, den Netzstecker ziehen und die Maschine vollständig abkühlen lassen.
- Den Deckel des Milchbehälters entfernen (8) (Abb. 20).
- Den Aushakvorrichtung mit einer Hand nach links drücken und den Behälter gleichzeitig entnehmen (siehe Abb. 21).
- Um nach der Entnahme des Behälters Zugang zu den Innenteilen zu erhalten, muß man den Feststellschlitten (5) (siehe Abb. 22) nach innen gleiten lassen.
- Danach den Verschuß der Milchaufschäumkammer (7) entfernen (siehe Abb. 22).
- Die Aufschäumvorrichtung aus Gummi abziehen. Hierbei auf die Montagerichtung achten (Abb. 23).
- Die Aufschäumvorrichtung aus Gummi, das Blöckchen und den Wasserbehälter unter warmen Wasser abspülen. Achtung: die Dichtungen nicht verlieren!
- Um die Reinigungsarbeiten der Milchausgabedüse zu erleichtern, können Sie das mitgelieferte Reinigungsbürstchen (siehe Abb. 24) verwenden.
- Nach der Reinigung müssen alle Einzelteile wieder korrekt und ohne sie zu beschädigen eingebaut werden.

Achten Sie besonders darauf daß die Aufschäumvorrichtung vollständig aufgesteckt sowie der Verschuß der Aufschäumkammer richtig positioniert ist, danach bewegen Sie

den Feststellschlitten, damit der Verschuß in dieser Position verbleibt.

Den Milchbehälter einsetzen und nach unten drücken bis Sie ein "Klick" hören (das korrekte Einsetzen überprüfen, indem der Behälter leicht nach oben gezogen wird).

Achtung: der Verschuß der Aufschäumkammer kann nicht entfernt werden, wenn nicht vorher der Maschinenbehälter entnommen wurde.

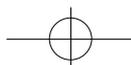
Die unsachgemäße Montage kann den ordnungsgemäßen Betrieb des Gerätes gefährden.

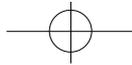
ENTKALKEN

Das Gerät sollte je nach alle 4 Monate bzw. 250 Verwendungen entkalkt werden. Die Entkalkung soll wie folgt mit Wasser und Essig vorgenommen werden:

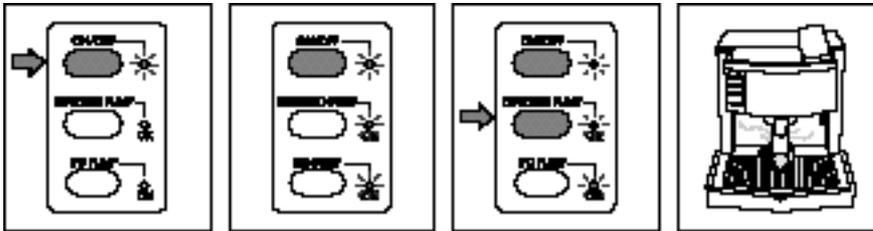
- Den Wasserbehälter (9) mit Wasser füllen und 100cc Essig hinzugeben.
 - Die ON/OFF Taste drücken und warten bis die Dampfbereitschafts- und die Kaffeebereitschaftsanzeige aufleuchten. Dann den Dampfschalter drücken bis der Wasserbehälter ausspülen. Während dieses Verfahrens wird Dampf von der Milchausgabedüse austreten.
- Die obigen Anweisungen zur Reinigung des "Kaffee-Kreislaufes" wiederholen. In diesem Fall den Wasserbehälter mit Wasser und 100cc Essig füllen und das Gerät wie für die Zubereitung von Kaffee betreiben, bis der Wasserbehälter geleert ist.
- Den Vorgang zwei- bis dreimal nur mit Wasser wiederholen, bis kein Essiggeruch mehr wahrzunehmen ist.

Die Entkalkung mit anderen Substanzen kann gefährlich sein.

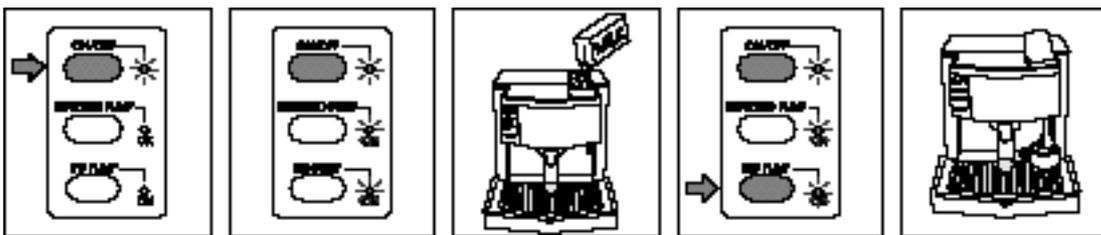




ESPRESSOZUBEREITUNG



MILCH AUFSCHAUMEN



ERWÄRMEN VON FLÜSSIGKEITEN

