

Bedienungs- anleitung

AMBIANO

ESPRESSO-MASCHINE



Produkt
Info



www.aldi-sued.de

+ VIDEO

Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel

Egal, ob Sie **Produktinformationen**, **Ersatzteile** oder **Zubehör** benötigen, Angaben über **Herstellergarantien** oder **Servicestellen** suchen oder sich bequem eine **Video-Anleitung** anschauen möchten, mit unseren QR-Codes gelangen Sie kinderleicht ans Ziel.

Was sind QR-Codes?

QR-Codes (QR = Quick Response) sind grafische Codes, die mithilfe einer Smartphone-Kamera gelesen werden und beispielsweise einen Link zu einer Internetseite oder Kontaktdaten enthalten.

Ihr Vorteil: Kein lästiges Eintippen von Internet-Adressen oder Kontaktdaten!

Und so geht's

Zum Scannen des QR-Codes benötigen Sie lediglich ein Smartphone, einen installierten QR-Code-Reader sowie eine Internet-Verbindung. Einen QR-Code-Reader finden Sie in der Regel kostenlos im App Store Ihres Smartphones.

Jetzt ausprobieren

Scannen Sie einfach mit Ihrem Smartphone den folgenden QR-Code und erfahren Sie mehr über Ihr neu erworbenes Aldi-Produkt.

Ihr Aldi-Serviceportal

Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das Aldi-Serviceportal unter www.aldi-sued.de.

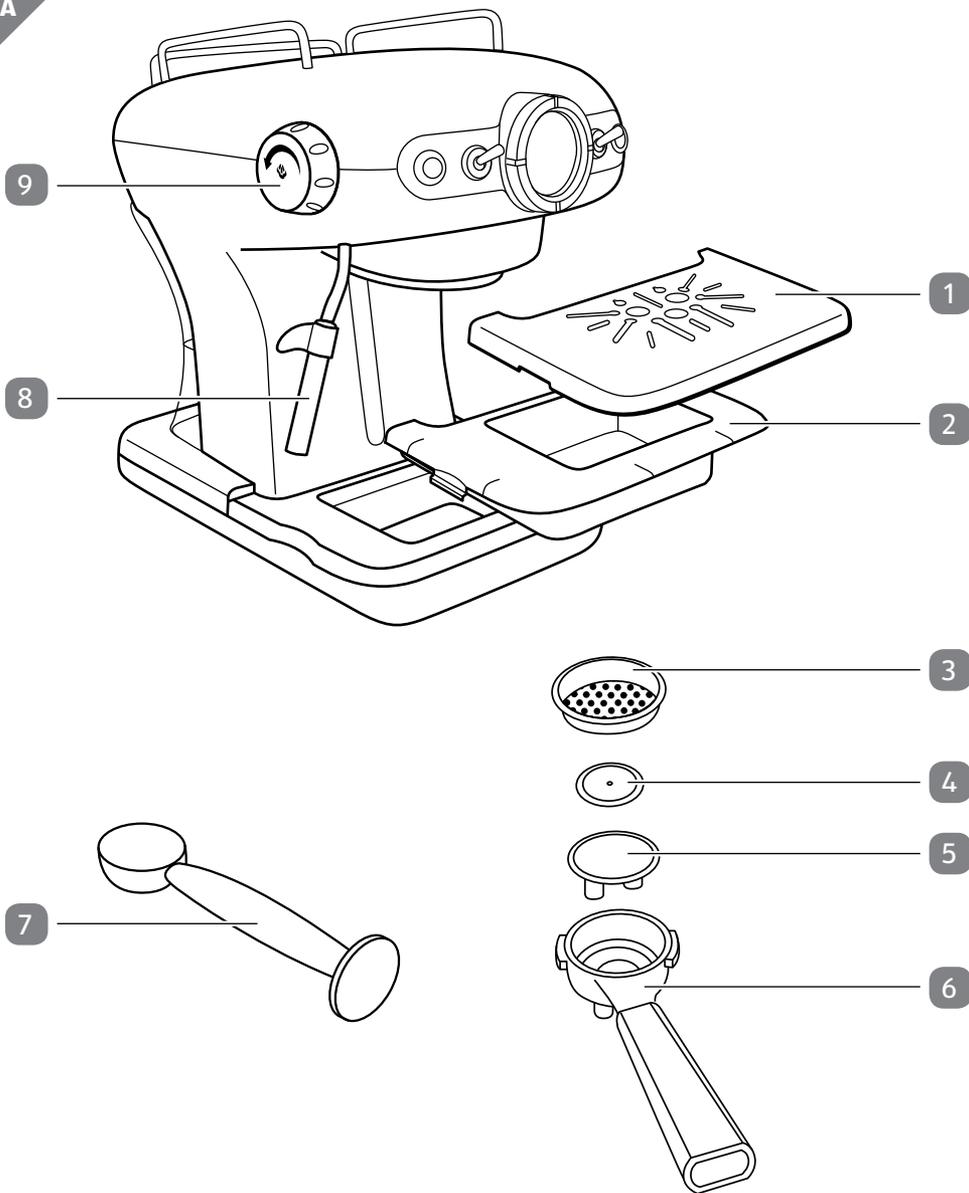
Beim Ausführen des QR-Code-Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.



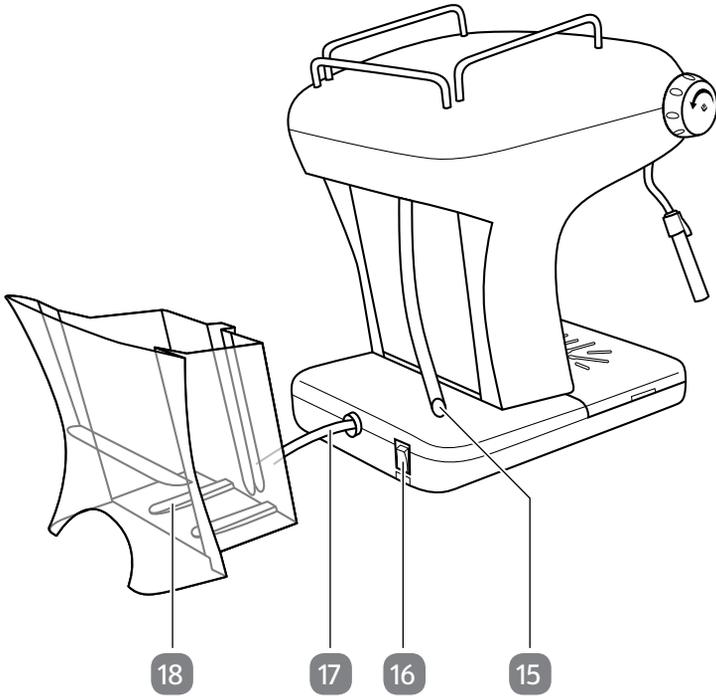
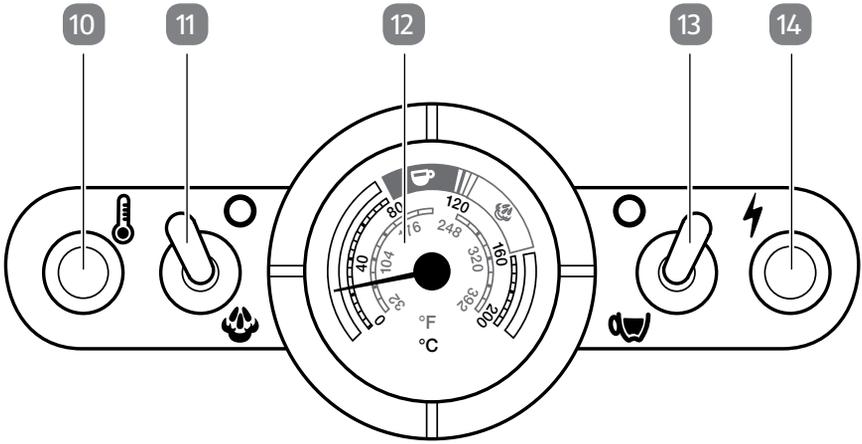
Inhaltsverzeichnis

Übersicht	4
Verwendung	5
Lieferumfang/Geräteteile	6
Allgemeines	7
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren	7
Zeichenerklärung	7
Sicherheit	8
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	8
Sicherheitshinweise	8
Erstinbetriebnahme	12
Espresso-Maschine und Lieferumfang prüfen	12
Grundreinigung	13
Bedienung	13
Espresso-Maschine vorbereiten	13
Espresso beziehen.....	14
Cappuccino zubereiten.....	16
Weiteren Espresso beziehen	16
Espresso-Maschine ausschalten	17
Reinigung	17
Brühsieb reinigen.....	18
Silikon-Lochscheibe reinigen	19
Fassung des Siebträgers reinigen	19
Aufschäumer reinigen	20
Gehäuse reinigen	20
Espresso-Maschine entkalken.....	20
Aufbewahrung	20
Fehlersuche	21
Technische Daten	22
Konformitätserklärung	23
Entsorgung	23
Verpackung entsorgen.....	23
Altgerät entsorgen	23

A



B



Lieferumfang/Geräteteile

- 1 Abdeckung
- 2 Tropfschale
- 3 Brühsieb
- 4 Silikon-Lochscheibe
- 5 Kaffeeauslauf
- 6 Siebträger
- 7 Messlöffel/Tamper
- 8 Aufschäumer
- 9 Dampfregler
- 10 Temperaturleuchte
- 11 Dampfschalter (Position „☕“)
- 12 Thermometer
- 13 Kaffeeschalter (Position „☕“)
- 14 Betriebsleuchte
- 15 Ansaugschlauch
- 16 Ein-/Aus-Taste
- 17 Netzkabel mit Netzstecker
- 18 Wassertank

Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu dieser Espresso-Maschine. Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie die Espresso-Maschine einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder zu Schäden an der Espresso-Maschine führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie die Espresso-Maschine an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf der Espresso-Maschine oder auf der Verpackung verwendet.

⚠️ WARNUNG!

Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

HINWEIS!

Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden.



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zur Inbetriebnahme oder zum Betrieb.



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärung“): Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.



Das Siegel Geprüfte Sicherheit (GS-Zeichen) bescheinigt, dass das Produkt den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes (ProdSG) entspricht.

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Espresso-Maschine ist ausschließlich zur Zubereitung von haushaltsüblichen Mengen Kaffee/Espresso und zum Aufschäumen von Milch durch Wasserdampf konzipiert. Sie ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet.

Verwenden Sie die Espresso-Maschine nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Die Espresso-Maschine ist kein Kinderspielzeug.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Sicherheitshinweise

 **WARNUNG!**

Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung können zu elektrischem Stromschlag führen.

- Schließen Sie die Espresso-Maschine nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Die Ein-/Aus-Taste trennt die Espresso-Maschine nicht vom Netz. Schließen Sie die Espresso-Maschine deshalb nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie sie bei einem Störfall schnell von Stromnetz trennen können.
- Betreiben Sie die Espresso-Maschine nicht, wenn sie sichtbare Schäden aufweist oder das Netzkabel bzw. der Netzstecker defekt ist.
- Wenn das Netzkabel der Espresso-Maschine beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

-
- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an eine Fachwerkstatt. Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.
 - Bei Reparaturen dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In dieser Espresso-Maschine befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
 - Die Espresso-Maschine darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben werden.
 - Bevor Sie den Wassertank füllen, schalten Sie die Espresso-Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
 - Tauchen Sie weder die Espresso-Maschine noch Netzkabel oder Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
 - Fassen Sie den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
 - Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
 - Verwenden Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.
 - Halten Sie die Espresso-Maschine, den Netzstecker und das Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
 - Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
 - Knicken Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
 - Verwenden Sie die Espresso-Maschine nur in Innenräumen. Betreiben Sie sie nie in Feuchträumen oder im Regen.
 - Lagern Sie die Espresso-Maschine nie so, dass sie in eine Wanne oder in ein Spülbecken fallen kann.
 - Greifen Sie niemals nach einem Elektrogerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker.

- Sorgen Sie dafür, dass Kinder keine Gegenstände in die Espresso-Maschine hineinstecken.
- Wenn Sie die Espresso-Maschine nicht benutzen, sie reinigen oder wenn eine Störung auftritt, schalten Sie die Espresso-Maschine immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

⚠️ WARNUNG!

Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).

- Diese Espresso-Maschine kann von Kindern ab acht Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs der Espresso-Maschine unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit der Espresso-Maschine spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Halten Sie Kinder jünger als acht Jahre von der Espresso-Maschine und der Anschlussleitung fern.
- Lassen Sie die Espresso-Maschine während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Wenn Sie die Espresso-Maschine entsorgen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, schneiden Sie das Netzkabel ab, um das Gerät unbrauchbar zu machen. Wir empfehlen außerdem, die Geräteteile unschädlich zu machen, die besonders für Kinder beim Spielen mit dem ausrangierten Gerät gefährlich werden können.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Kinder können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.

⚠️ WARNUNG!**Verbrühungsgefahr!**

Während des Gebrauchs tritt heißer Dampf aus der Espresso-Maschine aus. Teile der Espresso-Maschine werden sehr heiß. Sie können sich verbrühen.

- Benutzen Sie den Aufschäumer sehr vorsichtig und richten Sie ihn nie auf Körperteile.
- Berühren Sie den Kaffeeauslauf während des Betriebs nicht und fassen Sie nicht darunter.
- Reinigen Sie die Espresso-Maschine nur, wenn sie ausgeschaltet und abgekühlt ist.
- Lösen Sie den Siebträger nicht bei laufender Maschine: Es kann heißes Wasser herauspritzen.
- Beachten Sie, dass aus der Espresso-Maschine auch nach dem Abschalten heißer Dampf entweichen kann!

HINWEIS!**Beschädigungsgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit der Espresso-Maschine kann zu Beschädigungen der Espresso-Maschine führen.

- Füllen Sie nie heißes oder kohlenstoffhaltiges Wasser in den Wassertank.
- Betreiben Sie die Espresso-Maschine nie ohne Wasser, da so die Pumpe beschädigt wird.
- Füllen Sie nur Kaffeemehl in das Brühsieb.
- Schützen Sie die Espresso-Maschine vor Frost: Bei Temperaturen unter 0 °C können Wasserreste gefrieren und die Heizung beschädigen.
- Stellen Sie die Espresso-Maschine auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf. Stellen Sie die Espresso-Maschine nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.

- Vermeiden Sie einen Hitzestau, indem Sie die Espresso-Maschine nicht direkt an eine Wand oder unter Hängeschränke o. Ä. stellen. Durch den austretenden Dampf können Möbelstücke beschädigt werden.
- Stellen Sie die Espresso-Maschine nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (z. B. Herdplatten etc.).
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung.
- Setzen Sie die Espresso-Maschine niemals hoher Temperatur (Heizung etc.) oder Witterungseinflüssen (Regen etc.) aus.
- Tauchen Sie die Espresso-Maschine zum Reinigen niemals in Wasser und verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger. Die Espresso-Maschine kann sonst beschädigt werden.
- Verwenden Sie die Espresso-Maschine nicht mehr, wenn die Kunststoffbauteile der Espresso-Maschine Risse oder Sprünge haben oder sich verformt haben. Ersetzen Sie beschädigte Bauteile nur durch passende Originalersatzteile.

Erstinbetriebnahme

Espresso-Maschine und Lieferumfang prüfen

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem scharfen Messer oder anderen spitzen Gegenständen öffnen, kann die Espresso-Maschine schnell beschädigt werden.

- Gehen Sie beim Öffnen sehr vorsichtig vor.
 1. Nehmen Sie die Espresso-Maschine aus der Verpackung.
 2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe **Abb. A**).
 3. Kontrollieren Sie, ob die Espresso-Maschine oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie die Espresso-Maschine nicht. Wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Hersteller.

Grundreinigung

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Schutzfolien.
2. Reinigen Sie vor der erstmaligen Benutzung alle Teile der Espresso-Maschine, wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.
3. Lassen Sie eine große Tasse Wasser durch die Heizung laufen (siehe Kapitel „Espresso-Maschine vorbereiten“).

Die Espresso-Maschine ist nun einsatzbereit.

Bedienung

Espresso-Maschine vorbereiten

Lassen Sie vor der ersten Inbetriebnahme und nach längerem Stillstand der Espresso-Maschine eine große Tasse Wasser durch die Heizung laufen. Damit reinigen Sie den Wasserkreislauf und heizen alle Teile an.

1. Stellen Sie sicher, dass die Espresso-Maschine ausgeschaltet ist und ziehen Sie ggf. den Netzstecker **17**.
2. Nehmen Sie den Wassertank **18** nach hinten heraus (siehe **Abb. B**).
3. Füllen Sie kaltes, stilles Wasser ein.
4. Setzen Sie den Wassertank wieder ein.
Achten Sie darauf, dass der Ansaugschlauch **15** bis zum Boden des Wassertanks reicht und dass der Wassertank richtig einrastet.
5. Stecken Sie ggf. den Netzstecker ein.
6. Schalten Sie die Espresso-Maschine durch langes Drücken (ca. eine Sekunde) der Ein-/Aus-Taste **16** ein (siehe **Abb. B**). Die Betriebsleuchte **14** leuchtet auf.
7. Setzen Sie den Kaffeeauslauf **5**, die Silikon-Lochscheibe **4** und das Brühsieb **3** in den Siebträger **6** ein. Füllen Sie noch kein Kaffeepulver in das Brühsieb (siehe **Abb. A**).
8. Setzen Sie den Siebträger in die Espresso-Maschine ein: Der Hebel muss dabei nach links weisen.
9. Schieben Sie den Hebel nach rechts, um den Siebträger zu arretieren. Er muss fest in der Fassung sitzen.
10. Stellen Sie eine große Tasse unter den Kaffeeauslauf des Siebträgers und führen Sie den Aufschäumer **8** in die Tasse.
11. Stellen Sie den Kaffeeschalter **13** auf die Position „☕“. Warten Sie, bis etwa zwei Fingerbreit Wasser durch den Kaffeeauslauf in die Tasse geflossen ist.
12. Öffnen Sie vorsichtig den Dampfregler **9** und lassen Sie etwas Dampf in die Tasse austreten.

13. Schließen Sie den Dampfgregler und stellen Sie den Kaffeeschalter auf die Position „0“.

14. Schütten Sie das heiße Wasser aus der Tasse weg.

Nun sind Tasse und Espresso-Maschine angewärmt.



Zum Anwärmen mehrerer Tassen stellen Sie diese oben auf die Espresso-Maschine, wo sie durch die Betriebswärme warm gehalten werden.

Espresso beziehen

⚠️ WARNUNG!

Verbrühungsgefahr!

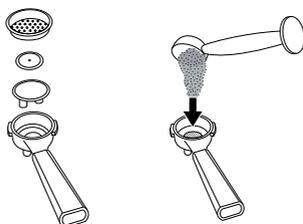
Wenn Sie den Siebträger während des Kaffeebezugs abnehmen, spritzen heiße Wassertropfen aus der Espresso-Maschine heraus. Sie können sich verbrühen.

- Warten Sie nach dem Bezug etwa 10 Sekunden, bevor Sie den Siebträger abnehmen.

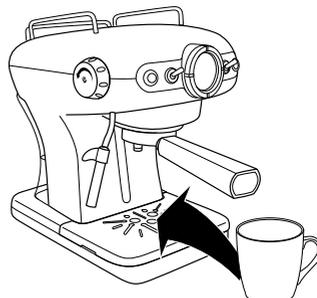
Für einen guten Espresso sind die Kaffeesorte, der Mahlgrad des Kaffeemehls und der Anpressdruck im Brühsieb entscheidend.

1. Stellen Sie sicher, dass die Espresso-Maschine ausgeschaltet ist und ziehen Sie ggf. den Netzstecker **17**.
2. Nehmen Sie den Wassertank **18** nach hinten heraus und füllen Sie kaltes, stilles Wasser ein.
3. Setzen Sie den Wassertank wieder ein. Achten Sie darauf, dass der Ansaugschlauch **15** bis zum Boden des Wassertanks reicht und dass der Wassertank richtig einrastet.
4. Stellen Sie den Dampfschalter **11** und den Kaffeeschalter **13** auf die Position „0“.
5. Stecken Sie ggf. den Netzstecker ein.
6. Schalten Sie die Espresso-Maschine durch langes Drücken (ca. eine Sekunde) der Ein-/Aus-Taste **16** ein. Die Betriebsleuchte **14** leuchtet auf. Während des Aufheizens können Dampf und kleine Tropfen aus dem Kaffeeauslauf austreten – das ist völlig normal. Anhand des Thermometers **12** können Sie mitverfolgen, wann die Espresso-Maschine betriebsbereit ist.
7. Nehmen Sie ggf. den Siebträger **6** ab. Drehen Sie dazu den Hebel nach links, bis der Siebträger lose ist.

8. Setzen Sie den Kaffeeauslauf **5**, die Silikon-Lochscheibe **4** und das Brühsieb **3** in den Siebträger ein. Die Silikon-Lochscheibe passt nur in einer Richtung.



9. Füllen Sie mit dem Messlöffel **7** Kaffeemehl in das Brühsieb:
- einen gestrichenen Messlöffel für eine Tasse
 - zwei gestrichene Messlöffel für zwei Tassen
10. Pressen Sie das Kaffeemehl mit dem Tamper (der Stempel am anderen Ende des Messlöffels) fest und gleichmäßig auf das Brühsieb.
11. Setzen Sie den Siebträger in die Espresso-Maschine ein: Der Hebel muss dabei nach links weisen.
12. Schieben Sie den Hebel nach rechts, um den Siebträger zu arretieren. Er muss fest in der Fassung sitzen.
Sollte der Siebträger sich nicht einsetzen lassen, haben Sie zu viel Kaffeemehl eingefüllt oder es nicht gleichmäßig festgedrückt.



13. Stellen Sie eine oder zwei Tassen unter den Kaffeeauslauf des Siebträgers.
14. Warten Sie, bis die Temperaturleuchte **10** aufleuchtet. Nun ist die richtige Temperatur erreicht.
15. Stellen Sie den Kaffeeschalter **13** auf die Position „☕“.
16. Lassen Sie ca. 25 ml Espresso pro Tasse einlaufen.
17. Stellen Sie den Kaffeeschalter auf die Position „0“ und warten Sie, bis kein Espresso mehr aus dem Kaffeeauslauf tropft.

Cappuccino zubereiten

Ein klassischer Cappuccino wird aus einem Espresso (25 ml) in einer 150 ml Tasse zubereitet, die dann mit aufgeschäumter heißer Milch aufgefüllt wird.

1. Stellen Sie in einem größeren Gefäß ca. 100 ml Milch zum Aufschäumen bereit.
2. Beziehen Sie in einer größeren Tasse (ca. 150 ml) einen Espresso (siehe Kapitel „Espresso beziehen“) und stellen Sie den Espresso beiseite.
3. Stellen Sie den Dampfschalter **11** auf die Position „☕“ und warten Sie, bis die Temperaturleuchte **10** aufleuchtet. Nun hat die Heizung die richtige Temperatur zur Dampferzeugung (ca. 150 °C/300 °F) erreicht, wie Sie am Thermometer **12** sehen können.
4. Stellen Sie eine hohe, leere Tasse unter den Aufschäumer **8** und öffnen Sie vorsichtig den Dampfregler **9**. Zunächst tritt etwas heißes Wasser aus dem Aufschäumer, dann folgt Dampf.
5. Schließen Sie den Dampfregler wieder.
6. Halten Sie den Aufschäumer in das Gefäß mit der Milch und öffnen Sie den Dampfregler vorsichtig. Es bildet sich Milchschaum im Gefäß.
7. Bewegen Sie das Gefäß etwas auf und ab, damit der Aufschäumer immer wieder in die Milch eintaucht – so entsteht der beste Milchschaum.
8. Falls die Temperaturleuchte **10** erlischt, schließen Sie den Dampfregler und warten Sie, bis die Temperaturleuchte wieder leuchtet. Nun können Sie den Dampfregler wieder öffnen und weiteren Milchschaum erzeugen.
9. Wenn Sie genügend Milchschaum erzeugt haben, stellen Sie das Gefäß kurz beiseite und halten Sie die hohe, leere Tasse unter den Aufschäumer.
10. Öffnen Sie den Dampfregler erneut und lassen Sie zur schnellen Reinigung eine halbe Tasse Dampf austreten.
11. Schließen Sie den Dampfregler und stellen den Dampfschalter auf die Position „0“.
12. Füllen Sie mit Hilfe eines Löffels den Milchschaum in die Tasse mit dem Espresso.
13. Reinigen Sie die Espresso-Maschine umgehend, damit Kaffeesatz und Milchreste nicht antrocknen (siehe Kapitel „Reinigung“).

Weiteren Espresso beziehen

Nach dem Gebrauch des Dampfreglers senken Sie die Temperatur für einen Espresso wie folgt:

1. Stellen Sie den Dampfschalter **11** auf die Position „0“.
2. Stellen Sie eine leere Tasse unter den Aufschäumer **8** und öffnen Sie vorsichtig den Dampfregler **9**.
3. Lassen Sie solange Dampf und Wasser in die Tasse fließen, bis die Temperaturleuchte **10** erlischt, und schließen Sie dann den Dampfregler.

Nun können Sie den nächsten Espresso vorbereiten und, sobald die Temperaturleuchte wieder leuchtet, mit dem Bezug beginnen.

Espresso-Maschine ausschalten

Durch kurzes Drücken der Ein-/Aus-Taste **16** schalten Sie die Espresso-Maschine aus. Die Betriebsleuchte **14** erlischt.

Automatisches Ausschalten

Wird die eingeschaltete Espresso-Maschine nicht benutzt, schaltet sie sich nach ca. 30 Minuten automatisch aus.

- Durch langes Drücken (ca. eine Sekunde) der Ein-/Aus-Taste **16**, können Sie die Espresso-Maschine jederzeit wieder einschalten.

Reinigung

WARNUNG!

Verbrühungsgefahr!

Die Espresso-Maschine wird während des Betriebs heiß. Sie können sich verbrühen.

- Warten Sie vor der Reinigung, bis die Espresso-Maschine abgekühlt ist.

HINWEIS!

Kurzschlussgefahr!

In das Gehäuse eingedrungenes Wasser kann einen Kurzschluss verursachen.

- Tauchen Sie die Espresso-Maschine niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gehäuse gelangen.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit Espresso-Maschine kann zu Beschädigungen führen.

- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, scharfe oder metallische Reinigungsgegenstände wie Messer, harte Spachtel und dergleichen. Diese können die Oberflächen beschädigen.

1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker **17**.
2. Lassen Sie die Espresso-Maschine vollständig abkühlen.
3. Wischen Sie die Espresso-Maschine mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Lassen Sie alle Teile danach vollständig trocknen.

Brühsieb reinigen

- Entleeren Sie das Brühsieb **3** nach jeder Benutzung und spülen Sie es gründlich mit Wasser aus, bevor Sie es neu befüllen.

Tägliche Reinigung

- Reinigen Sie den Kaffeeauslauf **5**, die Silikon-Lochscheibe **4**, das Brühsieb **3** und den Siebträger **6** gründlich mit Spülwasser und spülen Sie sie anschließend mit klarem Wasser ab.
- Falls die Löcher im Brühsieb verstopft sind, reinigen Sie das Brühsieb mit einer feinen Bürste.
- Entleeren Sie die Tropfschale **2**, spülen Sie sie aus und lassen Sie sie abtrocknen.

Zum Entfernen von Verkrustungen gehen Sie wie folgt vor:

1. Setzen Sie das leere Brühsieb **3** in den Siebträger **6** ein.
2. Setzen Sie den Siebträger in die Espresso-Maschine ein.
3. Stellen eine große Tasse unter den Kaffeeauslauf **5**.
4. Schalten Sie die Espresso-Maschine ein und warten Sie, bis die Temperaturleuchte aufleuchtet.
5. Stellen Sie den Kaffeeschalter **13** auf die Position „☕“ und lassen Sie die Tasse mit heißem Wasser volllaufen.
6. Stellen Sie den Kaffeeschalter auf die Position „0“ und warten Sie, bis kein Wasser mehr aus dem Kaffeeauslauf tropft.
7. Schütten Sie das heiße Wasser aus der Tasse weg und entnehmen Sie den Siebträger.

Intensivreinigung

Nach jeweils etwa drei Monaten reinigen Sie das Brühsieb mit einem Tab für Geschirrspüler:

1. Entnehmen Sie den Wassertank **18** (siehe **Abb. B**).
2. Füllen Sie den Wassertank voll mit kaltem, stillen Wasser.
3. Setzen Sie den Wassertank wieder ein.
4. Legen Sie einen Geschirrspül-Tab in das leere Brühsieb **3** und setzen Sie das Brühsieb in den Siebträger **6** ein.
5. Setzen Sie den Siebträger in die Espresso-Maschine ein.
6. Stellen eine große Tasse oder Schüssel unter den Kaffeeauslauf **5**.
7. Schalten Sie die Espresso-Maschine ein und warten Sie, bis die Heizung richtig heiß ist (mindestens fünf Minuten).
8. Stellen Sie den Kaffeeschalter **13** auf die Position „☕“ und lassen Sie das heiße Wasser ca. 15 bis 20 Sekunden laufen.
9. Stellen Sie den Kaffeeschalter auf die Position „0“ und lassen Sie den Tab für mindestens 15 Minuten einwirken.

Denken Sie bei den folgenden Punkten daran, die Tasse zu entleeren.

10. Stellen Sie den Kaffeeschalter auf die Position „☕“ und lassen Sie das heiße Wasser ca. 15 bis 20 Sekunden laufen.
11. Stellen Sie den Kaffeeschalter auf die Position „0“ und warten Sie ca. 15 bis 20 Sekunden.
12. Wiederholen Sie die Punkte 8 und 9, bis zwei volle Wassertanks durchgelaufen sind.
13. Schalten Sie die Espresso-Maschine aus und lassen Sie alles abkühlen.
14. Reinigen Sie den Siebträger und das Brühsieb gründlich unter fließendem Wasser.
15. Reinigen Sie auch die Fassung des Siebträgers an der Espresso-Maschine gründlich von eventuellen Spülmittelresten.
16. Schalten Sie die Espresso-Maschine wieder ein, setzen Sie Brühsieb und Siebträger ein und lassen nochmals mindestens zwei Tassen Wasser durchlaufen, um den Reinigungsvorgang zu beenden.

Silikon-Lochscheibe reinigen

- Spülen Sie die Silikon-Lochscheibe **4** unter fließendem Wasser und biegen Sie sie dabei leicht, um Verschmutzungen aus dem Loch zu entfernen.

Fassung des Siebträgers reinigen

In der Fassung des Siebträgers an der Espresso-Maschine kann sich Kaffeesatz absetzen.

- Reinigen Sie die Fassung mit einem feuchten Tuch oder Schwamm.
- Entfernen Sie Verkrustungen mit einem Zahnstocher.

Aufschäumer reinigen

WARNUNG!

Verbrühungsgefahr!

Das Metallröhrchen des Aufschäumers wird während des Betriebs heiß. Sie können sich verbrühen.

- Warten Sie vor der Reinigung, bis der Aufschäumer abgekühlt ist.
- 1. Halten Sie den Aufschäumer **8** am Gummigriff fest und ziehen Sie das Metallröhrchen unter leichtem Drehen vorsichtig nach unten ab.
- 2. Reinigen Sie das Röhrchen mit Spülwasser und spülen Sie es mit klarem Wasser nach.
- 3. Trocknen Sie das Röhrchen ab.
- 4. Reinigen Sie den Gummigriff und die Düse mit einem nicht scheuernden Tuch.
- 5. Schieben Sie das Röhrchen wieder ganz auf den Gummigriff.

Gehäuse reinigen

- Reinigen Sie den Wassertank **18** regelmäßig mit einem Tuch oder Schwamm und etwas Spülwasser.
- Reinigen Sie die Abdeckung **1** und die Tropfschale **2** mit Spülmittel.
- Reinigen Sie das Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten, nicht scheuernden Tuch.

Espresso-Maschine entkalken

Sofern Sie hartes, kalkhaltiges Wasser verwenden, kann es in der Espresso-Maschine zu Kalkablagerungen kommen, die den Betrieb negativ beeinflussen. In diesem Fall können Sie die Espresso-Maschine mit einem handelsüblichen Entkalker für Kaffeemaschinen entkalken. Beachten Sie dazu die Anweisungen des Entkalkungsmittels.

Aufbewahrung

- Vor einer längeren Lagerung reinigen Sie die Espresso-Maschine gründlich.
- Entleeren Sie den Wassertank und die Tropfschale und lassen Sie beides trocknen.
- Lagern Sie die Espresso-Maschine an einem trockenen, frost- und staubfreien Ort.

Fehlersuche

Bei einer Funktionsstörung schalten Sie die Espresso-Maschine sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker **17**. Lassen Sie die Espresso-Maschine erst abkühlen und suchen Sie dann nach der Ursache.

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungen, Tipps
Keine Funktion, Betriebsleuchte 14 leuchtet nicht.	Kein Strom.	Prüfen Sie mit einem anderen Gerät, ob die Steckdose Strom führt.
Kein Dampf, kein Kaffeeffluss.	Zu wenig Wasser im Wassertank 18 und die Pumpe kann nicht ansaugen.	Kontrollieren Sie, ob der Wassertank gefüllt und der Ansaugschlauch richtig eingesetzt ist.
	Der Ansaugschlauch 15 reicht nicht bis zum Boden des Wassertanks.	
Kein Dampf.	Die Dampfdüse am Aufschäumer 8 ist verstopft.	Entfernen Sie mit einem Zahnstocher eventuelle Kalkablagerungen aus den Löchern am Aufschäumer.
Wasser tritt an der Seite des Siebträgers 6 aus.	Zuviel Kaffeemehl im Brüh sieve 3 , weshalb der Siebträger nicht ganz festgedreht wurde.	Nehmen Sie den Siebträger ab, reinigen Sie die Fassung mit einem kleinen Schwamm und kontrollieren Sie die Kaffeemenge.
	Es befinden sich Kaffeereste auf der Dichtung der Siebträger-Fassung.	
	Das Brüh sieve, die Silikon-Lochscheibe 4 oder der Kaffeeauslauf 5 sind verstopft.	Nehmen Sie den Siebträger vorsichtig ab, weil ein eventueller Restdruck zu einem Herausspritzen von Wasser führen kann. Reinigen Sie alle Teile.
Der Espresso ist nicht stark und nicht heiß genug.	Das Kaffeemehl ist zu grob gemahlen.	Um einen stärkeren und heißeren Espresso zu beziehen, verwenden Sie ein feineres Kaffeemehl.

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungen, Tipps
Der Espresso fließt zu langsam oder überhaupt nicht.	Die Löcher der Fassung des Siebträgers sind verstopft.	Lassen Sie Wasser aus der Espresso-Maschine fließen, ohne dabei den Siebträger einzusetzen. Fließt das Wasser weiterhin ungleichmäßig, entkalken Sie die Espresso-Maschine.
	Das Brühsieb ist verstopft.	Entfernen Sie den Siebträger vorsichtig, weil ein eventueller Restdruck zu einem Herausspritzen von Wasser führen kann. Reinigen Sie das Brühsieb.
	Zu fein gemahlene Kaffeemischung.	Kaffeemehl mit größerem Mahlgrad verwenden.
	Zu stark angedrückte Kaffeemischung.	Das Kaffeemehl mit weniger Druck in das Brühsieb pressen.

Technische Daten

Modell:	1389A
Versorgungsspannung:	220–240 V ~ 50 Hz
Leistung:	850 W
Schutzklasse:	I
Gewicht:	ca. 4,2 kg
Abmessungen:	23 × 28,5 × 31 cm (B × H × T ohne Siebträger)
Artikelnummern:	94036 (Gunmetal), 94038 (Rot), 94039 (Perlmutter)

Konformitätserklärung



Die EU-Konformitätserklärung kann unter der in der beiliegenden Garantiekarte angeführten Adresse angefordert werden.

Entsorgung

Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

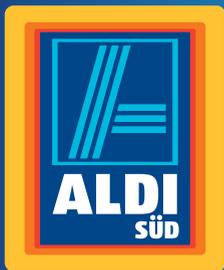
Altgerät entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)



Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte die Espresso-Maschine einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll**, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/ seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit obenstehendem Symbol gekennzeichnet.



Importiert durch:

ARIETE DEUTSCHLAND GMBH
KÖNIGSALLEE 61
40215 DÜSSELDORF
GERMANY

KUNDENDIENST

94036/94038/94039



DE 01805 003601



DE 01805 00 77 63

(0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, höchstens 0,42 €/Min. aus Mobilfunknetzen)



www.zeitlos-vertrieb.de

MODELL:
1389A

XII/15/2016

3

**JAHRE
GARANTIE**