



BEDIENUNGSANLEITUNG

Kaffee-Espressomaschine

Art.-Nr. 52 56 665

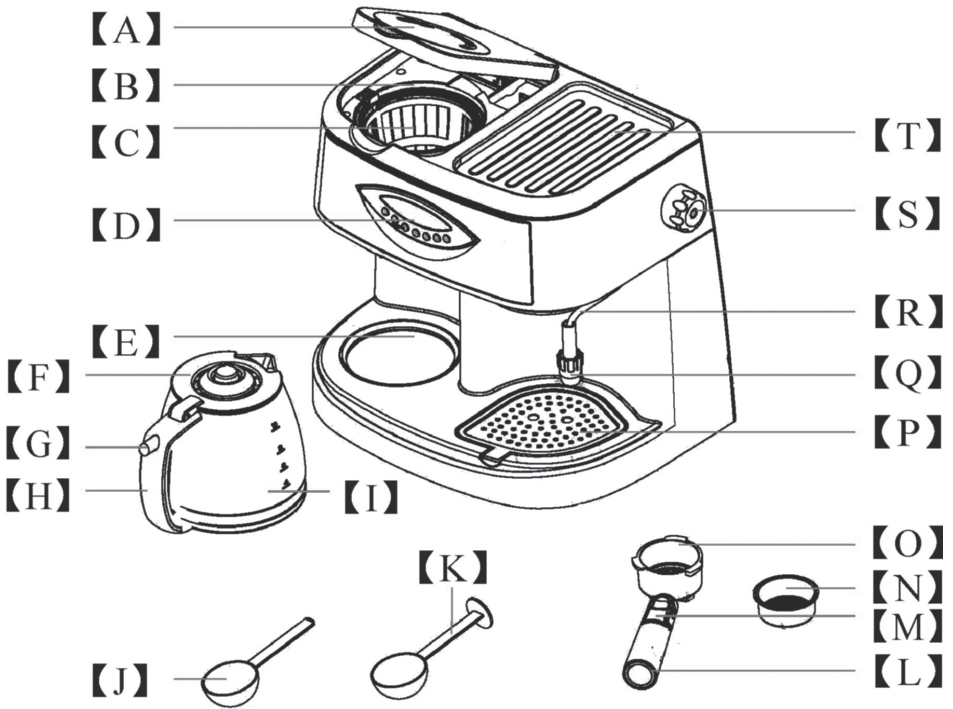
Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, und bewahren Sie die Anleitung zum späteren Nachschlagen sicher auf.

Wichtige Sicherheitsvorkehrungen

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Stellen Sie sicher, dass die am Gerät angegebene Betriebsspannung mit Ihrer Haushaltsspannung übereinstimmt.
3. Dieses Gerät ist mit einem Netzstecker mit Schutzleiter ausgestattet. Achten Sie darauf, dass die Netzsteckdosen in Ihrem Haushalt gut geerdet sind.
4. Zum Schutz vor Feuer, elektrischem Schlag und Verletzungen an Personen tauchen Sie niemals Netzkabel und Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
5. Ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn das Gerät nicht benutzt oder gereinigt wird. Lassen Sie das Gerät erst abkühlen, bevor Sie Teile ab- oder anmontieren und bevor Sie das Gerät reinigen.
6. Arbeiten Sie niemals mit einem Elektrogerät, wenn Netzkabel oder Netzstecker beschädigt sind oder wenn das Gerät nicht richtig funktioniert oder in sonstiger Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät in eine qualifizierte Fachwerkstatt zum Prüfen, Reparieren und/oder Einstellen.
7. Die Benutzung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wurde, kann zu Feuer, elektrischem Schlag oder Verletzungen an Personen führen.
8. Stellen Sie das Gerät auf eine flache Unterlage oder einen Tisch und lassen Sie niemals das Netzkabel über die Kante eines Tisches oder Schrankes hängen.
9. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die heißen Oberflächen des Gerätes nicht berührt.
10. Stellen Sie das Gerät niemals in die Nähe eines heißen Gasbrenners oder auf einen Elektro-Ofen oder Kochherd.
11. Schalten Sie das Gerät vor dem Ausstecken bitte immer zuerst aus und stecken Sie dann erst den Netzstecker aus. Bitte immer am Netzstecker ziehen, nicht am Kabel.
12. Benutzen Sie dieses Gerät nicht zu einem Zweck, für den es nicht vorgesehen ist.
13. Bei Betrieb des Gerätes in der Nähe von Kindern ist strengste Aufsichtspflicht geboten.
14. Achten Sie darauf, nicht von austretendem Dampf verbrüht zu werden.
15. Berühren Sie niemals die heißen Oberflächen des Gerätes (wie z.B. Dampfrohr, einstellbare Dampfdüse, Filterhalterung und Filter). Immer am Griff oder an den Tasten berühren.
16. Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn die Kanne Anzeichen von Rissen zeigt. Die mitgelieferte Kanne darf nur zusammen mit diesem Gerät verwendet werden. Gehen Sie mit dieser Kanne vorsichtig um: Sie ist zerbrechlich.
17. Betreiben Sie die Kaffee-Espressomaschine niemals ohne Wasser.
18. Entnehmen Sie niemals den Wassertank während des Brühvorgangs, Sie könnten sich verbrühen.
19. Lassen Sie niemals die leere Kaffeekanne auf der heißen Warmhalteplatte stehen, da die Kanne sonst leicht zerbrechen kann.
20. Nehmen Sie niemals den Metalltrichter ab, wenn das Gerät Kaffee brüht oder Dampf und heißes Wasser aus dem Trichter austreten. Lassen Sie zuerst den Druck im Wassertank entweichen, bevor Sie den Metalltrichter abnehmen.

21. Schalten Sie das Gerät sofort aus, falls aus der Kaffeekanne oder aus dem Deckel der Kanne Wasser ausläuft, und stellen Sie die Kanne korrekt auf die Warmhalteplatte, so dass der Deckel der Kanne bündig zum Kaffeerauslass ist.
22. Die Kaffeekanne ist ausschließlich für den Gebrauch mit diesem Gerät konzipiert und darf nicht auf einem Herd verwendet werden.
23. Stellen Sie niemals eine heiße Kaffeekanne auf eine nasse oder kalte Oberfläche.
24. Betreiben Sie die Maschine niemals zusammen mit einer gesprungenen Kanne oder einer Kanne mit lockerem oder schwachem Griff.
25. Reinigen Sie die Kanne niemals mit Scheuermittel, Stahlwolle-Schwamm oder anderen rauen Putzmaterialien.
26. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn die Kanne auch nur kleinste Anzeichen von Sprüngen zeigt. Die Kanne bitte stets sehr vorsichtig behandeln: Sie ist sehr zerbrechlich.
27. Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose, bevor Sie das Gerät benutzen. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Netzstecker wieder aus der Steckdose ziehen.
28. Lassen Sie zuerst den Druck durch das Dampfrohr entweichen, bevor Sie Tankdeckel oder Metalltrichter entnehmen.
29. Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, von Personen (auch Kindern) benutzt zu werden, die über eingeschränkte physische, geistige oder sensorische Fähigkeiten verfügen, oder denen es an Erfahrung und Fachwissen mangelt, außer Sie werden von einer für die Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder betreffend dieses Gerätes gründlich eingewiesen.
30. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
31. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt oder ähnliche Anwendungen geeignet, wie zum Beispiel:
 - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Gutshäuser;
 - von Gästen in Hotels, Motels und anderen Gästehäusern;
 - Frühstückspensionen und Hotels Garni.
32. Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb im Freien geeignet.
33. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf.

Beschreibung der Einzelteile der Kaffee-Espressomaschine



A. Tankdeckel

B. Trichter (für Filterkaffee)

C. Dauerfilter (aus Nylon, für Filterkaffee)

D. Bedienfeld

E. Warmhalteplatte

F. Kannendeckel

G. Taste zum Öffnen des Deckels

H. Kannengriff

I. Kaffeekanne

K. Messlöffel und Stampfer

L. Metall-Siebträger

M. Druckriegel

(beim Entleeren des Stahlfilters drücken, damit dieser nicht herausfällt)

N. Stahlfilter (für Espresso)

O. Metallsieb (für Espresso)

P. Abnehmbares Tropfgitter

Q. Milchschaumer

R. Dampfdüse

S. Dampf-Kontrollregler

T. Warmhalteplatte für Tassen

Vor der Erstinbetriebnahme

Damit Sie ab der ersten Tasse besten Kaffee genießen können, sollten Sie vor dem ersten Benutzen die Kaffee-Espressomaschine mindestens dreimal wie folgt ausspülen:

1. Öffnen Sie den Deckel des Wassertanks und gießen Sie Wasser in den Tank, bis die maximale Markierung erreicht ist.
2. Legen Sie den Nylonfilter in den Trichter (kein Kaffee in den Filter). Dann schließen Sie den Deckel wieder.
3. Setzen Sie den Stahlfilter in den Siebträger ein (kein Kaffee in den Stahlfilter). Dann führen Sie den Trichter von der »Insert«-Markierung aus in das Gerät ein. Zum Feststellen des Trichters drehen Sie diesen gegen den Uhrzeigersinn, bis er in der Verriegelung einrastet (siehe Abb. 1).

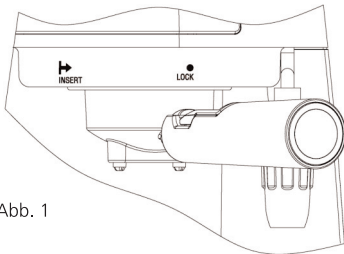


Abb. 1

4. Stellen Sie die Kaffeekanne auf die Warmhalteplatte und eine Tasse auf das Tropfgitter. Achten Sie darauf, dass sich der Dampf-Kontrollregler in der Position »Aus« befindet.
5. Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Im Display wird »12:00« angezeigt.
6. Drücken Sie die Betriebstaste für Filterkaffee zweimal: Die rote Betriebs-LED leuchtet auf und nach ein paar Sekunden tropft kochendes Wasser in die Kanne.

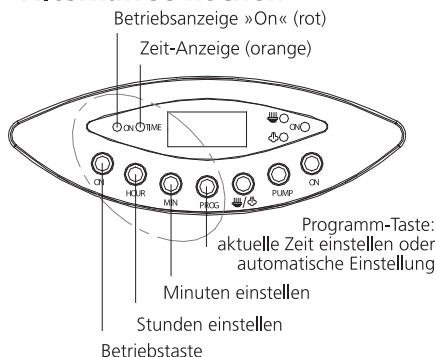
7. Drücken Sie nach ein paar Minuten nochmals die Betriebstaste für Filterkaffee: Die rote Betriebs-LED erlischt und die Kaffeemaschine schaltet sich aus.
8. Drücken Sie nun die Betriebstaste für Espresso: Die rote Betriebs-LED leuchtet und die grüne Anzeige leuchtet in der ☺-Position. Dieses Programm ist eine Grundeinstellung. Falls Wasser ausfließt, sollten Sie die PUMP-Taste drücken und die Pumpe sofort schließen, da sich der interne Heizstab sofort anschaltet, um die Kaffeemaschine vorzuheizen. Wenn die grüne Anzeige nicht mehr blinkt sondern konstant leuchtet, ist das Gerät fertig vorgeheizt. Drücken Sie nochmals die PUMP-Taste und Wasser fließt in die Tasse.

Hinweis: Die Pumpe kann nur Wasser pumpen, wenn die grüne Anzeige in der ☺-Position blinkt oder konstant leuchtet. Entsprechend ist die PUMP-Taste deaktiviert, wenn die grüne Anzeige in der ☹-Position blinkt oder konstant leuchtet.

9. Nachdem kein Wasser mehr herauströpft, können Sie Kaffeekanne und Tasse leeren und gründlich säubern. Jetzt ist Ihre neue Kaffee-Espressomaschine betriebsbereit.

Hinweis: Beim ersten Brühvorgang wird die im Inneren verbliebene Luft herausgepumpt. Dies kann von einem ungewöhnlichen Geräusch begleitet sein, das in diesem Zusammenhang aber ganz normal ist. Nach ca. 20 Sekunden hört dieses Geräusch auf.

Filterkaffee kochen



1. Öffnen Sie den Deckel des Wassertanks und füllen Sie die gewünschte Menge Trinkwasser gemäß den Tassen-Markierungen ein.

Hinweis: Der Wasserpegel sollte sich zwischen der ersten und der letzten Markierung befinden.

2. Legen Sie den Nylonfilter in den Trichter und geben Sie gemahlene Kaffee mit dem Messlöffel in den Filter. Für gewöhnlich können Sie je einen Messlöffel Kaffeepulver pro Tasse Kaffee verwenden, je nach Geschmack aber die Menge variieren. Schließen Sie den Deckel des Wassertanks dann wieder.
3. Stellen Sie die Kaffeekanne auf die Warmhalteplatte und achten Sie darauf, dass sich die Öffnung in der Mitte des Kannendeckels genau unter der Brühöffnung befindet.
4. Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Im Display wird »12:00« angezeigt.

5. Drücken Sie die Betriebstaste für Filterkaffee zweimal: Die rote Betriebs-LED leuchtet auf und nach ein paar Sekunden tropft gebrühter Kaffee in die Kanne.

Hinweis: Sie können die Kaffeekanne jederzeit während des Brühvorgangs zum Servieren entnehmen, aber nicht länger als 30 Sekunden.

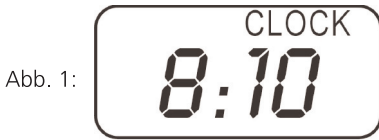
6. Wenn der Brühvorgang beendet ist, können Sie die Kanne herausnehmen und den fertigen Kaffee servieren (warten Sie ca. 1 Minute, bis kein Kaffee mehr heraus tropft).

Hinweis: Die Menge an Kaffee in der Kanne ist etwas geringer, als die Menge an Wasser, die Sie in den Wassertank eingefüllt haben. Dies kommt dadurch zustande, weil etwas Wasser vom Kaffeepulver aufgesogen wird. Beim Ausgießen sollten Sie aus Sicherheitsgründen den Deckel auf der Kanne lassen. Dies ist auch für das Warmhalten des Kaffees hilfreich.

7. Die Kaffeemaschine schaltet automatisch in den Warmhalte-Modus um, wenn der Brühvorgang beendet ist. Zu diesem Zeitpunkt können Sie das Gerät jederzeit ausschalten, ansonsten schaltet sich das Gerät automatisch nach 2 Stunden ab.
8. Schalten Sie die Kaffeemaschine immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird.

Hinweis: Seien Sie beim Ausgießen von frischem Kaffee besonders vorsichtig; es besteht die Gefahr sich zu verbrühen, da die Temperatur von frisch gebrühtem Kaffee hoch ist.

Automatische Start-Funktion (gilt nur für Filterkaffee)



Falls Sie nicht wollen, dass die Kaffeemaschine sofort mit dem Brühvorgang beginnt, sondern zu einem späteren Zeitpunkt starten soll, können Sie dies mit der Timer-Funktion einstellen. Wenn es z.B. aktuell 8.10 Uhr ist und Sie möchten, dass der Brühvorgang automatisch um 13:00 Uhr beginnt, führen Sie zuerst (wie oben beschrieben) die Schritte 1 – 4 durch und stellen danach den Timer wie folgt ein:

1. Drücken Sie zunächst die PROG-Taste, im Display wird »CLOCK« in der Ecke oben rechts angezeigt.

Hinweis: Die Uhr ist im 24-Stunden-Format eingestellt.

2. Mit der HOUR- und MIN-Taste können Sie nun die aktuelle Zeit (in unserem Beispiel 8:10 Uhr) einstellen (siehe Abb. 1).

Hinweis: Wenn Sie die HOUR- oder MIN-Taste länger als 2 Sekunden gedrückt halten, ändert sich der Stunden- bzw. Minutenwert im Schnelldurchlauf.

3. Drücken Sie nochmals die PROG-Taste und in der oberen linken Ecke des Displays erscheint »TIMER«.

4. Mit der HOUR- und MIN-Taste können Sie nun die Timerzeit einstellen (in unserem Beispiel 13:00 Uhr – siehe Abb. 2).
5. Drücken Sie einmal die Betriebstaste für Filterkaffee: Die Zeit-Anzeige leuchtet auf. Nach ca. 10 Sekunden wird im Display wieder die aktuelle Zeit angezeigt. Falls Sie die programmierte Timer-Zeit einsehen möchten, drücken Sie die PROG-Taste zweimal.

Hinweis: Sie können den eingestellten Timer jederzeit abschalten, indem Sie die Betriebstaste für den Filterkaffee zweimal drücken. Falls Sie die automatische Timer-Zeit ändern möchten, folgen Sie einfach den Schritten 1 – 4 oben.

Um 13:00 Uhr erlischt die Anzeige »Timer« automatisch und gleichzeitig schaltet sich die Betriebsanzeige ein und das Gerät startet den Brühvorgang.

Nach Beenden des Brühvorgangs können Sie die Kaffeekanne von der Warmhalteplatte nehmen. Sobald der Kaffee gebrüht wurde, kann dieser warmgehalten werden. Falls Sie die Kaffeekanne länger als 2 Stunden stehen lassen, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

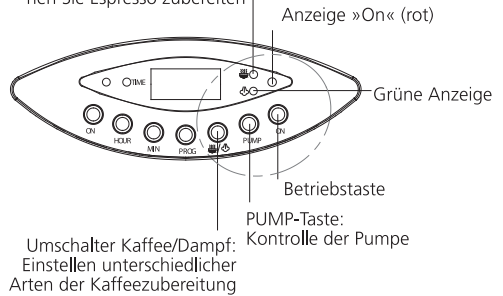
Vorheizen

Um eine Tasse Espresso zu brühen, empfehlen wir Ihnen, das Gerät vor dem Brühen vorzuheizen, einschließlich Trichter, Filter und Tasse. Nur so kann das Aroma nicht von kalten Teilen beeinflusst werden.

1. Öffnen Sie den Deckel des Wassertanks und gießen Sie Wasser in den Tank, bis die maximale Markierung erreicht ist.
2. Setzen Sie den Stahlfilter in den Siebträger ein (kein Kaffee in den Stahlfilter). Dann führen Sie den Trichter von der »Insert«-Markierung aus in das Gerät ein. Zum Feststellen des Trichters drehen Sie diesen gegen den Uhrzeigersinn, bis er in der Verriegelung einrastet.
3. Stellen Sie eine Espressotasse (oder eine andere Tasse) auf das Tropfgitter und achten Sie darauf, dass der Dampf-Kontrollregler in der Position »Aus« steht.
4. Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Im Display wird »12:00« angezeigt.
5. Drücken Sie nun die Betriebstaste für Espresso: Die rote Betriebs-LED leuchtet und die grüne Anzeige leuchtet in der -Position. Dieses Programm ist eine Grundeinstellung. Falls Wasser ausfließt, sollten Sie die PUMP-Taste drücken und die Pumpe sofort schließen. Der Zweck dieses Schrittes ist, Wasser vom Tank in das Innere der Kaffeemaschine zu pumpen.
6. Wenn die grüne Anzeige nicht mehr blinkt, sondern konstant leuchtet, sollten Sie die PUMP-Taste erneut drücken: Dann fließt heißes Wasser aus. Wenn die grüne Anzeige blinkt, schließen Sie die Pumpe. Das Vorheizen ist jetzt beendet.

Espresso zubereiten

Grüne Anzeige: Beim Vorheizen blinkt das grüne Lämpchen; wenn es konstant leuchtet, können Sie Espresso zubereiten



1. Nehmen Sie den Siebträger ab, indem Sie diesen im Uhrzeigersinn drehen. Geben Sie mit dem Messlöffel gemahlene Kaffee/Espresso in den Stahlfilter; ein Messlöffel Kaffee-/Espressopulver reicht pro Tasse Kaffee. Dann drücken Sie das Kaffeepulver mit dem Stampfer leicht an.
2. Setzen Sie den Stahlfilter in den Siebträger ein und ziehen den Druckriegel nach hinten. Führen Sie den Trichter von der »Insert«-Markierung aus in das Gerät ein. Zum Feststellen des Trichters drehen Sie diesen gegen den Uhrzeigersinn, bis er in der Verriegelung einrastet.
3. Stellen Sie eine Espressotasse (oder eine andere Tasse) auf das Tropfgitter.

- Nun sollte das grüne Lämpchen leuchten. Falls das grüne Lämpchen blinkt, warten Sie solange, bis es wieder konstant leuchtet. Dann drücken Sie die PUMP-Taste und nach wenigen Momenten fließt Espresso aus dem Trichter.

Hinweis: Falls während der Zubereitung das grüne Lämpchen blinken sollte, müssen Sie die Pumpe schließen und den Brühvorgang unterbrechen. Nach ein paar Sekunden sollte das Lämpchen wieder konstant leuchten. Dann können Sie durch Drücken der PUMP-Taste mit der Zubereitung Ihres Espressos fortfahren. Das Blinken des grünen Lämpchens zeigt an, dass der Heizstab nicht heiß genug ist. Bei konstant leuchtendem Lämpchen hat der Heizstab die optimale Temperatur erreicht.

- Wenn die gewünschte Menge Espresso in die Tasse geflossen ist, schalten Sie das Gerät durch Drücken der Betriebstaste aus. Die Betriebsanzeige und das grüne Lämpchen erlöschen und Ihr Espresso ist fertig.

Warnung: Lassen Sie die Kaffee-Espresso-Maschine während der Zubereitung niemals unbeaufsichtigt, da Sie manche Funktionen von Hand steuern müssen.

- Nachdem Sie Ihren Espresso zubereitet haben, können Sie den Siebträger durch Drehen im Uhrzeigersinn wieder herausnehmen und den verbrauchten Kaffee-
pulverrückstand ausleeren. Drücken Sie den Druckriegel und halten Sie dabei den Stahlfilter fest.
- Nachdem der Filter etwas abgekühlt ist, können Sie ihn unter fließendem Wasser auswaschen und reinigen.

Milchschaum und Cappuccino zubereiten

Sie erhalten Cappuccino, indem Sie eine Tasse Espresso mit geschäumter Milch auffüllen.



Abb. 4

Hinweis: Bei der Dampferzeugung muss der Siebträger in der korrekten Position eingelegt sein.

Vorgehen:

- Bereiten Sie eine Tasse Espresso wie oben beschrieben zu, nehmen Sie bitte eine ausreichend große Tasse. Achten Sie darauf, dass sich der Dampf-Kontrollregler in der Position »Aus« befindet.
- Drücken Sie nun die Betriebstaste für Espresso: Die rote Betriebs-LED leuchtet und die grüne Anzeige leuchtet in der ☕-Position. Dieses Programm ist eine Grundeinstellung. Falls Wasser ausfließt, sollten Sie die PUMP-Taste drücken und die Pumpe sofort schließen. Der Zweck dieses Schritts ist, Wasser vom Tank in das Innere der Kaffeemaschine zu pumpen. Dann schalten Sie die ☕/☺-Taste ein: Die grüne Anzeige blinkt dann in der Dampfsymbol-Position.

Hinweis: Die Pumpe kann nur Wasser pumpen, wenn die grüne Anzeige in der ☕-Position blinkt oder konstant leuchtet. Entsprechend ist die PUMP-Taste deaktiviert, wenn die grüne Anzeige in der ☺-Position blinkt oder konstant leuchtet.

3. Der integrierte Heizstab erhitzt sich, bis die grüne Anzeige konstant leuchtet. Jetzt können Sie Dampf erzeugen und Milchschaum zubereiten.

Hinweis: Falls während der Zubereitung das grüne Lämpchen blinken sollte, drehen Sie die den Dampfkontroll-Regler in die Position »Aus« und drücken die PUMP-Taste (achten Sie zuvor darauf, dass sich auch Wasser im Tank befindet). Nach ca. 20 Sekunden leuchtet das grüne Lämpchen wieder konstant. Drehen Sie nun den Dampfkontroll-Regler gegen den Uhrzeigersinn auf – es wird wieder Dampf erzeugt.

4. Geben Sie in ein Gefäß ca. 100 ml Milch pro Tasse Cappuccino, die Sie zubereiten wollen. Wir empfehlen Ihnen, für die Zubereitung des Milchschaums nur Vollmilch mit Kühlschrank-Temperatur zu verwenden.

Hinweis: Bei der Auswahl des Gefäßes empfehlen wir einen Durchmesser von mindestens 7 cm. Bedenken Sie bitte auch, dass sich das Volumen der Milch durch das Aufschäumen um das Doppelte vergrößert. Achten Sie darauf, dass auch die Höhe des Gefäßes ausreichend ist.

5. Tauchen Sie den Aufschäumer ca. 2 cm tief in die Milch und drehen Sie den Dampfkontroll-Regler langsam gegen den Uhrzeigersinn auf, es entweicht Dampf. Schäumen Sie die Milch auf, indem Sie den Krug kreisförmig etwas nach oben und unten bewegen.

Hinweis: Drehen Sie den Dampfkontroll-Regler niemals zu schnell auf, da sich ansonsten in kurzer Zeit zu viel Dampf bildet. Dies kann im schlimmsten Fall zu einer Explosion führen.

6. Wenn die Milch fertig aufgeschäumt ist, können Sie den Dampfkontroll-Regler wieder schließen und die /  -Taste drücken, so dass die grüne Anzeige in der  -Position blinkt. Es tritt kein Dampf aus.

Hinweis: Säubern Sie sofort, nachdem kein Dampf mehr austritt, den Aufschäumer vorsichtig mit einem nassen Schwamm.

7. Gießen Sie die aufgeschäumte Milch in die Tasse mit Espresso. Süßen Sie dann den Cappuccino nach Belieben und bestreuen Sie den Milchschaum mit etwas Kakaopulver.
8. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie die Betriebstaste drücken.

Hinweis: Wir empfehlen Ihnen, das Gerät mindestens 5 Minuten lang abkühlen zu lassen, bevor Sie wieder Kaffee zubereiten. Ansonsten könnte Ihr nächster Espresso ein leicht verfälschtes Aroma haben.

Dampf für heiße Getränke erzeugen

Die Dampfdüse (ohne den Aufschäumer) kann dazu benutzt werden, um heiße Getränke zuzubereiten, wie z.B. Trinkschokolade, Wasser oder Tee.

Vorgehen:

1. Öffnen Sie den Deckel des Wassertanks und gießen Sie Wasser in den Tank, bis die maximale Markierung erreicht ist.
2. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose, im Display wird »12:00« angezeigt. Achten Sie darauf, dass sich der Dampf-Kontrollregler in der Position »Aus« befindet.
3. Drücken Sie nun die Betriebstaste für Espresso: Die rote Betriebs-LED leuchtet und die grüne Anzeige leuchtet in der  -Position. Falls Wasser ausfließt, sollten Sie die PUMP-Taste drücken und die Pumpe sofort schließen. Dann schalten Sie die  -Taste ein: Die grüne Anzeige blinkt dann in der /  -Position und das Gerät beginnt mit dem Vorheizen.
4. Wenn das grüne Lämpchen konstant leuchtet, ist die Kaffeemaschine fertig vorgeheizt.

Hinweis: Falls während der Zubereitung das grüne Lämpchen blinken sollte, drehen Sie die den Dampfkontroll-Regler in die Position »Aus« und drücken die PUMP-Taste (achten Sie zuvor darauf, dass sich auch Wasser im Tank befindet). Nach ca. 20 Sekunden leuchtet das grüne Lämpchen wieder konstant. Drehen Sie nun den Dampfkontroll-Regler gegen den Uhrzeigersinn auf – es wird wieder Dampf erzeugt.

5. Nehmen Sie den Aufschäumer von der Dampfdüse ab.
6. Tauchen Sie die Dampfdüse in die kühle Flüssigkeit ein. Drehen Sie den Dampfkontroll-Regler langsam gegen den Uhrzeigersinn auf.
7. Wenn die Flüssigkeit genügend erhitzt wurde, drehen Sie den Dampfkontroll-Regler wieder aus.
8. Drücken Sie einmal die Betriebstaste, um die Kaffeemaschine auszuschalten.



Reinigung und Wartung


1. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
2. Säubern Sie das Gehäuse der Kaffee-Espressomaschine regelmäßig mit einem feuchten Schwamm und säubern Sie auch die Warmhalteplatte und das Tropfgitter. Lassen Sie alles gründlich trocknen.

Hinweis: Verwenden Sie zum Säubern keinen Alkohol oder Lösungsmittel. Tauchen Sie das Gehäuse zum Säubern niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

3. Entnehmen Sie den Siebträger, indem Sie diesen im Uhrzeigersinn abdrehen; entfernen Sie die Kaffeerückstände. Dann können Sie ihn mit Reinigungsmittel säubern und danach gründlich mit Wasser ausspülen.
4. Reinigen Sie alle abnehmbaren Einzelteile in Wasser und trocknen diese danach gründlich ab.

Entkalken (der Espressomaschine)

1. Um sicherzustellen, dass Ihre Kaffeemaschine stets einwandfrei funktioniert, die Rohre im Geräteinneren sauber bleiben und das Kaffeearoma stets gleich gut ist, sollten Sie Kalkrückstände alle 2 – 3 Monate entfernen.
2. Füllen Sie den Wassertank mit Wasser und Entkalker bis zur obersten Markierung (das übliche Mischungsverhältnis von Wasser und Entkalker beträgt 4:1, lesen Sie bitte auch in der Anleitung des Entkalkers nach). Bitte verwenden Sie haushaltsüblichen Entkalker oder Zitronensäure (in jeder Drogerie erhältlich – das Mischungsverhältnis von Wasser und Zitronensäure beträgt 100:3).
3. Wie weiter oben im Punkt »Vorheizen« beschrieben, setzen Sie den Siebträger (ohne Kaffeepulver) ein und stellen einen Krug darunter. Brühen Sie nun das Wasser, wie im Punkt »Vorheizen« beschrieben.
4. Drücken Sie nun die Betriebstaste für Espresso: Die rote Betriebs-LED leuchtet und die grüne Anzeige leuchtet in der -Position. Falls Wasser ausfließt, sollten Sie die PUMP-Taste drücken und die Pumpe schließen. Warten Sie einen Moment, dann beginnt das Gerät mit dem Vorheizen.
5. Wenn das grüne Lämpchen konstant leuchtet, ist das Gerät fertig vorgeheizt. Drücken Sie nochmals die PUMP-Taste und brühen Sie 2 Tassen Wasser. Schließen Sie dann die Pumpe und warten Sie ca. 5 Sekunden.
6. Drücken Sie die /☺-Taste: Die grüne Anzeige blinkt dann in der Dampfsymbol-Position. Warten Sie, bis die grüne Anzeige konstant leuchtet. Lassen Sie ca. 2 Minuten lang Dampf ab und drehen Sie dann den Dampfkontroll-Regler aus. Drücken Sie die Betriebstaste, um das Gerät sofort auszuschalten und lassen Sie den verbliebenen Entkalker mindestens 15 Minuten lang im Gerät einwirken.

7. Schalten Sie das Gerät wieder ein und wiederholen Sie die Schritte 4 – 6 mindestens dreimal.
8. Dann drücken Sie nochmals die /☺ -Taste: Die grüne Anzeige blinkt dann in der Dampfsymbol-Position. Warten Sie, bis die grüne Anzeige konstant leuchtet und brühen Sie solange, bis sich kein Entkalker mehr im Gerät befindet.
9. Füllen Sie den Wassertank mit sauberem Leitungswasser bis zur obersten Markierung und wiederholen Sie die Schritte 4 – 6 mindestens 3 Mal (bei Schritt 6 ist es hierbei nicht notwendig, 15 Minuten zu warten). Dann brühen Sie solange, bis sich kein Wasser mehr im Tank befindet.
10. Wiederholen Sie Schritt 9 mindestens dreimal, um sicherzugehen, dass die Rohrleitungen sauber sind und der komplette Entkalker gründlich aus dem Gerät ausgewaschen ist.

Entkalken (der Filterkaffeemaschine)

1. Füllen Sie den Wassertank mit Wasser und Entkalker bis zur obersten Markierung (das übliche Mischungsverhältnis von Wasser und Entkalker beträgt 4:1, lesen Sie bitte auch in der Anleitung des Entkalkers nach). Bitte verwenden Sie haushaltsüblichen Entkalker oder Zitronensäure (in jeder Drogerie erhältlich – das Mischungsverhältnis von Wasser und Zitronensäure beträgt 100:3).
2. Stellen Sie die Kaffeekanne auf die Warmhalteplatte und achten Sie darauf, dass die Öffnung in der Mitte des Kannendeckels genau unter der Brühöffnung steht.
3. Drücken Sie die Betriebstaste für Filterkaffee einmal: Die rote Betriebsanzeige leuchtet und nach einer Weile tropft automatisch heißes Wasser aus der Brühöffnung.
4. Lassen Sie ca. 1 Tasse Wasser auslaufen, dann schalten Sie das Gerät durch Drücken der Betriebstaste aus.
5. Lassen Sie den Entkalker mindestens 15 Minuten lang im Gerät einwirken und wiederholen Sie dann die Schritte 3 – 5.
6. Schalten Sie das Gerät noch einmal ein und brühen Sie solange Wasser, bis der Tank vollständig leer ist.
7. Füllen Sie den Wassertank mit sauberem Leitungswasser bis zur obersten Markierung und lassen Sie das Wasser vollständig durchlaufen. Wiederholen Sie diesen Schritt mindestens dreimal, um das Gerät gründlich auszuspülen.

Fehlersuche

Fehler	Ursache	Behebung
Kaffeekanne verliert Wasser oder aus dem Kannendeckel läuft Wasser aus	Kanne ist nicht korrekt in der Maschine platziert	Die Öffnung in der Mitte des Kannendeckels muss genau unter der Brühöffnung stehen
	Wasserpegel im Tank ist höher als die maximale Markierung	Der Wasserpegel sollte sich zwischen niedrigster und höchster Markierung befinden
Espresso tropft beim Brühen zu langsam heraus	Espressopulver ist zu fein gemahlen	Verwenden Sie Espressopulver, das gröber gemahlen ist
Metallteile im Wassertank setzen Rost an	Falscher Entkalker wurde verwendet. Dies kann zu Rostbildung der Metallteile im Tank führen	Verwenden Sie nur Entkalker, die vom Hersteller empfohlen wurden
Wasser leckt aus dem Boden der Kaffeemaschine	Zuviel Wasser auf der Warmhalteplatte	Warmhalteplatte stets sauber und trocken halten
	Fehlfunktion der Kaffeemaschine	Bitte lassen Sie die Espresso-Kaffeemaschine in einer qualifizierten Fachwerkstatt reparieren
Wasser läuft aus der Außenseite des Filters aus	Kaffeepulver liegt auf den Kanten des Filters	Kaffeepulver entfernen
Espresso schmeckt (leicht) nach Zitronensäure (Essig)	Unzureichendes Ausspülen der Kaffeemaschine nach dem Entkalken	Kaffeemaschine nach dem Entkalken mit mindestens 3 kompletten Brühvorgängen (voller Wassertank) ausspülen – siehe auch unter Punkt »Entkalken«.

Fehlersuche

Fehler	Ursache	Behebung
Kaffee-Aroma (Espresso-Aroma) ist schlecht	Kaffeepulver wurde über lange Zeit an einem heißen, feuchten Ort gelagert und wurde schlecht	Verwenden Sie stets frisch gemahlenes Kaffeepulver oder lagern Sie das gemahlene Kaffeepulver an einem kühlen, trockenen Ort. Nachdem Sie die Kaffeepackung geöffnet haben, verschließen Sie diese fest und lagern sie im Kühlschrank, um das Aroma zu erhalten.
Kaffee-Espressomaschine funktioniert nicht mehr	Der Netzstecker ist nicht korrekt in der Netzsteckdose eingesteckt	Stecken Sie den Netzstecker fest in die Steckdose ein. Falls das Gerät immer noch nicht funktioniert, bringen Sie es in eine qualifizierte Fachwerkstatt zur Reparatur.
Milch wird nicht aufgeschäumt	Das grüne Lämpchen der ☝-Position blinkt	Erst wenn das grüne Lämpchen der ☝-Position konstant leuchtet, kann die Dampfdüse zum Aufschäumen verwendet werden.
	Der Milchbehälter ist zu groß oder die Form des Behälters ist unpassend zum Aufschäumen	Verwenden Sie einen hohen und schmalen Behälter (Krug)
	Sie haben Magermilch verwendet	Zum Aufschäumen bitte ausschließlich Vollmilch oder Halbfettmilch verwenden

Zerlegen Sie diese Kaffee-Espressomaschine niemals selbst, falls Sie die Ursache einer Fehlfunktion nicht finden können. Bringen Sie das Gerät zur Reparatur in eine qualifizierte Fachwerkstatt!

Kundenservice

Sollten Sie Fragen zu dem Artikel haben, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

Verlagsgruppe Weltbild GmbH
Steinerne Furt
86167 Augsburg

Telefon: 0180 - 53 54 327
(14 Cent/Min, Festnetz; max. 42 Cent/Min, Mobilfunk)

E-Mail: info@weltbild.de

Weltbild

Altgeräte-Entsorgung

Dieses Produkt am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Haushaltsabfall geben, sondern an einem Recycling-Sammelpunkt für elektrische und elektronische Geräte abgeben. Das Symbol auf dem Produkt, der Bedienungsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin.



EG-Konformitätserklärung

Für folgendes Erzeugnis

Bezeichnung

Kaffee-Espressomaschine

wird bestätigt, dass es den Schutzanforderungen entspricht, die in der Richtlinie der Europäischen Gemeinschaft zur elektromagnetischen Verträglichkeit 2004/108/EG festgelegt sind.

Diese Erklärung gilt für alle identischen Exemplare des Erzeugnisses, die nach den beigefügten Entwicklungs-, Konstruktions- und Fertigungszeichnungen und Beschreibungen, die Bestandteil dieser Erklärung sind, hergestellt werden.

Zur Beurteilung des Erzeugnisses hinsichtlich der elektromagnetischen Verträglichkeit wurden folgende einschlägige harmonisierte europäische Normen herangezogen, deren Fundstellen im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaft veröffentlicht wurden:

Normen:

EN55014-1:2006

EN55014-2/A1:2001

EN61000-3-2:2006

EN61000-3-3/A2:2005

Diese Erklärung wird verantwortlich für folgenden Hersteller/Importeur abgegeben:

Unternehmensbezeichnung: Verlagsgruppe Weltbild
Anschrift: Steinerne Furt 70, 86167 Augsburg
Telefon: 0180 - 53 54 327
Name des Unterzeichners: Walter Leberle
Stellung im Unternehmen: Qualitätssicherung

Augsburg

Ort

15.04.2011

Datum



rechtsverbindliche Unterschrift

Weltbild