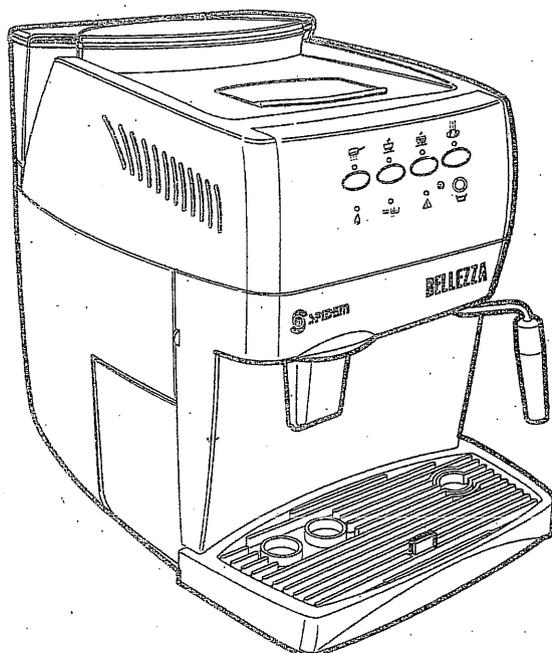


Type SUP025PY

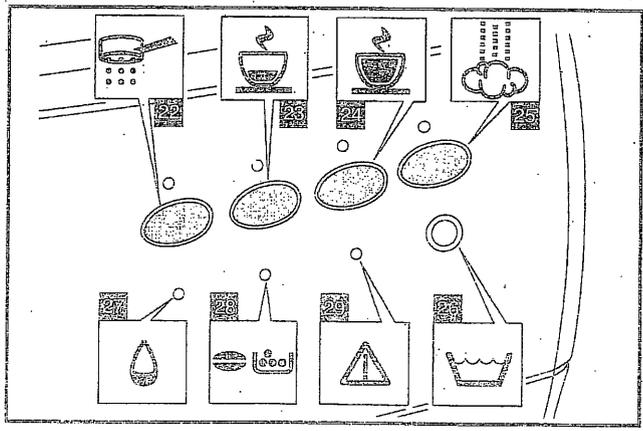
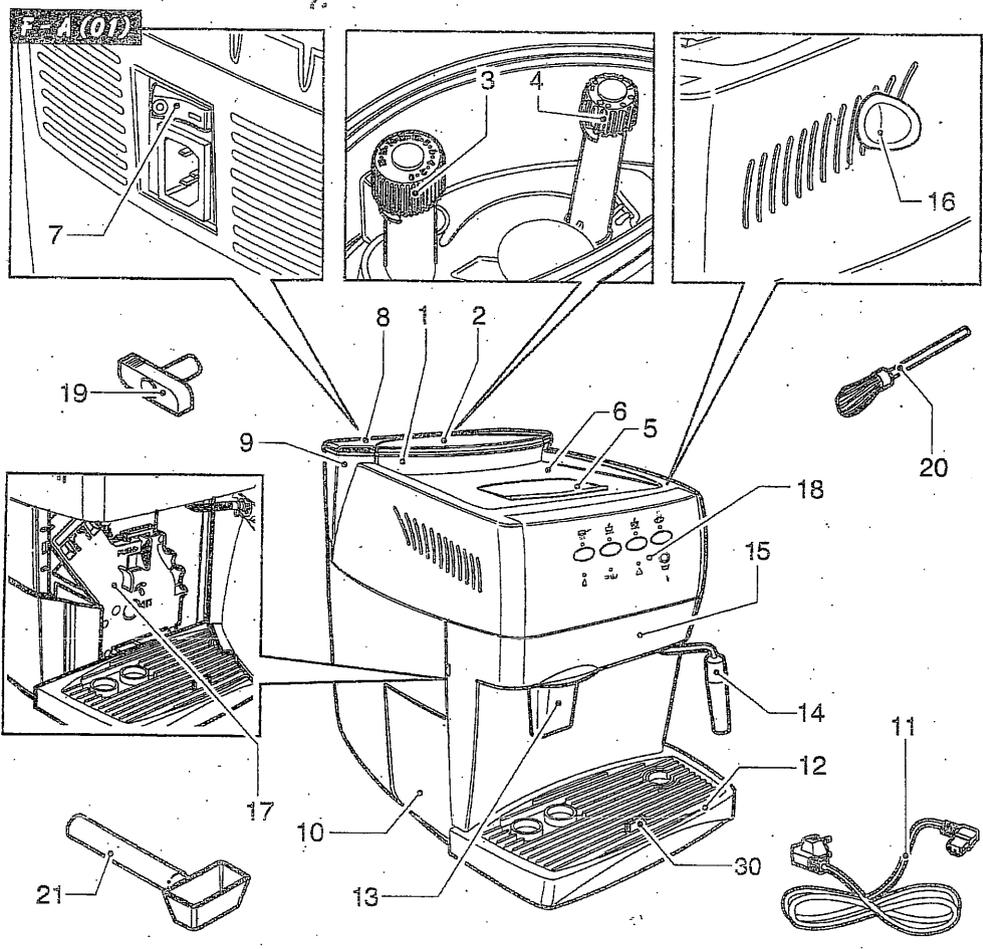


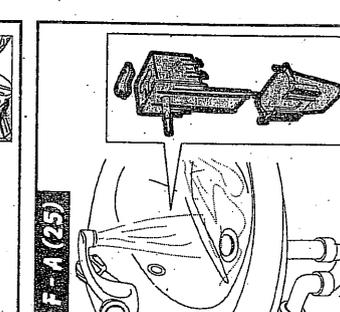
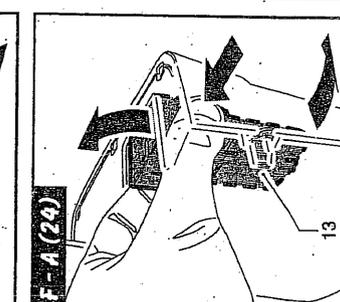
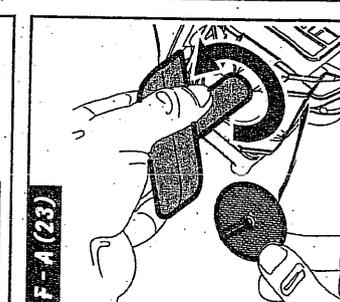
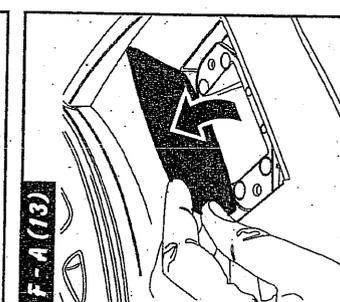
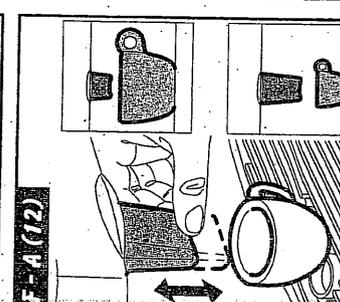
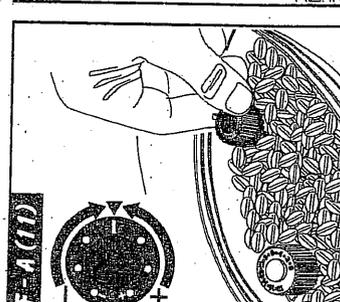
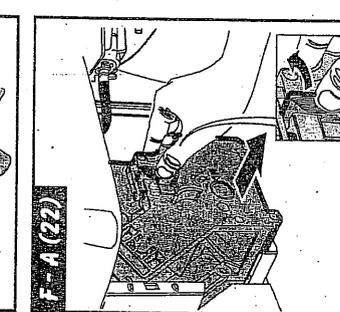
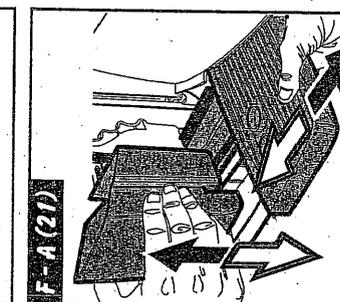
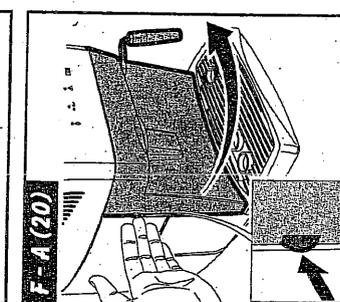
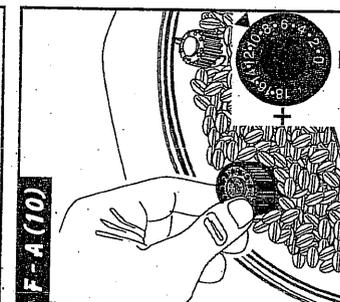
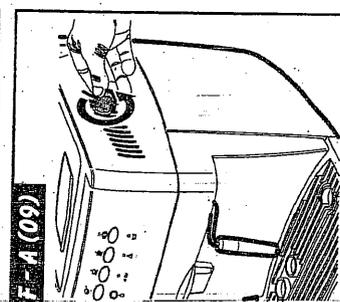
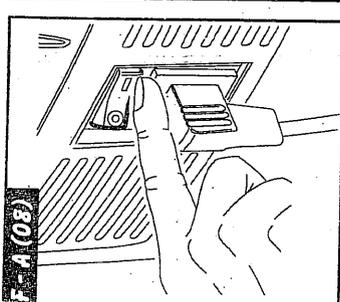
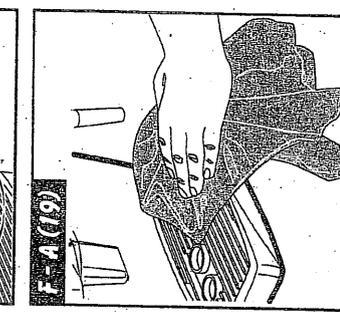
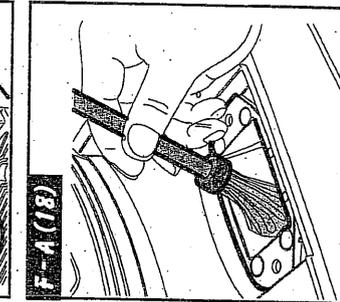
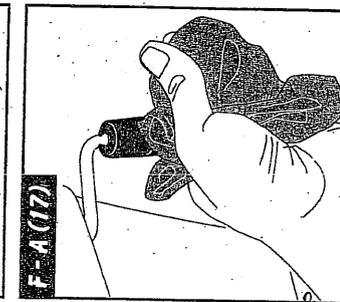
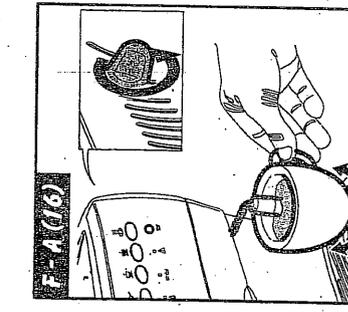
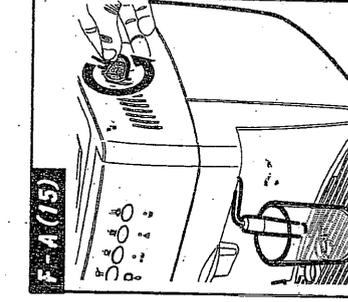
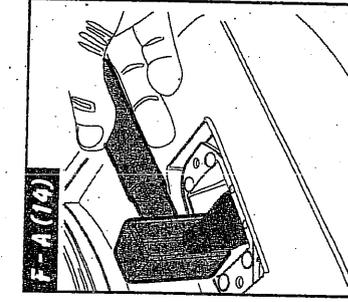
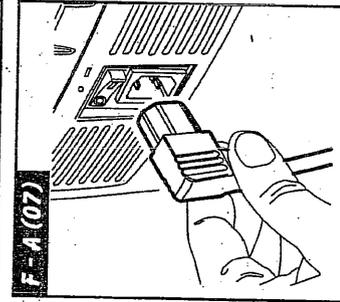
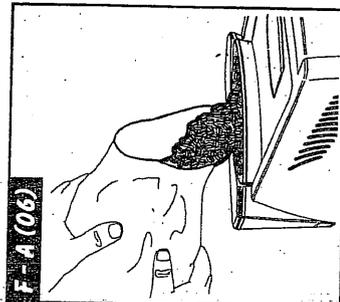
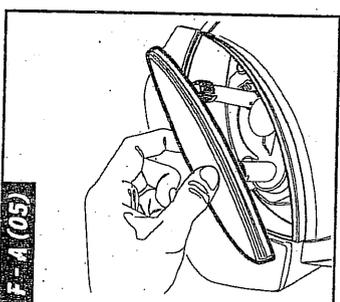
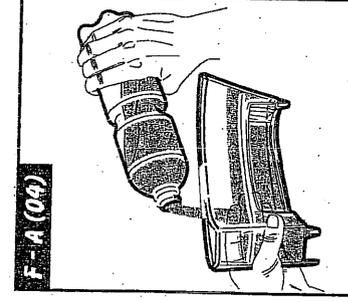
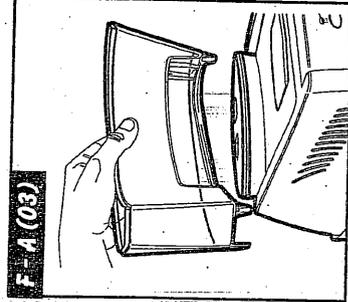
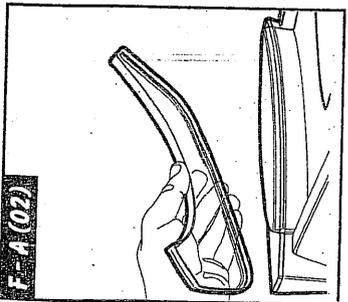
ISTRUZIONI PER L'USO  
OPERATING INSTRUCTIONS  
MODE D'EMPLOI  
BEDIENUNGSANLEITUNG  
INSTRUCCIONES DE USO  
INSTRUÇÕES PARA USO  
GEBRUIKSAANWIJZING

PER LA VOSTRA SICUREZZA LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PER L'USO.  
FOR YOUR SAFETY CAREFULLY READ THE OPERATING INSTRUCTIONS.  
POUR VOTRE SÉCURITÉ, LISEZ SOIGNEUSEMENT LES INSTRUCTIONS D'EMPLOI.  
FÜR IHRE SICHERHEIT LESEN SIE BITTE SORGFÄLTIG DIE BEDIENUNGSANLEITUNG, BEVOR SIE DAS GERÄT IN  
BETRIEB SETZEN.  
LEER ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES DE USO ANTES DE UTILIZAR LA MÁQUINA.  
PARA A SUA SEGURANÇA DEVE LER ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES.  
LEES DEZE GEBRUIKSAANWIJZING ZORGVULDIG VOORDAT U DE MACHINE GEBRUIKT.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY







## WICHTIGE

### VORSICHTSMASSNAHMEN

Bei der Verwendung von Elektrogeräten empfiehlt es sich, sich an einige Vorsichtsmaßnahmen zu halten, um die Gefahr von Brand, elektrischen Schlägen und Unfällen einzuschränken.

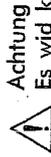
- 1 Alle in diesem oder jedem anderen in der Verpackung enthaltenen Heft angegebenen Anweisungen und Informationen aufmerksam durchlesen, ehe die Espresso-Maschine eingeschaltet oder benutzt wird.
- 2 Keine heißen Flächen berühren.
- 3 Netzkabel, Stecker oder den Maschinenkörper nicht in Wasser oder andere Flüssigkeit tauchen, um Brand, elektrische Schläge und Unfälle zu vermeiden.
- 4 Im Beisein von Kindern die Espresso-Maschine mit besonderer Vorsicht handhaben.
- 5 Den Stecker aus der Steckdose ziehen, sobald die Maschine nicht mehr benutzt wird oder gereinigt wird. Bevor Teile entnommen oder eingesetzt werden sowie vor der Reinigung die Maschine abkühlen lassen.
- 6 Keine Kaputten oder defekten Geräte oder Geräte mit beschädigtem Netzkabel oder -stecker verwenden. Das schadhafte Gerät beim nächsten Händler oder Kundendienst prüfen, reparieren oder neu einstellen lassen.
- 7 Die Verwendung nicht vom Hersteller empfohlenen Zubehörs kann Brand, elektrische Schläge und Unfälle verursachen.
- 8 Die Espresso-Maschine nicht im Freien verwenden.
- 9 Das Kabel darf nicht vom Tisch herunterhängen oder heiße Flächen berühren.
- 10 Die Espresso-Maschine nicht in der Nähe von heißen Küchenherden oder Backöfen verwenden.
- 11 Prüfen, ob die Maschine sich in Stellung „0“ befindet, bevor man den Stecker einsteckt. Zum Ausschalten auf „0“ stellen, dann den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- 12 Die Maschine nur im Haushalt verwenden.
- 13 Bei Verwendung von heißem Dampf mit äußerster Vorsicht verfahren.

### DIESE ANWEISUNGEN GUT AUFBEWAHREN

## 1 ALLGEMEINES

Die Espresso-Maschine ist für die Zubereitung von Espresso bestimmt, wobei sowohl Kaffeebohnen als auch gemahlener Kaffee verwendet werden können. Sie ist außerdem mit einer Vorrichtung für die Dampf- und Heißwasserabgabe ausgestattet.

Der Maschinenkörper mit seinem eleganten Design wurde für den Gebrauch im Haushalt entworfen und ist nicht für einen durchgehenden Betrieb professioneller Art geeignet.



**Achtung**  
Es wird keine Haftung übernommen für eventuelle Schäden im Fall von:

- falscher und nicht bestimmungsgemäßer Nutzung;
  - Reparaturen, die nicht bei einem autorisierten Kundendienst vorgenommen wurden;
  - Veränderung des Netzkabels;
  - Veränderung irgendeiner Komponente der Maschine;
  - Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen und Zubehör.
- In diesen Fällen erlischt der Garantieanspruch.

### 1.1 Erläuterungen zu diesem Handbuch



Das Hinweisdreieck zeigt alle wichtigen Anweisungen für die Sicherheit des Nutzers an. Diese Anweisungen sorgfältig befolgen, um schwere Verletzungen zu vermeiden!

Dieses Symbol kennzeichnet Informationen, die für eine bessere Nutzung der Maschine besonders beachtet werden müssen.



Die Illustrationen zum Text befinden sich auf der Umschlagklappe. Diese Seiten beim Lesen der Gebrauchsanweisung offen halten.

### 1.2 Verwendung dieser Gebrauchsanweisung

Diese Gebrauchsanweisungen an einem sicheren

Ort aufbewahren und der Espresso-Maschine beilegen, falls sie von einer anderen Person benutzt wird.

Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in diesen Anweisungen nicht oder nur ungenügend behandelt werden, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst.

## 2 TECHNISCHE DATEN

- Nennspannung  
Siehe Kennschild an der Maschine
- Nennleistung  
Siehe Kennschild an der Maschine
- Material des Gerätekörpers  
Thermoplast (ABS)
- Abmessungen (L x H x T) in mm  
280x385x390
- Gewicht (kg)  
8
- Kabellänge (mm)  
1200
- Bedienfeld  
Frontal
- Wasserbehälter  
Abnehmbar
- Stromversorgung  
Siehe Kennschild an der Maschine
- Wasserbehälter (l)  
1,3
- Fassungsvermögen Kaffeebehälter (g)  
230 Kaffeebohnen
- Pumpendruck (bar)  
15
- Durchlauferhitzer  
Edelstahl
- Sicherheitsvorrichtungen  
Sicherheitsdruckventil Brühgruppe,  
Sicherheitsheißermostat.

Änderungen an der Konstruktionsweise und Ausführung aufgrund technologischen Fortschritts möglich.

Diese Maschine entspricht der Europäischen Direktive 89/336/CEE (Gesetzesdekret 476 vom 04.12.92) über die Funkentstörung.

## HINWEISE

Diese Espresso-Maschine wurde ausschließlich für den Haushalt entwickelt. Sämtliche Eingriffe mit Ausnahme der Reinigung oder normalen Wartung dürfen ausschließlich durch den autorisierten Kundendienst vorgenommen werden. Das Gerät nicht in Wasser tauchen. Reparaturen dürfen nur durch Fachpersonal des autorisierten Kundendienstes erfolgen.

- 1 Sicherstellen, dass die auf dem Datenschild des Geräts angegebene Spannung mit der Ihres Netzanschlusses übereinstimmt.
- 2 Nie lauwarms oder heißes Wasser in den Wasserbehälter füllen. Ausschließlich kaltes Wasser verwenden.
- 3 Während des Betriebs nie die heißen Teile oder das Netzkabel der Maschine berühren.
- 4 Keine Schleif- oder Scheuermittel zum Reinigen verwenden. Es genügt ein weicher Lappen mit Wasser.
- 5 Zur Vermeidung von Kalkablagerungen kohlenstoffreies Mineralwasser verwenden.

### BETRIEBSANLEITUNGEN ZUM NETZKABEL

- A Das mitgelieferte Netzkabel ist relativ kurz, damit es sich nicht verdrehen kann oder Sie darüber stolpern.
- B Längere Netzkabel können verwendet werden, doch sollte man dabei mit grösster Vorsicht vorgehen.
- C Sollte ein längeres Netzkabel verwendet werden, folgendes überprüfen:
  - 1 dass die auf der Verlängerungsschnur vermerkte Spannung mindestens der des Elektrogerätes entspricht;
  - 2 dass es einen Stecker mit drei Stiften (Erdung) hat, falls das Netzkabel des Elektrogerätes ebenfalls drei hat;
  - 3 Das Netzkabel darf nicht am Tisch herunterhängen; Sie könnten darüber stolpern.

### 3 SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

#### Schutz anderer Personen (Abb.B)

- Sicherstellen, daß keine Kinder mit der Espressomaschine spielen können. Kinder können die Gefahrensituationen, die durch Haushaltsgeräte entstehen können, nicht abschätzen.
- Die Verpackungsmaterialien der Maschine nicht in Reichweite von Kindern lassen.

#### Verbrennungsgefahr (Abb.C)

- Nie den heißen Dampf- oder Wasserstrahl auf sich selbst und/oder andere richten: Verbrennungsgefahr.
- Immer die entsprechenden Griffe und Drehknöpfe verwenden.
- Keine Gegenstände in die Öffnungen des Gerätes einführen.

#### Platz für Installation, Betrieb und Wartung (Abb.D)

- Eine ebene Aufstellfläche wählen;
- Die Espressomaschine an einem sicheren Ort aufbewahren, wo sie niemand umstoßen oder sich daran verletzen kann.
- Einen gut beleuchteten Aufstellort wählen; er sollte darüber hinaus hygienisch sein und eine gut zugängliche Steckdose aufweisen;
- Die Espressomaschine nie auf heiße Oberflächen und in die Nähe von offenem Feuer stellen, da das Gehäuse sonst schmelzen oder auf andere Art beschädigt werden könnte.
- In 10 cm Abstand von Wänden und Kochflächen aufstellen.
- Die Maschine keinen Temperaturen von unter 0°C aussetzen; es besteht die Gefahr der Beschädigung der Maschine durch Frost.
- Die Steckdose muss zu jedem Zeitpunkt erreichbar sein.
- Die Espressomaschine nicht im Freien verwenden.

#### Reinigung (Abb.E)

- Bevor die Maschine gereinigt wird, muss der Hauptschalter (7) unbedingt auf „0“ gestellt und dann der Netzstecker aus der Steckdose abgezogen werden.



Nie die unter Strom stehenden Teile in Berührung mit Wasser bringen: Kurzschlussgefahr! Der heiße Dampf und das heiße Wasser können zu Verbrennungen führen! Nie den Dampf- oder Heißwasserstrahl auf Körperteile richten und die Dampf-/Heißwasserdüse immer vorsichtig anfassen: Verbrennungsgefahr!

#### Bestimmungsgemäßer Gebrauch

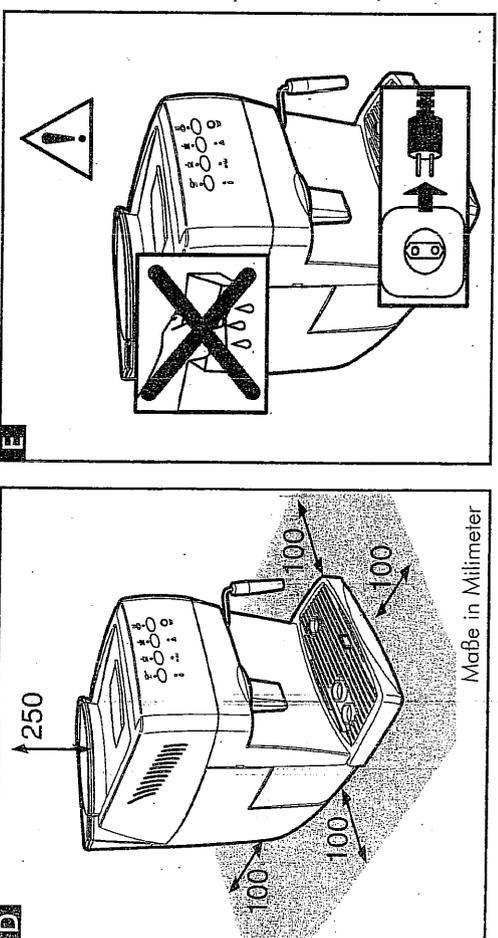
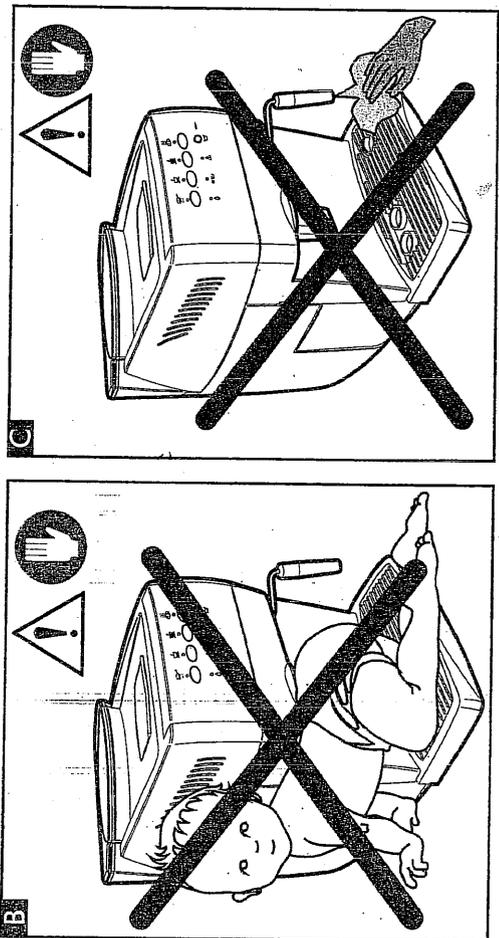
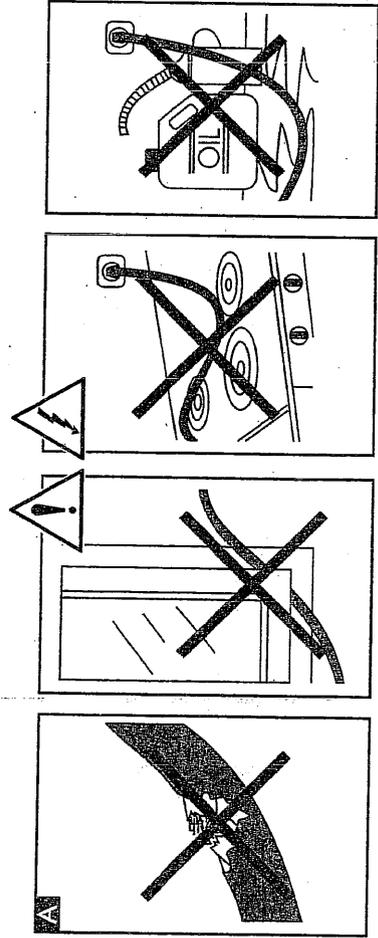
- Die Espressomaschine ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Technische Veränderungen und jeder unzulässige Gebrauch sind wegen der damit verbundenen Gefahren verboten!
- Die Espressomaschine darf nur von Erwachsenen in gesundem geistig-körperlichem Zustand verwendet werden.

#### Stromversorgung

- Die Espressomaschine nur an eine geeignete Steckdose anschließen.
- Die Spannung muss dem Wert auf dem Kennschild des Geräts entsprechen.

#### Netzkabel (Abb.A)

- Die Espressomaschine nie mit defektem Netzkabel verwenden.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder von seinem Kundendienst ersetzt werden.
- Das Netzkabel nicht über Ecken, scharfe Kanten und heiße Gegenstände führen und vor Öl schützen.
- Die Espressomaschine nicht am Kabel tragen oder ziehen.
- Den Stecker nicht am Kabel herausziehen und nicht mit nassen Händen oder Füßen berühren.
- Das Netzkabel darf nicht lose von Tischen oder Regalen herunterhängen.



Maße in Millimeter

- Außerdem abwarten, bis die Maschine sich abgekühlt hat.
- Nie die Maschine in Wasser tauchen!
- Die Maschine darf nicht mit Wasserstrahlen in Berührung kommen.
- Es ist streng verboten, innerhalb der Maschine eingreifen zu wollen.

**Aufbewahrung der Maschine**

- Wenn die Maschine längere Zeit nicht verwendet wird, abschalten und den Stecker aus der Steckdose abziehen.
- An einem trockenen, für Kinder unerreichen Ort aufbewahren.
- Vor Staub und Schmutz schützen.

**Reparaturen/Wartung**

- Bei Schäden, Defekten oder dem Verdacht auf Schäden nach einem Herunterfallen sofort den Netzstecker aus der Steckdose abziehen. Nie eine defekte Maschine in Betrieb setzen.
- Nur die autorisierten Kundendienstzentren können Eingriffe und Reparaturen vornehmen.
- Bei Eingriffen und/oder Reparaturen, die nicht von einem autorisierten Kundendienstzentrum durchgeführt wurden, verfällt jede Haftung für eventuelle Schäden.

**Brandschutz**

- Im Brandfall Kohlendioxidlöscher verwenden (CO<sub>2</sub>-Feuerlöscher). Nie Wasser oder Pulverfeuerlöscher verwenden.

**BESCHREIBUNG DER KOMPONENTEN**

Abb.01

- 1 Behälter Kaffeebohnen
- 2 Abnehmbarer Deckel des Kaffeebohnenbehälters (Aromaschutz)
- 3 Einstellschalter Mahlstufe
- 4 Einstellschalter Dosierung
- 5 Deckel des Dosierers für gemahlene Kaffeebohnen
- 6 Tassenstellfläche
- 7 Hauptschalter (ON/OFF)
- 8 Wasserbehälterdeckel
- 9 Wasserbehälter
- 10 Tresterbehälter
- 11 Netzkabel
- 12 Wassersammelschale und -rost
- 13 Höhenverstellbare Espresso-Brühdüse
- 14 Dampf-/Heißwasserdüse
- 15 Vordere Klappe
- 16 Dampfausgabeknopf
- 17 Brühgruppe
- 18 Bedienfeld
- 19 Schlüssel Brühgruppe
- 20 Bürste für Reinigung
- 21 Messbecher für gemahlene Kaffeebohnen

**Bedienfeld**

- 22 Wahltaste/Kontrolllampe (LED) für gemahlene Kaffeebohnen
- 23 Ausgabetaaste Espresso/LED für Temperaturbereitschaft
- 24 Ausgabetaaste Kaffee/LED für Temperaturbereitschaft
- 25 Wahltaste/LED Dampffunktion
- 26 Wahltaste/LED Entkalkungsfunktion
- 27 LED Alarm Wasserstand
- 28 LED Alarm keine Kaffeebohnen oder Tresterbehälter voll
- 29 LED Anzeige Funktionsstörungen
- 30 Wasserstandsanzeiger

**4 INSTALLATION**

Für die eigene und die Sicherheit anderer Personen gewissenhaft die „Sicherheitsvorschriften“ in Kap.3 beachten.

**4.1 Verpackung**

Die Originalverpackung wurde entwickelt und ausgeführt, um die Maschine beim Versand zu schützen. Es wird empfohlen, sie für einen eventuellen späteren Transport aufzubewahren.

**4.2 Vorbereitung der Espressomaschine**

- Die Espressomaschine aus der Verpackung entnehmen und an einem geeigneten Ort aufstellen. Er muss den Anforderungen der Sicherheitsvorschriften entsprechen, die in Kap.3 verlangt und beschrieben werden.
- Die Tür der Maschine öffnen, die Abtropfwanne (12) aus der Verpackung nehmen und die Satzschubblade (10) einsetzen; dann die Abtropfwanne in die Maschine einsetzen (Abb. 21).
- Prüfen, dass die Wassersammelschale mit Rost (Abb.01 – Pos.12), der Tresterbehälter (10) und die Brühgruppe (17) korrekt eingesetzt sind und die vordere Klappe (15) geschlossen ist.
- Die Reinigungsbürste (20) und den Schlüssel für die Brühgruppe (19), die zur Maschinenausstattung gehören, griffbereit aufbewahren.



**Wichtiger Hinweis:** Es ist wichtig, die Angaben in Kapitel 15 zu lesen, das im Einzelnen alle Anzeigen in ihrer Bedeutung beschreibt, die die Maschine mit dem Kontrolllampen auf dem Bedienfeld dem Nutzer anzeigt.

**4.3 Inbetriebnahme**

- Den Deckel des Wasserbehälters (Abb.02) öffnen und den Behälter (Abb.03) herausnehmen. Den Behälter ausspülen und

mit frischem Trinkwasser füllen (Abb.04), dabei sollte der Strich „MAX“ nicht überschritten werden. Den Wasserbehälter wieder einsetzen und den Deckel aufsetzen.



**In den Wasserbehälter (9) immer nur frisches Wasser ohne Kohlensäure füllen. Heißes Wasser und andere Flüssigkeiten können den Behälter und/oder die Maschine beschädigen. Die Maschine nie ohne Wasser anschalten: Prüfen, dass sich im Tank ausreichend Wasser befindet.**

- Den Deckel (Abb.05) anheben und Kaffeebohnen in den Behälter (Abb.06) füllen.



**Stets nur Kaffee in Bohnen einfüllen. Gemahlener oder löslicher Kaffee oder andere Objekte beschädigen die Maschine.**

- Den Deckel wieder auf den Kaffeebehälter (1) aufsetzen.
- Prüfen, dass der Hauptschalter (7) auf Position „0“ steht, dann den Stecker in den Stromanschluss auf der Rückseite der Espressomaschine stecken (Abb.07).
- Den Netzstecker am anderen Kabelende in eine geeignete Wandsteckdose stecken.
- Der Hauptschalter der Maschine steht normalerweise auf Position „0“; zum Anschalten drückt man einfach die Taste (Abb.08), dann beginnen die Kontrolllampen (23) und (24) auf dem Bedienfeld zu blinken.
- Um den Kreis zu füllen, die Dampfdüse (Abb.01-Pos.14) auf die Wassersammelschale richten, eine Tasse oder einen geeigneten Behälter unter den Kopf der Dampfdüse stellen und den Knopf (Abb.09) gegen den Uhrzeigersinn drehen. Warten, bis aus der Dampfdüse gleichmäßig Wasser austritt. Zur Unterbrechung des Wasseraustritts den Knopf im Uhrzeigersinn drehen.



**Hinweis:** Vor der ersten Inbetriebnahme nach längerem Stillstand, wenn der Wasserbehälter vollständig ausgeleert wurde oder wenn die Kontrolllampe (27) leuchtet, muss der Kreis der Maschine immer gefüllt werden.

- Nach dem Einschalten blinken in der Aufheizphase der Maschine die Kontrolllampen (23) und (24) gleichzeitig. Wenn die Aufheizphase beendet ist, leuchten diese LED (23) und (24) durchgehend.
- Nach diesen genannten Arbeitsschritten ist die Espressoemaschine betriebsbereit.
- Um Espresso, heißes Wasser oder Dampf auszugeben und die Maschine korrekt zu verwenden, die folgenden Anweisungen beachten.

## 5 KAFFEEMÜHLE (ABB. 10)

**⚠ Achtung! Der Einstellknopf für den Mahlgrad innerhalb des Kaffeebehälters (Abb. 10) darf nur gedreht werden, wenn die Kaffeemühle in Betrieb ist. Keinen gemahlene oder löslichen Kaffee in den Behälter für die Kaffeebohnen füllen. Es ist verboten, anderes Material als Kaffeebohnen einzufüllen. Die Kaffeemühle enthält bewegliche Organe, die gefährlich sein können; es ist verboten, die Finger und/oder andere Gegenstände einzuführen. Vor jedem Eingreifen innerhalb des Kaffeebehälters, egal aus welchem Grund, den Hauptschalter (7) aususchalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Keine Kaffeebohnen einfüllen, wenn die Kaffeemühle in Betrieb ist.**

Die Qualität und der Geschmack des Espresso hängen außer von der verwendeten Kaffeemischung auch von der Feinheit des Mahlgrads ab.

Die Maschine verfügt über einen Knopf (Abb. 10) für die Einstellung der Feinheit. Um die Mahlstufe zu ändern, den abgestuften Knopf drehen, wenn die Kaffeemühle in Betrieb ist. Die Ziffern auf dem Knopf zeigen die Feinheit der Mahlung an.

Jedes Gerät wird werkseitig auf eine mittlere Feinheit eingestellt: wenn die Körnung zu fein ist, muss der Knopf auf die höheren Werte gedreht werden, ist die Körnung dagegen zu grob, muss der Knopf auf die niedrigeren Werte gedreht werden.

Die Veränderung im Feinheitsgrad bemerkt man erst nach der Ausgabe von drei bis vier Espresso.

Bohnenkaffeemischungen für Espresso-Maschinen verwenden. Die Mahlstufen in den extremen Positionen sollten nicht verwendet werden (z.B. 1, 16); in diesen Fällen andere Kaffeemischungen verwenden. Den Kaffee kühl in einem luftdicht abgeschlossenen Behälter aufbewahren.

Die Mahlstufe muss eingestellt werden, wenn der Espresso nicht optimal ausgegeben wird: Zu schnelle Ausgabe = zu grobe Körnung > Mahlstufe verringern; Ausgabe tropfenweise und/oder gar nicht = zu feine Körnung > Mahlstufe erhöhen.

## 6 EINSTELLUNG DER KAFFEEMENGE (ABB. 11)

Bei der Espressoemaschine kann die Kaffeemenge (Dosis) eingestellt werden, die gemahlen werden soll. Die Dosis wird vom Hersteller auf einen Mittelwert eingestellt, der die Ansprüche zum größten Teil befriedigt.

Dreht man den Knopf (Abb. 11) innerhalb des Kaffeebehälters gegen den Uhrzeigersinn, wird die Menge des Kaffeepulvers erhöht; dreht man den Knopf im Uhrzeigersinn, wird die Menge verringert.

Die Menge muss eingestellt werden, bevor man den Knopf der Espressoausgabe drückt.

Dieses System ermöglicht mit allen handelsüblichen Kaffeesorten eine optimale Espressoausgabe.

## 7 ESPRESSOAUSGABE

**ⓘ Hinweis: Wenn die Maschine keinen Espresso ausgibt, prüfen, dass der Wasserbehälter genügend Wasser enthält.**

- Vor der Espressoausgabe prüfen, dass die grünen Temperatur-LED (23) und (24) durchgehend leuchten und dass Wasserbehälter und Kaffeebehälter gefüllt sind.
- 1 oder 2 Tassen unter den Brühkopf stellen. Sie können die Höhe des Brühkopfs regulieren, indem Sie ihn von Hand nach oben oder nach unten schieben (Abb. 12).

so dass er passend für Ihre Tassen eingestellt ist.

## 7.1 Espressoausgabe mit Bohnenkaffee

- Für die Espressoausgabe muss die entsprechende Taste (23 oder 24) gedrückt werden; die gewählte Taste beginnt zu blinken (siehe Kap. 1.5), während die andere erlischt.

Um 1 Espresso auszugeben, eine einzige Tasse unter den Ausgabehahn stellen und die Taste (23 oder 24) nur einmal drücken; um 2 Espresso auszugeben, zwei Tassen unter den Ausgabehahn stellen und die Taste (23 oder 24) 2 Mal hintereinander drücken.

In dieser Betriebsart sorgt die Maschine automatisch dafür, die richtige Kaffeemenge zu mahlen und zu dosieren; die Zubereitung von 2 Espresso erfordert zwei Mahl- und zwei Ausgabezyklen, die von der Maschine automatisch gesteuert werden.

- Anschließend beginnt der Ausgabezyklus.
- Nach dem Vorbühzyklus tritt der Espresso aus dem Hahn der Brühgruppe aus (Abb. 01-Pos. 13).

Die Espressoausgabe hält automatisch an, wenn der eingestellte Stand erreicht ist (siehe Abschnitt 7.3). Die Espressoausgabe kann allerdings durch einen Tastendruck (Abb. 01-Pos. 23 oder 24) unterbrochen werden.

## 7.2 Espressoausgabe mit gemahlene Kaffee

**ⓘ Um diese Funktion zu verwenden, muss der Messbecher (Abb. 01-Pos. 21) entnommen werden, um den gemahlene Kaffee in der Maschine zu dosieren.**

**⚠ In die Dosiervorrichtung (5) nur gemahlene Kaffee für Espresso-Maschinen füllen. Kaffeebohnen, löslicher Kaffee und andere Materialien in dieser Dosiervorrichtung beschädigen die Maschine.**

**⚠ Es ist verboten, die Finger in den Dosierer für gemahlene Kaffee zu**

**führen, denn dieser ist mit beweglichen Organen ausgestattet.**

Um die richtige Menge von gemahlene Kaffee in die Dosiervorrichtung einzufüllen, nur den Messbecher (21) in der Maschinenausstattung verwenden. Nur eine Messbecherfüllung Kaffee zur Zeit einfüllen. Für die Zubereitung von zwei Espresso müssen zwei getrennten Zyklen hintereinander ausgeführt werden.

- Taste (22) drücken, um die Funktion zu wählen. Die Kontrolllampe in der Taste leuchtet auf.
- Den Deckel der Dosiervorrichtung für gemahlene Kaffee anheben (Abb. 13).
- Mit dem Messbecher eine Dosis gemahlene Kaffee entnehmen, die überschüssige Menge vom Messbecher entfernen.
- Den gemahlene Kaffee in die Dosiervorrichtung (Abb. 14) füllen.
- Den Deckel des Kaffeedosierers schließen.
- Für die Espressoausgabe muss die entsprechende Taste (23 oder 24) gedrückt werden; die gewählte Taste beginnt zu blinken (siehe Kap. 1.5), während die andere erlischt. Der Ausgabezyklus beginnt.
- Nach dem Vorbühzyklus tritt der Espresso aus dem Hahn der Brühgruppe aus (13).
- Die Espressoausgabe hält automatisch an, wenn der eingestellte Stand erreicht ist (siehe Abschnitt 7.3). Die Espressoausgabe kann aber durch einen Tastendruck auf Taste (23 oder 24) unterbrochen werden.
- Dann setzt sich die Maschine automatisch auf Normalbetrieb wieder (siehe Abschnitt 7.1).

## 7.3 Einstellung der espressomenge pro tasse

Die Maschine wurde für zwei Arten von Kaffee programmiert: Espresso mit Taste (23) und Kaffee mit Taste (24).

Um die programmierten Werte an Ihre Fassengröße anzupassen, die Taste unter den Ausgabehahn (13) stellen, die Ausgabetafel für die gewünschte Kaffeart drücken (23 oder 24) und gedrückt halten.

Abwarten, bis die Tasse mit der gewünschten Menge gefüllt wurde und

dann die Taste loslassen.

**i** **Achtung:** Die Taste (23 oder 24) beim ganzen Kaffeeausgabeprozess gedrückt halten.

Auf diese Weise ist die Maschine auf die von Ihnen gewünschte Kaffeemenge programmiert.

## 8 HEISSWASSERAUSGABE

**!** **Achtung!** Am Anfang können kurze Heißwasserspritzer austreten: Verbrühungsgefahr!

Die Ausgabedüse für das heiße Wasser kann hohe Temperaturen erreichen: nicht direkt mit den Händen berühren!

- Vor der Ausgabe von heißem Wasser prüfen, dass die grünen Lampen für Temperaturbereitschaft (23 und 24) durchgehend leuchten.

Wenn die Maschine für die Espressoausgabe bereit ist, wie folgt vorgehen:

- Eine Tasse und/oder einen Behälter unter die Heißwasser-/Dampfdüse stellen (Abb. 15).
- Den Drehgriff gegen den Uhrzeigersinn öffnen, wie in Abb. 15 angegeben.
- Die gewünschte Menge von heißem Wasser entnehmen. Um die Heißwasserausgabe abzustellen, den Knopf im Uhrzeigersinn drehen. Die Maschine stellt sich wieder auf den Normalbetrieb ein.

## 9 DAMPFAUSGABE / CAPPUCINOZUBEREITUNG

**i** Mit dem Dampf kann die Milch für den Cappuccino aufgeschäumt werden, er kann aber auch zur Erwärmung von Getränken verwendet werden.

**!** **Verbrühungsgefahr!**

**Achtung!** Am Anfang der Ausgabe können kurze Heißwasserspritzer austreten. Die Ausgabedüse kann hohe Temperaturen erreichen: nicht direkt mit den Händen berühren!

Wenn die Maschine bereit für die

## 10 WARTUNG

### Allgemeine Reinigung

- Wartung und Reinigung können nur vorgenommen werden, wenn die Maschine kalt und vom Stromnetz abgetrennt ist.
- Die Maschine nicht in Wasser tauchen. Die Komponenten nicht in der Geschirrspülmaschine waschen.
- Keine spitzen Gegenstände oder chemisch aggressive Produkte (Lösungsmittel) für die Reinigung verwenden.
- Die Maschine bzw. ihre Bauteile nie mit Hilfe einer Mikrowelle bzw. eines herkömmlichen Herdes trocknen.
- Es wird empfohlen, den Wasserbehälter täglich zu reinigen und das Wasser auszuwechseln.
- Den Dosierer für gemahlene Kaffee täglich reinigen:

- Dazu den mitgelieferten Pinsel nehmen und den Dosierer säubern (Abb. 18).

- Für die Reinigung des Geräts einen weichen, mit Wasser befeuchteten Lappen verwenden (Abb. 19).
- Den Arbeitsbereich und den Brühkopf reinigen.

- Wir empfehlen, die Wassersammelschale (12) und den Tresterbehälter (10) täglich zu entleeren und zu reinigen, dazu muss die vordere Klappe (Abb. 20) geöffnet und die Wassersammelschale (Abb. 21) herausgenommen werden. Anschließend kann man diese entleeren und alle Komponenten reinigen.
- Der Brühkopf kann für die Reinigung abgenommen werden (Abb. 24):

- Die Ausgießer der Ausgussgruppe absenken
- Die Ausgussgruppe anfassen, wie in Abb. 24 gezeigt, und aus ihrer Halterung ziehen.
- Das Ganze mit warmem Wasser waschen.

### 10.1 Brühgruppe

**i** Die Brühgruppe (17) muss jedes Mal gereinigt werden, wenn man den Kaffeebohnenbehälter auffüllt, mindestens jedoch einmal die Woche.

- Die Maschine ausschalten. Dazu den Hauptschalter (7) auf Position 0 stellen und den Stecker aus der Wandsteckdose ziehen.
- Die Arbeitsklappe (15) öffnen, die

Wassersammelschale (12) und anschließend den Tresterbehälter entnehmen.

- Die Brühgruppe herausziehen, indem man sie an ihrem Griff erfasst und die Taste mit der Aufschrift „PUSH“ (Abb. 22) drückt.
- Prüfen, dass die beiden Stahlfilter keine Kaffeerückstände enthalten. Der obere Filter kann herausgenommen werden, indem man den Plastikstift mit dem mitgelieferten Schlüssel gegen den Uhrzeigersinn abschraubt (Abb. 23).
- Die Brühgruppe darf nur mit warmem Wasser ohne Spülmittel gereinigt werden. Dann spülen und alle Bestandteile sorgfältig abtrocknen.
- Den Filter wieder einsetzen und den Plastikstift mit dem dazugehörigen Schlüssel sorgfältig wieder anschrauben.
- Den Bereich innerhalb der Maschine sorgfältig reinigen.
- Die Brühgruppe an ihrem Griff festhalten und wieder in ihre Halterung einsetzen, bis sie einrastet.
- Den Tresterbehälter einsetzen. Den Rost auf die Wassersammelschale legen und diese wieder in die Maschine einsetzen.
- Die Klappe (15) schließen.

## 11 ENTKALKUNG

Mit dem Betrieb der Maschine kommt es zu Kalkbildung. Eine Entkalkung ist 3-4 Monate notwendig, wenn man eine Verringerung der Wasserausgabemenge beobachtet oder wenn die Kontrolllampe der Taste (26) blinkt.

**i** Wenn man die Entkalkung selbst vornehmen möchte, verwendet man ein handelsübliches Entkalkungsmittel für Kaffeemaschinen, das nicht giftig und/oder schädlich ist.

**!** **Achtung!** In keinem Fall Essig als Entkalker verwenden!

Um die Maschine zu entkalken, die folgenden Anweisungen beachten.

- Das Entkalkungsmittel nach den Angaben auf der Packung mit Wasser mischen und den damit Wasserbehälter füllen.
- Die Maschine mit dem Hauptschalter (7) anschalten.

- Die Taste (26) mindestens 5 Sekunden lang drücken, um die Funktion zu wählen; die Kontrolllampe leuchtet durchgehend.
- Die Dampfdüse (14) auf die Wasserrammschale richten.
- Einen Behälter mit geeigneter Größe unter die Dampfdüse stellen und den Heißwasserknopf (16) gegen den Uhrzeigersinn öffnen. Die Maschine beginnt einen automatischen Entkalkungszyklus; der durch vom Hersteller festgelegte Pausen unterbrochen und automatisch von der Maschine gesteuert wird.
- Am Ende des Zyklus wird die Ausgabe der Entkalkungslösung angehalten und die 5 Tasten beginnen gleichzeitig zu blinken.
- Den Heißwasserknopf (16) im Uhrzeigersinn drehen und schließen. Dabei blinkt auch die Kontrolllampe (27).
- Den Wasserbehälter ausspülen und mit frischem Trinkwasser füllen.
- Einen Behälter mit geeigneter Größe unter die Dampfdüse stellen und 2/3 des Wasserbehälterinhalts entleeren, indem der Heißwasserknopf (16) gegen den Uhrzeigersinn geöffnet wird. Um die Ausgabe anzuhalten, den Knopf (16) im Uhrzeigersinn drehen.
- Die Maschine erwärmen lassen und den verbliebenen Inhalt des Wasserbehälters entleeren, dazu den Heißwasserknopf (16) gegen den Uhrzeigersinn drehen. Um die Ausgabe anzuhalten, im Uhrzeigersinn drehen.

**i** Wenn man ein anderes Produkt als das empfohlene verwendet, sollte man in jedem Fall die Anweisungen des Herstellers beachten, die auf der Verpackung des Entkalkungsmittels angegeben sind.

**i** Wenn die Maschine während des Entkalkungszyklus abgeschaltet und der Vorgang damit unterbrochen wird, wird er beim Wiederanschalten fortgesetzt.

## 12 PROGRAMMIERUNG DER MASCHINENFUNKTIONEN

Einige Parameter der Maschine können nach den Ansprüchen des Nutzers individuell

programmiert werden. Um die Funktionen zu programmieren, erhält man auf folgende Weise Zugang zum Programmiermodus:

- Prüfen, dass der Hauptschalter (7) der Maschine auf Position 0 steht und der Heißwasserknopf (16) geschlossen ist.
- Die Tasten (23) und (25) gleichzeitig drücken und die Maschine mit dem Hauptschalter (7) anschalten.

Um die Programmierung zu verlassen und die programmierten Funktionen zu aktivieren, die Maschine mit dem Hauptschalter aus- und wieder einschalten (7).

### 12.1 Programmierung „Wasserhärte“

Je nach dem Nutzungsort ist das Leitungswasser mehr oder weniger kalkhaltig. Aus diesem Grund kann das Gerät auf den Härtegrad des Wassers am Bestimmungsort eingestellt werden. Der Wert wird in einer Skala von 1 bis 4 ausgedrückt. Das Gerät ist bereits auf einen Mittelwert eingestellt (Wasserhärte 3).

**i** Vor dieser Einstellung muss die Wasserhärte mit dem Streifen, der sich in der Maschinenausstattung befindet, geprüft werden. Den mitgelieferten Streifen kurz (1 Sekunde) in Wasser tauchen und leicht ausschütteln. Nach einer Minute ist das Testergebnis auf dem Streifen sichtbar.

Für die Programmierung dieser Funktion wie folgt vorgehen:

- Taste (22) drücken. Die Anzahl der aufleuchtenden Tasten zeigt die programmierte Wasserhärte an.
- Wenn man den Wasserhärtegrad verändern will, wiederholt die Taste (22) drücken, bis durch das Aufleuchten der Tasten der gewählte Härtegrad angezeigt wird.

Härtegrad 1 = Tasten (22) und (23) leuchten  
 Härtegrad 2 = Tasten (22), (23) und (24) leuchten  
 Härtegrad 3 = Tasten (22), (23), (24) und (25) leuchten  
 Härtegrad 4 = Tasten (22), (23), (24), (25) und (26) leuchten.

Der Härteindex entspricht den Quadraten 1 bis 4 auf dem Streifen.

### 12.2 Programmierung „Spülzyklus“

Gleich nach dem Anschalten beseitigt das Gerät automatisch die Wasserreste, die in den Leitungen verblieben sind. Damit wird garantiert, dass der Espresso nur mit frischem Wasser zubereitet wird.

Um diese Funktion zu programmieren, geht man wie folgt vor:

- Taste (23) drücken. Wenn die Funktion aktiviert ist, leuchtet die Kontrolllampe (27) auf.

### 12.3 Programmierung „Vorbürhen“

Das Verfahren des Vorbürhens, mit dem das Kaffeepulver vor dem eigentlichen Aufbrühen leicht angefeuchtet wird, bringt das volle Aroma des Kaffees zur Geltung, so dass er seinen hervorragenden Geschmack annimmt.

Um diese Funktion zu programmieren, geht man wie folgt vor:

- Taste (24) drücken. Wenn die Funktion aktiviert ist, leuchtet die Kontrolllampe (28) auf.

**i** Hinweis: Diese Funktion ist vom Hersteller bereits aktiviert.

### 12.4 Programmierung „Vormahlen“

Mit dem Vormahlverfahren mahlt das Gerät zweimal: das erste Mal für die gewählte Kaffeearart, das zweite für den folgenden Kaffee (der noch nicht eingestellt wurde). Diese Funktion ist nur dann von Vorteil, wenn man gleichzeitig mehrere Espresso zubereiten muss (z.B. bei einem Besuch, einem Fest o.ä.).

Diese Funktion wird wie folgt programmiert:

- Taste (25) drücken. Wenn die Funktion aktiviert ist, leuchtet die Kontrolllampe (29) auf.

## 13 JURISTISCHE INFORMATIONEN

- Diese Gebrauchsanweisungen enthalten die Informationen, die für den korrekten Gebrauch, die Betriebsfunktionen und die

sorgfältige Wartung des Gerätes notwendig sind.

- Diese Kenntnisse und die Beachtung der vorliegenden Anweisungen stellen die Voraussetzung für eine gefahrlose Nutzung in voller Beachtung der Sicherheit beim Betrieb und bei der Wartung des Gerätes dar. Wenn man weitere Informationen wünscht oder besondere Probleme auftreten sollten, die in diesen Gebrauchsanweisungen nicht mit ausreichender Klarheit erklärt werden, bitten wir Sie, sich an den lokalen Händler oder direkt an die Herstellerfirma zu wenden.
- Wir weisen außerdem darauf hin, dass der Inhalt dieser Gebrauchsanweisungen nicht Teil einer vorangegangenen oder bereits bestehenden Vereinbarung, einer Absprache oder eines legalen Vertrages ist und dass sie deren Substanz nicht ändern.
- Alle Pflichten des Herstellers basieren auf dem entsprechenden Verkaufsvertrag, der auch die vollständige und ausschließliche Regelung bezüglich der Garantieleistungen enthält.
- Die vertraglichen Garantievorschriften werden durch die vorliegenden Erklärungen weder eingeschränkt noch ausgedehnt.
- Die Gebrauchsanweisungen enthalten Informationen, die durch das Urheberrecht geschützt sind.
- Ohne die vorherige schriftliche Genehmigung des Herstellers ist es nicht erlaubt, sie zu fotokopieren oder sie in eine andere Sprache zu übersetzen.

## 14 ENTSORGUNG

- Geräte, die nicht mehr in Betrieb sind, müssen unbenutzbar gemacht werden.
- Den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Netzkabel abschneiden.
- Geräte außer Betrieb einer geeigneten Abfallsammelstelle übergeben.

## 15 KONTROLLAMPEN BEDIENFELD

### GRÜNES LICHT (22)

- Die Maschine gibt gemahlene Espresso aus.

### GRÜNES LICHT (23) LEUCHTET

### GRÜNES LICHT (24) LEUCHTET GLEICHZEITIG

- Die Maschine hat die Betriebstemperatur erreicht:  
für die Ausgabe von Espresso;  
für die Ausgabe von heißem Wasser.

### GRÜNES LICHT (23) BLINKT

### GRÜNES LICHT (24) BLINKT GLEICHZEITIG

- Die Maschine ist in der Heizphase für die Espresso- und Heißwasserausgabe.

### GRÜNES LICHT (23) BLINKT LANGSAM

- Die Maschine gibt 1 Tasse Espresso aus.

### GRÜNES LICHT (23) BLINKT SCHNELL

- Die Maschine gibt 2 Tassen Espresso aus.

### GRÜNES LICHT (24) BLINKT LANGSAM

- Die Maschine gibt 1 Tasse Kaffee aus.

### GRÜNES LICHT (24) BLINKT SCHNELL

- Die Maschine gibt 2 Tassen Kaffee aus.

### GRÜNES LICHT (24) LEUCHTET

- Die Maschine hat die Betriebstemperatur für die Dampfausgabe erreicht.

### GRÜNES LICHT (24) BLINKT

- Die Maschine ist in der Heizphase für die Dampfausgabe.

### ROTES LICHT (26) BLINKT

- Die Maschine muss entkalkt werden.

Die Maschine wie in Kap. 11 beschrieben entkalken.

Zum Löschen der Voreinstellung eine andere Taste drücken und den Hahn geschlossen halten.

### ROTES LICHT (26) LEUCHTET

- Die Entkalkungsfunktion wurde eingestellt.

Für die Entkalkung laut Kap. 11 den Heißwasserknopf (16) öffnen..

### GRÜNES LICHT (23) BLINKT

### GRÜNES LICHT (24) BLINKT

### GRÜNES LICHT (25) BLINKT GLEICHZEITIG

- Die Maschine ist überhitzt; in diesem Zustand ist die Espressoausgabe nicht möglich.  
Das Wasser in der Sammelschale muss abgelassen werden, indem man den Dampfschalter (16) dreht, bis die grünen Lampen der Temperaturbereitschaft (23) und (24) durchgehend leuchten und die grüne Kontrolllampe (25) erlischt.

### ROTE LED (27) LEUCHTET

- Wassermenge im Behälter reicht nicht aus.

Den Behälter mit frischem Trinkwasser füllen, den Kreis füllen und das Verfahren erneut beginnen.

### ROTE LED (27) BLINKT

- Wasserkreislauf nicht gefüllt.

Den Wasserkreislauf füllen.

### ROTE LED (28) LEUCHTET

- Der Bohnenkaffeebehälter ist leer.

Den Behälter mit Kaffeebohnen füllen und das Verfahren erneut beginnen.

### ROTE LED (28) BLINKT

- Der Tresterbehälter ist voll.

\*\*Um das rote Blinklicht auszuschalten, die Schublade

### ROTE LED (28) LEUCHTET

- Brühgruppe, Sammelwanne oder vordere Klappe sind nicht in der korrekten Position für den Betrieb des Gerätes.

Um das rote Dauerlicht auszuschalten, überprüfen, ob alle Komponenten richtig eingesetzt oder geschlossen sind.

### ROTES LICHT (29) BLINKT

- Der Motor des Mühlwerks ist blockiert.

- Motor Brühgruppe blockiert

Wenden Sie sich an den Kundendienst.



**\*\* Wichtiger Hinweis:** Der Tresterbehälter darf nur entleert werden, wenn die Maschine angeschaltet ist. Der Behälter muss mindestens 5 Sekunden herausgenommen werden. Wird der Behälter bei abgeschalteter Maschine entleert, ist beim Wiederanschlüssen keine Kaffeeausgabe möglich.