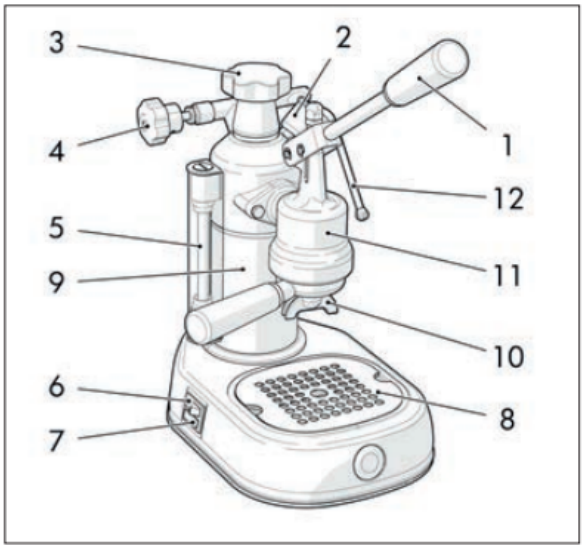
la Pavoni

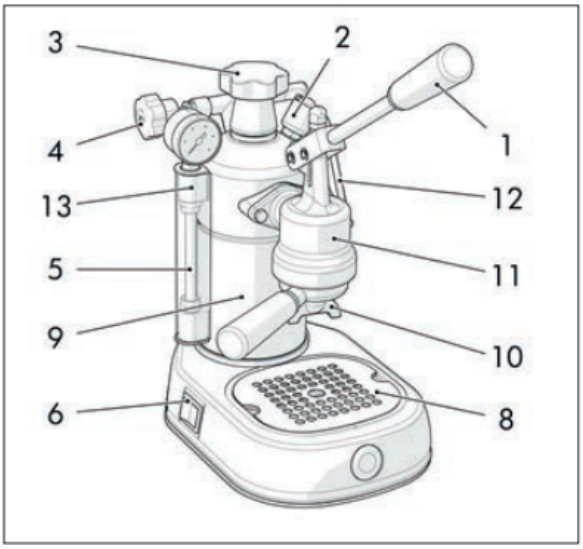
La Pavoni Hebel-Espressomaschine

Bedienungsanleitung

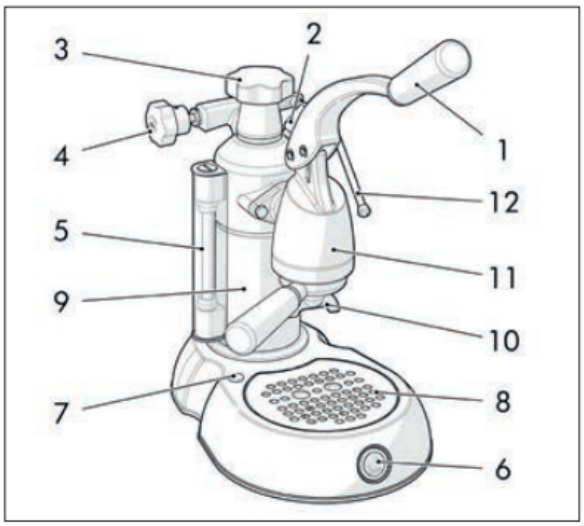
EUROPICCOLA



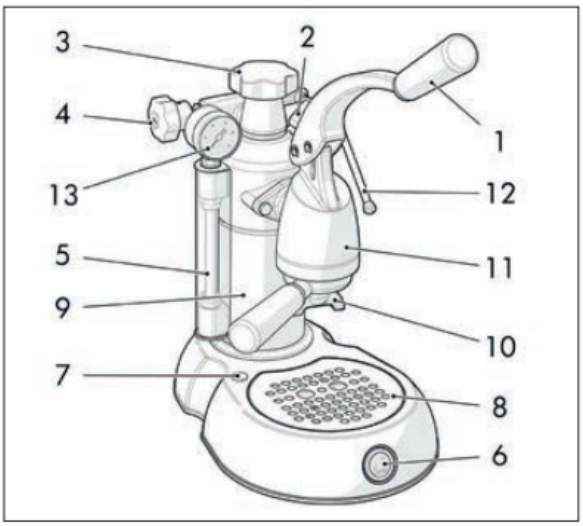
PROFESSIONAL



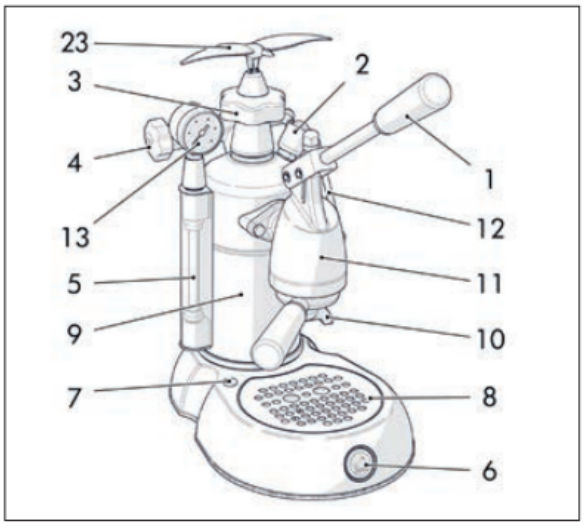
STRADIVARI

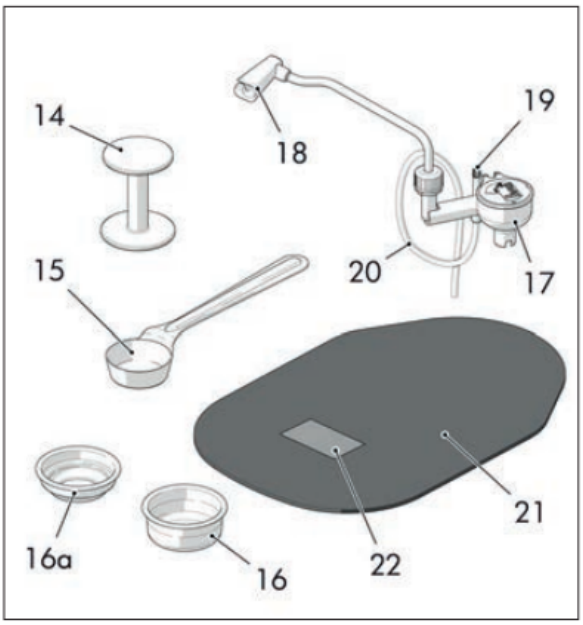


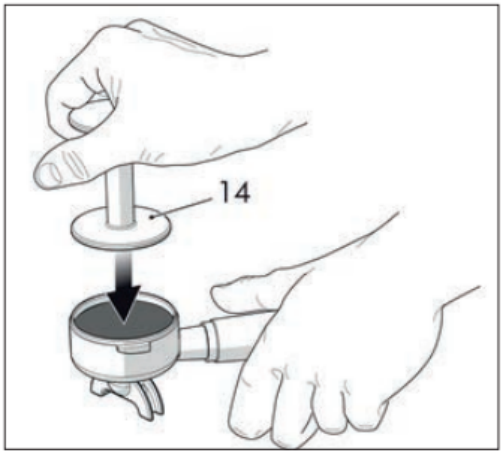
STRADIVARI PROFESSIONAL



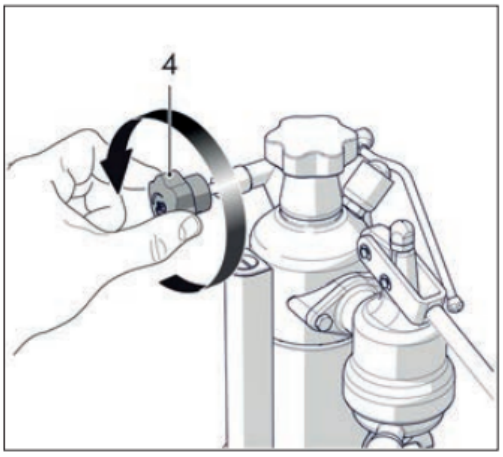
EXPO



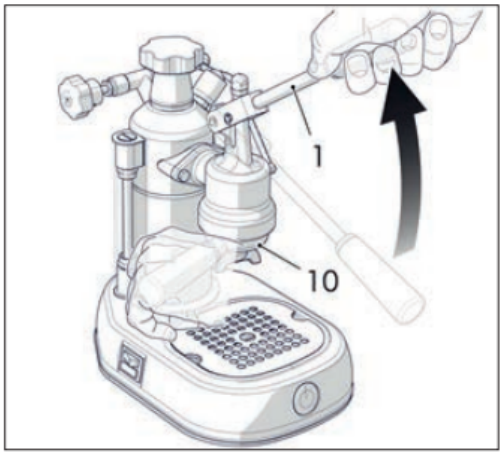




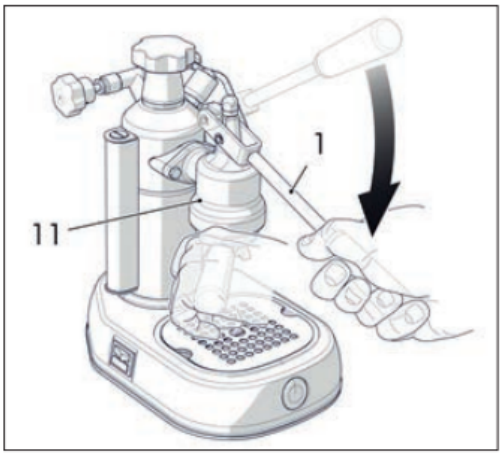
A



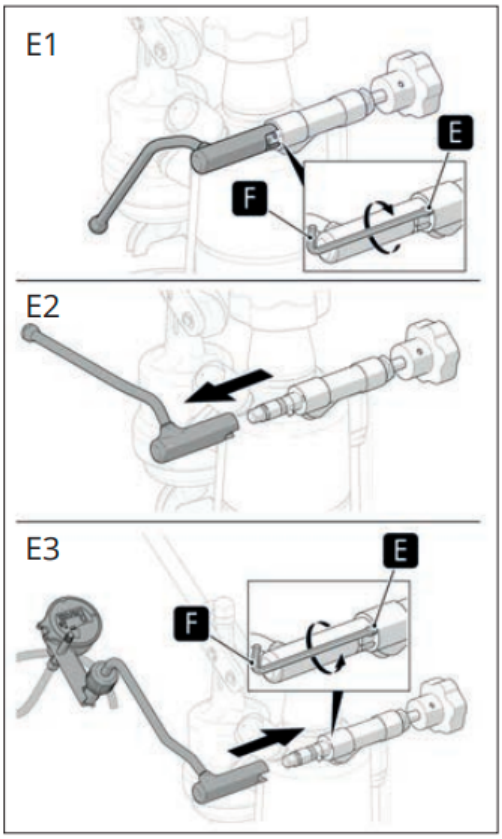
B



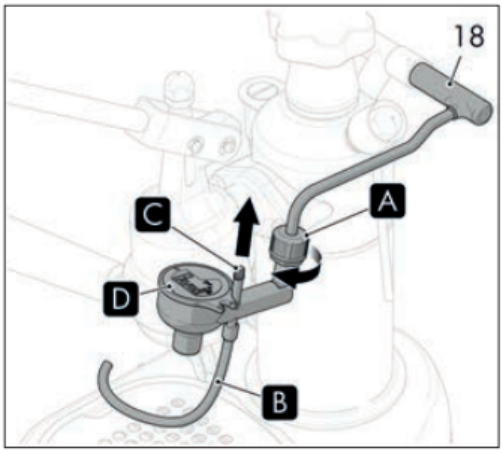
C



D



E



F

Gebrauchsanweisungen für die Modelle Europiccola / Professional / STRADIVARI
STRADIVARI Professional / EXPO

Lieber Kunde,
Vielen Dank, dass Sie sich für eines unserer Produkte entschieden haben. Es wurde unter Einsatz modernster Technologien gefertigt. Wenn Sie die einfachen Hinweise zur korrekten Verwendung und die wichtigen Sicherheitshinweise in dieser Bedienungsanleitung beachten, erzielen Sie optimale Leistung und profitieren jahrelang von der bemerkenswerten Zuverlässigkeit unseres Produkts. Im Falle einer Störung wenden Sie sich bitte an eines unserer Servicezentren, die Ihnen ab sofort zur Verfügung stehen.

ANWEISUNGEN ZUM PRODUKTENTSORGUNGSENDE

Elektrogeräte dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden. Geräte mit diesem Symbol unterliegen der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Alle Elektro- und Elektronikaltgeräte müssen getrennt vom Hausmüll entsorgt und zu autorisierten Entsorgungsstellen gebracht werden. Die korrekte Entsorgung des Altgeräts trägt zum Schutz der Umwelt und der menschlichen Gesundheit bei. Weitere Informationen zur Entsorgung von Altgeräten erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde, der zuständigen Abfallentsorgungsbehörde oder dem Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.

1. EINLEITUNG IN DAS HANDBUCH

1–1. EINLEITUNG
Diese Bedienungsanleitung ist ein wesentlicher Bestandteil der Maschine. Sie sollte sorgfältig gelesen und während der gesamten Lebensdauer der Maschine zum Nachschlagen aufbewahrt werden.

Falls die Bedienungsanleitung verloren geht oder beschädigt wird, können Sie bei einem autorisierten SERVICE CENTER einen Ersatz anfordern.

Das Handbuch enthält Informationen zur sachgemäßen Verwendung der Maschine sowie zu ihrer Reinigung und Wartung. Es gibt außerdem Hinweise auf Arbeitsvorgänge, die besondere Aufmerksamkeit erfordern, und auf mögliche Restrisiken.

Das Handbuch spiegelt den technologischen Stand zum Zeitpunkt seiner Erstellung wider. Der Hersteller behält sich das Recht vor, notwendige technische Änderungen an seinen Produkten vorzunehmen und die Handbücher zu aktualisieren, ohne verpflichtet zu sein, frühere Versionen zu überarbeiten.

LA PAVONI SpA lehnt jegliche Haftung für Schäden oder Verletzungen ab, die Personen oder Sachen direkt oder indirekt durch Folgendes zugefügt werden:

- die Nichteinhaltung aller Anforderungen der geltenden Sicherheitsvorschriften;
- fehlerhafte Installation,
- defektes Netzteil;
- unsachgemäße oder falsche Verwendung des
- Maschine;
- andere als die in diesem Handbuch angegebenen Verwendungszwecke;
- Mangelnde oder fehlerhafte Wartung,
- nicht autorisierte Änderungen oder Reparaturen,
- die Verwendung von nicht originalen oder nicht modellspezifischen Ersatzteilen;
- vollständiges oder teilweises Nichtbefolgen der Anweisungen,
- außergewöhnliche Ereignisse.

1–2. MASCHINENFUNKTION
Diese Maschine wurde für die Zubereitung von Espresso-Kaffee zu Hause mit Kaffeemischungen, die Erzeugung von heißem Wasser und/oder Dampf sowie die Zubereitung von heißer Milch entwickelt.

Um die Maschine ordnungsgemäß bedienen zu können, muss der Benutzer die in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen sorgfältig lesen und verstehen.

1–3. BESTIMMTER VERWENDUNGSZWECK DER MASCHINE
Die LEVA-Modelle können Folgendes abgeben:

- Getränke aus gemahlenem Kaffee
- Heißwasser und Dampf zum Zubereiten und Erwärmen von Getränken
- warme Milch
- Milch- und Kaffeegetränke.

1–4. KENNZEICHNUNGSSCHILD
Das Typenschild enthält die technischen Daten, die Seriennummer und den Markennamen des Geräts. Entfernen Sie das Typenschild unter keinen Umständen.

2. ANWEISUNGEN

2–1. SICHERHEITSHINWEISE
Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch bestimmt. Darüber hinaus darf es nicht verwendet werden:

- in Küchenbereichen, die den Mitarbeitern in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen zur Verfügung gestellt werden;
- auf Bauernhöfen/Bauernhof-Ferieneinrichtungen
- von Gästen in Hotels, Motels und Wohngebieten;
- in Pensionen und Frühstückshäusern.

- Der Benutzer muss neben dem gesunden Menschenverstand und den Anweisungen in diesem Handbuch auch die im Land, in dem die Maschine verwendet wird, geltenden Sicherheitsbestimmungen beachten.
- Um eine einwandfreie Funktion und lange Lebensdauer des Geräts zu gewährleisten, empfehlen wir Ihnen, auf korrekte Umgebungsbedingungen zu achten (Raumtemperatur zwischen 5 °C und 35 °C). Vermeiden Sie den Einsatz des Geräts an Orten mit Wasserstrahlen oder im Freien, wo es Witterungseinflüssen wie Sonne und Regen ausgesetzt ist.
- Nachdem Sie die Maschine aus der Verpackung genommen haben, vergewissern Sie sich, dass sie unbeschädigt ist.
- Die Verpackung muss einer geeigneten Entsorgungsstelle zugeführt werden. Sie darf unter keinen Umständen unbeaufsichtigt gelassen werden, sodass Kinder, Tiere oder Unbefugte Zugriff darauf haben.
- Bevor Sie das Gerät einschalten, vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild an der Unterseite des Geräts angegebene Stromversorgung mit der in Ihrem Land verwendeten übereinstimmt.
- Stellen Sie das Gerät an einem sicheren Ort auf einer festen Oberfläche auf, fern von Wärmequellen und außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Die Maschine darf nicht in einer Nische verwendet werden.

- Bevor Sie das Gerät anschließen oder trennen, vergewissern Sie sich, dass sich der EIN/AUS-Schalter in der Position AUS befindet.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose, wenn es nicht benutzt wird und bevor Sie es reinigen, ohne dabei am Netzkabel zu ziehen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist; wenden Sie sich im Falle einer Beschädigung der Stromversorgung an ein autorisiertes Servicecenter.
- Berühren Sie die heißen Oberflächen (Boiler, Brühgruppe, Siebhalter, Dampfdüse) nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Die Oberflächen (Boiler, Brühgruppe, Siebträger, Dampfdüse) bleiben nach Gebrauch aufgrund der Restwärme sehr heiß. Berühren Sie die heißen Oberflächen nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Entfernen Sie den Filterhalter nicht, während Kaffee ausläuft, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Öffnen Sie den Kesseldeckel nicht, solange die Maschine in Betrieb ist oder noch unter Druck steht, um Verbrennungen zu vermeiden. Schalten Sie die Maschine zuerst aus, schrauben Sie dann den Dampfregler langsam ab und warten Sie, bis der gesamte Dampf über das entsprechende Rohr entwichen ist. Entfernen Sie anschließend den Deckel.
- Halten Sie Ihre Hände unter keinen Umständen unter den Brühkopf oder die Dampfdüse, da die austretenden Flüssigkeiten oder der Dampf heiß sind und Verbrennungen verursachen können.
- Entfernen Sie den Filterhalter nicht sofort nach dem Ausgeben des Kaffees, sondern warten Sie einige Sekunden, damit eventueller Restdruck entweichen kann und Verbrennungen vermieden werden.
- Stellen Sie sicher, dass sich Wasser im Wassertank befindet, bevor Sie die Kaffeemaschine einschalten, um eine Beschädigung des Heizelements zu vermeiden.
- Um Schäden an der Maschine zu vermeiden, verwenden Sie ausschließlich vom Hersteller zugelassene Zubehörteile oder Ersatzteile.
- Bei Störungen oder Funktionsstörungen schalten Sie das Gerät aus. Versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren. Wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicecenter, um verschlissene oder beschädigte Teile austauschen zu lassen.
- Unautorisierte Reparaturen oder die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen führen zum Erlöschen der Garantie und befreien den Hersteller von jeglicher Haftung.
- Das Gerät darf nicht im Freien verwendet werden.

- Um Brände, Stromschläge oder Verletzungen zu vermeiden, tauchen Sie die Maschine, das Netzkabel oder andere elektrische Bauteile nicht in Wasser ein.
- Vor der Reinigung oder Wartung schalten Sie die Maschine aus, indem Sie den EIN/AUS-Schalter auf die Position AUS stellen und den Stecker aus der Steckdose ziehen, ohne am Netzkabel zu ziehen.
- Diese Espressomaschine ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Jegliche Wartungs- oder Reparaturarbeiten, mit Ausnahme der üblichen Reinigung und Instandhaltung, dürfen nur von einem autorisierten Servicecenter durchgeführt werden.
- Füllen Sie den Wasserbehälter nicht mit warmem oder heißem Wasser. Verwenden Sie ausschließlich kaltes Wasser.
- Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, vorausgesetzt, sie werden beaufsichtigt oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen und verstehen die damit verbundenen Risiken.
- Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern ab 8 Jahren durchgeführt werden, sofern sie angemessen beaufsichtigt werden.
- Das Gerät und sein Netzkabel dürfen nicht in die Hände von Kindern unter 8 Jahren gelangen.
- Kinder dürfen niemals mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen, denen es an Erfahrung und Wissen mangelt, verwendet werden, wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen werden und wenn sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.

2–2. Unsachgemäße Verwendung

Bei unsachgemäßer Verwendung der Maschine erlischt die Garantie und der Hersteller ist von jeglicher Haftung für Sachschäden und/oder Personenschäden befreit.

Unsachgemäße Verwendung umfasst:

- jede andere Verwendung als die in der Bedienungsanleitung angegebene;
- Jegliche Eingriffe an der Maschine, die nicht den Anweisungen in diesem Handbuch entsprechen;
- Jegliche Nutzung nach unautorisierten Änderungen an Bauteilen oder Sicherheitsvorrichtungen;
- Einsatz der Maschine im Freien.

2–3. Restrisiken

Ein direkter Schutz des Benutzers vor Dampf- oder Heißwasserstrahlen kann nicht gewährleistet werden. Daher sollte er/sie bei der Benutzung des Geräts äußerst vorsichtig sein, um Verbrühungen oder Verbrennungen zu vermeiden.

- Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Sachschäden oder Verletzungen von Personen oder Tieren ab, die durch Eingriffe an der Maschine durch unqualifizierte oder nicht autorisierte Personen verursacht werden.

2–4. ANWEISUNGEN ZUM NETZKABEL
Um das Risiko eines Verdrehens oder Stolperns zu verringern, ist ein kurzes Netzkabel vorgesehen.

Verlängerungskabel sollten stets mit großer Sorgfalt verwendet werden. Bei Verwendung eines Verlängerungskabels ist Folgendes zu beachten:

- Die auf dem Verlängerungskabel angegebene Spannung entspricht mindestens der Spannung des Geräts.
- Es ist mit einem dreipoligen Schutzkontaktstecker ausgestattet (sofern das Gerätekabel von diesem Typ ist).
- Das Kabel hängt nicht vom Tisch herunter, um die Gefahr zu vermeiden, sich darin zu verfangen.

Die Bodenmatte ist mit einer speziellen Torx-Schraube an der Maschine befestigt, um Manipulationen an den elektrischen Bauteilen zu verhindern. Für Wartungsarbeiten oder den Austausch des Netzkabels wenden Sie sich bitte an ein autorisiertes Servicecenter.

2–5. WICHTIGE HINWEISE

Bei der Verwendung elektrischer Haushaltsgeräte sollten verschiedene Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um das Risiko von Bränden, Stromschlägen und/oder Unfällen zu verringern.

1. Heiße Oberflächen nicht berühren.
2. Um Brände oder Stromschläge zu vermeiden, tauchen Sie das Netzkabel, die Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn die Espressomaschine in Anwesenheit von Kindern benutzt wird.
4. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht benutzt wird und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile einbauen oder entfernen und bevor Sie es reinigen.
5. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es defekt ist, nicht richtig funktioniert oder wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist. Lassen Sie das Gerät im nächstgelegenen Servicecenter überprüfen oder reparieren.
6. Die Verwendung von nicht vom Hersteller zugelassenem Zubehör kann zu Schäden oder Verletzungen führen.
7. Vergewissern Sie sich, dass die Espressomaschine ausgeschaltet ist, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken. Zum Ausschalten achten Sie darauf, dass der entsprechende Schalter (der bündig mit dem Gehäuse abschließende Knopf) nicht gedrückt ist.
8. Beim Umgang mit Dampf ist größte Vorsicht geboten.
9. Wenn die Maschine ausgeschaltet ist und abkühlt, kann sich der Hebel von selbst nach oben bewegen. Dies wird durch ein im Kessel entstehendes Vakuum verursacht.
10. Wenn das Gerät nicht sehr oft benutzt wird, schalten Sie es aus, indem Sie den EIN/AUS-Schalter in die Position AUS stellen und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, ohne am Kabel zu ziehen.

3. BESCHREIBUNG

3–1. PRODUKTBESCHREIBUNG

1. Hebel

2. Sicherheitsventil – Kondensatwanne

3. Kesseldeckel

4. Dampfknopf

5. Wasserstandsanzeige

6. Ein-/Ausschalter

7. Kontrollleuchte

8. Rost und Abtropfschale

9. Kessel

10. Filterhalter

11. Gruppenleiter

12. Dampfleitung

13. Manometer

14. Kaffeestampfer

15. Messlöffel für eine Tasse Kaffee

16. Filterkorb für 2 Tassen, 16a Filterkorb für 1 Tasse - Kapseln

17. Automatischer Cappuccino-Maker

18. Unterstützung für automatische Cappuccino-Maschinen

19. Regulierungsstange für automatische Cappuccino-Maschinen

20. Silikonschlauch für die automatische Cappuccino-Maschine

21. Fußmattenabdeckung

22. Typenschild

23. Adler-Cover

4. VERWENDUNG

4–1. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Bevor Sie das Gerät anschließen, vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild an der Unterseite des Geräts angegebenen Spannung übereinstimmt.

4–2. EINBAU DER KOMPONENTEN

- Platzieren Sie das Gitter (8) auf der Unterseite des Produkts und achten Sie darauf, dass die Kerbe zum Gehäuse der Maschine zeigt.
- Den Knopf durch Drehen im Uhrzeigersinn auf den Hebel schrauben.

4–3. DIE MASCHINE ZUM ERSTEN MAL IN BETRIEB

- Den Kesseldeckel (3) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn abschrauben.
- Bereiten Sie in einem Behälter eine Lösung aus Wasser und zwei Teelöffeln Natron zu. Warten Sie, bis sich das Natron vollständig aufgelöst hat; gießen Sie die Lösung dann in den Boiler (9). Alternativ können Sie anstelle von Natron eine Lösung aus Wasser und einem Esslöffel Weißweinessig in einem Behälter zubereiten und diese ebenfalls in den Boiler gießen.
- Stellen Sie sicher, dass sich der Hebel (1) in der unteren Position befindet; ziehen Sie ihn gegebenenfalls vollständig nach unten.
- Schrauben Sie den Kesseldeckel (3) im Uhrzeigersinn auf den Kessel und vergewissern Sie sich, dass der Deckel und der Dampfknopf (4) ordnungsgemäß geschlossen sind.
- Setzen Sie den Filterhalter (10) in die Brühgruppe (11) ein und befestigen Sie ihn, indem Sie ihn von rechts nach links bewegen.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose mit geeigneter Spannung.
- Stellen Sie den Schalter (6) auf EIN und warten Sie, bis die Maschine den erforderlichen Druck erreicht hat (ca. 5 Minuten).
- Stellen Sie einen Behälter unter die Brühgruppe (11) und heben Sie den Hebel (1) langsam an, bis er vollständig angehoben ist. Halten Sie ihn in dieser Position, um das gesamte Wasser aus dem Boiler abzulassen.
- Schalten Sie das Gerät anschließend aus und ziehen Sie den Netzstecker. Drehen Sie den Dampfregler (4) gegen den Uhrzeigersinn und warten Sie, bis der gesamte Dampf aus dem Dampfrohr (12) ausgetreten ist.
- Füllen Sie den Boiler erneut mit sauberem Wasser und spülen Sie das Innere der Maschine aus, um alle Rückstände der Lösung zu entfernen.

4–4. STARTEN DER MASCHINE

- Füllen Sie den Boiler (9) mit einer ausreichenden Wassermenge für die gewünschte Kaffeemenge (Europiccola und Stradivari Modelle: Maschinenkapazität 0,8 Liter, entspricht 8 Tassen Espresso; Professional und Stradivari Professional Modelle: Maschinenkapazität 1,6 Liter, entspricht 16 Tassen Espresso).

Der Wasserstand sollte nicht über den oberen Rand des Messglases (5) hinausgehen und nicht unter den unteren Rand des Messglases fallen.

EUROPICCOLA / Stradivari MODELL

- Drücken Sie den Schalter (6). Er leuchtet auf und zeigt damit an, dass das Gerät eingeschaltet ist. Gleichzeitig leuchtet die Kontrollleuchte (7) auf und signalisiert, dass das Heizelement aktiviert wurde.
- Warten Sie, bis die Kontrollleuchte (7) erlischt. Sobald sie erloschen ist, öffnen Sie den Dampfregler (4) langsam, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den durch Restluft im Kessel verursachten Überdruck abzulassen. Schließen Sie ihn anschließend wieder, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen. Die Kontrollleuchte leuchtet wieder auf; warten Sie, bis sie erlischt.
- Die Maschine hat nun den richtigen Druck erreicht und ist bereit, Kaffee und Dampf auszugeben.

PROFESSIONELL / STRADIVARI, Professional / EXPO-MODELL

- Drücken Sie den Schalter (6). Er leuchtet auf und zeigt damit an, dass das Gerät eingeschaltet ist. Gleichzeitig leuchtet die Kontrollleuchte (7) auf und signalisiert, dass das Heizelement aktiviert wurde.
- Sobald der Zeiger des Manometers (13) den grünen Bereich erreicht hat, öffnen Sie den Dampfregler (4) langsam durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn, um den durch Restluft im Kessel verursachten „falschen Druck“ abzulassen. Schließen Sie ihn anschließend durch Drehen im Uhrzeigersinn und warten Sie, bis der Zeiger des Manometers wieder in den grünen Bereich zurückgekehrt ist.
- Die Maschine hat nun den richtigen Druck erreicht und ist einsatzbereit.

Es ist normal, dass die Kontrollleuchte (7) ein- und ausgeht. Dies liegt am Druckschalter, der den Druck im Heizkessel automatisch regelt.
Wenn der Maschine während des Betriebs das Wasser ausgeht, löst der Sicherheitsthermostat aus und unterbricht die Stromzufuhr. In diesem Fall muss der Thermostat zurückgesetzt werden (siehe Abschnitt 6 – Fehlerbehebung).

4–5. Kaffeeausgabe

- Wählen Sie den passenden Filterkorb aus, klein (16a) für 1 Tasse oder groß (16) für 2 Tassen, und setzen Sie ihn in den Filterhalter (10) ein. Setzen Sie den Filterhalter ein und warten Sie, bis die Maschine die gewünschte Temperatur erreicht hat. Bereiten Sie in der Zwischenzeit Tassen, Kaffee und Milch vor.
- Sobald die richtige Temperatur erreicht ist, entfernen Sie den Filterhalter (10) und füllen Sie einen Filterkorb (16 oder 16a) mit gemahlenem Kaffee mithilfe des beiliegenden Messlöffels (15). Rechnen Sie mit einem Messlöffel pro Tasse Kaffee.
- Den Kaffee mit dem Tamper (14) auspressen und eventuelle Rückstände vom Rand des Filters entfernen (Abb. A).

Der 1-Tassen-Filterkorb (16a) ist für Kapseln geeignet. Achten Sie beim Einlegen der Kapsel in den Filterkorb darauf, dass das Filterpapier nicht über den Rand des Filterhalters hinausragt.

- Halten Sie die Maschine am Handgriff des Hebels (1) fest und setzen Sie den Filterhalter (10) in die Brühgruppe (11) ein. Fixieren Sie ihn durch eine leichte Drehung von rechts nach links.
- Positionieren Sie den oder die Becher unter den Ausläufen des Filterhalters.
- Bewegen Sie den Hebel (1) nach oben (während Sie den Griff des Filterhalters mit der linken Hand festhalten, um die Maschine zu stabilisieren). Halten Sie ihn einige Sekunden in dieser Position (Abb. C).
- Senken Sie den Hebel anschließend so weit wie möglich ab, um den Kaffee auszugeben (Abb. D). Wiederholen Sie diesen Vorgang je nach gewünschter Kaffeemenge.
- Nachdem der Kaffee zubereitet wurde, lassen Sie den Hebel (1) in der unteren (Ruhe-)Position, damit kein im Boiler verbliebenes Wasser aus der Brühgruppe (11) austritt, und schalten Sie die Maschine aus.
- Nach dem Brühen von 3-4 Tassen Kaffee hintereinander empfiehlt es sich, einige Minuten zu warten, damit die Brühgruppe wieder die richtige Temperatur erreicht und kein verbrannter Kaffee ausgegeben wird.

Bevor Sie eine oder mehrere Tassen Kaffee zubereiten, vergewissern Sie sich, dass der Wasserstand im Boiler nicht unter den Mindeststand sinkt.

- Für eine gute Tasse Kaffee ist es wichtig, dass Sie hochwertigen, gut gerösteten und korrekt gemahlenen Kaffee verwenden.
- Für die Espressomaschine wird fein gemahlener Kaffee benötigt. Ist der Kaffee zu grob gemahlen, wird der Kaffee hell und dünn und bildet keinen Schaum; ist er zu fein gemahlen, wird der Espresso dunkel und stark und bildet wenig Schaum.
- Um eine gleichmäßige Kaffeeabgabe zu gewährleisten, muss der auf den Hebel ausgeübte Druck proportional zum Widerstand sein, dem der Hebel beim Ausgeben des Kaffees begegnet.
- Bevor Sie die erste Tasse Kaffee zubereiten, empfehlen wir Ihnen, den Hebel (1) vollständig anzuheben und eine Tasse heißes Wasser einlaufen zu lassen. Dadurch werden die Brühgruppe (11), der Siebträger und der Filter vorgewärmt.
- Es ist normal, dass nach dem Ausgießen des Kaffees Wasser aus dem Filterhalter tropft.

Entfernen Sie den Filterhalter nicht sofort nach dem Ausgeben des Kaffees. Warten Sie einige Sekunden, damit sich der Restdruck zwischen Filter und Shower screen abbauen kann.
Nachdem ein Kaffee ausgegeben wurde, sollte der Filterhalter (10) langsam aus der Brühgruppe (11) entfernt werden, indem man ihn von links nach rechts bewegt und dabei einen leichten Druck nach unten ausübt, um eventuellen Restdruck abzulassen und mögliche Verbrennungen zu vermeiden.

4–6. Wasser in den Kessel nachfüllen

Sobald das Wasser im Boiler aufgebraucht ist, füllen Sie ihn wie folgt wieder auf:

- Schalten Sie den Schalter (6) in die Aus-Position, bevor Sie die Kappe (3) abschrauben.
- Drehen Sie den Dampfknopf (4) langsam gegen den Uhrzeigersinn und warten Sie, bis der gesamte Dampf aus dem Kessel über das entsprechende Rohr (12) austritt.
- Nehmen Sie den Filterhalter (10) heraus und heben Sie den Hebel (1) langsam an. Halten Sie den Hebel oben, damit der im Boiler enthaltene Dampf und das Wasser durch die Brühgruppe austreten können.
- Wir empfehlen Ihnen, einen Behälter zum Auffangen des Dampfes und des Wassers zu verwenden und große Vorsicht walten zu lassen, da der austretende Dampf und das Wasser sehr heiß sind und Verbrühungen verursachen können.
- Sobald kein Dampf und kein Wasser mehr austritt, schrauben Sie den Kessel (3) langsam ab. Füllen Sie anschließend den Kessel.
- Bevor Sie den Kesseldeckel (3) wieder aufschrauben, bewegen Sie den Hebel (1) in die Ruheposition und schließen Sie den Dampfknopf (4) durch Drehen im Uhrzeigersinn.

Öffnen Sie den Kesseldeckel (3) nicht, wenn die Maschine in Betrieb ist oder noch unter Druck steht, um mögliche Verbrennungen zu vermeiden.
Kontrollieren Sie regelmäßig den Wasserstand im Boiler mithilfe des Schauglases (5). Wassermangel während des Betriebs kann zum Durchbrennen des Heizelements führen.

4–7. Dampfabgabe

- Nachdem Sie sich vergewissert haben, dass sich die richtige Wassermenge im Boiler befindet und Sie die Vorgehensweise zum Erreichen des richtigen Drucks in der Maschine befolgt haben, vergewissern Sie sich, dass sich der Hebel (1) in der unteren (Ruhe-)Position befindet und lassen Sie ihn in dieser Position.

Vor dem Erhitzen von Getränken:

- Stellen Sie einen Behälter unter das Dampfrohr (12).
- Drehen Sie den Dampfregler (4) gegen den Uhrzeigersinn, um eventuell im Kessel entstandenes Kondenswasser zu entfernen.
- Öffnen Sie dann den Dampfregler weiter, um die benötigte Dampfmenge abzugeben (Abb. B).
- Nach Gebrauch den Dampfregler durch Drehen im Uhrzeigersinn schließen.

Um eine große Dampfmenge zu erhalten, sollte der Wasserstand im Kessel etwa bis zur Hälfte reichen. Die Füllstandsanzeige (5) prüfen. Wir empfehlen, den Dampf maximal 2 Minuten lang abzugeben, um eine optimale Dampfleistung zu erzielen.

Der Benutzer ist nicht vor direkten Dampf- oder Heißwasserstrahlen geschützt. Gehen Sie bei diesen Arbeiten äußerst vorsichtig vor.
Die Temperatur des Dampfes beträgt etwa 100 °C. Gehen Sie bei diesem Vorgang äußerst vorsichtig vor, um Verbrühungen zu vermeiden.

4–8. Zubereitung eines Cappuccinos mit der Dampfpfeife

- Füllen Sie ein hohes, schmales Gefäß bis zur Hälfte mit der zuzubereitenden Milch.
- Tauchen Sie das Dampfrohr (12) ein, bis es den Boden des Behälters berührt, und drehen Sie den Dampfknopf (4) langsam gegen den Uhrzeigersinn.
- Bewegen Sie den Behälter einige Sekunden lang langsam auf und ab, bis sich Schaum bildet.
- Für einen Cappuccino gibt man die heiße, aufgeschäumte Milch zum bereits in der Tasse befindlichen Kaffee.

4–9. ZUBEREITUNG EINES CAPPUCCINOS MIT DER AUTOMATISCHEN CAPPUCCINO-MASCHINE

INSTALLATION DER AUTOMATISCHEN CAPPUCCINOMASCHINE

Vor Inbetriebnahme der Maschine sollte das herkömmliche Dampfrohr (12) durch die automatische Cappuccino-Aufsatzvorrichtung (17) (ein optionales Zubehörteil bei den Modellen mit schwarzem Sockel) ersetzt werden.
Gehen Sie wie folgt vor:

- Stellen Sie sicher, dass die Maschine ausgeschaltet ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Dampfregler (4) geschlossen ist.
- Mit Hilfe des mitgelieferten Werkzeugs (F) wird die kopflose Schraube am Hahnkörper im Uhrzeigersinn gedreht (Abb. E1), um die Dampfdüse zu lösen.
- Drehen Sie das Dampfrohr (12) im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Entfernen Sie dann das Dampfrohr aus seiner Halterung, indem Sie es nach rechts ziehen (Abb. E2).
- Setzen Sie die automatische Kaffeemaschine auf die Dampfdüse (18) und schieben Sie sie nach oben, bis die Düse am Anschluss anliegt. Ziehen Sie anschließend den Sicherungsring durch Drehen im Uhrzeigersinn fest.
- Setzen Sie die Kaffeemaschine (17) durch Drücken nach links in die Halterung ein (Abb. F). Drehen Sie die Kaffeemaschine (17) gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
- Mit Hilfe des mitgelieferten Werkzeugs (F) wird die kopflose Schraube am Zapfhahnkörper (E) gegen den Uhrzeigersinn gedreht (Abb. E3), um die automatische Cappuccino-Maschine zu arretieren.

Stellen Sie sicher, dass sich die kopflose Schraube (F) während des Betriebs immer in der verriegelten Position befindet.

CAPPUCCINO-ZUBEREITUNG

Sobald die Maschine den in Abschnitt 4.4 beschriebenen erforderlichen Druck erreicht hat, gehen Sie wie folgt vor:

- Den Saugschlauch (20) (B-Abb. F) in den Milchbehälter neben der Maschine einführen.
- Stellen Sie die Tasse mit dem zuvor zubereiteten Kaffee unter die Düse der automatischen Cappuccino-Maschine und öffnen Sie den Dampfregler (4) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn. Dadurch wird heiße Milch mit reichlich Milchschaum ausgegeben.
- Um die Dampfabgabe zu stoppen, schließen Sie den Dampfknopf (4) durch Drehen im Uhrzeigersinn.

Sie können den Milchschaum regulieren, indem Sie den Stift (C) (Abb. F) der automatischen Cappuccino-Maschine so einstellen, dass die gewünschte Konsistenz des Milchschaums erreicht wird.
Durch Anheben des Stifts lässt sich ein Schaum mit größerem Volumen erzeugen.
Entfernen Sie vor jeder Benutzung der automatischen Cappuccino-Maschine eventuelle Milchreste.

Zum Austausch des Dampfrohrs (12) gehen Sie genauso vor wie oben für den Einbau der automatischen Kaffeemaschine beschrieben.

4–10. ZUBEREITUNG ANDERER HEISSER GETRÄNKE
Vor dem Erhitzen von Getränken:

- Stellen Sie einen Behälter unter das Dampfrohr (12).
- Drehen Sie den Dampfregler (4) gegen den Uhrzeigersinn, um eventuell im Kessel entstandenes Kondenswasser zu entfernen.

TEE, KAMILLETEE

- Gib die für das gewünschte Getränk benötigte Wassermenge in einen Behälter.
- Tauchen Sie das Dampfrohr (12) in die Flüssigkeit ein und drehen Sie den Dampfknopf (4) langsam gegen den Uhrzeigersinn.
- Öffnen Sie anschließend den Dampfregler vollständig, um eine große Menge Dampf freizusetzen, wodurch die Flüssigkeit zum Sieden gebracht wird.
- Anschließend den Inhalt des Beutels mit dem Getränk hinzufügen, das Sie zubereiten möchten.

HEISSE SCHOKOLADE

- Den bereits dosierten Inhalt des Beutels in ein Gefäß geben und nach und nach eine Tasse Milch unter ständigem Rühren hinzufügen.
- Tauchen Sie das Dampfrohr (12) ein, bis es den Boden des Behälters berührt, drehen Sie den Dampfknopf (4) langsam gegen den Uhrzeigersinn und bringen Sie das Getränk zum Sieden.
- Lassen Sie das Getränk länger kochen, wenn Sie es dickflüssiger machen möchten.

Die Temperatur des Dampfes beträgt ungefähr 100°C.
Fassen Sie unter keinen Umständen unter das Dampfrohr.
Gehen Sie dabei äußerst vorsichtig vor, um Verbrühungen zu vermeiden.

4–11. HEISSES WASSER

- Wenn die Maschine den richtigen Druck erreicht hat, kann man neben der Dampfleitung (12) auch mit dem automatischen Cappuccino-Aufsatz (17) heißes Wasser gewinnen.
- Nachdem Sie das Gerät wie in Abschnitt 10 4.9 beschrieben installiert haben, führen Sie den Saugschlauch in ein mit Wasser gefülltes Gefäß ein. Stellen Sie ein Gefäß unter die Düse der automatischen Cappuccino-Maschine und öffnen Sie den Dampfregler (4) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn.
- Sobald die benötigte Menge Heißwasser abgegeben wurde, schließen Sie den Dampfregler.

Halten Sie Ihre Hände unter keinen Umständen unter die Kaffeemaschine, da die heiße Flüssigkeit zu Verbrühungen führen kann.

5. Reinigung und Wartung

Vor Beginn jeglicher Reinigungs- oder Wartungsarbeiten muss das Netzkabel aus der Steckdose gezogen werden, ohne dabei am Kabel zu ziehen.

5–1. Reinigung der Maschinenaußenseite

Reinigen Sie die Außenseite des Geräts, die Drip tray (8) und die Ablaufmulde am Sockel, in den es eingesetzt wird, mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie anschließend ab. Verwenden Sie keinen Alkohol, keine Lösungsmittel, Scheuermittel oder Reinigungsmittel, um die behandelten Oberflächen nicht zu beschädigen.

5–2. Reinigung des Feilenhalters

Reinigen Sie regelmäßig den Filterhalter (10), den Filter (16) und die Shower screen im Brühkopf (11) mit warmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel, um Kalkablagerungen vorzubeugen und Kaffeereste zu entfernen.

Warnung: Um Beschädigungen der Maschine zu vermeiden, verwenden Sie den Blindfilter nicht zur Reinigung der Brühgruppe.

5–3. Reinigung des Dampfrohrs

Um eine Geschmacksveränderung der zu erhitzenden Getränke zu vermeiden und um ein Verstopfen der Löcher am Ende des Dampfrohrs zu verhindern, reinigen Sie das Dampfrohr nach jedem Gebrauch gründlich mit einem feuchten Tuch.

5–4. Reinigung der automatischen Cappuccino-Maschine

Entfernen Sie vor jeder Benutzung der automatischen Cappuccino-Maschine eventuelle Milchreste.

- Stellen Sie ein volles Glas Wasser neben die Maschine, in das Sie den Saugschlauch eintauchen können.
- Verfahren Sie so, als würden Sie einen normalen Cappuccino zubereiten, und lassen Sie das schmutzige Wasser in ein geeignetes Gefäß ablaufen.
- Zum Austausch des Dampfrohrs (12) befolgen Sie die Anweisungen in Abschnitt 4.9.
- Reinigen Sie die Kaffeemaschine nicht nur nach jedem Gebrauch, sondern auch hin und wieder gründlicher.
- Den Gewindesicherungsring (A) gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis die Dampfdüse gelöst ist (Abb. F).
- Entfernen Sie die Abdeckung (D), den Stift (C) und das Rohr (B) und spülen Sie diese gründlich unter warmem, fließendem Wasser ab, um Milchreste oder -klumpen zu entfernen. Setzen Sie die Teile anschließend in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.

6. FEHLERSUCHE

PROBLEM

Die Maschine funktioniert nicht und die Kontrollleuchte des Ein-/Ausschalters leuchtet nicht.

URSACHE

1. Kein Strom.
2. Die Maschine ist nicht richtig angeschlossen.
3. Das Stromkabel ist beschädigt.

LÖSUNG

1. Schalten Sie den Strom ein
2. Stecken Sie den Netzstecker korrekt in die Steckdose.
3. Wenden Sie sich für einen Austausch an das Servicecenter.

PROBLEM

Die Kontrollleuchte am EIN/AUS-Schalter leuchtet, aber das Wasser erwärmt sich nicht.

URSACHE

1. Der Sicherheitsthermostat muss zurückgesetzt werden.
2. Das Heizelement ist defekt oder durchgebrannt.

LÖSUNG

1. Entfernen Sie die Abdeckung der Bodenmatte und drücken Sie den roten Knopf, um das Thermostat zurückzusetzen.
2. Wenden Sie sich an das Servicecenter.

PROBLEM

Es wird kein Kaffee ausgeschenkt.

URSACHE

1. Im Boiler befindet sich kein Wasser.
2. Der Kaffee ist zu fein gemahlen.
3. Es gibt zu viel Kaffee
4. Der Kaffee wurde zu stark verdichtet.

LÖSUNG

1. Wasser in den Boiler füllen.
2. Durch eine gröbere Kaffeemischung ersetzen.
3. Reduzieren Sie die Kaffeemenge im Filterkorb.
4. Den Kaffee weniger andrücken

PROBLEM

Der Kaffee wird zu schnell ausgeschenkt.

URSACHE

1. Der Kaffee ist zu grob gemahlen.
2. Es gibt nicht genug Kaffee
3. Der Kaffee wurde nicht ausreichend verdichtet.
4. Der Kaffee ist abgestanden oder ungenießbar.

LÖSUNG

1. Der Kaffee sollte feiner gemahlen werden.
2. Erhöhen Sie die Kaffeemenge
3. Den Kaffee stärker andrücken
4. Ersetzen Sie den Kaffee

PROBLEM

Der Kaffee wird tropfenweise ausgegeben.

URSACHE

1. Der Kaffee ist zu fein gemahlen.
2. Es gibt zu viel Kaffee
3. Der Kaffee wurde zu stark verdichtet.

LÖSUNG

1. Der Kaffee sollte gröber gemahlen werden.
2. Reduzieren Sie die Kaffeemenge
3. Den Kaffee weniger andrücken

PROBLEM

Der Kaffee tritt zwischen dem Boiler und dem Filterhalter aus.

URSACHE

1. Der Filterhalter ist nicht richtig eingesetzt.
2. Es befindet sich zu viel Kaffee im Filterkorb.
3. Der Rand des Filterhalters wurde nicht gereinigt.
4. Die Dichtung der Kesseleinheit ist verschlissen

LÖSUNG

1. Setzen Sie es richtig ein.
2. Reduzieren Sie die Kaffeemenge
3. Kaffeereste vom Rand des Filterhalters entfernen
4. Wenden Sie sich an das Servicecenter.

PROBLEM

Auf dem Kaffee bildet sich kein Schaum.

URSACHE

1. Die Kaffeemischung ist für diesen Maschinentyp nicht geeignet.
2. Das Schleifverfahren ist ungeeignet.
3. Es gibt nicht genug Kaffee

LÖSUNG

1. Ersetzen Sie den Kaffee
2. Stellen Sie den Mahlgrad des Kaffees ein
3. Erhöhen Sie die Kaffeemenge

PROBLEM

Der Kaffee ist zu kalt.

URSACHE

1. Die Maschine hatte die richtige Temperatur nicht erreicht.
2. Der Filterhalter war nicht vorgeheizt worden.
3. Kalkablagerungen am Heizelement
4. Heizelement teilweise durchgebrannt
5. Der Druckschalter arbeitet nicht innerhalb des erforderlichen Bereichs

LÖSUNG

1. Befolgen Sie die Anweisungen in Abschnitt 4.4.
2. Der Filterhalter sollte gleichzeitig mit dem Wasser erhitzt werden.
3. Entkalken Sie die Maschine
4. Wenden Sie sich an das Servicecenter.
5. Wenden Sie sich an das Servicecenter.

PROBLEM

Der Kaffee ist zu heiß.

URSACHE

Der Druckschalter arbeitet nicht innerhalb des erforderlichen Bereichs.

LÖSUNG

Wenden Sie sich an das Servicecenter.

PROBLEM

Das Sicherheitsventil pfeift, und Dampf tritt aus dem Ventil oder aus dem Kondensatbecken aus.

URSACHE

1. Die Feder, die das Sicherheitsventil reguliert, ist blockiert
2. Der Druckschalter arbeitet nicht innerhalb des erforderlichen Bereichs

LÖSUNG

1. Wenden Sie sich an das Servicecenter.
2. Wenden Sie sich an das Servicecenter.

PROBLEM

Die Maschine gibt keinen Dampf ab.

URSACHE

1. Die Maschine hat den korrekten Druck nicht erreicht.
2. Die Löcher am Ende des Dampfrohrs sind verstopft.
3. Im Boiler befindet sich kein Wasser.
4. Das Dampfrohr wurde nicht ordnungsgemäß eingesetzt.
5. Das Heizelement hat Kalkablagerungen.

LÖSUNG

1. Beachten Sie die Anweisungen in Abschnitt 4.4.
2. Reinigen Sie die Löcher mit einer Nadel.
3. Wasser in den Boiler füllen.
4. Setzen Sie das Dampfrohr ordnungsgemäß ein.
5. Entkalken Sie die Maschine

PROBLEM

Die Maschine ist laut (vibriert).

URSACHE

1. Die Spulen des Heizelements liegen zu nah beieinander.
2. Das Heizelement hat Kalkablagerungen.

LÖSUNG

1. Wenden Sie sich an das Servicecenter.
2. Entkalken Sie die Maschine

Garantie und Verwendung des Produkts

Für die Produkte gilt die gesetzlich vorgeschriebene Standardgewährleistungsfrist. Diese Garantie ist nicht übertragbar und eine Entschädigung in bar ist nicht möglich. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Produkte, die anders als in dieser Bedienungsanleitung beschrieben verwendet wurden.

Die Garantie erstreckt sich ebenfalls nicht auf:

- Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, Vernachlässigung der Pflege oder jede andere Verwendung zu Zwecken entstehen, die nicht in dieser Anleitung aufgeführt sind.
- Beschädigungen des äußeren Erscheinungsbildes, Schäden durch Korrosion oder allmähliche Abnutzung.

Jegliche Eingriffe oder Reparaturen durch unbefugte Personen führen zum Erlöschen der Produktgarantie.

Verkäufer und Importeur: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.