

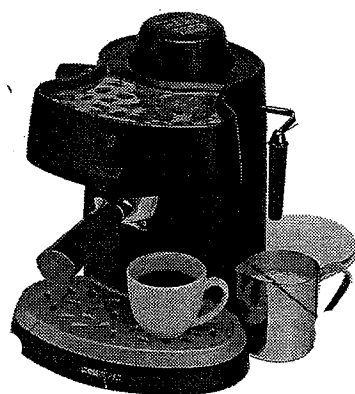


Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing/Garantie • Betjeningsvejledning/garanti
Mode d'emploi/Garantie • Instrucciones de servicio/Garantía
Manual de instruções/Garantia • Istruzioni per l'uso/Garanzia
Instruction Manual/Guarantee • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Návod k použití/Záruka • A használati utasítás/garancia
Руководство по эксплуатации/Гарантия

Espressoautomat

Espressoautomaat • Espressomaskine
Machine automatique à expresso • Máquina de hacer espresso
Máquina para Bicas • Macchina per caffè espresso
Espresso Machine • Automat do espresso
Kávovar pro přípravu espresa • Presszógép
Эспрессо-автомат



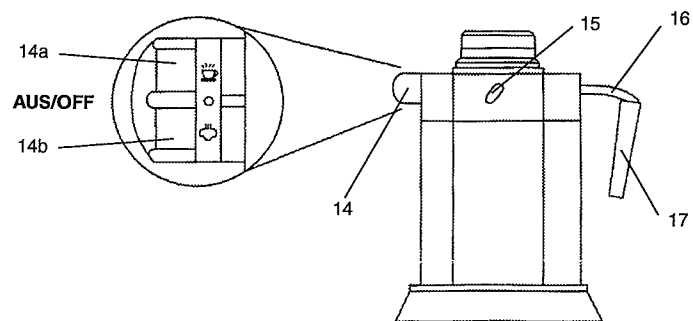
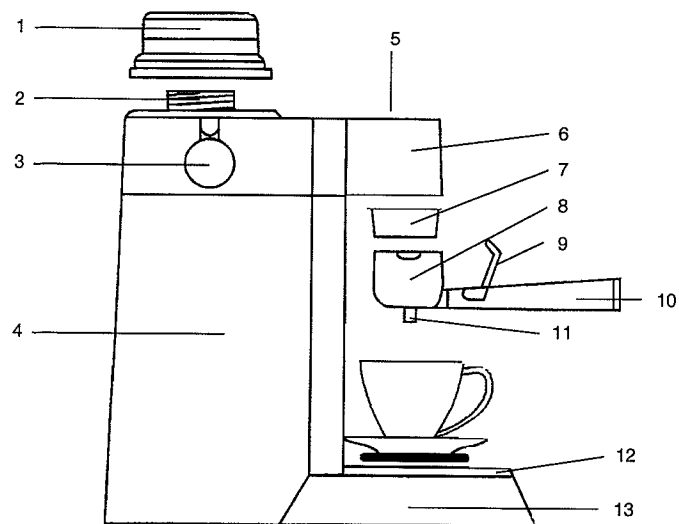
ES 2494

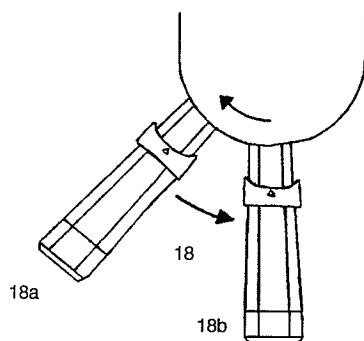


Inhalt

Inhoud • Inhold • Sommaire • Indice • Índice • Índice
 Contents • Spis treści • Obsah • Tartalom • Содержание

D	Übersicht Bedienelemente	Seite	3
	Bedienungsanleitung	Seite	5
	Garantie	Seite	10
NL	Overzicht bedieningselementen	Pagina	3
	Gebruiksaanwijzing	Pagina	11
	Garantie	Pagina	15
DK	Beskrivelse af de enkelte dele	Pagina	3
	Bedjeningsvejledning	Pagina	16
	Garanti	Pagina	20
F	Aperçu des éléments de commande	Page	3
	Mode d'emploi	Page	21
	Garantie	Page	26
E	Vista de conjunto Elementos de mando	Página	3
	Instrucciones de servicio	Página	27
	Garantía	Página	31
P	Vista geral dos elemntos de comando	Página	3
	Manual de instruções	Página	32
	Garantia	Página	36
I	Descrizione dei singoli pezzi	Pagina	3
	Istruzioni per l'uso	Pagina	37
	Garanzia	Pagina	41
GB	Control element overview	Page	3
	Instruction Manual	Page	42
	Guarantee	Page	46
PL	Przegląd elementów obsługi	Strona	3
	Instrukcja obsługi	Strona	47
	Gwarancja	Strona	52
CZ	Přehled obsluhovacích prvků	Strana	3
	Návod k použití	Strana	53
	Záruka	Strana	57
H	A használt elemek megtekintése	Oldal	3
	A használati utasítás	Oldal	58
	Garancia	Oldal	62
RUS	Обзор управляющих элементов	стр.	3
	Руководство по эксплуатации	стр.	63
	Гарантия	стр.	68





Übersicht der Einzelteile

- 1 Boilerklappe
- 2 Öffnung des Boilertanks
- 3 Kontrollschalter
- 4 Boiler
- 5 Platte zur Erwärmung der Tassen
- 6 Brühkopf
- 7 Filterschale
- 8 Filterhalter
- 9 Filtersicherung
- 10 Filtergriff
- 11 Filtertülle
- 12 Abtropfrost
- 13 Sockel
- 14 Kontrollschalter
- 14a Brühen
- 14b Dampf ablassen
- 15 Betriebsanzeige
- 16 Dampfzöhrchen
- 17 Dampfduöe
- 18 Drehgriff
- 18a Offen – Griffstellung zum Einlegen des Filtersystems
- 18b Zu – Griffstellung zum Verriegeln des Filtersystems

Allgemeine Sicherheitshinweise

D

- Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes sorgfältig die Bedienungsanleitung.
- Bitte bewahren Sie diese Anleitung, den Garantieschein, den Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innerverpackung gut auf!
- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, es reinigen oder wenn eine Störung auftritt. Schalten Sie das Gerät zuvor aus. Ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel.
- Um Kinder vor den Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, lassen Sie diese damit niemals unbeaufsichtigt. Wählen Sie den Standort Ihres Gerätes deshalb so, dass Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht herunterhängt.
- Prüfen Sie das Kabel und das Gerät regelmäßig auf Schäden hin. Ein Gerät ist bei Schäden jeglicher Art nicht in Betrieb zu nehmen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf.
- Ein defektes Netzkabel darf nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Halten Sie das Gerät und das Kabel fern von Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit, scharfen Kanten und ähnlichem.
- Benutzen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt! Schalten Sie das Gerät immer aus, wenn Sie es nicht benutzen, selbst wenn es nur für einen Moment ist.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Das Gerät darf auf keinen Fall in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht werden oder damit in Berührung kommen. Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen.
- Sollte das Gerät feucht oder nass geworden sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Nicht ins Wasser greifen!
- Benutzen Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.

Spezielle Sicherheitshinweise

- Die Metallteile werden sehr heiß. Fassen Sie nur die Griffe an.
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, flache, ebene und rutschfeste Unterlage.
- Um einen Hitzestau zu vermeiden, das Gerät nicht direkt unter einen Schrank stellen. Sorgen Sie für genügend Freiraum.

- D**
- Achten Sie beim Öffnen des Boilerdeckels auf den austretenden Dampf.
 - Benutzen Sie das Gerät nicht ohne Wasser.
 - Füllen Sie den Boiler immer nur mit kaltem Wasser.
 - Um sicherzustellen, dass von vorherigen Brühvorgängen kein Restdampfdruck mehr vorhanden ist, stellen Sie einen Behälter mit kaltem Wasser unter die Dampfdüse. Heben Sie den Behälter an, bis die Dampfdüse ins Wasser eintaucht. Drehen Sie den Kontrollschalter in die Dampf-Ablass-Stellung.
 - Entfernen Sie den Filterhalter und den Deckel des Boilers nur, wenn der gesamte Dampfdruck abgelassen wurde.
Boilerdeckel linksherum drehen = aufschrauben,
Boilerdeckel rechtsherum drehen = zuschrauben.
 - Achten Sie darauf, dass im Betrieb der Deckel des Boilers und der Filterhalter korrekt und sicher geschlossen sind, da dieses Gerät unter Druck arbeitet.
 - Füllen Sie nur Wasser in den Boiler. Keine anderen Flüssigkeiten!
 - Wenn sich der Deckel des Boilers nur schwer aufdrehen lässt, so könnte das eine Hinweis dafür sein, daß in dem Gerät Dampfdruck aufgestaut ist. Lassen Sie den Druck mit dem vorher beschriebenen Verfahren ab.

Vor dem ersten Gebrauch

Um allen Staub, der sich während der Verpackung angesammelt haben könnte, zu entfernen, waschen Sie die Tassen, das Metallkännchen, die Filterschale, den Filterhalter und die Abtropfwanne mit warmem Seifenwasser aus. Verwenden Sie keine rauen oder scharfen Reinigungsmittel. Den Sockel mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.

Beachten Sie die Sicherheitshinweise!

Wir empfehlen Ihnen, dass Sie vor der Zubereitung der ersten Tassen Espresso oder Cappuccino einen kompletten Brühvorgang nur mit kaltem Wasser ohne Kaffeepulver durchführen. Dadurch wird jeglicher Staub, der sich in der Espressomaschine abgesetzt haben könnte, entfernt.

Die Zubereitung von Espresso und Cappuccino ist anders als die Zubereitung von herkömmlichem Kaffee. Sowohl Espresso als auch Cappuccino werden zubereitet, indem kochendes Wasser unter Druck durch feingemahlenes Kaffeepulver gepresst wird. Dazu ist besondere Aufmerksamkeit notwendig, und wir empfehlen Ihnen, alle in dieser Anleitung enthaltenen Anweisungen und Sicherheitshinweise sorgfältig durchzulesen, bevor Sie zu brühen beginnen.

Tassenwärmpatte:

Weil die Aufrechterhaltung der Hitze das Aroma erhält, ist es sehr zu empfehlen, Espresso und Cappuccino in vorgewärmten Tassen zu servieren. Zur Vorwärmung dient die Wärmeplatte am Geräteoberteil.

Zubereitung von Espresso

D

1. **Beachten Sie die Sicherheitshinweise!**
2. Stellen Sie den Kontrollschalter in die AUS-Stellung.
3. Legen Sie den Abtropfrost auf die runde Vertiefung in der Abtropfwannenabdeckung.
4. Entfernen Sie den Boilerdeckel und den Filterhalter. Sollte sich im Boiler Wasser befinden, drehen Sie das Gerät um und schütten Sie das Wasser aus.
5. Legen Sie die Filterschale in den Filterhalter. Schwenken Sie die Filtersicherung nach hinten.
6. Füllen Sie die Filterschale bis zur gewünschten Höhe (das Innere der Filterschale ist mit Maßstrichen markiert, 1 = 1 Tasse, 2 = 2 Tassen) mit Espresso-Kaffeepulver. Verteilen Sie den Kaffee gleichmäßig und drücken Sie ihn leicht mit einem Meßlöffel an.
Wichtig: Der Zweck des Andrückens ist eher, das Kaffeepulver in der Filterschale zu verteilen als das Pulver zu verdichten. Durch Überfüllen wird der Wasserfluß blockiert, wodurch das Gerät beschädigt werden kann oder Verletzungen entstehen können. Entfernen Sie sorgfältig jeglichen Kaffee vom Rand des Filters.
7. Führen Sie den Filterhalter in den Brühkopf ein und drehen Sie den Griff nach rechts, um ihn an der korrekten Stelle zu arretieren. Achten Sie darauf, dass der Filterhalter korrekt im Brühkopf fest sitzt, damit das Herausspritzen heißen Kaffees vermieden wird.
8. Füllen Sie das Metallkännchen mit kaltem Wasser (höchstens bis zur MAX-Marke). Schütten Sie dieses Wasser in den Boiler.
9. Setzen Sie den Boilerdeckel wieder auf das Gerät auf und drehen Sie ihn zu.
10. Stellen Sie eine Tasse mittig bzw. zwei Tassen nebeneinander (ohne Untertasse) auf den Abtropfrost.
11. Schließen Sie das Gerät an eine 230 V/50 Hz-Steckdose an. Drehen Sie den Kontrollschalter in die Brühstellung. Die Betriebsanzeige leuchtet auf. Nach etwa 3 Minuten fließt Espresso in die Tasse(n).
12. Wenn die Zubereitung beendet ist, drehen Sie den Kontrollschalter in die AUS-Stellung. Nehmen Sie die Tasse(n) vom Abtropfrost herunter.
13. Warten Sie nach der Zubereitung ein paar Sekunden, bevor Sie den Filterhalter abnehmen. Fixieren Sie die Filterschale mit der Filtersicherung. Klopfen Sie das gebrauchte Kaffeepulver aus. Reinigen Sie das Gerät, wie unter „Reinigung und Wartung“ beschrieben.

Zubereitung von Cappuccino

Um Cappuccino zuzubereiten, gehen Sie zuerst anhand der Schritte 1 bis 10 der Espressozubereitung vor und fahren Sie dann fort, wie unten beschrieben.

11. Füllen Sie das Metallkännchen bis höchstens zur MAX-Marke mit frischer, kalter Milch.

- D**
12. Schließen Sie das Gerät an eine 230 V/50 Hz-Steckdose an. Drehen Sie den Kontrollschalter in die Brüh-Stellung. Die Betriebsanzeige leuchtet auf. Nach etwa 3 Minuten wird kochendes Wasser durch das Kaffeepulver gepresst und fließt in die Tasse(n).
 13. Wenn die Tasse(n) zu 1/3 gefüllt ist (sind), drehen Sie den Kontrollschalter in die AUS-Stellung. Dadurch wird der Brühvorgang gestoppt.
 14. Stellen Sie das Metallkännchen unter die Dampfdüse. Heben Sie das Gefäß an, bis die Dampfdüse etwa einen halben Zentimeter in die Milch eintaucht. Drehen Sie den Kontrollschalter langsam in die Dampf-Ablassen-Stellung. Es tritt Dampf aus der Dampfdüse aus, um die Milch aufzuschäumen. Während Sie die Spitze der Dampfdüse knapp unter der Oberfläche der Milch halten, bewegen Sie das Gefäß in einer kreisenden Bewegung. Wenn das Volumen des Schaums zunimmt, heben Sie das Metallkännchen leicht an, so dass sich die Spitze der Dampfdüse noch immer in der Milch befindet. Setzen Sie den Aufschäumvorgang für etwa 45 bis 90 Sekunden fort, je nach Ihrem Geschmack, oder bis die Milch ihr Volumen verdoppelt hat. Geben Sie Acht, dass Sie die Milch nicht überhitzen oder verbrühen, weil dadurch der Schaum zerstört würde. Tauchen Sie die Dampfdüse nicht tiefer als einen Zentimeter in die Milch ein. Für ein befriedigendes Aufschäumen sollte ein zischendes Geräusch hörbar sein. Nachdem das Aufschäumen beendet ist, drehen Sie den Kontrollschalter in die AUS-Stellung. Das Metallkännchen enthält nun zur Hälfte erwärmte Milch und Schaum.
 15. Nehmen Sie die Tasse(n) heraus. Löffeln Sie den Schaum in die Tasse(n) mit dem Espresso-Kaffee. Fügen Sie die flüssige Milch hinzu. Ein Cappuccino besteht zu einem Drittel aus Kaffee, zu einem Drittel aus heißer Milch und zu einem Drittel aus geschäumter Milch.
 16. Um sicherzugehen, dass kein Restdampfdruck mehr aufgestaut ist, stellen Sie einen Behälter mit kaltem Wasser unter die Dampfdüse und tauchen Sie die Dampfdüse in das Wasser. Drehen Sie den Kontrollschalter in die Dampf-Ablassen-Stellung. Der aufgestaute Dampf wird abgelassen, wenn es am Ende der Dampfdüse blubbert.
Wichtig: Der Druck des Gerätes muss jedesmal abgelassen werden, bevor Sie einen Brühvorgang durchführen.
 Sobald das Blubbern aufhört, ist der Druck vollständig abgebaut. Drehen Sie den Kontrollschalter in die AUS-Stellung.
 Warten Sie nach der Zubereitung ein paar Sekunden, bevor Sie den Filterhalter abnehmen. Klopfen Sie das gebrauchte Kaffeepulver aus. Reinigen Sie das Gerät wie unter „Reinigung und Wartung“ beschrieben.

Hilfreiche Hinweise

- Der Gebrauch von gefiltertem Wasser oder Flaschenwasser wird sehr empfohlen, um den Geschmack Ihres Espresso zu verbessern und die Verkalkung der Maschine zu vermindern. Destilliertes Wasser sollte nicht verwendet werden, weil es fade und geschmacklos ist.

- Das Geheimnis für das Aufschäumen von Milch ist die richtige Technik, die man nur durch Übung erlangen kann.
- Wenn die Zubereitungszeit des Kaffees länger ist (d. h. wenn der Kaffee langsam aus dem Brühkopf fließt), dann ist möglicherweise der Kaffee zu fein gemahlen, oder es wurde zu viel Kaffee verwendet bzw. der Kaffee wurde zu fest angedrückt.
- Wenn die Zubereitungszeit des Kaffees kürzer ist (d. h. wenn der Kaffee schnell aus dem Brühkopf fließt), dann ist möglicherweise entweder der Kaffee zu grob gemahlen, oder es wurde eine zu geringe Menge Kaffee verwendet bzw. der Kaffee wurde nicht fest genug angedrückt.
- Wenn Sie einen dickeren „Schaum“ zu Ihrer Milch bevorzugen, lassen Sie die geschäumte Milch 30 bis 60 Sekunden stehen, bevor Sie diese zum Espresso geben.
- Wenn Sie eine offensichtliche Zunahme der Zubereitungszeit und/oder ein häufiges Verstopfen der Dampfdüse feststellen, sollte das Gerät entkalkt werden. Füllen Sie in den Boiler ein Entkalkungsmittel auf Zitronensäurebasis (siehe Dosierungsanleitung des Herstellers). Befolgen Sie die Punkte wie in „Zubereitung von Espresso“. Füllen Sie jedoch kein Kaffeepulver in die Filterschale! Nach der Entkalkung führen Sie erneut 2–3 Zubereitungsvorgänge mit klarem Wasser durch.

Reinigung und Wartung

- **Beachten Sie die Sicherheitshinweise, bevor Sie das Gerät reinigen.**
- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Zur Entkalkung verwenden Sie nur ein Entkalkungsmittel auf Zitronensäurebasis.
- Wischen Sie das Gerät mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.
- Verwenden Sie keine Lösungsmittel.
- Reinigen Sie die Filterschale, den Filterhalter, die Tassen, den Kannendeckel, die Boilerkappe und den Abtropfrost in einem Spülbad in gewohnter Weise.
- Reinigen Sie keine Teile in der Spülmaschine.
- Zur Reinigung der Dampfdüse lassen Sie den Dampf nach dem Herausnehmen aus der Milch für etwa 3 Sekunden weiter entweichen. Drehen Sie den Kontrollschalter auf AUS und wischen Sie die Dampfdüse mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. **Vorsicht:** Die metallene Dampfdüse ist heiß!
- Benetzen Sie die Dichtung in der Boileröffnung und am Filterhalter von Zeit zu Zeit mit Pflanzenöl.

Dieses Gerät entspricht den einschlägigen CE-Richtlinien und ist nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut. Technische Änderungen vorbehalten!

D

Garantie

Wir übernehmen für unser Gerät eine Garantie von 12 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich Mängel des Gerätes, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder Umtausch.

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Im Garantiefall geben Sie bitte das vollständige Gerät mit dem Kassenbon Ihrem Händler.

Technische Daten

Modell:	ES 2494
Spannungsversorgung:	230 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	750 Watt
Schutzklasse:	II

Dieses Gerät entspricht den CE-Richtlinien.

Bitte führen Sie das ausgediente Gerät
einer umweltgerechten Entsorgung zu.



D-47906 Kempen/Germany · Industriering-Ost 40
Internet: <http://www.clatronic.de> · email: clatronic@t-online.de