



Maschine / Zubehör
 Gebrauchsanweisung
 Masse: Breite 34 cm, Tiefe 30 cm, Höhe 32 cm
 Nettogewicht: 16 kg.
 Bruttogewicht: 19 kg.
 Anschlusswert: 1350 Watt 220 V oder nach Wunsch

Gebrauchsanweisung

Nach Öffnung der Schraubverschlüsse 1 für Druckboiler, und 2 für Pumpenwasserbehälter, Frischwasser einfüllen, bis zum oberen Ende der Wasserstandanzeiger 3 und 4. Verschluss 1 wieder gut anziehen, 2 nur leicht anschrauben. Wasserhahn 6 schliessen, Dampfahh 5 erst nach einigen Minuten Aufheizungszeit schliessen, mit Drehung nach rechts. Maschine an Strom anschliessen. Taste 7 drücken, diese, sowie das Kontrollämpchen 8 für die Heizung, leuchtet auf. Sobald Lämpchen 8 erlischt (7-8 Min.) Dampfahh 5 für einen Moment öffnen, (Luftentlastung) nach Wiedererlöschen des Kontrollämpchen 8 ist die Maschine nun betriebsbereit. Um den Filterhalter 9 vorzuwärmen, eine Tasse unter den Ausguss 11 stellen, Taste 10 drücken und ein wenig heisses Wasser auslaufen lassen. Filterhalter 9 durch leichtes Drehen des Hebels 12 nach links, aus dem Kolbenkopf 13 ausklinken. Filtersieb a einsetzen und mit Masslöffel e Kaffeepulver einfüllen. Mit Stampfer c andrücken. Filterhalter 9 mit Drehung nach rechts in den Kolbenkopf 13 einsetzen.

Eine Tasse (oder zwei) unter den Ausguss 11 stellen. Steuerdrucktaste 10 einschalten (leuchtet auf). Das Heisswasser wird durch Pumpendruck automatisch durch das Pulver gepresst und schon fliesst der Kaffee schäumend und herrlich duftend in die Tasse. Nun Taste 10 drücken, Maschine schaltet aus, rotes Licht erlischt. Für weitere Zubereitungen, Filterhalter 9 ausklinken, Kaffeesatz in Behälter f ausklopfen und gleiche Prozedur, wie oben, wiederholen.

Wenn das Wasser des Druckboilers durch Dampf und Heisswasserverbrauch den unteren Rand des Wasserstandanzeigers 3 erreicht hat, Maschine **unbedingt ausschalten**. Vor dem Wiedereinfüllen zuerst Dampfdruck im Boiler durch Öffnen des Hahns 5 ablassen. Schraubverschluss 1 **unter keinen Umständen vorher öffnen** (Pumpenwasserbehälter kann auch während des Betriebes durch Öffnung 2 nachgefüllt werden). Die Maschine ist wieder betriebsbereit.

Dampfentnahme: zum Aufsieden von kalten Getränken, Milch oder für die Zubereitung eines Caffè Cappuccino (siehe Tips für guten Kaffee) Krug g mit der aufzusiedenden Flüssigkeit füllen und unter das Dampfrohr 14 stellen. Dampfahh 5 ganz öffnen, bis der Siedepunkt erreicht ist.

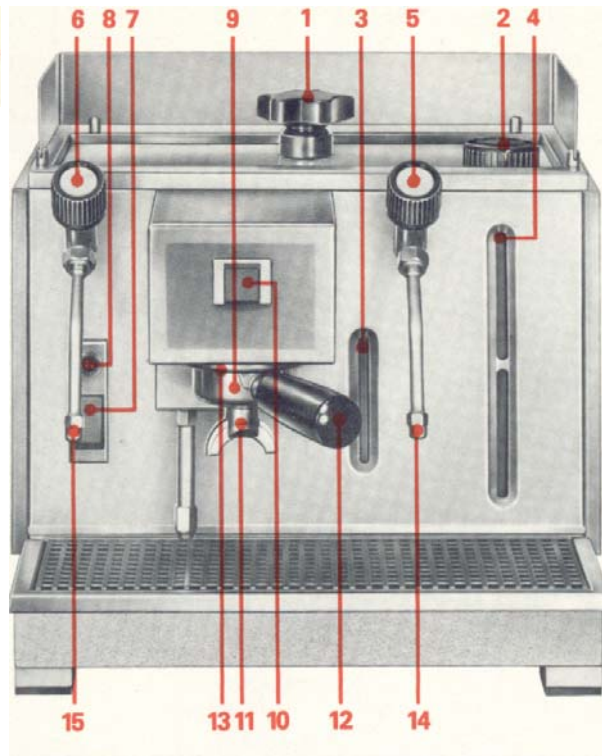
Heisswasserentnahme: für Tee, Grog, Punch, etc. Tasse oder kleinen Krug unter Hahn 15 halten (nicht zu nah) Hahn 6 öffnen, Heisswasser fliesst rasch und mit Druck aus.

Wichtig: Um ständig heissen Kaffee zubereiten zu können, muss beachtet werden, dass das Niveau des Wasserstandanzeigers 3 nicht unter den unteren Rand absinkt und Druck und Temperatur zu sehr abnehmen.

Tips für guten Kaffee:

Der Kaffee muss in der richtigen Körnung gemahlen sein. Bei zu feinem Pulver kommt der Kaffee nur tropfenweise, bei zu grober Mischung strömt er zu schnell und ohne zu schäumen aus dem Ausguss. Unsere Kaffeemühle MOCCA EXPRESS wäre eine ideale Anschaffung für stets korrekte Mahlung. Sollte der Kaffee nach einer Anzahl Tassen keinen reichlichen Schaum mehr haben, so ist der Filterhalter auszuklinken und mit Filter kurz unter fließendem, kaltem Wasser auszuspülen.

Caffè Cappuccino: Eine oder mehrere, mit heissem Kaffee bis zur Hälfte gefüllte Tassen bereitstellen. Krug g ca. zur Hälfte mit kalter Milch füllen, unter Dampfrohr 14 halten, so dass das Rohrende in die Flüssigkeit eintaucht. Dampfahh 5 ganz öffnen. Die Milch beginnt zu schäumen. Krug sachte senken, **das Rohrende darf nie aus der Milch herauskommen**, sonst spritzt sie aus dem Krug. Ist er mit Milchschaum gefüllt, Dampfahh 5 wieder schliessen. Die Kaffeetassen mit dem Milchschaum mit einem Löffel



füllen, dann etwas flüssige, heisse Milch zugießen, bis sich die Schaumkrone schön über die Tasse wölbt. Auf die Krone noch ein wenig Schokoladepulver streuen fertig ist der herrlichste Caffè Cappuccino. Ihre Gäste werden staunen.

Unterhalt und Reinigung der Maschine

Um stets das volle, kräftige Aroma des Kaffees zu erhalten, dürfen sich keine Rückstände im Filterkopfsystem der Maschine ablagern. Alle Tage vor Inbetriebsetzung folgende Reinigung vornehmen: Bei eingeschalteter Maschine, leeres Filtersieb a mit Halter 12 in Filterkopf 9 einsetzen, eine Tasse unter Ausguss 11 stellen, Taste 10 drücken, bis Heisswasser aus dem Ausguss fliesst. Filterhalter 12 hin und her drehen. Nach erfolgter Spülung Taste 10 ausschalten. Dampfrohr 14 durch kurze Betätigung des Hahns 5 reinigen und mit einem feuchten Lappen abreiben.

Periodische, gründliche Reinigung der Maschine: Boiler und Reservebehälter bis gut über die Hälfte mit einer Mischung von zwei Teilen starkem, weissem Essig und einem Teil Wasser füllen. Maschine einschalten. Wenn der Boiler genügend unter Druck ist, Taste 10 einschalten und in eine grosse Tasse Heisswasser ausfliessen lassen, wieder ausschalten und Maschine zwei bis drei Stunden unter Druck stehen lassen. Dann einige Portionen durchlaufen lassen und, mit Unterbruch, Dampf und Heisswasserhahn betätigen. (Der Reservebehälter kann durch Pumpenbetrieb entleert werden). Strom ausschalten. Nach Druckentlastung und Maschinenabkühlung, Schraubverschlüsse 1 und 2 öffnen und Wasser auskippen. Die gleiche Prozedur wiederholen, mit reinem Wasser.

Wird die Maschine für längere Zeit nicht gebraucht, Boiler und Pumpenwasserbehälter entleeren und, vor Gebrauch, wieder durchspülen.

Um eine Beschädigung von Heizkörper und Pumpensystem zu vermeiden, darf die Maschine auf keinen Fall eingeschaltet werden, wenn kein Wasser eingefüllt ist (siehe Wasserstandanzeiger 3 und 4). Sollte doch einmal Boilerüberhitzung eintreten, schaltet ein Thermostat die Heizung automatisch aus. Die Maschine ist thermisch und gegen Überdruck gesichert.