

CLUB

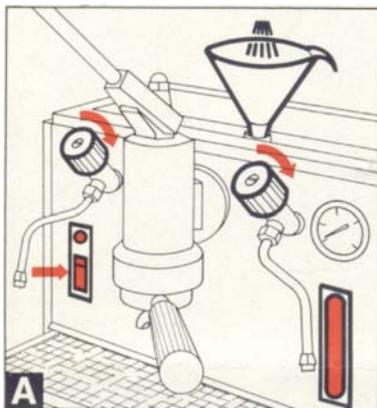
Maschine / Zubehör / Gebrauchsanweisung
Masse: Breite 30 cm, Tiefe 35 cm, Höhe 35 cm
Nettogewicht: 16 kg
Bruttogewicht: 19 kg
Anschlusswert: 220 V. oder nach Wunsch, 1350 Watt



A Schraubverschluss (1) des Boilers öffnen und frisches Wasser einfüllen bis zum oberen Ende des Wasserstandsglases (2). Boiler wieder gut verschliessen. Dampfhaahn (3) und Heisswasserhahn (4) ebenfalls schliessen. Drehung nach rechts. Maschine an Strom anschliessen. Drucktaste (5) betätigen, diese und das Kontrollämpchen (6) für die Heizung leuchten auf.

B Sobald Kontrollämpchen (6) erlischt (nach 10-12 Min.) und der Manometer (7) ca. ein Atü Druck anzeigt, Dampfhaahn (3) für einen Moment öffnen, um die Luft aus dem Boiler entweichen zu lassen. Die Maschine ist nun betriebsbereit.

C Filterhalter (8) vorwärmen, indem man durch eine kurze Ab- und Aufbewegung des Kolbenhebels (9) ein wenig heisses Wasser auslaufen lässt. Kolbenhebel nicht fahren lassen, sondern, dem Druck Widerstand



leistend, nach oben gleiten lassen.

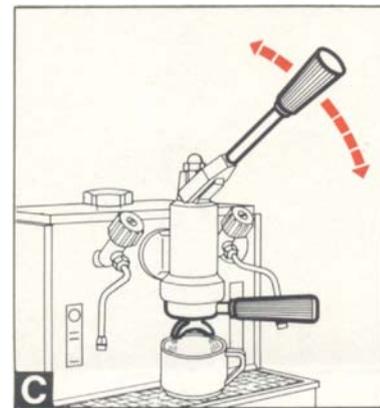
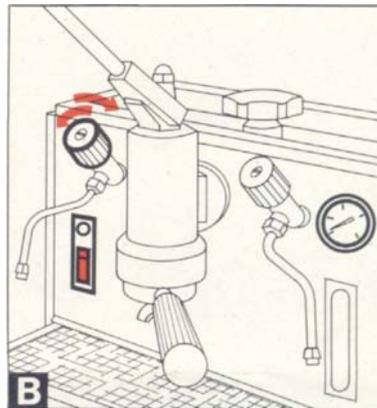
D Filterhalter (8) durch leichtes Drehen des Hebels (10) nach links aus dem Kolbenkopf (11) ausklinken. Filtersieb einsetzen (a für eine Tasse, b für zwei Tassen) Sieb, unter Verwendung des Masslöffels e, mit Kaffeepulver füllen. Mit Stampfer c andrücken (je stärker die Stampfung, desto kräftiger der Kaffee). Filterhalter (8) mit Drehung nach rechts wieder in Kolbenkopf (11) einsetzen.

E Eine Tasse (oder zwei) unter den Ausguss (12) stellen. Kolbenhebel (9) nach unten drücken, einige Sekunden festhalten (bis ein paar Tropfen Kaffee aus dem Ausguss fließen) dann loslassen. Das Heisswasser wird jetzt automatisch durch das Pulver gepresst und der Kaffee fliesst schäumend und herrlich duftend in die Tasse. Für grössere Portionen oder zwei Tassen, Hebelbewegung wiederholen. Für weitere Kaffeezubereitung, Filterhalter (8) wieder ausklinken, Kaffeesatz in Behälter f

ausklopfen, dann gleiche Prozedur wie oben wiederholen.

Wenn das Wasser den unteren Rand des Standglases (2) erreicht hat, Maschine unbedingt ausschalten. Vor dem Wiedereinfüllen, Dampfdruck im Boiler durch Öffnen des Hahnes (3) vollständig ablassen. Schraubverschluss (1) des Boilers unter keinen Umständen vorher öffnen. Die Maschine kann nun sofort wieder in Betrieb genommen werden nach Gebrauchsanweisung A-E.

F Dampfentnahme zum Aufsieden von Milch oder für die Zubereitung eines Caffé Cappuccino (siehe Tips für gu ten Kaffee): Krug (g) mit Milch füllen und unter das Dampfrohr (13) stellen. Dampfhaahn (3) so lange öffnen, bis der Siedepunkt erreicht ist. Zur Direktentnahme von heissem Wasser für Tee, Punch etc. Tasse oder kleinen Krug unter Hahn (14) halten (nicht zu nah) Hahn (4) öffnen, das Heisswasser fliesst rasch und mit Druck aus.



Unterhalt und Reinigung der CLUB

Verhinderung der Ablagerung von Kaffeerückständen im Kolbensystem: Bei noch eingeschalteter Maschine eine Tasse unter Ausguss (12) stellen, leeres Filtersieb mit Halter (10) in Kolben (11) einsetzen. Kolbenhebel (9) langsam nach unten ziehen, bis ein wenig Wasser aus dem Ausguss fliesst, Filterhalter (10) ganz am Ende fassen und leicht hin und her drehen. Das nun durchströmende Heisswasser spült Kolben, Filterhalter und Filter sauber. Dampfrohr (13) nach Gebrauch durch einen kurzen Dampfstoss mit Hahn (3) reinigen und mit einem feuchten Lappen abreiben.

Periodische Reinigung des Boilers: Boiler bis etwas über die Hälfte füllen mit einer Mischung von zwei Teilen Wasser und einem Teil starken, weissen Essig. Maschine an Strom anschliessen bis der Boiler unter Druck ist und so ein bis zwei Stunden stehen lassen. Dann zwei bis drei Portionen Essigwasser durchlaufen lassen, durch Betätigung von Kolbenhebel

(9) und Dampfhaahn (3). Strom ausschalten, Druck entlasten, Schraubverschluss (1) öffnen und Wasser auskippen, Prozedur einmal wiederholen mit reinem Wasser. Wird die Maschine voraussichtlich für einige Zeit nicht gebraucht, Boiler ganz entleeren und mit Frischwasser spülen. Maschine auf keinen Fall weiterbetätigen, wenn das Wasser an der untersten Niveaugrenze steht, auch nicht einschalten bevor der Boiler mit Wasser gefüllt ist, um eine Beschädigung des Heizkörpers zu vermeiden. Wenn trotzdem einmal eine Überhitzung eintritt, wird die Heizung automatisch durch einen Thermostat ausgeschaltet. Die Maschine ist thermisch und gegen Überdruck gesichert.

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. Sollte der Kaf-

fee nach einer Anzahl Tassen keinen reichlichen Schaum mehr haben, so ist der Filterhalter auszuklinken und kurz unter fließendem, kaltem Wasser auszuspülen.

Caffé Cappuccino: Eine oder mehrere, mit heissem Kaffee bis zur Hälfte gefüllte Tassen bereitstellen. Krug (g) zur Hälfte mit kalter Milch füllen, unter Dampfrohr (13) halten, so dass dessen Ende nur wenig in die Flüssigkeit eintaucht. Dampfhaahn (3) 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, Dampfhaahn (3) wieder schliessen. Die Kaffeetassen mit dem Milchschaum gut auffüllen, 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 Caffé Cappuccino. Ihre Gäste werden staunen.

