

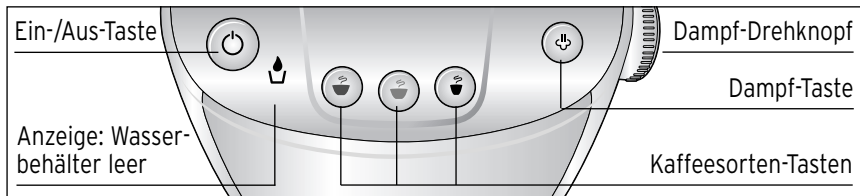
KURZANLEITUNG: Filterkaffee, Caffè Crema oder Espresso zubereiten

1. Kaltes Leitungswasser in den Wasserbehälter füllen.

2. Ein-/Aus-Taste drücken: Die Taste blinkt.

Bei täglichem Gebrauch mit Punkt 4. fortfahren.

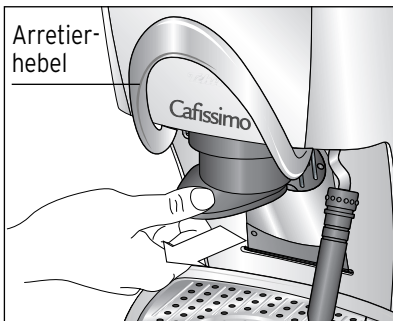
Wurde die Maschine länger als 2 bis 3 Tage nicht benutzt, muss - für ein optimales Brühergebnis - dem System frisches Wasser zugeführt werden. Fahren Sie mit Punkt 3. fort.



3. Behälter unter die Aufschäumdüse stellen.
Den Dampf-Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn so weit aufdrehen, bis Wasser aus der Aufschäumdüse in die Tasse läuft.

Sobald der Behälter mit Wasser gefüllt ist, den Drehknopf bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn zudrehen. Der Wasseraustritt stoppt. Wasser wegschütten.

4. Arretierhebel nach oben klappen und Kapselhalter nach vorne herausziehen.



5. Kapsel in Kapselhalter einsetzen. Kapselhalter wieder einschieben. Arretierhebel bis zum Anschlag herunter klappen.

Die Kapsel muss unversehrt sein: Nicht anstechen und nicht den Deckel entfernen!

6. Sobald die Kaffeesorten-Tasten konstant leuchten, ist die Maschine bereit.
Tasse unterstellen. Bei kleineren Tassen zuvor das Tischchen herunterklappen.

Abhängig von der eingesetzten Kapselart die entsprechend farbige Kaffeesorten-Taste drücken. Die Zubereitung wird gestartet.

7. Wenn die Kaffeesorten-Tasten leuchten, ist die Zubereitung abgeschlossen. Es ertönt ein Piepton. Ein-/Aus-Taste drücken, um das Gerät auszuschalten. Kapselhalter entnehmen und über dem Mülleimer auskippen (Kapsel fällt heraus).



Diese Kurzanleitung ersetzt nicht die Hauptanleitung.

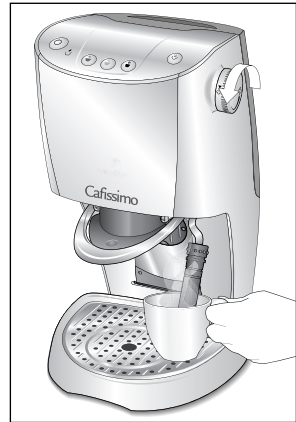
WICHTIG: Bevor Sie starten, gehen Sie wie auf dem Beileger „Inbetriebnahme“ beschrieben vor. Das Kapitel finden Sie ebenfalls in der Hauptanleitung.

Lesen Sie die Hauptanleitung vor dem ersten Gebrauch.

Dort erfahren Sie auch wichtige Tipps, Tricks und Sicherheitshinweise.

KURZANLEITUNG: Milch aufschäumen für Kaffeespezialitäten

1. Maschine einschalten und die Dampftaste  drücken. Sobald die Dampftaste dauerhaft leuchtet, ist das Gerät bereit.
2. Leere Tasse o. ä. unter die Aufschäumdüse halten. Kurz den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen und Wasser austreten lassen. Sobald Dampf austritt, den Drehknopf wieder bis zum Anschlag zurück drehen.
3. Einen zu einem Drittel mit kalter Milch gefüllten Becher oder Kännchen unter die Aufschäumdüse halten.
4. Drehknopf langsam gegen den Uhrzeigersinn über den Widerstand hinaus bis zum Anschlag drehen und kreisende Bewegungen mit dem Behälter machen. Aufschäumdüse dabei immer unter der Milchoberfläche halten.
5. Wenn sich ausreichend Schaum gebildet hat, den Drehknopf bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen. Der Milchschaum ist jetzt fertig.
6. Dampftaste  drücken, um die Funktion auszuschalten. Dampf- und Espresso-Taste blinken.
7. Hitzebeständiges Gefäß mit etwas Wasser gefüllt unter die Aufschäumdüse halten. Düse ganz hineintauchen. Dampf-Drehknopf langsam über den Widerstand hinaus bis zum Anschlag aufdrehen und solange Dampf ablassen, bis heißes Wasser austritt, die Kaffeesorten-Tasten dauerhaft leuchten und ein Piepton ertönt. Nun ist die Maschine wieder bereit, Kaffee zu brühen.



Reinigen Sie die Aufschäumdüse nach jedem Gebrauch.

Genaue Informationen hierzu finden Sie in der Hauptanleitung.