

Filterkaffee, Caffè Crema oder Espresso zubereiten

1. Einschalten 



 ca. 1 1/2 Minuten

2. Bereit



3. Unversehrte, nicht geöffnete Kapsel einsetzen

Filterkaffee

Caffè Crema

Espresso



4. Tasse unterstellen und entsprechende Kaffee-Taste drücken
Filterkaffee: blau
Caffè Crema: gelb
Espresso: grau



5. Fertig



6. Ausschalten 

 Wurde die Maschine länger als 2 bis 3 Tage nicht benutzt, muss frisches Wasser zugeführt werden. Dazu einen Behälter unter die Aufschäumdüse stellen. Den Dampf-Drehknopf aufdrehen und einen Becher Wasser aus der Aufschäumdüse in den Behälter laufen lassen.

Milchschaum - Zubereitung

1. Einschalten  dann  drücken



 ca. 1 ³/₄ Minuten

2. Bereit zum Milchaufschäumen



Tipp: Milch aufschäumen wie die Profis (oder nach Geschmack):
Nach dem Aufheizen befindet sich eine geringe Menge Wasser in der Düse.
Wenn Sie wenig Milch aufschäumen, lassen Sie zuerst das Wasser ab.
Dazu eine 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 ein
Kännchen unter die Aufschäumdüse halten. Drehknopf langsam gegen
den Uhrzeigersinn über den Widerstand hinaus bis zum Anschlag drehen.
Kreisende Bewegungen mit dem Behälter machen.
Aufschäumdüse dabei immer unter der Milchoberfläche halten.

4. Drehknopf im Uhrzeigersinn zudrehen und ausschalten  oder weiter mit 5.

5. Für Kaffeezubereitung  drücken



Maschine zur Kaffeezubereitung in ca. 20 Sekunden herunterkühlen:
Hitzebeständiges Gefäß mit etwas Wasser gefüllt unter die Aufschäumdüse
halten. Düse ganz hineintauchen. Dampf-Drehknopf langsam aufdrehen und
solange Dampf ablassen, bis alle Tasten konstant weiß leuchten - siehe 6.

6. Bereit für die
Kaffeezubereitung



Beachten Sie die Sicherheitshinweise in der Hauptanleitung!