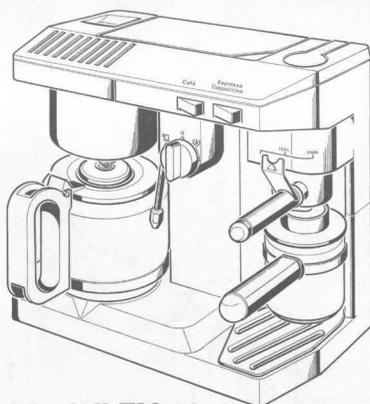


BURG

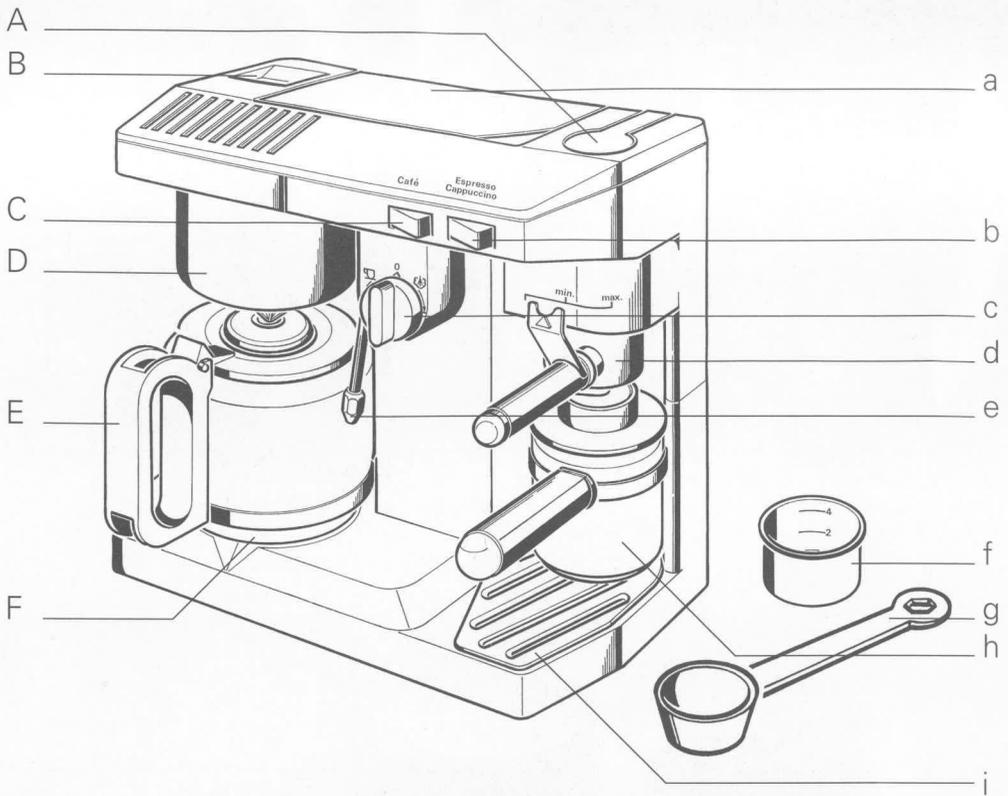


Modell EX 14



Ob aromatischer Kaffee, ob kräftig-schwarzer Espresso oder typisch italienischer Cappuccino mit seiner charakteristischen Haube aus aufgeschäumter Milch:

– mit der Espresso-/Kaffee-Bar haben Sie jede Wahl!



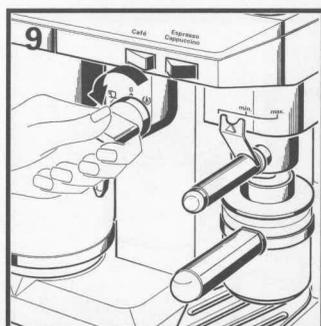
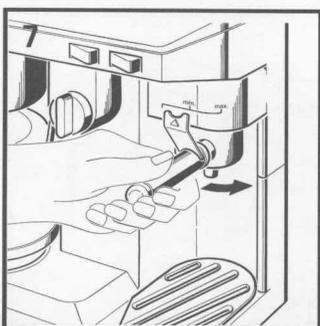
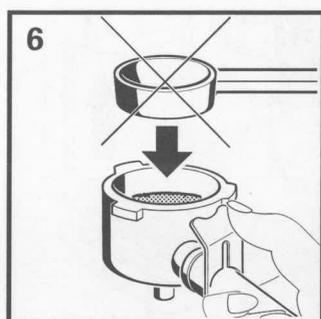
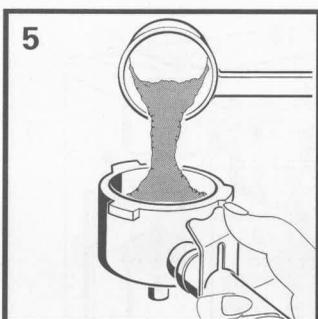
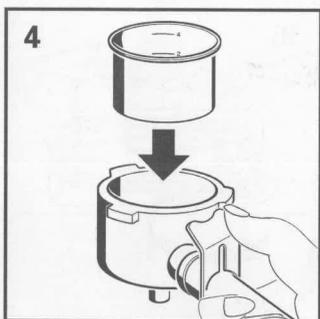
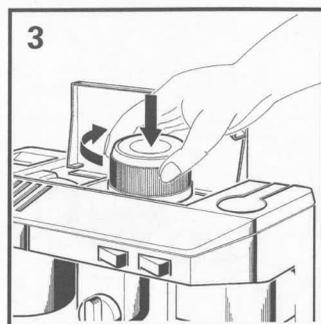
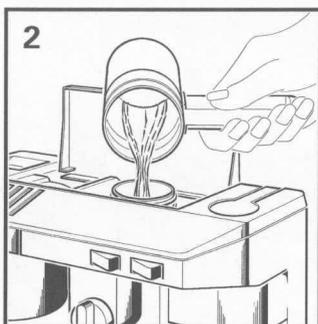
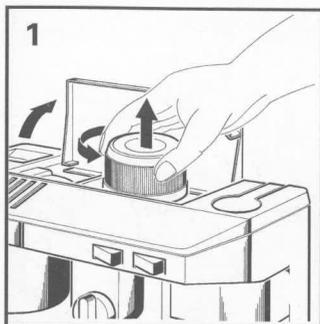
CAFE

- A – Messlöffel
- B – Wasserstandsanzeige
- C – EIN-/AUS-Schalter
- D – Schwenkfilter
- E – Glaskrug
- F – Warmhalteplatte

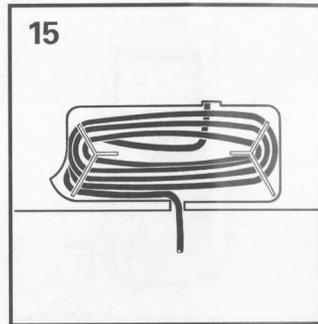
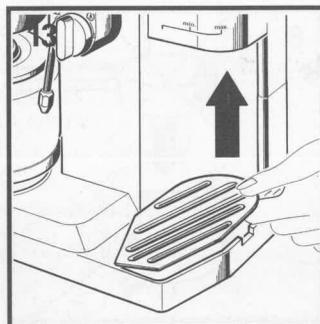
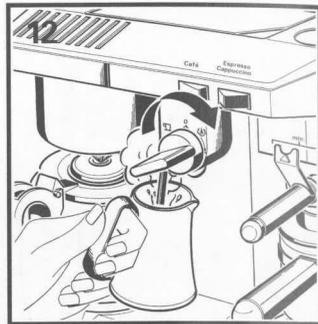
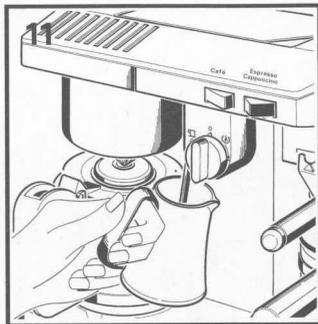
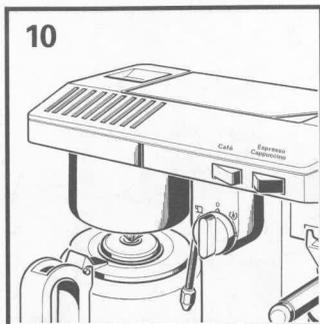
ESPRESSO / CAPPUCCINO

- a – Klappdeckel
- b – EIN-/AUS-Schalter
- c – Wahlknopf für Espresso
- d – Filterträger mit Siebhalter
- e – Dampfdüse
- f – Filtersieb
- g – Messlöffel
- h – Glaskrug
- i – Tropfgitter

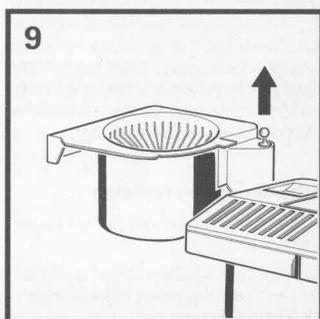
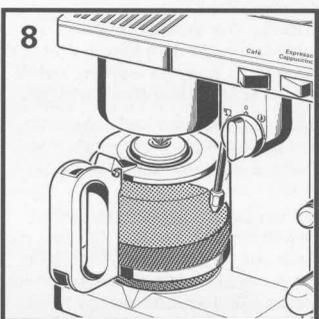
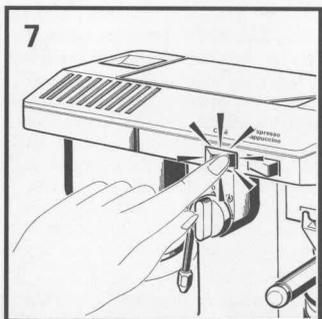
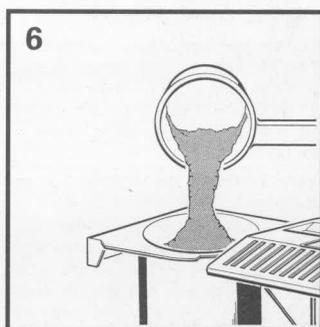
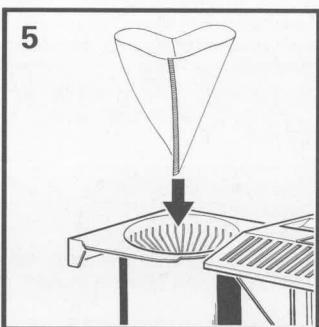
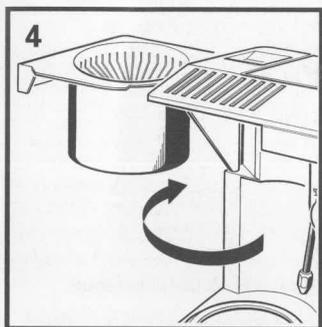
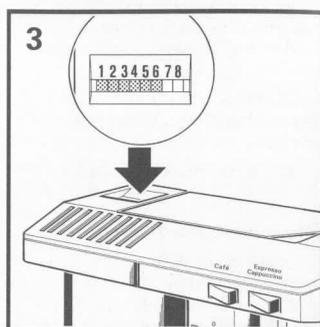
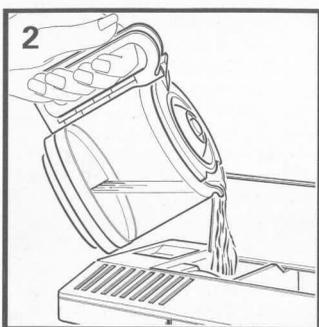
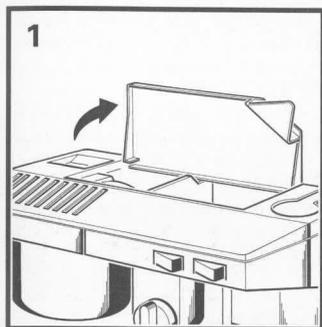
ESPRESSO / CAPPUCCINO



ESPRESSO / CAPPUCCINO



CAFE



Espresso/Café-Bar

Ein kompaktes Multifunktionsgerät für die gleichzeitige Zubereitung von Kaffee und Espresso bzw. Cappuccino.

1) ESPRESSO/CAPPUCCINO

Wichtige Sicherheitshinweise:

Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn der Boiler nicht gefüllt ist.

Gerät an Schutzleiter-Steckdose anschließen.

Den Boiler-Deckel und den mit Kaffeemehl gefüllten Filterträger nicht während des Durchlaufes öffnen oder so lange das Gerät unter Druck steht. (Prüfen durch Öffnen des Dampfknopfes.)

Keine heißen Geräteteile (Filterträger, Dampfdüse) berühren. Netzschur von heißen Teilen fernhalten.

Vor Reinigung stets Netzstecker ziehen. Das Gerät nie ins Wasser tauchen.

Entkalkungshinweise beachten.

Was ist Espresso-Kaffee?

Espresso ist ein sehr aromatischer und kräftiger Kaffee. Er wird vorwiegend aus kleinen Tassen (Espresso-Tassen) getrunken. Bei der Zubereitung wird heißes Wasser unter Druck durch das Kaffeemehl gepreßt.

Kennzeichen des Espresso ist sein charakteristischer Geschmack. Dies setzt die Verwendung von echtem, gut geröstetem Espresso-Kaffee voraus sowie die richtige Mahlung der Bohnen.

Wenn Sie keinen gemahlten Espresso-Kaffee kaufen, mahlen Sie die Espresso-Bohnen mit einer Mahlmühle auf Einstellung mittel bis fein.

Vor der Inbetriebnahme

Vor Erstgebrauch spülen Sie bitte alle losen Teile in warmem Wasser gut aus. Betreiben Sie das Gerät zunächst einmal ohne Espresso-Kaffee, um alle Teile vor Gebrauch durchzuspülen. Verfahren Sie dabei sinngemäß wie bei der Espresso-Zubereitung.

Zubereitung von Espresso

Klappdeckel öffnen und Boiler-Deckel abschrauben ①.

Gewünschte Wassermenge einfüllen ②. Der Glaskrug weist Markierungen für 2 und 4 Tassen auf.

2 Tassen Wasser:
2 Tassen Espresso.

3 Tassen Wasser:
2 Tassen Espresso plus Dampf zum Milchaufschäumen für Cappuccino.

4 Tassen Wasser:
4 Tassen Espresso.

5–5 ½ Tassen Wasser:
4 Tassen Espresso plus Dampf zum Milchaufschäumen für Cappuccino.

Füllen Sie nur die jeweils gewünschte Menge Wasser ein, da die Maschine stets alles Wasser aus dem System herausdrückt. Nicht mehr als 0,35 Liter Wasser einfüllen (= 1 voller Glaskrug).

Boiler-Deckel wieder fest aufschrauben ③.

Filterträger abnehmen (¼ Drehung nach links) und Filtersieb einsetzen ④. Das Filtersieb hat Markierungen für 2 und 4 Tassen. Füllen Sie den Kaffee mit dem Meßlöffel locker ein und reinigen Sie anschließend den Rand des Filterträgers von Kaffeereisen ⑤. Kaffee **nicht andrücken** ⑥, nicht über die 4-Tassen-Markierung hinaus füllen.

Filterträger mit Filtersieb und Kaffee wieder einsetzen. Filterträger so einsetzen, daß die Pfeilmarkierung auf dem Siebhalter mit dem Beginn der Markierungslinie am Gerät übereinstimmt. Filterträger nach oben drücken und nach rechts festdrehen, wenigstens bis zur «Min»-Markierung, höchstens jedoch bis zur «Max»-Markierung ⑦.

Den Deckel auf den Glaskrug setzen, so daß die Deckelöffnung zum Ausguß zeigt.

Stellen Sie den Glaskrug unter den Filterträger und beachten Sie, daß der Auslaß des Filterträgers in die Öffnung des Krugdeckels zeigt ⑧.

Schalten Sie die Maschine ein ⑧. Die Kontrolllampe des Schalters leuchtet auf.

Drehen Sie nun den Wahlknopf sofort auf die Pos. Ⅰ ⑨.

Wichtig: Der Wahlknopf muss unmittelbar nach dem Einschalten auf die Pos. Ⅰ gedreht werden, damit im Gerät kein Überdruck entsteht.

Nach ca. 2 Minuten kocht das Wasser und wird dann durch das Kaffeemehl in den untergestellten Glaskrug gedrückt.

Warten Sie bis der Kaffeedurchlauf beendet ist und schalten Sie dann das Gerät aus, indem Sie den Wahlknopf auf Pos. «0» und den Schalter auf «0» stellen. Die Kontrolllampe des Schalters erlischt.

Wichtiger Hinweis: Lassen Sie den Filterträger nach der Espressozubereitung erst 2 Minuten abkühlen, bevor Sie ihn entnehmen.

Bevor Sie den Filterträger zum Reinigen entnehmen, vergewissern Sie sich, daß der Boiler nicht mehr unter Druck steht, indem Sie den Wahlknopf kurzzeitig auf Pos. Ⅱ drehen. Halten Sie bei Entnahme des Filterträgers das Filtersieb mit dem Siebhalter fest und klopfen den Espressoemehlkuchen aus dem Sieb.

Zubereitung von Cappuccino

Außer der Zubereitung von Espresso-Kaffee können Sie mit diesem Gerät die für Cappuccino benötigte Milch aufschäumen.

Füllen Sie die gewünschte Menge Wasser für Ihre Espressomenge ein, plus 1–1 ½ Tassen mehr für die Dampferzeugung.

Gießen sie ca. 100 ml fettarme Milch in einen schmalen kleinen Krug, der unter die Dampf Düse der Maschine passen muß.

Verfahren Sie sinngemäß wie bei der Espresso-Zubereitung. Sobald die entsprechende Espressomenge durchgelaufen ist, drehen Sie den Wahlknopf auf Pos. «0» ⑩. Halten Sie dann den Krug mit der Milch so unter die Dampf Düse, daß das Düsenteil ganz in die Milch eintaucht ⑪. Drehen Sie den Wahlknopf auf Pos. Ⅱ ⑫. Während des Aufschäumens den Krug ruhig halten. Die Düse darf nicht den Krugboden berühren, um den Dampfaustritt nicht zu behindern.

Ist die Milch aufgeschäumt, drehen Sie den Wahlknopf und den Schalter auf Pos. «0». Geben Sie die aufgeschäumte Milch mit einem Löffel auf den Espresso-Kaffee.

Separat Heißdampf bereiten

Wenn Sie nur Heißdampf benötigen, füllen Sie den Glaskrug bis zur Markierung.

Diese Wassermenge reicht für ca. 1 Minute dampfen. Wasser in das Gerät füllen. Wahlknopf auf Pos. Ⅱ drehen. Stellen Sie während der Aufheizphase ein Gefäß unter die Dampf Düse, um austretende Wassertropfen aufzufangen. Sobald das Gerät aufgeheizt ist, Wahlknopf auf Pos. «0» stellen. Halten Sie Ihr Gefäß mit der Flüssigkeit, die Sie erhitzen wollen, unter die Dampf Düse und drehen Sie den Wahlknopf auf Pos. Ⅱ.

Nach Gebrauch schalten Sie das Gerät aus (Pos. «0»).

Wichtig: Nach der Zubereitung von Cappuccino und dem separaten Dampfen ist es empfehlenswert, das im Boiler befindliche Restwasser in ein Gefäß ausdampfen zu lassen. Hierzu das Gerät einschalten und den Wahlknopf erneut auf Pos. ④ drehen. Danach den Wahlknopf wieder auf Pos. «0» stellen und das Gerät ausschalten.

Reinigen

Filterträger, Filtersieb, Glaskrug, Glaskrug-Deckel und Abstellgitter ⑬ können in der Spülmaschine gereinigt werden (oberer Korb, weg von der Heizung). Tauchen Sie das Grundgerät nie ins Wasser, wischen Sie es mit einem feuchten Tuch ab. Falls Wasser in der Maschine verblieben ist, entleeren Sie das Gerät, indem Sie es einschalten und ein Gefäß unter den Espresso-Ausguss oder den Dampfhahn stellen. Danach drehen Sie den Wahlknopf auf Pos. ①, resp. Pos. ④.

Achtung: Gerät danach wieder auskühlen lassen.

Bei starker Verschmutzung das Brüh-sieb am Brühkopf herausrauben und reinigen ⑭.

Wichtig: Reinigen Sie die Dampfdüse sofort nach dem Milchaufschäumen, indem Sie das Gerät noch 1–2 Sek. dampfen lassen (Düse wird freigegeben). Düse mit einem feuchten Tuch abwischen. Sollte die Düse doch einmal verstopft sein, reinigen Sie diese mit einer Nadel. Nötigenfalls kann die Dampfdüse mit dem am Meßlöffel angebrachten Schlüssel (6-kant) **gegen den Uhrzeigersinn** abgeschraubt und anschließend gereinigt werden. Das Aufschrauben der gereinigten Düse muß **im Uhrzeigersinn** erfolgen. Mit dem Schlüssel in vernünftigem Maß festziehen.

Achtung: Dampfdüse nicht in heißem Zustand montieren bzw. demontieren.

Entkalken

Je nach Härtegrad des Wassers die Maschine gelegentlich entkalken. Zum Entkalken muß das Brüh-sieb des Brühkopfes unbedingt vorher abgeschraubt werden. Kalk- und Kaffeere-ste von Brüh-sieb und Brühkopf entfernen. 2 Eßl. Entkalkungsmittel (z.B. Zitronen- oder Weinsteinsäure) auf 0,35 l Wasser in den Boiler geben. Ohne Kaffee und ohne Filtersieb 1 bis 2 x durchlaufen lassen. Anschließend 2 x mit klarem Wasser durchbrühen. Beim Entkalken wie beim Durchbrühen den Wahlknopf anfangs 20–30 Sek. auf Pos. ④ drehen. Nach dem

Durchbrühen den Boilerdeckel mit lauwarmem Wasser abspülen.

Brüh-sieb des Brühkopfes wieder anschrauben.

2) CAFE

Wichtige Sicherheitshinweise:
Vermeiden Sie, daß die Netzschur oder Sie selbst heiße Geräteteile berühren. Kein Wasser in das heiße Gerät nachfüllen (ca. 10 Min. abkühlen lassen). Kein heißes Wasser in den Wasserbehälter füllen. Gerät nicht ins Wasser tauchen. Vor Reinigen stets Netzstecker ziehen. Entkalkungshinweise beachten.

Zubereitung von Café

Vor der ersten Kaffeezubereitung 1–2 Durchläufe ohne Kaffeemehl durchführen und Glaskrug ausspülen.

Deckel aufklappen ①. Gewünschte Wassermenge einfüllen ②. Höchstens die angegebene Maximal-Menge am Kruggriff resp. auf der Wasserstandsanzeige ③. Sollte einmal zuviel Wasser eingefüllt werden, läuft das überschüssige Wasser aus dem Überlauf an der Wasserbehälterrückseite. Die Einteilungen auf dem Kruggriff sowie auf der Wasserstandsanzeige ③ gelten für die Frischwassermenge. Die spätere Kaffeemenge ist geringer, da das Kaffeemehl Wasser aufsaugt.

Deckel schließen, Schwenkfilter ausschwenken ④. Filtertüte einsetzen: Format (1x2) (mit der Hand gut nach unten andrücken) ⑤. Kaffeemehl einfüllen. Pro Tasse genügt ein Meßlöffel (6 g) für einen mittelstarken Kaffee ⑥.

Schwenkfilter einschwenken, bis er einrastet. Glaskrug mit Deckel wieder einsetzen.

Gerät einschalten. Die Kontrolleuchte im Schalter zeigt die Betriebsbereitschaft an ⑦.

Achtung: Während des Brühvorganges nie den Filter ausschwenken.

Nach Beendigung des Filtervorgangs Glaskrug entnehmen. Das automatische Tropfstop-Ventil verhindert Nachtropfen des Filters. Glaskrug zur Warmhaltung auf die Warmhalteplatte zurückstellen. Die Heizung des Kaffeeautomaten bleibt solange in Betrieb, wie der Automat eingeschaltet ist ⑧.

Reinigen/Entkalken

Vor Reinigung stets Netzstecker ziehen. Schwenkfilter herausnehmen und ausschütten ⑨. Schwenkfilter

normal spülen und wieder im Gerät einhaken. Glaskrug und Deckel sind spülmaschinenfest. Gerät nur mit einem feuchten Tuch abwischen.

Um langfristig ein gutes Kaffee-Ergebnis zu garantieren, muß der Kaffeeautomat von Zeit zu Zeit entkalkt werden.

Erkennbare Anzeichen für eine erforderliche Entkalkung sind:

- verstärkte Kochgeräusche
- längere Zubereitungszeit.

Bei häufiger Benutzung sollte folgendermaßen entkalkt werden:

bei weichem Wasser bis 7°dH (0–1,24 mol/m³) 1 x pro Jahr

bei mittlerer Härte 7–14°dH (1,24–2,5 mol/m³) 1/4jährlich

bei hartem Wasser, ab 14°dH (2,5–3,75 mol/m³) monatlich

Im Zweifelsfall beim Wasserwerk nachfragen.

Wir empfehlen aus ökologischen und gesundheitlichen Gesichtspunkten ausschließlich biologische Mittel, wie Zitronensäure oder Weinsteinsäure (in Drogerien und Apotheken erhältlich).

2 gehäufte Eßl. (ca. 40 g) in einem halben Liter handwarmem Wasser auflösen und in den Wasserbehälter gießen. 2–3 x durchbrühen (wie bei der Kaffeezubereitung, jedoch ohne Kaffee). Abschließend 2 x mit klarem Wasser durchlaufen lassen.

Kabelaufwicklung

Durch die Kabelaufwicklung auf der Unterseite des Gerätes kann die Netzschur auf die benötigte Länge eingestellt werden ⑤.

Unsere Hinweise in Wort und Schrift beruhen auf umfangreichen Versuchen. Wir beraten nach bestem derzeitigen Wissen, jedoch insoweit unverbindlich, als die Geräteanwendung ausserhalb unserer direkten Einflussnahme liegt. Für etwaige Schäden durch unsachgemässen Gebrauch (wie mangelhafte Reinigung, Verkalkung etc.) kann keine Haftung übernommen werden.

Garantiebedingungen

Der Hersteller übernimmt die Garantie für einwandfreie Beschaffenheit und Leistung dieses Gerätes. Die Garantiefrist beträgt **6 Monate** und beginnt mit dem Tage des Verkaufs an den Verbraucher.

Wir beseitigen alle Mängel, die auf Material- oder Fabrikationsfehlern beruhen. Die Garantieleistung erfolgt durch Instandsetzung oder Austausch mangelhafter Teile nach unserer Wahl.

Eine Garantieleistung entfällt für Schäden an Verschleissteilen, für Schäden und Mängel, die durch unsachgemässe Behandlung oder Wartung auftreten, sowie für Glasbruch und Verkalkung.

Sie wird nur gewährt, wenn entweder die Garantiekarte (aus Verpackung ausschneiden!) mit Kaufdatum, Händlerstempel und Unterschrift versehen oder die Kaufquittung mit dem Gerät an unsere Servicestation eingesandt wird.

DR. KONRAD BURG
Geblergasse 123
1170 Wien