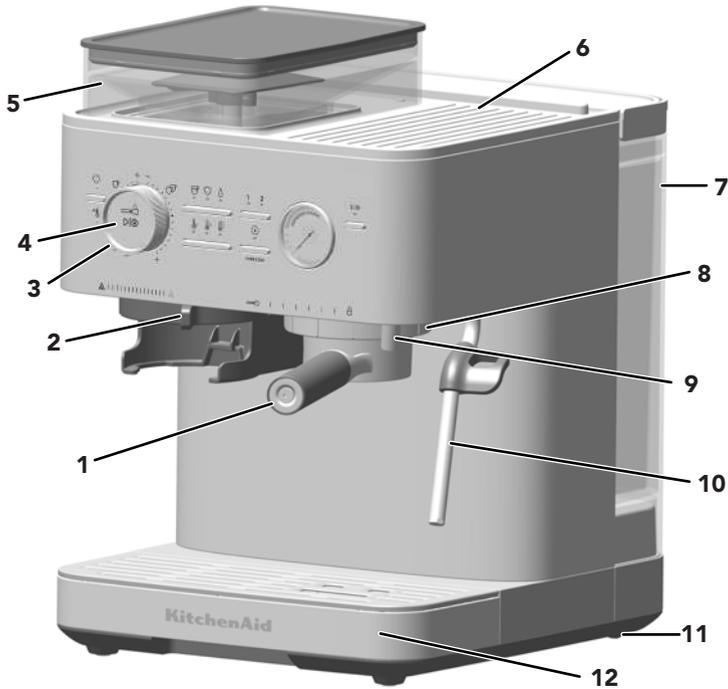


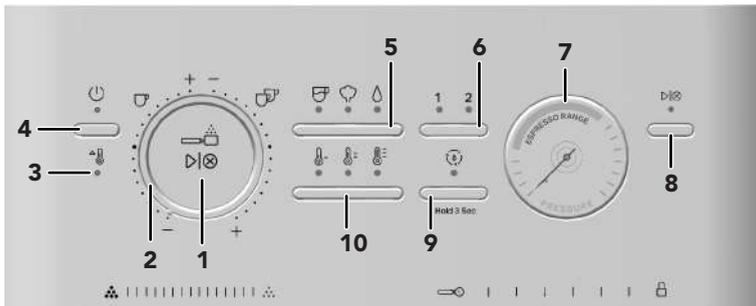
TEILE UND FUNKTIONEN



1. Siebträger (58 mm)
2. Auswahl des Mahlgrads
3. Regler für die Mahlmenge
4. Start/Stopp-Taste für den Mahlvorgang
5. Abnehmbarer Kaffeebohnenbehälter (235 ml)
6. Tassenwärmtablett
7. Herausnehmbarer Wassertank (Fassungsvermögen: 2,5 l an der maximalen Fülllinie (Max))

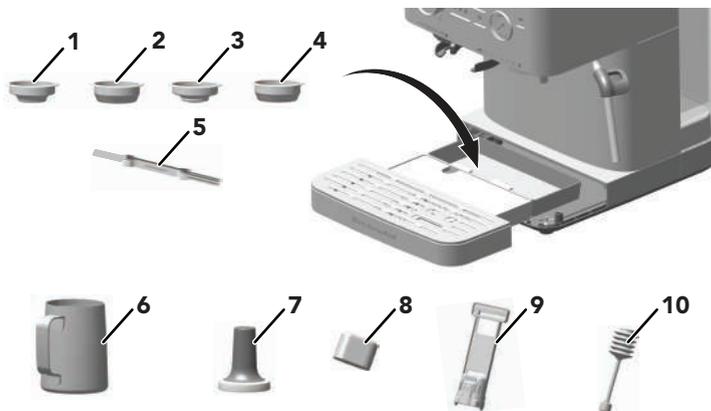
8. Brühkopf
9. Wasserauslass
10. Dampfdüse
11. Räder und rutschfeste Füße
12. Herausnehmbare Tropfschale und Aufbewahrungsbehälter für das Zubehör

BEDIENFELD



1. Start/Stop-Taste für den Mahlvorgang
2. Regler für die Mahlmenge
3. Anzeigeleuchte für Aufheizen
4. Ein-/Ausschalter
5. Modus-Taste
 - Espresso
 - Aufdampfen
 - Heißes Wasser
6. Dosiertaste
 - 1 (einfacher Espresso)
 - 2 (doppelter Espresso)
7. Druckanzeige
8. Start/Stop-Taste für den Brühvorgang
9. Reinigungszyklus-Taste
10. Temperatur-Taste
 - Low
 - Mittel
 - High

ZUBEHÖR



1. Einwandiger Siebeinsatz für 1 Shot
2. Einwandiger Siebeinsatz für 2 Shots
3. Doppelwandiger Siebeinsatz für 1 Shot
4. Doppelwandiger Siebeinsatz für 2 Shots
5. Reinigungsbürste
6. Milchbehälter (355 ml)
7. Stampfer
8. Wasserfilter
9. Wasserfilterhalterung
10. Spülpumpe

ESPRESSO – ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN

Beleuchtete Mahl- und Brühbereiche

LED-beleuchteter Mahlgrad- und Brühbereich für Komfort bei schlechten Lichtverhältnissen.

Anpassbares Shot-Volumen

Ermöglicht Personalisierung durch Anpassung des Shot-Volumens, um Ristretto- oder Lungo-Espressogetränke zuzubereiten.

Vorinfusion

Sorgt für einen reichhaltigen, vollaromatischen Espresso-Shot, indem vor dem Brühvorgang automatisch eine kleine Menge Wasser zum Kaffeepulver gegeben wird, sodass dieses Wasser aufnehmen und sich ausdehnen kann, bevor Ihr Getränk zubereitet wird.

Tassenabstand

Eignet sich für Tassen mit einer Größe von bis zu 14 cm für Espresso und bis zu 14 cm für heißes Wasser, sodass Sie einen einzelnen Espresso, einen großen Americano oder alles dazwischen genießen können.

Automatische Abschaltung

Das System schaltet sich nach 20 Minuten ab.

Ionengenerator

Der Ionengenerator reduziert verschütteten gemahlten Kaffee bei der Dosierung.

Einstellbarer oberer Mahlkegel

Der obere Mahlkegel bietet 8 zusätzliche Optionen zur Feinabstimmung.

PRODUKTSICHERHEIT

Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer sind von großer Wichtigkeit.

Im vorliegenden Handbuch und an Ihrem Gerät sind zahlreiche Sicherheitshinweise zu finden. Lesen und beachten Sie bitte immer alle diese Sicherheitshinweise.



Dies ist das Warnzeichen.

Dieses Zeichen weist Sie auf mögliche Gefahren hin, die zum Tode oder zu Verletzungen führen können.

Alle Sicherheitshinweise stehen nach diesem Zeichen oder dem Wort „GEFAHR“ oder „WARNUNG“. Diese Worte bedeuten:

! GEFAHR

Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht unmittelbar beachten.

! WARNUNG

Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.

Alle Sicherheitshinweise erklären Ihnen die Art der Gefahr und geben Hinweise, wie Sie die Verletzungsgefahr verringern können, aber sie informieren Sie auch über die Folgen, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch von Elektrogeräten müssen immer folgende grundlegende Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden:

1. Lesen Sie alle Anleitungen. Bei falscher Verwendung des Geräts besteht Verletzungsgefahr.
2. Die Geräte dürfen von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, unzureichender Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen nur benutzt werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Das Geräte darf von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht und ab dem Alter von 8 Jahren reinigen oder warten.
3. Gerät und Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren.
4. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
5. Die durch den Benutzer erforderliche Reinigung und Wartung darf nur von Kindern durchgeführt werden, die unter direkter Aufsicht stehen und über 8 Jahre alt sind.
6. Heiße Oberflächen nicht berühren. Fassen Sie das Gerät an den Griffen oder Bedienknöpfen an.
7. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Netzstecker beschädigt ist, das Gerät nicht einwandfrei funktioniert oder wenn es fallen gelassen oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur Prüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Einstellung zur nächsten Servicestelle.
8. Vermeiden Sie Brände, Stromschläge und Personenschäden, indem Sie Netzkabel, Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. Vermeiden Sie Verschmutzungen des Steckers.
9. Bringen Sie den Stecker immer zuerst am Gerät an, und schließen Sie dann erst das Netzkabel an die Steckdose an. Zur Trennung vom Stromnetz schalten Sie das Gerät aus (⏻) und ziehen dann den Stecker aus der Steckdose.

- 10.** Versuchen Sie niemals, das heiße Gerät zu tragen. Wird heißes Wasser oder heißer Kaffee verschüttet, kann dies schwere Verletzungen oder Verbrennungen verursachen.
- 11.** Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- 12.** Die Verwendung von nicht von KitchenAid empfohlenem Zubehör kann zu Brand, Stromschlag oder Verletzung von Personen führen.
- 13.** Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- 14.** Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder die Kante der Arbeitsfläche hängen und verhindern Sie den Kontakt des Kabels mit heißen Oberflächen.
- 15.** Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einen heißen Ofen.
- 16.** Schalten Sie das Gerät bei Nichtgebrauch, vor dem Anbringen bzw. Abnehmen von Teilen und vor dem Reinigen aus (⏻) und ziehen Sie den Stecker aus der Netzsteckdose. Zur Trennung vom Stromnetz ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Ziehen Sie niemals am Netzkabel.
- 17.** Verwenden Sie zum Reinigen der halbautomatischen Espressomaschine keine abrasiven Materialien wie Scheuermittel oder Stahlwolle.
- 18.** Um Verletzungen zu vermeiden, sollten Sie während des Brhvorgangs nicht die Tropfschale oder die Brhkammer entfernen.
- 19.** Gehen Sie bei der Verwendung von heißem Dampf äußerst vorsichtig vor.
- 20.** Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- 21.** Bei Kontakt mit der Entkalkungslsung können Haut- oder Augenreizungen auftreten. Vermeiden Sie Haut- und Augenkontakt. Spülen Sie die Entkalkungslsung mit sauberem Wasser ab. Holen Sie nach Augenkontakt unverzüglich ärztlichen Rat ein.
- 22.** Empfindliche Oberflächen können durch Kontakt mit der Entkalkungslsung beschädigt werden. Entfernen Sie alle Spritzer umgehend.
- 23.** Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie das Gerät reinigen.

- 24.** Hinweise zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, finden Sie im Abschnitt „Pflege und Reinigung“.
- 25.** Die Oberfläche des Heizelements ist auch nach dem Gebrauch noch warm. Heiße Oberflächen nicht berühren. Immer am Griff anfassen.
- 26.** Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von KitchenAid, seinem Kundendienst oder ähnlich geschultem Fachpersonal ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- 27.** Nutzen Sie das Gerät nicht über 2000 m über dem Meeresspiegel.
- 28.** Die halbautomatische Espressomaschine darf nicht in bewegten Umgebungen wie Booten, Kraftfahrzeugen, Zügen usw. verwendet werden.
- 29.** Verwenden Sie diese halbautomatische Espressomaschine nur in normalen Haushaltsumgebungen zur Zubereitung von Kaffee-, Milch- oder Teegetränken wie Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato usw.
- 30.** Jede andere Art der Verwendung ist nicht zulässig.
- 31.** Verwenden Sie keine behandelten Kaffeebohnen mit Zusätzen oder karamellisierte Kaffeebohnen.
- 32.** Füllen Sie keine Flüssigkeiten in den Kaffeebohnenbehälter oder den Pulverschacht.
- 33.** Befüllen Sie den Wassertank nur mit kaltem, frischem Leitungswasser. Verwenden Sie kein deionisiertes Wasser oder Mineralwasser.
- 34.** Um eine Verunreinigung des Wassers zu vermeiden, verwenden Sie täglich frisches Wasser.
- 35.** Das Gerät darf sich während der Verwendung nicht in einem Schrank befinden.
- 36.** Geben Sie abnehmbare Teile wie den Wassertank, die Tropfschale oder den Deckel des Milchbehälters nicht in die Spülmaschine und weichen Sie diese Teile nicht in Wasser oder Spülmittel ein. Dadurch werden die Teile beschädigt und es können scharfe Kanten entstehen.

37. Das Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und für ähnliche Anwendungen vorgesehen, beispielsweise:

- in Personalküchenbereichen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
- in Bauernhäusern
- in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
- in Zimmern mit Übernachtung und Frühstück

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

Vollständige Informationen zum Produkt, Anleitungen und Videos, einschließlich Garantiehinweise, finden Sie unter www.KitchenAid.de, www.kitchenaid.at/produkttipps oder www.KitchenAid.eu.

ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

	⚠ WARNUNG
	<p>Stromschlaggefahr</p> <p>Stecken Sie den Netzstecker in eine Schutzkontaktsteckdose. Der Erdungsstift darf nicht entfernt werden.</p> <p>Keine Adapter benutzen.</p> <p>Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.</p> <p>Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zum Tod, einem Brand oder Stromschlag führen.</p>

Spannung: 220–240 V

Frequenz: 50–60 Hz

Leistung: 1500 W

HINWEIS: Wenn der Stecker nicht in die Steckdose passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker oder Servicetechniker. Ein Steckertausch sollte nur von einem Fachmann vorgenommen werden. Keine Adapter benutzen.

Verwenden Sie kein Verlängerungskabel. Wenn das Netzkabel zu kurz ist, lassen Sie von einem qualifizierten Elektriker oder Servicetechniker eine Steckdose in der Nähe des Geräts installieren.

Das Kabel sollte nicht über die Arbeits- oder Tischplatte hängen, wo Kinder daran ziehen oder aus Versehen darüber stolpern können.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Entfernen und entsorgen Sie alle an Ihrer halbautomatischen Espressomaschine angebrachten Etiketten und Verpackungsmaterialien. Achten Sie darauf, dass Sie alle Teile und Zubehörteile entnommen haben, bevor Sie die Verpackung entsorgen.

Entfernen Sie den Wassertank, der sich auf der Rückseite der halbautomatischen Espressomaschine befindet, indem Sie den Griff des Wassertanks anheben. Suchen Sie den Plastikbeutel mit dem Wasserfilter und dem Wasserfilterhalter. Reinigen Sie Teile und Zubehör (Wassertank, Siebträger, Siebeinsätze, Milchkännchen) mit warmem Wasser und einem sanften Geschirrspülmittel und spülen und trocknen Sie sie anschließend gründlich ab. Wischen Sie das Außengehäuse, den Kaffeebohnenbehälter und die Tropfschale mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie gründlich ab. Tauchen Sie das Außengehäuse und das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Stellen Sie die halbautomatische Espressomaschine auf eine trockene, flache und ebene Oberfläche wie eine Arbeitsplatte oder einen Tisch.

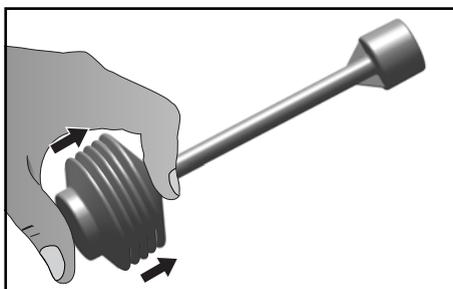
ANWEISUNGEN FÜR DIE SPÜLPUMPE

Empfohlen für den ersten Gebrauch und wenn die halbautomatische Espressomaschine über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wurde.

Entfernen und entsorgen Sie die rote Kunststoffdichtung, die sich am Boden des Wassertanks befindet.

HINWEIS: Die Spülpumpe ist eine durchsichtige Kunststoffpumpe, die sich in der Zubehörbox befindet.

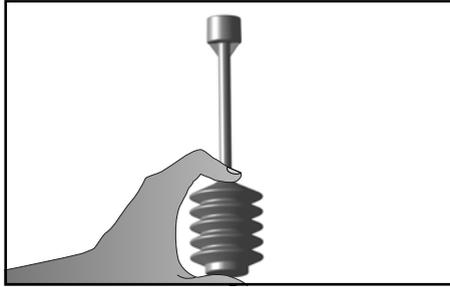
1. Drücken Sie die Spülpumpe wie in der Abbildung gezeigt.



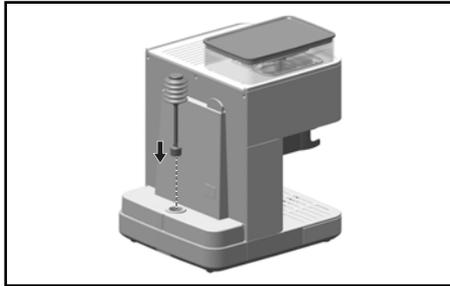
2. Tauchen Sie die Spitze der Spülpumpe in einen Wasserbehälter, um sie zu befüllen.



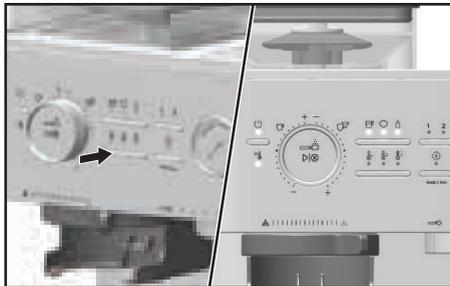
3. Halten Sie die Spülpumpe in vertikaler Position.



4. Entfernen Sie den Wassertank, und setzen Sie die Spülpumpe in den Anschluss des Wassertanks ein.



5. Halten Sie bei eingestecktem, aber ausgeschaltetem Gerät die Temperaturtaste 3 Sekunden lang gedrückt, bis der Ein-/Ausschalter (⏻), die Anzeigeleuchte für Aufheizen sowie die Kontrollleuchten für Espresso, Dampf und Heißwasser aufleuchten.



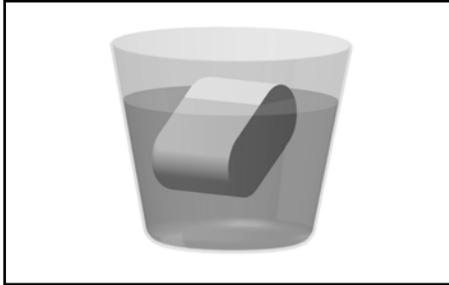
6. Platzieren Sie einen Behälter unter dem Brühkopf. Drücken Sie die Start/Stopp-Taste für den Brühvorgang ($\triangleright|\otimes$), um den Spülvorgang zu starten. Sobald der Vorgang gestartet wurde, drücken Sie die Spülpumpe, bis Wasser aus dem Brühkopf oder der Heißwasserdüse austritt. Füllen Sie die Pumpe bei Bedarf erneut auf und wiederholen Sie die Schritte. Schalten Sie die Maschine in der Zwischenzeit aus.



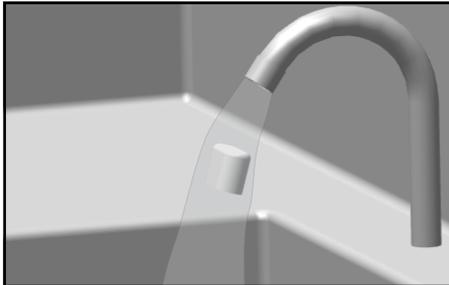
KONDITIONIEREN DES WASSERFILTERS

Nehmen Sie den Wasserfilter und den Wasserfilterhalter aus dem Kunststoffbeutel.

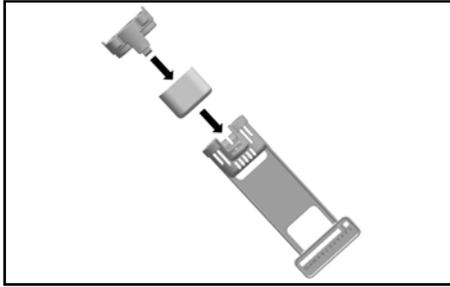
1. Lassen Sie den Wasserfilter 5 Minuten lang einweichen.



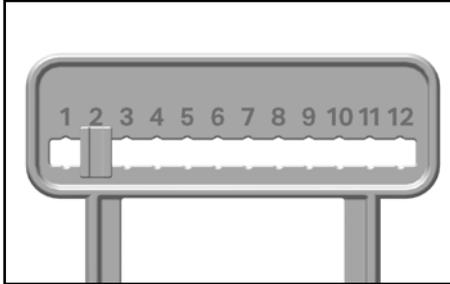
2. Spülen Sie den Wasserfilter aus.



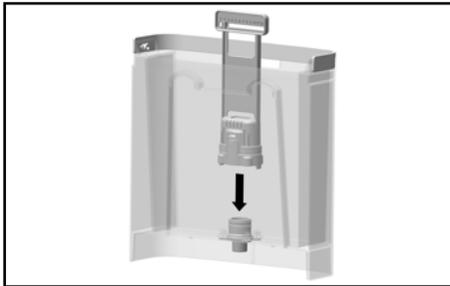
3. Setzen Sie den Wasserfilter in die Wasserfilterhalterung ein.



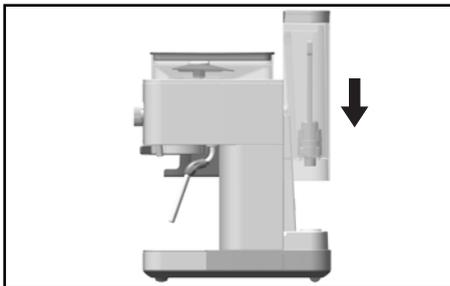
4. Stellen Sie die Datumswahl auf zwei Monate im Voraus ein.



5. Installieren Sie den Wasserfilter im Wassertank.

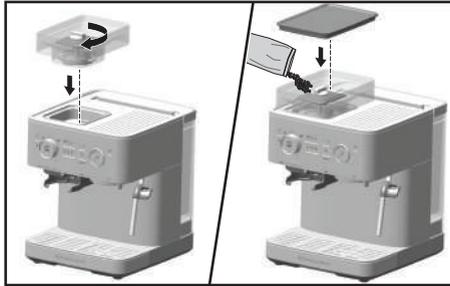


6. Setzen Sie den Wassertank ein, und befestigen Sie ihn.

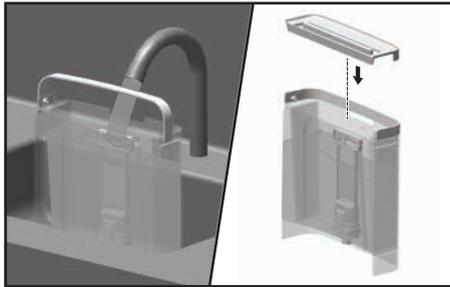


ERSTE VERWENDUNG

1. Setzen Sie den Kaffeebohnenbehälter auf die Maschine, und drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Geben Sie ganze Kaffeebohnen hinein. Setzen Sie den Deckel des Kaffeebohnenbehälters auf den Kaffeebohnenbehälter.



2. Befüllen Sie den Wassertank mit frischem Wasser. Setzen Sie den Deckel des Wassertanks auf.



WICHTIG: Destilliertes Wasser oder Mineralwasser kann die halbautomatische Espressomaschine beschädigen. Verwenden Sie diese Wasserarten nicht für die Zubereitung von Espresso.

⚠️ WARNUNG



Stromschlaggefahr

Stecken Sie den Netzstecker in eine Schutzkontaktsteckdose.

Der Erdungsstift darf nicht entfernt werden.

Keine Adapter benutzen.

Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zum Tod, einem Brand oder Stromschlag führen.

3. Stecken Sie den Netzstecker in eine Schutzkontaktsteckdose. Drücken Sie den Netzschalter in die Einschaltposition.



4. Die Maschine pumpt automatisch Wasser in den Erhitzer und beginnt mit dem Erhitzen. Wenn die Heizleuchte nicht mehr blinkt, ist das Gerät einsatzbereit.



5. Spülen Sie den Brühkopf, und stellen Sie einen Behälter darunter. Wählen Sie mithilfe der Modus-Taste den Modus „Espresso“ aus. Stellen Sie die Dosiertaste auf 1 und drücken Sie die Start/Stopp-Taste für den Brühvorgang (▷|⊗). Das Gerät spült Wasser durch den Brühkopf und stoppt automatisch, wenn der Zyklus abgeschlossen ist.



HINWEIS: Wenn beim ersten Gebrauch kein Wasser austritt, lesen Sie den Abschnitt „Fehlersuche“.

6. Um die Dampfdüse zu spülen, richten Sie die Dampfdüse in Richtung der Tropfschale oder in eine Tasse. Wählen Sie dann mit der Modus-Taste den Dampfmodus aus und drücken Sie zum Starten die Start/Stopp-Taste für den Brühvorgang (▷|⊗). Lassen Sie das Wasser 3 bis 5 Sekunden lang fließen und drücken Sie dann auf die Start/Stopp-Taste für den Brühvorgang (▷|⊗), um den Vorgang anzuhalten.



CHECKLISTE FÜR DIE INBETRIEBNAHME

- Tauchen Sie den Wasserfilter für 5 Minuten unter Wasser, bevor Sie ihn in die Wasserfilterhalterung einsetzen.
- Setzen Sie den Wasserfilter ein und befüllen Sie den Wassertank.
- Befestigen Sie den Wassertank.
- Füllen Sie Kaffeebohnen ein, und befestigen Sie den Kaffeebohnenbehälter im Mahlwerk. Wenn er nicht ordnungsgemäß befestigt ist, blinkt die Betriebsanzeige.
- Stecken Sie das Netzkabel ein.
- Schalten Sie die Maschine ein. Die Wasserpumpe beginnt zu arbeiten und das Wasser erwärmt sich.
- Wenn der Heizvorgang abgeschlossen ist, hört die Temperaturanzeige auf zu blinken.

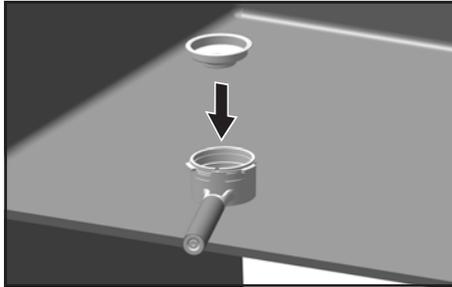
HINWEIS: Wenn die Modus-Taste „Heißwasser“ blinkt, scannen Sie den QR-Code oder lesen Sie den Abschnitt „Anweisungen für die Spülpumpe“.



VERWENDUNG DES PRODUKTS

DOSIERUNG

1. Wählen Sie den gewünschten Siebeinsatz aus (siehe „Übersicht zur Auswahl des Siebeinsatzes“). Drücken Sie den Siebeinsatz in den Siebträger, bis er einrastet.



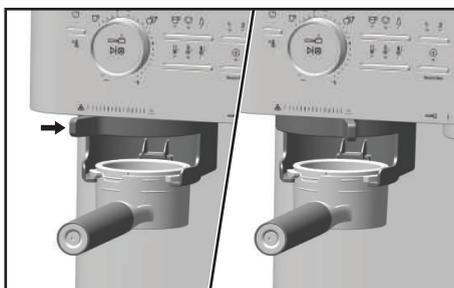
Übersicht zur Auswahl des Siebeinsatzes

SIEBEINSATZTYP	PORTIONSGRÖSSE	MENGE (GRAMM)	VERWENDEN FÜR
Einwandig 	Einfacher Espresso 	10–12	Frisch gemahlener Bohnenkaffee
Einwandig 	Doppelter Espresso 	17–19	Frisch gemahlener Bohnenkaffee
Doppelwandig 	Einfacher Espresso 	10–12	Keine frisch gemahlene oder gerösteten Kaffeebohnen
Doppelwandig 	Doppelter Espresso 	17–19	Keine frisch gemahlene oder gerösteten Kaffeebohnen

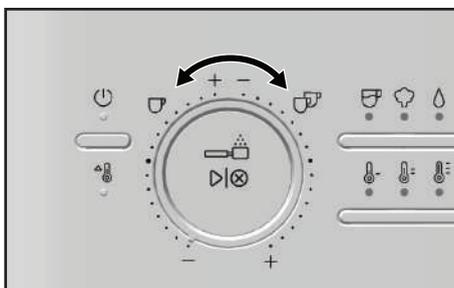
2. Setzen Sie den Siebträger in den Siebträgerhalter unter dem Mahlwerk ein.



3. **Auswahl des Mahlgrads:** Bewegen Sie den Hebel, um den gewünschten Mahlgrad von grob bis fein einzustellen.



4. **Auswahl der Kaffeemenge und der Mahlmenge:** Drehen Sie den Regler für die Mahlmenge, um die Portion und die Kaffeepulvermenge anzupassen. Der Knopf kann zwischen Einfacher Espresso auf der linken Seite und Doppelter Espresso auf der rechten Seite von weniger auf mehr eingestellt werden.

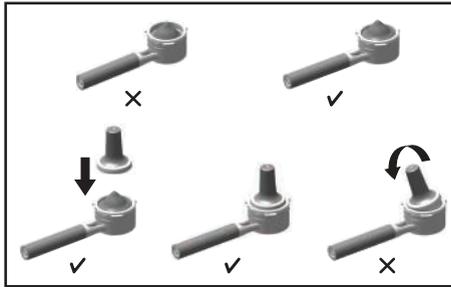


HINWEIS: Vergewissern Sie sich für einen ordnungsgemäßen Betrieb, dass der Regler für die Mahlmenge auf die Punkte auf dem Gerät ausgerichtet ist. Wenn sich der Regler zwischen zwei Einstellungen befindet, läuft das Gerät nicht.

- 5. Starten/Stoppen des Mahlens:** Drücken Sie die Start/Stopp-Taste für den Mahlvorgang (▷⊗) in der Mitte des Reglers für die Mahlmenge.



- 6. Feststampfen:** Klopfen Sie leicht an den Siebträger, um den gemahlene Kaffee gleichmäßig zu verteilen, und stellen Sie ihn auf eine ebene Fläche. Verwenden Sie den Stampfer, um den gemahlene Kaffee bis zur Markierung im Sieb festzupressen. Streichen Sie überschüssiges Kaffeepulver vom Rand.



Dosierungsempfehlungen

Ideale Portion: Die Siebe haben eine Vertiefung, die die Höhe einer idealen Portion nach dem Pressen markiert. Wenn Sie Ihren bevorzugten Mahlgrad gefunden haben, passen Sie die Kaffeepulvermenge an, bis Sie die ideale Portion erreicht haben, wie im Diagramm dargestellt.

Individuelle Dosierung

Mahlgrad: Personalisieren Sie Ihren Espresso, indem Sie den Mahlgrad anpassen, um vollen und sanften Espresso ganz nach Ihrem Geschmack zu genießen.

- Wenn der Espresso für Sie zu sauer oder zu wässrig ist, versuchen Sie es mit einem feineren Mahlgrad.
- Wenn der Espresso für Sie zu bitter ist, versuchen Sie es mit einem größeren Mahlgrad.



Intelligente Dosierung: Erhalten Sie den richtigen Mahlgrad ohne Herumprobieren. Die intelligente Dosiertechnologie erleichtert die Zubereitung, indem sie auf Knopfdruck die ideale Menge und Konsistenz für 1 oder 2 Tassen Espresso erzeugt.

Manuelle Dosierung: Personalisieren Sie Ihren Espresso, indem Sie die Menge an Kaffeepulver manuell dosieren. Setzen Sie den Siebträger in die Mahlwerkhalterung, halten Sie die Start/Stopp-Taste für den Mahlvorgang (▷⊗) gedrückt, bis die ideale Menge an

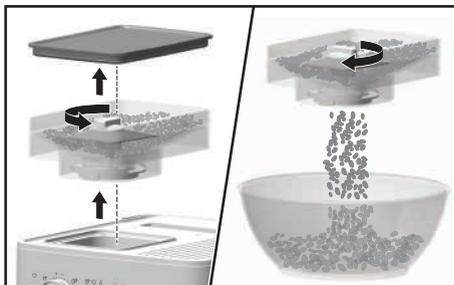
Kaffeepulver erreicht ist, und lassen Sie sie dann los.

HINWEIS: Das manuelle Mahlen wird nach 3 Minuten beendet, um eine Überhitzung zu vermeiden. Die halbautomatische Espressomaschine ist nicht für kontinuierliches, ununterbrochenes Mahlen vorgesehen.

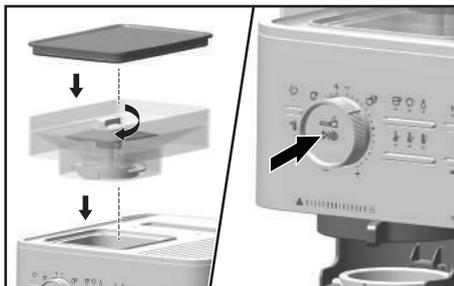
EINSTELLEN DES OBEREN MAHLKEGELS

Für eine zusätzliche Anpassung des Mahlgrads kann der obere Mahlkegel auf 8 weitere, feinere Mahlgrade eingestellt werden.

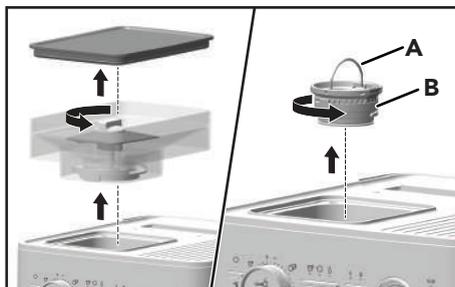
1. Nehmen Sie den Deckel des Kaffeebohnenbehälters ab, drehen Sie den Knopf und heben Sie den Behälter an, um ihn zu entfernen. Richten Sie den Kaffeebohnenbehälter über einem anderen Behälter aus und drehen Sie den Knopf erneut, um den Kaffeebohnenbehälter in den anderen Behälter zu entleeren.



2. Setzen Sie den leeren Kaffeebohnenbehälter wieder ein und drehen Sie den Knopf, bis er einrastet. Drücken Sie die Start/Stopp-Taste für den Mahlvorgang (▷|⊗), um die Kaffeemühle laufen zu lassen, bis sie leer ist.



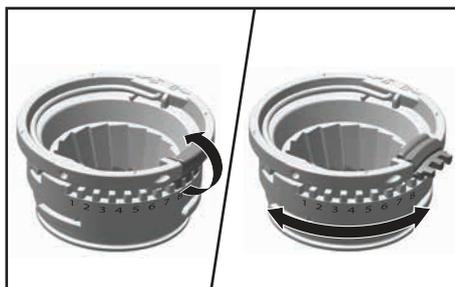
3. Ziehen Sie den Netzstecker der halbautomatischen Espressomaschine. Entnehmen Sie den Kaffeebohnenbehälter, und entsorgen Sie alle verbliebenen Kaffeebohnen. Heben Sie den Drahtgriff des oberen Mahlkegels an. Drehen Sie den oberen Mahlkegel, um ihn zu entriegeln, und heben Sie ihn mit dem Drahtgriff an.



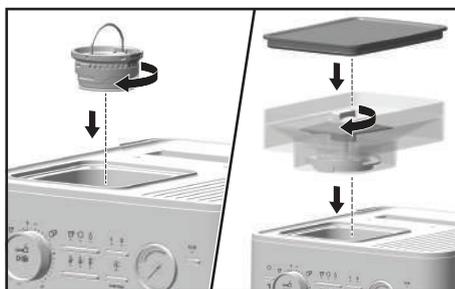
A. Drahtgriff
B. Oberer Mahlkegel

TIPP: Reinigen Sie den Bereich unter dem Kaffeebohnenbehälter und um den oberen Mahlkegel herum mit der Bürste im Aufbewahrungsbehälter für das Zubehör.

4. Heben Sie die Feineinstellungsglasche des oberen Mahlkegels an. Drehen Sie dann den oberen Mahlkegel auf die gewünschte Einstellung, und rasten Sie die Einstellungsglasche wieder ein.

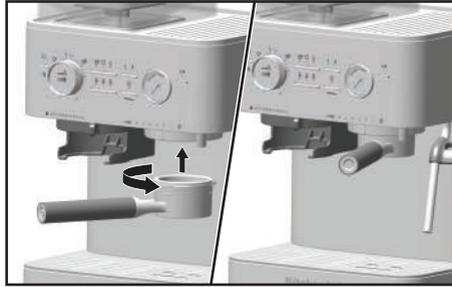


5. Setzen Sie den oberen Mahlkegel wieder in das Gerät und drehen Sie ihn, um ihn zu fixieren. Bringen Sie den Kaffeebohnenbehälter wieder an.



ANLEITUNG ZUR BRÜHEXTRAKTION

1. Platzieren Sie den Siebträger mit dem Griff in der entriegelten Position unter dem Brühkopf. Heben Sie den Siebträger an, um ihn in den Brühkopf einzusetzen, und drehen Sie ihn zum Verriegeln nach rechts.



2. Wählen Sie mithilfe der Modus-Taste den Modus „Espresso“ aus. Wählen Sie mithilfe der Dosiertaste die gewünschte Espressogröße aus: 1 (ca. 30 ml) oder 2 (ca. 60 ml).



3. Schalten Sie die Temperaturtaste um, um die gewünschte Extraktionstemperatur auszuwählen. Drücken Sie die Start/Stopp-Taste für den Brühvorgang (▷|⊗), um den ausgewählten Espressozyklus zu starten.



HINWEIS: Entnehmen Sie den Siebträger nicht während des Brühvorgangs.

Individuelle Brüheinstellungen

Temperatur: Nutzen Sie die leicht wählbaren Temperatureinstellungen, um die Espressotemperatur nach Ihrem Geschmack einzustellen.

- Low
- Mittel
- High

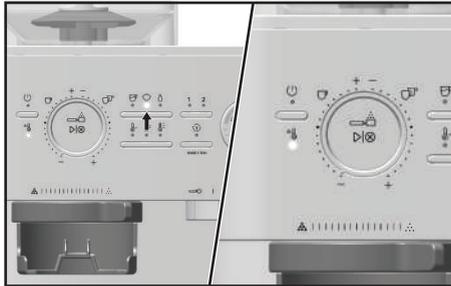
So ändern Sie die vorprogrammierte Espressomenge für 1 oder 2: Wählen Sie mithilfe der Modus-Taste den Modus „Espresso“ aus. Wählen Sie die Portion aus, die Sie programmieren

möchten (1 oder 2). Halten Sie die Start/Stopp-Taste für den Brühvorgang (▷|⊗) gedrückt, bis die gewünschte Espressomenge in Ihrer Tasse erreicht ist. Während der Programmierung der ausgewählten Portionsgröße blinken die Leuchten der Dosiertaste und der Start/Stopp-Taste für den Brühvorgang (▷|⊗). Nach Abschluss der Programmierung hören die Leuchten auf zu blinken.

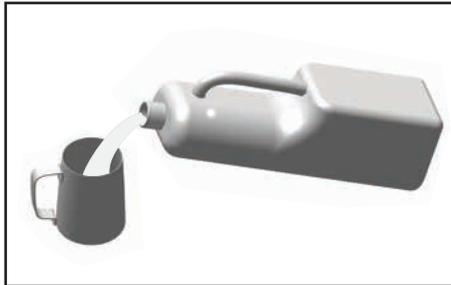
TIPP: Um das Gerät auf die Werkseinstellungen zurückzusetzen, halten Sie die Dosiertaste 3 Sekunden lang gedrückt. Alle Kontrollleuchten blinken, um anzuzeigen, dass alle Einstellungen zurückgesetzt wurden.

DÄMPFEN

1. Schalten Sie die Modus-Taste um, um die Dampfoption zum Erwärmen und Aufschäumen der Milch auszuwählen. Die Maschine startet die Heizung, wenn sie nicht bereits aufgeheizt ist. Dies wird durch die blinkende Heizleuchte angezeigt. Die Heizleuchte leuchtet dauerhaft, sobald das Gerät zum Aufschäumen bereit ist.



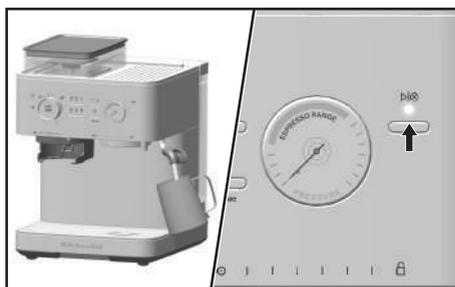
2. Füllen Sie das Milchkännchen zu 1/3 bis 1/2 mit Milch, damit sich der Milchschaum ausdehnen kann.



3. **Ausspülen 1:** Drehen Sie die Dampfdüse in Richtung der Tropfschale, um das in der Dampfdüse kondensierte Wasser zu entfernen. Drücken Sie die Start/Stopp-Taste für den Brühvorgang (▷|⊗), um 1 Sekunde lang einen Dampfzyklus auszuführen, und drücken Sie die Start/Stopp-Taste für den Brühvorgang (▷|⊗) erneut, um den Vorgang zu stoppen.

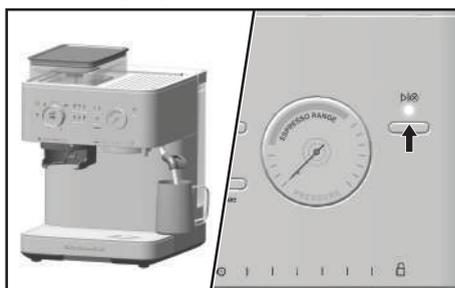


- 4. Aufschäumen:** Tauchen Sie die Spitze der Dampfdüse bis knapp unter die Oberfläche der Milch in das Milchkännchen. Drücken Sie die Start/Stopp-Taste für den Brühvorgang (▷|⊗), um mit dem Aufschäumen zu beginnen. Schäumen Sie auf, bis die gewünschte Schaummenge und Temperatur erreicht sind. Drücken Sie die Start/Stopp-Taste für den Brühvorgang (▷|⊗) erneut, um das Aufschäumen zu stoppen. Um Spritzer zu vermeiden, warten Sie, bis kein Dampf mehr erzeugt wird, bevor Sie die Dampfdüse aus der Milch nehmen.

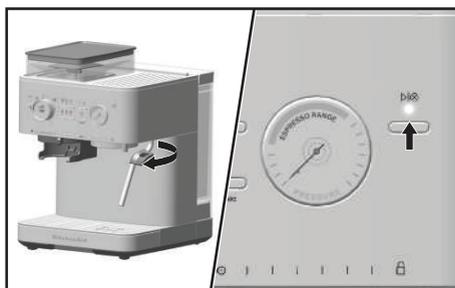


HINWEIS: Sie können die Dampfdüse zum Vorwärmen von Tassen und Filtersieben verwenden.

- 5. Heizen:** Tauchen Sie die Dampfdüse tiefer in das Milchkännchen. Drücken Sie die Start/Stopp-Taste für den Brühvorgang (▷|⊗), um mit dem Aufschäumen zu beginnen. Erhitzen Sie das Milchkännchen, bis es zu heiß ist, um es zu berühren. Drücken Sie die Start/Stopp-Taste für den Brühvorgang (▷|⊗) erneut, um das Aufschäumen zu stoppen.



- 6. Ausspülen 2:** Drehen Sie die Dampfdüse in Richtung der Tropfschale, um das in der Dampfdüse kondensierte Wasser zu entfernen. Drücken Sie die Start/Stopp-Taste für den Brühvorgang (▷|⊗), um 2 bis 3 Sekunden lang einen Dampfzyklus auszuführen, und drücken Sie die Start/Stopp-Taste für den Brühvorgang (▷|⊗) erneut, um den Vorgang zu stoppen.



Tipps und Empfehlungen

TIPP: Wischen Sie die Dampfdüse sofort nach dem Gebrauch ab und reinigen Sie sie, indem Sie sie in Richtung der Tropfschale drehen und 2 bis 3 Sekunden lang Dampf laufen lassen.

TIPP: Tauchen Sie beim Aufschäumen die Spitze der Dampfdüse knapp unter die Oberfläche der Milch und halten Sie die Position so lange, bis Sie ein leises Zischen hören. Um die Milch nur zu erwärmen, tauchen Sie die Dampfdüse in die Milch. Um eine Überhitzung der Milch zu vermeiden, sollten Sie nicht weiter aufschäumen, wenn das Milchkännchen heiß ist.

HEISSES WASSER

1. Wählen Sie mithilfe der Modus-Taste den Modus „Heißwasser“ aus. Stellen Sie eine Tasse unter die Heißwasserdüse.



HINWEIS: Stellen Sie Ihre Tasse so, dass die Heißwasserdüse zum Brühkopf hin geneigt ist.

2. Drücken Sie die Dosiertaste, um die Wassermenge auszuwählen: 1 (ca. 163 ml) oder 2 (ca. 207 ml). Drücken Sie die Start/Stopp-Taste für den Brühvorgang (▷|⊗), um den ausgewählten Heißwasserzyklus zu starten.



Individuelle Heißwassereinstellungen

Wasserportion: Wenn Sie weniger als die Standard-Wasserportion verwenden möchten, können Sie den Zyklus jederzeit unterbrechen, indem Sie die Start/Stopp-Taste für den Brühvorgang (▷|⊗) drücken. Damit stoppen Sie den Wasserfluss, bevor der Zyklus abgeschlossen ist.

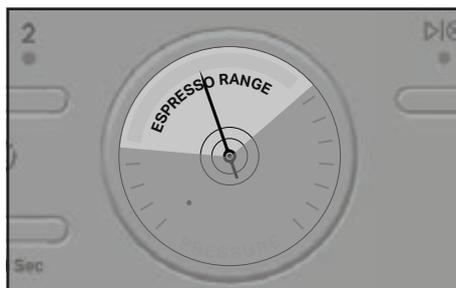
So ändern Sie die vorprogrammierte Wassermenge für 1 oder 2: Wählen Sie mithilfe der Modus-Taste den Modus „Heißwasser“ aus. Wählen Sie die Portionsgröße aus, die Sie programmieren möchten (1 oder 2). Halten Sie die Start/Stopp-Taste für den Brühvorgang (▷|⊗) gedrückt, bis die gewünschte Wassermenge in Ihrer Tasse erreicht ist. Während der Programmierung der ausgewählten Portionsgröße blinken die Leuchten der Dosiertaste und der Start/Stopp-Taste für den Brühvorgang (▷|⊗). Nach Abschluss der Programmierung hören die Leuchten auf zu blinken.

TIPP: Um das Gerät auf die Werkseinstellungen zurückzusetzen, halten Sie die Dosiertaste 3 Sekunden lang gedrückt. Alle Kontrollleuchten blinken, um anzuzeigen, dass alle Einstellungen zurückgesetzt wurden.

FUNKTIONSWEISE DER DRUCKANZEIGE

Die Druckanzeige ist leicht ablesbar, so dass Sie bei jedem Espresso kontrollieren können, ob Ihre bevorzugte Dosierung getroffen wird. Ändern Sie die Menge des Kaffeepulvers oder die Stampfkraft, um den für Sie optimalen Druck zu erzielen.

Idealer Esspressobereich: Zeigt an, dass Sie den richtigen Druck für die Espressoextraktion haben.



Unter dem Extraktionsbereich: Wenn die Nadel nicht den Esspressobereich (ESPRESSO RANGE) erreicht, bedeutet dies, dass der ideale Druckbereich nicht erreicht wurde.

Das passiert, wenn das Wasser zu schnell durch das Kaffeepulver fließt. Das Ergebnis ist ein wässriger, geschmackloser Kaffee mit wenig oder gar keiner Crema.



Dafür gibt es drei Hauptgründe:

- Das Kaffeepulver ist zu grob
- Zu wenig gestampft
- Es ist nicht genügend Kaffee im Siebeinsatz

Über dem Extraktionsbereich: Wenn die Nadel den Esspressobereich (ESPRESSO RANGE) überschreitet, bedeutet dies, dass der ideale Druckbereich überschritten wurde.

Dies passiert, wenn das Wasser zu langsam durch das Kaffeepulver fließt. Das Ergebnis ist ein kleiner, dunkler und bitterer Espresso mit ungleichmäßiger Crema.



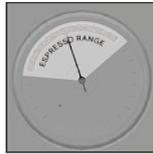
Dafür gibt es drei Hauptgründe:

- Das Kaffeepulver ist zu fein
- Zu stark getamp
- Zu viel Kaffee im Siebeinsatz

TIPPS ZUM AUFBRÜHEN VON ESPRESSO

1. Kaffeebohnen:
 - Verwenden Sie frisch gemahlene Kaffeebohnen.
 - Verwenden Sie frisch geröstete Kaffeebohnen (nicht älter als 2 Wochen).
 - Lagern Sie die Bohnen in einem kühlen, dunklen und trockenen Behälter.
 - Kaufen Sie Kaffeebohnen in kleinen Packungen.
2. Wärmen Sie die Tassen mit heißem Wasser vor.
3. Heizen Sie den Siebträger und die Siebeinsätze mit heißem Wasser vor.
4. Spülen Sie den Brühkopf vor jeder Verwendung.

EXTRAKTION KORRIGIEREN



✓ Innerhalb des Espresso-Bereichs (ESPRESSO RANGE)



- Beginnt nach 9–10 Sekunden zu fließen
- Fließt langsam wie warmer Honig
- Goldbraune Crema mit feiner Mousse-Textur
- Espresso ist dunkelbraun
- Die Extraktion dauert 30–40 Sekunden

NACH DER EXTRAKTION



Entfernen Sie übrigen gemahlene Kaffee: Übriger gemahlener Kaffee wird zu einem Kaffee-„Puck“ geformt. Wenn der Puck feucht ist, sehen Sie im Abschnitt „Unterextraktion“ nach.



Siebeinsatz spülen: Halten Sie den Siebeinsatz sauber, um Verstopfungen zu vermeiden. Setzen Sie den Siebträger ohne gemahlene Kaffee in die Maschine ein und lassen Sie heißes Wasser durchfließen.

UNTEREXTRAKTION



✘ Unterhalb des Espresso-Bereichs (ESPRESSO RANGE)



- Beginnt nach 1–3 Sekunden zu fließen
- Fließt so schnell wie Wasser
- Dünne und blasse Crema
- Espresso ist blassbraun
- Schmeckt bitter/zu kräftig, schwach und wässrig
- Die Extraktion dauert weniger als 30 Sekunden

LÖSUNGEN

Feinerer Mahlgrad



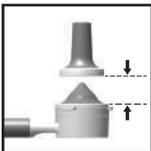
- Einstellen und erneut testen

Mahlmenge erhöhen



- Einstellen und erneut testen

Immer gleichmäßig tampen



- Einstellen und erneut testen

Mit einem Druck von 13–18 kg tampen. Die Oberkante der Metallkappe auf dem Tamper sollte sich nach dem Tampen auf gleicher Höhe mit der Oberkante des Siebeinsatzes befinden.

ÜBEREXTRAKTION



✘ Oberhalb des Espresso-Bereichs (ESPRESSO RANGE)



- Beginnt nach 10 Sekunden zu fließen
- Tropft oder fließt gar nicht
- Dunkle und ungleichmäßige Crema
- Espresso ist sehr dunkelbraun
- Schmeckt bitter und verbrannt
- Die Extraktion dauert mehr als 40 Sekunden

LÖSUNGEN

Größerer Mahlgrad



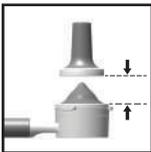
- Einstellen und erneut testen

Mahlmenge verringern



- Einstellen und erneut testen

Immer gleichmäßig tampen



- Einstellen und erneut testen

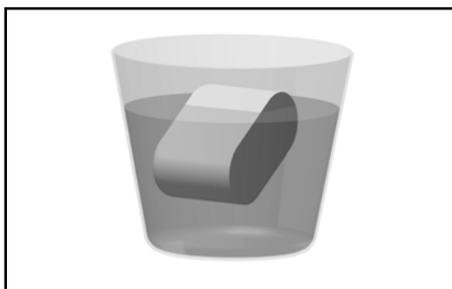
Mit einem Druck von 13–18 kg tampen. Die Oberkante der Metallkappe auf dem Tamper sollte sich nach dem Tampen auf gleicher Höhe mit der Oberkante des Siebeinsatzes befinden.

	MAHLEN	MAHLMENGE	BRÜHZEIT
Überextrahiert Bitter • Adstringierend	Zu fein	Zu viel	Über 40 Sekunden
Ausgewogen	Optimal	10–12 g (1 Shot) 17–19 g (2 Shots)	30-40 Sekunden
Unterextrahiert Unterentwickelt, • Sauer	Zu grob	Zu wenig	Unter 30 Sekunden

PFLEGE UND REINIGUNG

AUSWECHSELN DES WASSERFILTERS

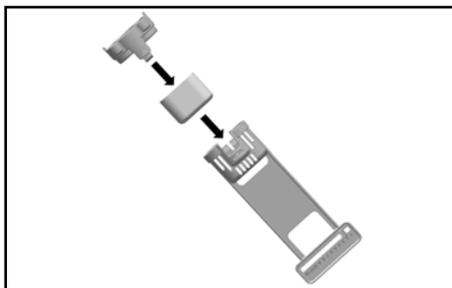
1. Lassen Sie den Wasserfilter 5 Minuten lang einweichen.



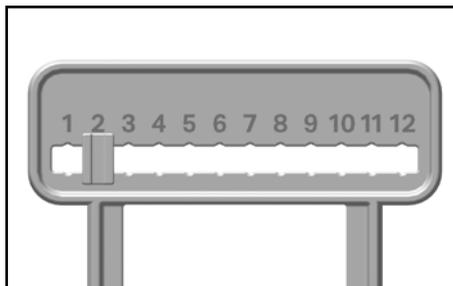
2. Spülen Sie den Wasserfilter aus.



3. Setzen Sie den Wasserfilter in die Wasserfilterhalterung ein.



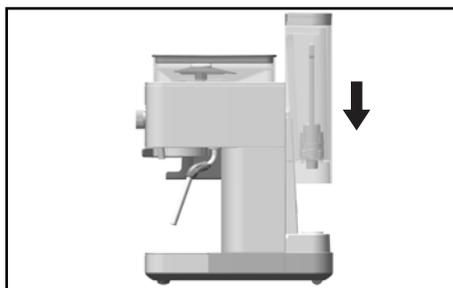
4. Stellen Sie die Datumswahl auf zwei Monate im Voraus ein.



5. Installieren Sie den Wasserfilter im Wassertank.



6. Setzen Sie den Wassertank ein, und befestigen Sie ihn.



MAHLSYSTEM

Für beste Ergebnisse sollten Sie die halbautomatische Espressomaschine und das Zubehör regelmäßig reinigen.



⚠ WARNUNG

Stromschlaggefahr

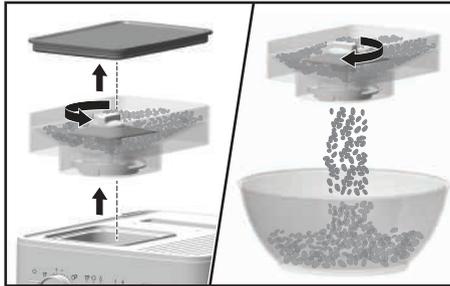
Vor Wartungsarbeiten Netzstecker ziehen.

Nichtbeachtung kann zum Stromschlag oder Tod führen.

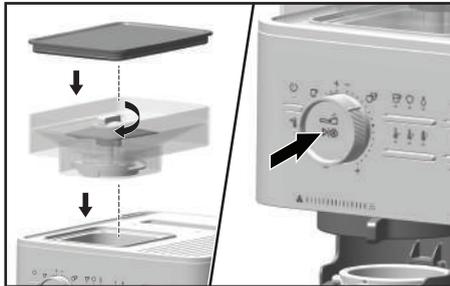
WICHTIG: Ziehen Sie vor dem Reinigen den Netzstecker der halbautomatischen Espressomaschine. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie das Gerät reinigen.

HINWEIS: Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme, wenn Sie die halbautomatische Espressomaschine, deren Teile oder deren Zubehör reinigen. Tauchen Sie die halbautomatische Espressomaschine oder das Kabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

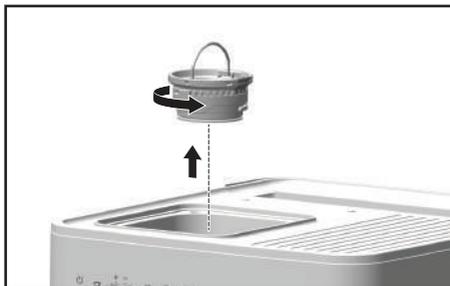
1. Heben Sie den Deckel des Kaffeebohnenbehälters an, drehen Sie den Knopf und heben Sie den Behälter an, um ihn zu entfernen. Drehen Sie die untere Verriegelung, um den Kaffeebohnenbehälter in einen anderen Behälter zu entleeren.



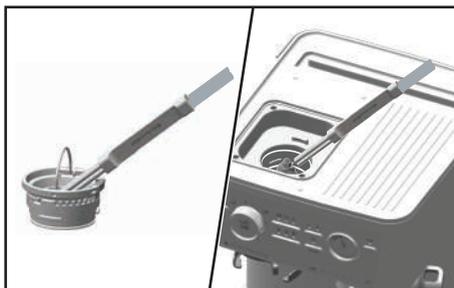
2. Setzen Sie den leeren Kaffeebohnenbehälter wieder ein, und platzieren Sie den Deckel darauf. Drücken Sie die Start/Stopp-Taste für den Mahlvorgang (▷|⊗), um die Kaffeemühle laufen zu lassen, bis sie leer ist.



3. Entfernen Sie den Kaffeebohnenbehälter. Suchen Sie nach dem Drahtgriff des oberen Mahlkegels, drehen Sie ihn und heben Sie den oberen Mahlkegel am Griff an.



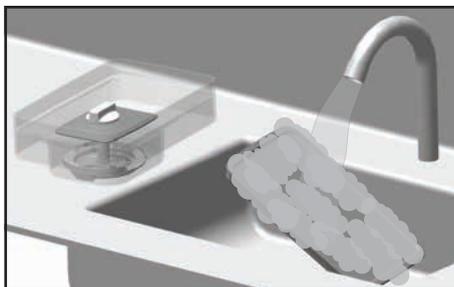
4. Reinigen Sie den oberen Mahlkegel mit dem Reinigungspinsel. Reinigen Sie den unteren Mahlkegel mit einem Pinsel oder entfernen Sie Kaffeereste mit einem Staubsauger.



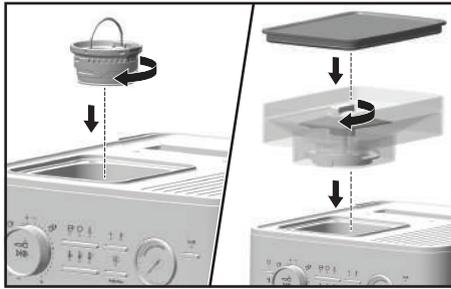
5. Reinigen Sie den Schacht, indem Sie die Drahtseite des Reinigungspinsels von beiden Enden aus in den Schacht stecken, um Schmutz oder Rückstände zu entfernen.



6. Der Kaffeebohnenbehälter und dessen Deckel können mit warmem Seifenwasser gereinigt werden. Spülen Sie sie anschließend mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie mit einem sauberen, weichen Tuch.



7. Richten Sie den oberen Mahlkegel wieder aus, und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Setzen Sie den Kaffeebohnenbehälter wieder ein, und platzieren Sie den Deckel darauf.



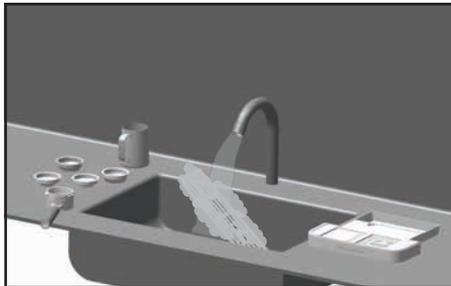
HINWEIS: Achten Sie darauf, dass kein Wasser mit dem Kaffeemahlsystem in Kontakt kommt.

AUFBRÜHSYSTEM

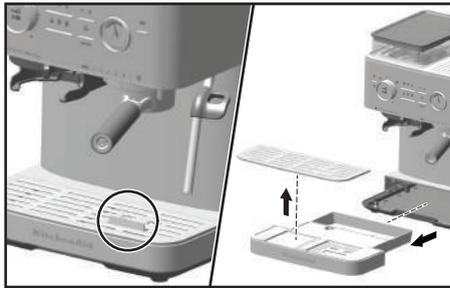
1. Reinigen Sie die Dampfdüse nach jedem Gebrauch. Wählen Sie mithilfe der Modus-Taste den Modus „Dampf“ aus. Platzieren Sie die Dampfdüse über der Tropfschale oder in eine Tasse. Drücken Sie die Start/Stopp-Taste für den Brühvorgang ($\triangleright|\otimes$) und warten Sie 2 bis 3 Sekunden. Um den Vorgang zu stoppen, drücken Sie die Taste erneut. Wischen Sie die Außenseite der Dampfdüse mit einem weichen, feuchten Tuch ab.



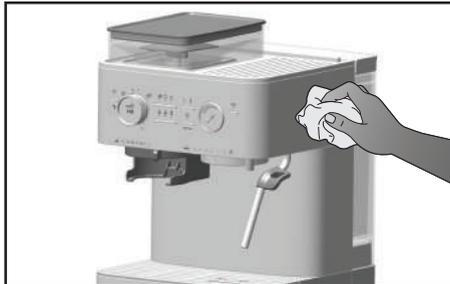
2. Reinigen Sie die Tropfschale, den Siebträger, die Siebeinsätze, das Milchkännchen und die Tropfschalenplatte in warmem Seifenwasser, und spülen Sie alles mit sauberem Wasser ab. Verwenden Sie ein weiches Tuch zum Abtrocknen.



3. Wenn sich die Tropfschalenanzeige hebt und über der Tropfschalenplatte sichtbar wird, leeren Sie die Tropfschale, und spülen Sie sie mit warmem Wasser ab.



4. Wischen Sie das Gehäuse der halbautomatischen Espressomaschine, das Tassenwärmtablett, den Aufbewahrungsbehälter für das Zubehör und den Brühkopf mit einem sauberen, weichen und feuchten Tuch ab.



WASSERHÄRTE PROGRAMMIEREN

Bevor Sie mit der Programmierung fortfahren, müssen Sie Ihre Wasserhärte kennen.

Wenn Sie Ihre Wasserhärte nicht kennen, können Sie ein Kit zur Messung der Wasserhärte erwerben.

So konfigurieren Sie die Wasserhärte:

1. Drücken Sie die Modus-Taste, um den Heißwasser-Modus auszuwählen.



2. Halten Sie die Modus-Taste 3 Sekunden lang gedrückt, bis die LEDs für Espresso, Dampf und Heißwasser aufleuchten.



HINWEIS: Wenn Sie die Einstellung für die Wasserhärte ändern, nachdem Sie sie zum ersten Mal eingestellt haben, leuchten nicht alle Modus-LEDs auf. Die vorherige Einstellung wird wiederhergestellt.

Beispiel: Wenn beim ersten Mal die niedrige Härte eingestellt wird, leuchtet nur die LED für den Espresso-Modus auf.

3. Verwenden Sie die Modus-Taste, um die gewünschte Wasserhärte auszuwählen.



4. Die ausgewählte Wasserhärte wird von der Maschine wie folgt angezeigt:

Weich: Die LED-Anzeige für den Espresso-Modus leuchtet auf.



Mittel: Die LED-Anzeigen für den Espresso- und den Dampf-Modus leuchten auf.



Hart: Die LED-Anzeigen für den Espresso-, Dampf- und Heißwasser-Modus leuchten auf.



5. Drücken Sie nach der Auswahl der Wasserhärte die Start/Stopp-Taste für den Brühvorgang ($\triangleright \otimes$), um Ihre Auswahl zu bestätigen. Die LED-Anzeige der Start/Stopp-Taste für den Brühvorgang ($\triangleright \otimes$) blinkt einmal und die Maschine beginnt sich aufzuheizen.



ENTKALKEN DER HALBAUTOMATISCHEN ESPRESSOMASCHINE

Das Entkalkungsprogramm ermöglicht ein einfaches und effektives Entkalken Ihrer halbautomatischen Espressomaschine. Entkalken Sie die halbautomatische Espressomaschine regelmäßig, mindestens aber immer dann, wenn die Leuchte der Reinigungszyklus-Taste (☺) blinkt. Die erforderliche Entkalkungshäufigkeit hängt von der Wasserhärte in Ihrer Region ab.

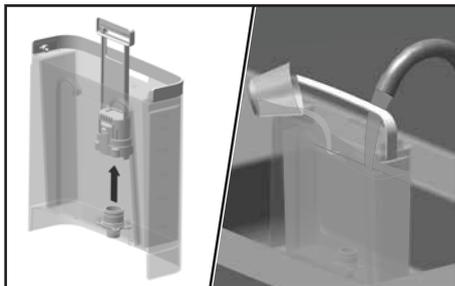
HINWEIS: Der Entkalkungsvorgang läuft in 2 Phasen von jeweils ca. 2 Minuten ab und muss vor dem nächsten Gebrauch abgeschlossen sein. Während des Entkalkungsprogramms können Sie den Zyklus jederzeit durch Drücken der

Start/Stopp-Taste für den Brühvorgang (▷|⊗) unterbrechen. Zum Fortzusetzen drücken Sie erneut auf die Taste.

WICHTIG: Verwenden Sie nur Entkalkungslösungen, die für halbautomatische Espressomaschinen bestimmt sind.

ENTKALKUNG EINRICHTEN

1. Entfernen Sie den Wasserfilter und befüllen Sie den Wassertank bis zur 2,5-Liter-Marke. Geben Sie die Entkalkungslösung im auf der Verpackung angegebenen Verhältnis hinzu.



2. Wenn die Betriebs- und die Heiz-LEDs leuchten, halten Sie die Reinigungszyklus-Taste (☺) 3 Sekunden lang gedrückt. Die LED der Reinigungszyklus-Taste (☺) leuchtet weiterhin und die LED der Start/Stopp-Taste für den Brühvorgang (▷|⊗) beginnt zu blinken.

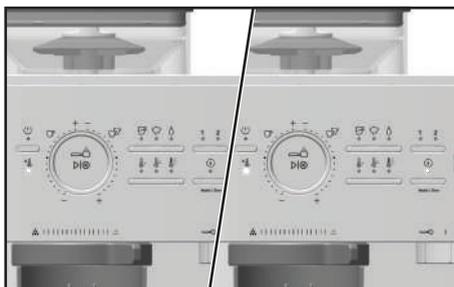


3. **Phase 1 (Reinigung):** Sie benötigen zwei Behälter (je 900 ml), um das Wasser aufzufangen. Stellen Sie einen Behälter unter den Brühkopf und die Heißwasserdüse und einen weiteren Behälter unter die Dampfdüse. Drücken Sie die Start/Stopp-Taste für den Brühvorgang ($\triangleright \otimes$), um den Reinigungszyklus zu starten.



HINWEIS: Der Entkalkungsvorgang läuft kontinuierlich. Zuerst wird Wasser über den Brühkopf, dann über die Heißwasserdüse und schließlich über die Dampfdüse abgegeben.

4. Sobald der Reinigungszyklus abgeschlossen ist, beginnt das Gerät mit dem Vorheizen und die Heiz-LED blinkt. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, leuchtet die Heiz-LED weiterhin und die LED des Reinigungszyklus (\otimes) blinkt, um anzuzeigen, dass die nächste Phase des Reinigungszyklus gestartet werden kann.



WICHTIG: Leeren Sie vor dem Start von Phase 2 den Wassertank, spülen Sie ihn aus und reinigen Sie ihn gründlich.

- 5. Phase 2 (Spülen):** Füllen Sie den Wassertank bis zur 2,5-Liter-Markierung auf, ersetzen Sie den Wasserfilter und setzen Sie den Wassertank wieder in das Gerät ein. Stellen Sie die beiden Behälter wieder unter den Brühkopf und die Dampfdüse. Halten Sie die Reinigungszyklus-Taste (☺) 3 Sekunden lang gedrückt, bis die LED der Reinigungszyklus-Taste (☺) dauerhaft leuchtet. Die LED der Start/Stopp-Taste für den Brühvorgang (▷|⊗) blinkt. Drücken Sie die Start/Stopp-Taste für den Brühvorgang (▷|⊗), um den Spülzyklus zu starten.



HINWEIS: Der Spülzyklus verhält sich wie der Reinigungszyklus: Es wird kontinuierlich Wasser aus dem Brühkopf, der Heißwasserdüse und der Dampfdüse abgegeben.

- 6.** Wenn der zweite Spülzyklus abgeschlossen ist, blinken die LED der Start/Stopp-Taste für den Brühvorgang (▷|⊗) und die LED der Reinigungszyklus-Taste (☺) gleichzeitig. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Zyklus zu beenden und Ihren nächsten Espresso zu genießen.



HINWEIS: Bei Unterbrechungen (z. B. bei zu niedrigem Wasserstand oder Stromausfall) wird der Reinigungszyklus zurückgesetzt und beginnt wieder mit dem Entkalkungszyklus.

REINIGEN DES SIEBEINSATZES

Regelmäßige Reinigung

Nehmen Sie den gebrauchten Siebeinsatz aus dem Siebträger. Spülen Sie den Siebträger und den Siebeinsatz direkt nach dem Gebrauch unter heißem Wasser aus, und entfernen Sie alle Rückstände mit einer Bürste und einem sanften Reinigungsmittel.

Siebeinsatz verstopft

Wenn Sie feststellen, dass Ihr Espresso länger braucht, nur aus einem Auslauf kommt oder gar kein Espresso herauskommt, suchen Sie nach einer Verstopfung in den Öffnungen des Siebeinsatzes. Verwenden Sie zum Reinigen eine Nadel, um die Öffnung/Öffnungen vorsichtig freizulegen. Wenn das Problem weiterhin besteht, weichen Sie den Siebeinsatz 25 Minuten lang in einer Reinigungslösung ein, und spülen Sie ihn gründlich aus.

DAMPFDÜSENREINIGUNG

Regelmäßige Reinigung

Die Dampfdüse muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um die Außenseite der Dampfdüse abzuwischen. Richten Sie dann die Dampfdüse auf die Tropfschale, wählen Sie den Dampfmodus aus und drücken Sie die

Start/Stopp-Taste für den Brühvorgang (▷|⊗). Lassen Sie den Dampf 2 Sekunden lang strömen. Dadurch wird die Dampfdüse von Milchresten im Inneren der Düse befreit.

Dampfdüse verstopft

Wenn Sie einen zu langsamen Wasser- oder Dampfaustritt aus der Dampfdüse bemerken, schalten Sie die halbautomatische Espressomaschine aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Verwenden Sie eine Nadel, um die Dampfdüse zu reinigen.

REGELMÄSSIGE PFLEGE WÄHREND DER EINLAGERUNG

Drücken Sie vor der Einlagerung den Ein-/Ausschalter (⏻), um die halbautomatische Espressomaschine auszuschalten, und ziehen Sie dann den Netzstecker.

1. Entfernen Sie unbenutzte Bohnen aus dem Kaffeebohnenbehälter.
2. Reinigen Sie das Mahlwerk und die Tropfschale.
3. Leeren Sie den Wassertank, und setzen Sie ihn wieder ein.
4. Achten Sie darauf, dass die Maschine kühl, sauber und trocken ist.
5. Bringen Sie das gesamte Zubehör in die richtige Position oder legen Sie es in den Aufbewahrungsbehälter für das Zubehör.
6. Aufrecht lagern. Legen Sie nichts darauf.

PFLEGE BEI LAGERUNG IM WINTER

WICHTIG: Verwenden und lagern Sie Ihre halbautomatische Espressomaschine an einem frostgeschützten Ort, um Schäden zu vermeiden. Da immer etwas Wasser im Inneren des Geräts verbleibt, kann ein Einfrieren das Produkt beschädigen. Wenn Sie Ihre halbautomatische Espressomaschine bei kaltem Wetter einlagern oder bewegen, sollten Sie sie spülen.

1. Nehmen Sie den Wassertank aus dem Gerät.
2. Halten Sie bei ausgeschaltetem Gerät die Dosiertaste und die Start/Stopp-Taste für den Brühvorgang (▷|⊗) 3 Sekunden lang gedrückt, bis die Betriebs-LED und die LED-Anzeige für die Start/Stopp-Taste für den Brühvorgang (▷|⊗) dauerhaft leuchten und die LED-Anzeigen der Dosiertaste blinken.
3. Stellen Sie eine Tasse unter den Brühkopf und drücken Sie den Ein-/Ausschalter (⏻), bis das Wasser nicht mehr fließt und die Maschine ausgeschaltet ist.
4. Leeren Sie den Wassertank, und setzen Sie ihn wieder ein. Ziehen Sie dann den Netzstecker der halbautomatischen Espressomaschine.

PROBLEMBEHEBUNG

⚠️ WARNUNG



Stromschlaggefahr

Stecken Sie den Netzstecker in eine Schutzkontaktsteckdose.

Der Erdungsstift darf nicht entfernt werden.

Keine Adapter benutzen.

Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zum Tod, einem Brand oder Stromschlag führen.

ESPRESSOMASCHINE

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Der Siebträger lässt sich schwer einsetzen	Neue Silikondichtung	Verwenden Sie den Siebträger weiter. Nach einiger Zeit sitzt die Dichtung lockerer.
	Zu viel Kaffee	Verringern Sie die Kaffeemenge.
Der Siebträger ist locker oder fällt während der Extraktion herunter	Siebträger nicht richtig eingesetzt	Der Siebträger verfügt über drei Laschen, damit er fest im Brühkopf einrastet. Vergewissern Sie sich, dass alle drei richtig eingesetzt sind.
Der Espresso tropft, spritzt oder quillt über den Rand des Siebträgers	Der Mahlgrad ist zu fein	Wählen Sie einen gröberen Mahlgrad.
	Zu viel Kaffee	Verringern Sie die Kaffeemenge.
	Siebträger nicht richtig eingesetzt	Der Siebträger verfügt über drei Laschen, damit er fest im Brühkopf einrastet. Vergewissern Sie sich, dass alle drei richtig eingesetzt sind.
Espresso-Shot ist nicht heiß genug	Die ausgewählte Brühtemperatur steht auf Mittel oder Niedrig	Erhöhen Sie die Brühtemperatur über die temperaturunabhängige Taste auf dem Bedienfeld.
	Die Tassen sind nicht warm	Verwenden Sie die Dampföse, um Ihre Espressotasse vorzuwärmen.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Moduseinstellungen sind gesperrt	Die Maschine befindet sich im Entkalkungsmodus	Lesen Sie den Abschnitt „Entkalken der halbautomatischen Espressomaschine“, um zu erfahren, wie Sie die Reinigungs- und Spülzyklen durchführen.
Es kommt kein Espresso aus den Ausläufen	Der Wassertank ist leer	Befüllen Sie den Wassertank.
	Der Mahlgrad ist zu fein	Wählen Sie einen gröberen Mahlgrad.
	Zu viel Kaffee	Verringern Sie die Kaffeemenge.
	Der Siebeinsatz ist verstopft	Reinigen Sie den Siebeinsatz.
Espresso wird langsam ausgegeben oder tropft (Überextraktion)	Der Brühkopf ist verstopft	Entkalken Sie das Gerät.
	Der Mahlgrad ist zu fein	Wählen Sie einen gröberen Mahlgrad.
Keine oder zu dünne Crema (Unterextraktion)	Zu viel Kaffee	Verringern Sie die Kaffeemenge.
	Kaffeebohnen sind zu alt oder trocken	Es wird empfohlen, frische Kaffeebohnen zu verwenden (weniger als drei Monate seit der Röstung).
Der Espresso schmeckt bitter	Der Kaffee wird zu grob gemahlen	Wechseln Sie zu einer feineren Einstellung.
	Nicht genügend Kaffee	Erhöhen Sie die Kaffeemenge.
	Der Puck ist nicht dicht genug (nicht genug getamped)	Erhöhen Sie den Druck beim Tampern.
Der Espresso-Shot ist zu klein oder zu groß	Es wird ein benutzerdefiniertes Shot-Volumen verwendet	Wählen Sie die Standardeinstellung für das Shot-Volumen.
Der Espresso schmeckt bitter	Der Espresso-Shot ist überextrahiert	Stellen Sie den Mahlgrad des Kaffees gröber ein.
	Die Brühtemperatur ist benutzerdefiniert und zu heiß	Wählen Sie die Standard-Temperatureinstellungen aus.
Der Espressopuck weist nach dem Gebrauch eine Wasseransammlung auf der Oberseite auf	Zu wenig Kaffee	Erhöhen Sie die Kaffeemenge.

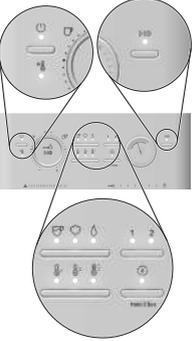
PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Der Espresso pockt nach dem Gebrauch eine Wasseransammlung auf der Oberseite auf	Es werden einwandige Siebeinsätze verwendet	Verwenden Sie doppelwandige Siebeinsätze.
Der Espresso kommt ungleichmäßig aus dem Siebträger	Ungleichmäßiges Tampern	Es wird empfohlen, den Kaffee gleichmäßig zu verteilen und zu tampern.
	Verstopfung des Siebträgers	Überprüfen Sie den Siebträger auf Verstopfungen und entfernen Sie diese.
Die Maschine macht ungewöhnliche Geräusche	Der Wassertank ist leer	Befüllen Sie den Wassertank.
	Der Wassertank ist nicht richtig eingesetzt	Setzen Sie den Wassertank ein.
Wasser auf der Arbeitsfläche	Die Tropfschale ist übergelaufen	Leeren Sie die Tropfschale.
	Die Tropfschale wurde bei der automatischen Spülung entfernt	Setzen Sie die Tropfschale ein.
	Der Wassertank ist nicht richtig eingesetzt	Setzen Sie den Wassertank ein.
Espresso-Getränke auf Milchbasis sind zu kalt	Die Milch ist nicht heiß genug	Erwärmen Sie die Milch mit der Dampfdüse. Tauchen Sie die Spitze ein und schäumen Sie die Milch in der Milchkanne auf, bis diese zu heiß ist, um sie zu berühren. Stellen Sie sicher, dass die Milch nicht kocht.
Die Dampfdüse gibt keinen Dampf ab	Die Dampfdüse ist verstopft.	Reinigen Sie die Dampfdüse gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Dampfdüsenreinigung“.
	Der Wassertank ist leer	Befüllen Sie den Wassertank.
	Es hat sich Kalk abgelagert	Entkalken Sie das Gerät.
Die Dampfdüse macht beim Aufschäumen ein quietschendes Geräusch	Position der Spitze der Dampfdüse	Informationen zur richtigen Technik finden Sie im Abschnitt „Aufschäumen“.
Schaum ist zu dünn oder nicht genug	Die Milch ist zu warm	Das Aufschäumen sollte bei 4 °C beginnen.
	Verwendeter Milchbehälter	Verwenden Sie für bessere Ergebnisse die mitgelieferte Milchkanne aus Edelstahl.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Schaum ist zu dünn oder nicht genug	Milch wurde gekocht	Das Aufschäumen sollte bei 4 °C beginnen.
	Kein feiner Schaum, nur Luftblasen	Informationen zur richtigen Technik finden Sie im Abschnitt „Aufschäumen“.

MAHLWERK

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Ausgewählte Mahleinstellungen führen zu unterextrahierten Shots	Die Kaffeebohnen sind nicht mehr frisch	Verwenden Sie immer frische Kaffeebohnen.
	Nicht genügend Kaffee	Erhöhen Sie die Kaffeemenge.
Die Mahlanzeige funktioniert nach dem Drücken des Ein-/Aus-Schalters nicht	Das Gerät ist nicht an eine Stromquelle angeschlossen	Anschließen und einschalten.
	Kaffeebohnenbehälter nicht ordnungsgemäß eingesetzt	Setzen Sie den Kaffeebohnenbehälter mit einer Bewegung im Uhrzeigersinn ein, bis er einrastet und die untere Klappe geöffnet ist.
Die Mahlanzeige blinkt langsam, wenn Sie versuchen, Bohnen zu mahlen.	Die Öffnungen des Kaffeebohnenbehälters sind geschlossen oder nicht vollständig geöffnet	Setzen Sie den Kaffeebohnenbehälter mit einer Bewegung im Uhrzeigersinn ein, bis er einrastet und die untere Klappe geöffnet ist.
Die Mahlanzeige blinkt schnell	Das Mahlwerk wurde über einen längeren Zeitraum ununterbrochen verwendet. Der Motor befindet sich im Schutzmodus	Unterbrechen Sie den Betrieb für 10 Minuten.
Aus dem Mahlwerk-Auslass kommt kein gemahlener Kaffee	Der Regler für die Mahlmenge befindet sich zwischen den Einstellungen	Stellen Sie den Regler für die Mahlmenge auf eine Option ein.
	Der Kaffeebohnenbehälter ist leer	Befüllen Sie den Kaffeebohnenbehälter mit frisch gerösteten Kaffeebohnen.
	Kaffeebohnenbehälter nicht ordnungsgemäß eingesetzt	Setzen Sie den Kaffeebohnenbehälter mit einer Bewegung im Uhrzeigersinn ein, bis er einrastet und die untere Klappe geöffnet ist.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Aus dem Mahlwerk-Auslass kommt kein gemahlener Kaffee	Der Mahlauslass ist verstopft	Anweisungen zur Reinigung des Mahlwerks finden Sie im Abschnitt „Mahlsystem“ unter „Pflege und Reinigung“.
Der Espresso ist auch bei einem feinen Mahlgrad unterextrahiert	Nicht genügend Kaffee	Erhöhen Sie die Kaffeemenge.
Das Mahlwerk funktioniert überhaupt nicht	Kaffeebohnenbehälter nicht ordnungsgemäß eingesetzt	Setzen Sie den Kaffeebohnenbehälter mit einer Bewegung im Uhrzeigersinn ein, bis er einrastet und die untere Klappe geöffnet ist.
Der Kaffeebohnenbehälter rastet nicht ein	Die Manschette des oberen Mahlkegels ist nicht ausgerichtet	Stellen Sie sicher, dass die Manschette des oberen Mahlkegels auf das Gerät ausgerichtet ist.
	Kaffeebohnen und/oder gemahlener Kaffee nach dem Entfernen des Kaffeebohnenbehälters noch vorhanden	Entfernen Sie den Kaffeebohnenbehälter. Verwenden Sie je nach Bedarf die Reinigungsbürste oder den Staubsauger, um lose Kaffeebohnen oder gemahlene Kaffee zu entfernen.

WARNMUSTER	PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
	Der obere Kaffeebohnenbehälter ist nicht in der richtigen Position	Kaffeebohnenbehälter nicht ordnungsgemäß eingesetzt	Setzen Sie den Kaffeebohnenbehälter mit einer Bewegung im Uhrzeigersinn ein, bis er einrastet und die untere Klappe geöffnet ist.
	Kein Wasser	Wassertank fehlt	Positionieren Sie den Wassertank.
		Der Wassertank ist leer	Befüllen Sie den Wassertank.
		Der Wassertank ist nicht richtig eingesetzt	Passen Sie Wassertank und Düse an.
	Kein Wasser fließt	Pumpt trocken	Spülen Sie die Pumpe. Sehen Sie im Abschnitt „Anweisungen für die Spülpumpe“ nach.
		Der Puck ist zu dicht	Weniger stark tampern.
	Überhitzung der Oberseite des Geräts	Die Dampffunktion wurde bis zu 5 Minuten lang verwendet	Lassen Sie die Dampfeinheit 10 Minuten lang abkühlen.
	Alle Anzeigen leuchten auf	Motor überhitzt	Lassen Sie den Motor 5 Minuten lang abkühlen (ohne den Netzstecker zu ziehen).
	Alle Leuchten sind an, die LED unter dem Mahlkopf ist an und die LED unter dem Brühkopf ist an	Motor überlastet	Entfernen Sie harte Objekte aus dem Mahlsystem.
	Alle Leuchten blinken	Heizelement überhitzt	Lassen Sie das Heizelement 10 Minuten lang abkühlen und ziehen Sie dabei den Netzstecker.
	Die Maschine befindet sich im Entkalkungsmodus	Die Schaltfläche Reinigungszyklus (☺) wurde gedrückt	Lesen Sie den Abschnitt „Entkalken der halbautomatischen Espressomaschine“, um zu erfahren, wie Sie die Reinigungs- und Spülzyklen durchführen.

ENTSORGUNG VON ELEKTROGERÄTEN

ENTSORGEN DES VERPACKUNGSMATERIALS

Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar und mit dem Recycling-Symbol ♻ versehen. Die verschiedenen Komponenten der Verpackung müssen daher verantwortungsvoll und in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen und Vorschriften zur Abfallentsorgung entsorgt werden.

RECYCLING DES PRODUKTS

- Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen sie das Gerät gemäß den regionalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Hausgeräten sind bei der örtlichen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler erhältlich, bei dem das Gerät gekauft wurde. Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EC für Elektro – und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Durch die vorschriftsmäßige Entsorgung tragen sie zum Umweltschutz bei und vermeiden Unfallgefahren, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Produktes entstehen können.
- Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne  auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Hausabfall ist, sondern in einer geeigneten Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss. Sollten in ihrem Gerät Batterien und Akkumulatoren enthalten sein, finden sie bitte weitere Details in der Bedienungsanleitung.

Für Deutschland regelt das Elektroggesetz die Rückgabe von Elektrogeräten noch weitreichender.

Altgeräte können kostenfrei im lokalen Wertstoff- oder Recyclinghof abgegeben werden.

Das Gesetz sieht weitere kostenfreie Rückgabemöglichkeiten für Elektro- und Elektronik-Altgeräte im Handel vor:

- Für Produkte, die sie direkt bezogen haben, bieten wir die optionale Rücknahme ihres Altgerätes bei Anlieferung des neuen Gerätes durch den Spediteur.
- Rückgabe in Elektrofachmärkten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m²
- Rückgabe in Lebensmittelmärkten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 m², wenn diese regelmäßig Elektrogeräte zum Kauf anbieten.
- Rücknahmen über den Versandhandel

Für Haushaltsgroßgeräte mit einer Kantenlänge über 25 cm gilt eine 1:1 Rücknahme – sie können bei Neukauf ein Altgerät der gleichen Art zurückgeben. Für Kleingeräte mit einer Kantenlänge bis 25 cm besteht auch eine 0:1 Rücknahmepflicht – die Rückgabe von Geräten ist nicht an einen Neukauf gebunden.

Bitte löschen sie personenbezogene Daten auf geräte-internen Datenträgern, bevor sie das Gerät entsorgen. Sie sind verpflichtet Leuchtmittel; Batterien und Akkumulatoren getrennt zu entsorgen, sofern diese zerstörungsfrei aus dem Gerät entnehmbar sind.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

FÜR DIE EUROPÄISCHE UNION

Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit den Sicherheitsbestimmungen der folgenden EG-Richtlinien konzipiert, konstruiert und verteilt: Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU, EMV-Richtlinie 2014/30/EU, Ökodesign-Richtlinie 2009/125/EG, RoHS-Richtlinie 2011/65/EU und folgende Änderungen.

KITCHENAID GARANTIE (“GARANTIE”) BEDINGUNGEN

für Deutschland - Belgien - die Schweiz - Österreich - Luxemburg

FÜR DEUTSCHLAND - ÖSTERREICH - LUXEMBURG:

Dem Endkunden, der zugleich Verbraucher ist, gewährt die KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgien (“**Garantiegeber**”) eine Garantie gemäß den nachstehenden Bedingungen.

Die Garantie gilt zusätzlich zu den dem Endkunden gegen den Verkäufer des Produktes zustehenden gesetzlichen Gewährleistungsrechten und schränkt diese nicht ein.

FÜR BELGIEN:

Dem Endkunden, der zugleich Verbraucher ist, gewährt die KitchenAid Europa, Inc. BUIV, Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgien, USt-IdNr.: BE 0441.626.053 RPR Brüssel („**Garantiegeber**”) eine Garantie gemäß den nachstehenden Bedingungen.

Die Garantie gilt zusätzlich zu den dem Endkunden gegen den Verkäufer des Produktes zustehenden gesetzlichen Gewährleistungsrechten und schränkt diese nicht ein. Insbesondere profitieren Sie als Verbraucher rechtmäßig von einer zweijährigen gesetzlichen Konformitätsgarantie gegenüber dem Verkäufer, wie sie in der nationalen Gesetzgebung für den Verkauf von Konsumgütern festgelegt ist (Artikel 1649bis bis 1649octies des belgischen Code Civil), sowie von der gesetzlichen Garantie in Bezug auf versteckte Mängel (Artikel 1641 bis 1649 des belgischen Code Civil).

FÜR DIE SCHWEIZ:

Dem Endkunden, der zugleich Verbraucher ist, gewährt die KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgien („**Garantiegeber**”) eine Garantie gemäß den nachstehenden Bedingungen.

Die Garantie gilt zusätzlich zu den dem Endkunden gegen den Verkäufer des Produktes zustehenden gesetzlichen Gewährleistungsrechten, die in bestimmten Fällen weiter gefasst sein können als die hier aufgeführten Rechte, und schränkt diese nicht ein.

1. UMFANG DER GARANTIE UND GARANTIEBEDINGUNGEN

- a) Der Garantiegeber gewährt die Garantie für die unter 1.b) genannten Produkte, die ein Verbraucher von einem Händler oder einem Unternehmen der KitchenAid Gruppe innerhalb der Länder im Europäischen Wirtschaftsraum, in Moldau, Montenegro, Russland, Schweiz oder der Türkei gekauft hat.
- b) **NUR FÜR LUXEMBURG:** Die Garantie gilt nur insoweit, als sich das Produkt, für das die Dienstleistungen im Rahmen der Garantie angefordert werden, in einem der unter Artikel 1.a) oben aufgeführten Länder befindet.
- c) Die Garantiefrist hängt von dem jeweiligen Produkt ab und ist wie folgt:

Drei Jahre Komplettgarantie ab dem Kaufdatum.

- d) Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum, d.h. dem Datum, an dem ein Verbraucher das Produkt bei einem Händler oder einem Unternehmen der KitchenAid Gruppe gekauft hat.
- e) Die Garantie bezieht sich auf die Mängelfreiheit des Produkts.
- f) Sollte während der Garantiefrist ein Mangel auftreten, so gewährt der Garantiegeber dem Verbraucher im Rahmen dieser Garantie die folgenden Leistungen nach Wahl des Garantiegebers:
 - Reparatur des mangelhaften Produkts oder Produktteils oder
 - Austausch des Produkts oder Produktteils. Sofern ein Produkt nicht mehr verfügbar ist, ist der Garantiegeber berechtigt, das Produkt gegen ein gleich- oder höherwertiges Produkt auszutauschen.

- g) Sofern der Verbraucher die Garantie in Anspruch nehmen will, hat er sich an die länderspezifischen KitchenAid- Kundendienstzentren oder direkt an den Garantiegeber unter KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgien;

Email-Adresse **DEUTSCHLAND:** CONSUMERCARE.DE@kitchenaid.eu

Email-Adresse **BELGIEN:** CONSUMERCARE.BE@kitchenaid.eu

Email-Adresse **ÖSTERREICH:** CONSUMERCARE.AT@kitchenaid.eu

zu wenden. Die länderspezifischen KitchenAid-Kundendienstzentren können unter der Telefonnummer 00800 3810 4026 erfragt werden.

FÜR DIE SCHWEIZ:

Novissa AG

Schulstrasse 1a

CH-2572 Sutz

Telefonnummer: +41 32 475 10 10

E-Mail-Adresse: info@novissa.ch

Novissa Service Center

VEBO Genossenschaft

Haselweg 2

CH-4528 Zuchwil

Telefonnummer: 032 686 58 50

E-Mail-Adresse: service@novissa.ch

FÜR LUXEMBURG:

GROUP LOUISIANA S.A.

5 Rue du Château d'Eau

L-3364 LEUDELANGE

Telefonnummer: +352 37 20 44 504

E-Mail-Adresse: myriam.grof@grlou.com

NUR FÜR DEUTSCHLAND:

Der Garantiegeber bzw. das KitchenAid-Kundendienstzentrum wird entscheiden, welche Garantieleistung erbracht wird (Austausch des Produkts oder eines Produktteils oder Reparatur) und ob eine Einsendung des Produkts oder Produktteils erforderlich ist.

- h) Die Kosten für die Reparatur, einschließlich der Ersatzteile, und die Portokosten für die Lieferung eines mangelfreien Produkts oder Produktteils trägt der Garantiegeber. Ebenso trägt der Garantiegeber die Portokosten für die Rücksendung des mangelhaften Produkts oder Produktteils, sofern die Einsendung des Produkts oder Produktteils von dem Garantiegeber oder dem länderspezifischen KitchenAid-Kundendienstzentrum gefordert wurde. Der Verbraucher hat jedoch die Kosten für eine angemessene Versendungsverpackung des Produkts bzw. des Produktteils zu tragen.
- i) Voraussetzung für die Inanspruchnahme der Garantie ist die Vorlage des Kassenbelegs oder der Rechnung.

2. EINSCHRÄNKUNGEN DER GARANTIE

- a) Die Garantie gilt nur für Produkte, die für private Zwecke genutzt werden. Wenn die Produkte für berufliche oder gewerbliche Zwecke verwendet werden, gilt die Garantie nicht.
- b) Die Garantie gilt nicht im Fall von normalem Verschleiß, unsachgemäßer oder missbräuchlicher Verwendung, Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, Gebrauch des Produkts bei falscher elektrischer Spannung, Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften, Gewaltanwendung (z.B. Schläge).
- c) Die Garantie gilt nicht, wenn das Produkt verändert oder umgebaut wurde, z.B. Umbauten von 120-V-Geräten zu 220-240-V-Geräten.
- d) Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
- e) **Nur für DEUTSCHLAND:** Weitergehende oder andere Ansprüche insbesondere Ansprüche auf Schadensersatz sind soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich vorgeschrieben ist, ausgeschlossen.

Nach Ablauf der Garantiefrist oder für Produkte für die die Garantie nicht gilt, stehen dem Endkunden die KitchenAid-Kundendienstzentren für Fragen und Informationen trotzdem zur Verfügung.

Für allgemeine Fragen stehen Ihnen Mitarbeiter unter der folgenden Telefonnummer zur Verfügung: DEUTSCHLAND - BELGIEN - ÖSTERREICH: 00800 3810 4026

Weitere Informationen erhalten Sie auch auf unserer Website: www.kitchenaid.eu
www.kitchenaid.eu (für die Schweiz) und www.grouplouisiana.com (für Luxemburg).

PRODUKTREGISTRIERUNG

Registrieren Sie jetzt Ihr neues KitchenAid-Gerät: www.kitchenaid.eu/register