

A TASTE OF THE FUTURE

Bedienungsanleitung für Verbraucher



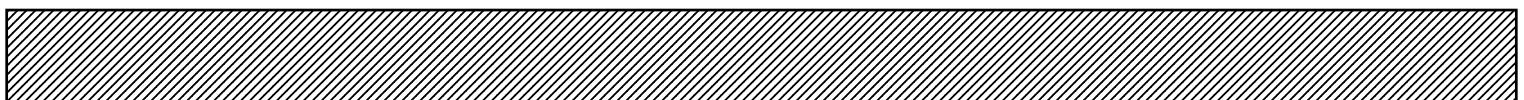
COFFEE QUEEN

M-2 V_DE
manuell befüllbare Kaffeemaschine
mit 1,8 Liter Glaskanne

Kaffeemaschine mit geringem Energieverbrauch.
Kapazität 1,8 Liter
Einfache Bedienung und Installation.

Technischer Service und Equipment TSE.at Peter Hasenschwandtner A-5204 Straßwalchen, Am Ramberg 20 Mobil +43 699 12536333 Fax +43 820 949494 T2536 www.tse.at office@tse.at MECHATRONIK	Service, Reparatur und Verkauf von Espressomaschinen und Gastronomiemaschinen aller Art sowie Zubehör. Alle Marken, vor Ort Service! ----- EDV Beratung und Dienstleistungen, Web-Design.
--	--

Rev. 080627



2. Funktion.

Obere
Warmhalteplatte



Brühlämpchen



Starts startet
Brühvorgang



Untere Warmhalteplatte



3. Installation und Start.

Platzierung des Gerätes.

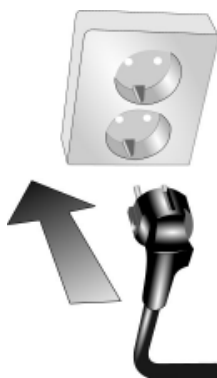
3.1.



Platzieren Sie die Maschine auf einem ebenen und wasserabweisenden Untergrund.

Elektrischer Anschluss

3.2.



ACHTUNG!

Verwenden Sie eine separate Sicherheitssteckdose für den Stecker.

240 v, 13 Ampère (230 V, 10 Ampère.)

3. Installation und Start.

Funktion Warmhalteplatte



Obere Warmhalteplatte



Untere Warmhalteplatte

3.3.

Schalten Sie die Kontrollschalter für die obere und untere Warmhalteplatte ein.

Stellen Sie sicher, dass die Kontrolllampchen leuchten und die Platten warm werden.

Schalten Sie dann die Kontrollschalter aus.

Brühung ausschließlich mit Wasser.

3.4.

Die ersten Brühvorgänge sollten ausschließlich mit Wasser erfolgen.

Platzieren Sie den Filterhalter ohne Filter und Kaffee.

Hinweis!

Nehmen Sie nach der ersten Wasserbrühung keine Einstellungen an der Wassermenge vor.

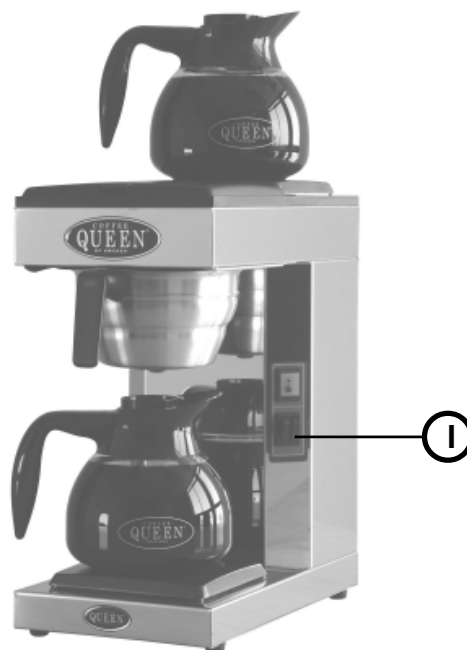
Während der ersten Brühung füllt die Maschine das Wassersystem auf. Dafür benötigt die Maschine ca. 4 dl Wasser.



Brühung mit Wasser.

3.5.

Platzieren Sie die Glaskanne auf der Warmhalteplatte unter dem Filterhalter. Schalten Sie den Kontrollschalter für den Brühvorgang ein.



Betätigen Sie den Schalter.

(Vollbrühung 12 Tassen) Nun sollte Wasser fließen. Wenn der Brühvorgang beendet ist, leeren Sie die Kanne.

Der Brühvorgang dauert ca. 6 Minuten.



**Untere
Warmhalteplatte**



4. Der Brühvorgang.



4.1.

Platzieren Sie einen 90 mm Filter im Filterhalter.



4.2.

Fügen Sie 95 - 125 g Kaffee (Restaurant Catering Mahlgrad)
Dies ist die Empfehlung für eine Vollbrüfung von 12 Tassen.

Stellen Sie sicher, dass der Kaffee gleichmäßig verteilt ist.



4.3.

Platzieren Sie den Filterhalter.



4.4.

Heben Sie den Deckel und füllen Sie eine Kanne
frisches Leitungswasser ein.
(1,8L).

4.5.



Platzieren Sie die Kanne unter dem Filterhalter.

4.6.



Für den Brühvorgang

Betätigen Sie den Kontrollschalter.



Während dem Brühvorgang leuchtet das Brühlämpchen. (ca. 6 Minuten)

4.7.



HINWEIS!

Wenn Sie einen zweiten Brühvorgang starten wollen, platzieren Sie die erste Kanne auf die obere Warmhalteplatte.

Betätigen Sie den Kontrollschalter.



Obere Warmhalteplatte

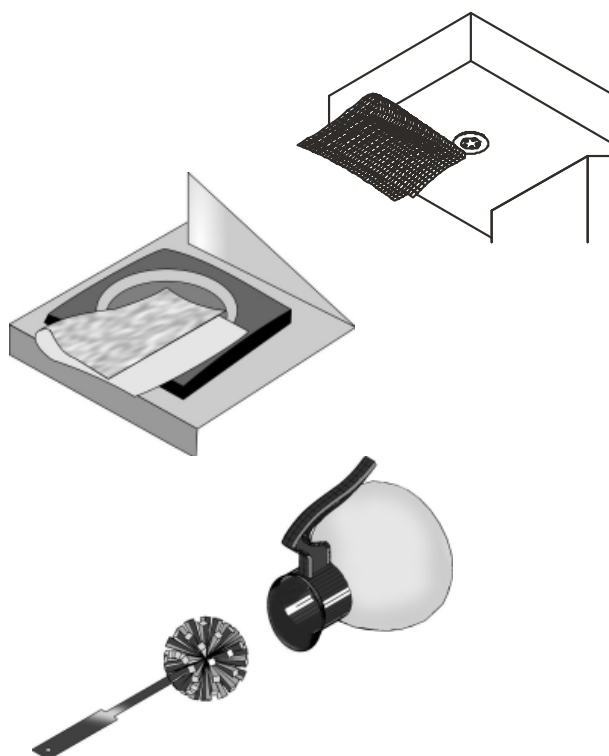
5. Instandhaltung



Vor jedem Brühvorgang.
Spülen Sie die Kanne aus.



VORSICHT!
Das Gerät sollte nicht in Wasser eingetaucht oder in eine Spülmaschine gestellt werden.



Jeden Tag.

Spülen Sie die Kanne und den Filterhalter mit flüssigem Reiniger für Kaffeemaschinen. Reinigen Sie den Sprühkopf und die umgebenden Stellen. Reinigen Sie die Warmhalteplatte.

Verwenden Sie ein weiches Putztuch und Flüssigreiniger, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen.

Jede Woche.

Entkalken.

1. Füllen Sie 50 ml Entkalker in die Kanne und füllen Sie diese mit kaltem Wasser auf.
2. Füllen Sie die Mischung in das Gerät und starten Sie einen Brühvorgang ohne Filter und Kaffee.

DER ENTKALKER BENÖTIGT EINE EINWIRKZEIT VON 30 MINUTEN

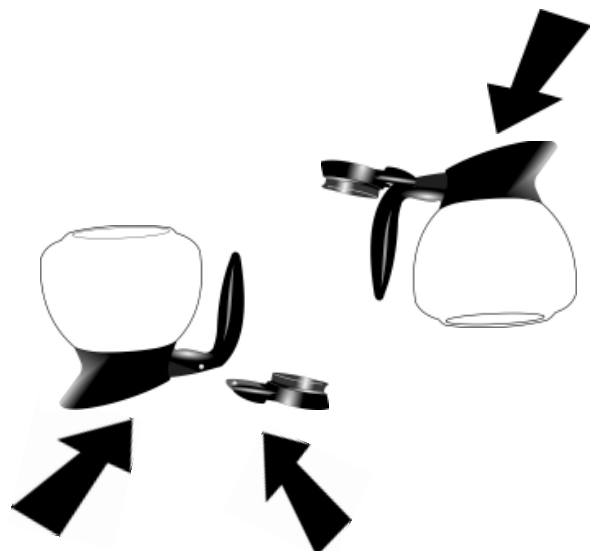
3. Leeren und spülen Sie die Kanne.
4. Füllen Sie die Kanne mit frischem Leitungswasser und starten Sie einen weiteren Brühvorgang.



Entkalker, Artikel Nr. 110412
Bestellung: bei Ihrem Fachhändler

Wenn Sie die Glaskanne reinigen.

Entfernen Sie den Deckel und reinigen Sie die Kanne durch Auf- und Abbewegung im mit Wasser gefüllten Spülbecken.



9.

Important.

Die Kaffeemaschine sollte auf einer festen, flachen Oberfläche stehen. Dann ist die fehlerfreie Funktion garantiert.

Das Gerät sollte auf einer wasserabweisenden Oberfläche stehen, um eventuellen Wasseraustritt feststellen zu können. Wenn das Gerät platziert wird, sollten die Steckverbindungen der Wasserleitungen überprüft werden.

Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt stehen, während der Brühvorgang läuft.

Alle Instandhaltungsmaßnahmen und Installationen müssen von autorisiertem Personal erfolgen.

WARNUNG! ZUR VERMEIDUNG VON BESCHÄDIGUNGEN

- Kochen Sie nicht und füllen Sie keine kochenden Flüssigkeiten in die/der Kanne
- Reinigen Sie nicht mit kratzigem Material.
- Verbeulen Sie das Gerät nicht.
- Entsorgen Sie die Kanne, wenn diese zerkratzt oder gebrochen ist.
- Schütten Sie die Flüssigkeit nicht über Personen.
- Tragen Sie nicht zwei Kannen in einer Hand.
- Spülen Sie die Kanne vor Gebrauch aus.



7. Mögliche Lösungen.

Fehler

Mögliche Lösungen

A. Schalter leuchtet nicht.

1. Prüfen Sie, ob das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist.
2. Prüfen Sie die Sicherung.
3. Testen Sie, ob die Warmhalteplatte heiß wird. Wenn ja, wechseln Sie den Schalter aus.

B. Warmhalteplatte wird nicht warm obwohl der Schalter leuchtet.

1. Prüfen Sie die Verbindung zum Heizelement.
2. Wenn das Element defekt ist, wechseln Sie es aus.

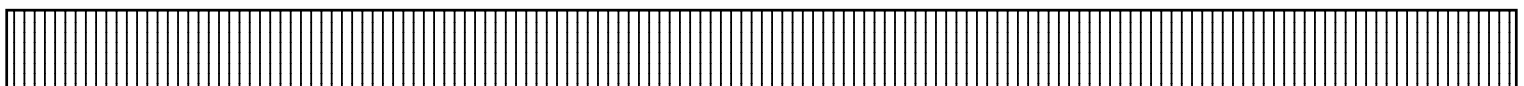
C. Dampfaustritt aus dem Brüher.

1. Eine Entkalkung des Gerätes ist nötig.
2. Die Sprühdüse muss entsperrt werden.
3. Schläuche sind verbogen.
4. Der Einlass in den Boiler könnte blockiert sein. Entkalken Sie das Gerät. Ist der Boiler auch dann noch defekt, tauschen Sie diesen aus.

D. Das Gerät brüht nicht.

1. Prüfen Sie den Überhitzschutz.
2. Prüfen Sie den Mikroschalter.
3. Prüfen Sie den Schwimmer.
4. Prüfen Sie die Verbindung zum Boiler.
5. Boilereinheit muss ausgetauscht werden.

Alle Instandhaltungsmaßnahmen und Installationen müssen von autorisiertem Personal erfolgen.



COFFEE QUEEN

M-2



Technischer Service und Equipment



Peter Hasenschwandtner
A-5204 Straßwalchen, Am Ramberg 20
Mobil +43 699 12536333 Fax +43 820 949494 12536
www.tse.at office@tse.at



MECHATRONIK

Service, Reparatur und Verkauf von Espressomaschinen
und Gastronomiemaschinen aller Art sowie Zubehör.
Alle Marken, vor Ort Service!

EDV Beratung und Dienstleistungen, Web-Design.