BAZZAR STELLA EDITION

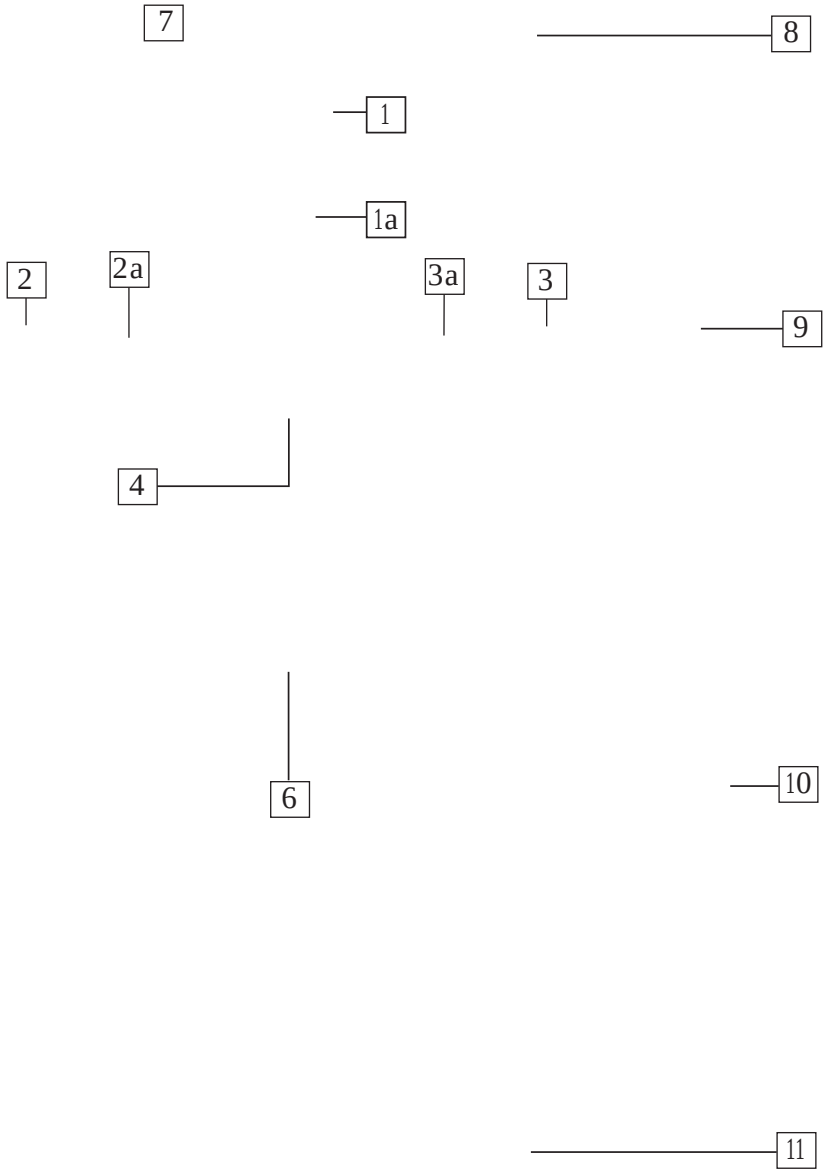
Bedienungsanleitung

LUXUS FÜR DEN GAUMEN

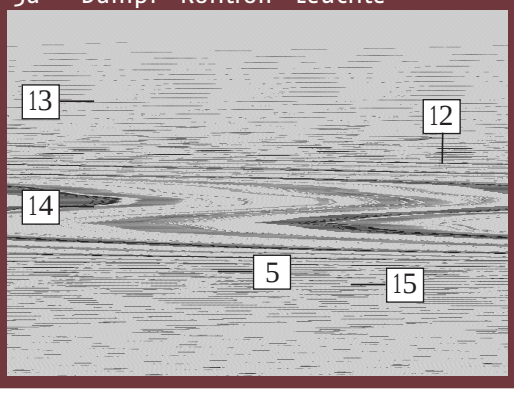
BAZZAR CAFFÈ

WWW.BAZZAR.DE

IHRE MASCHINE IM DETAIL



1 – Hauptschalter Ein/Aus
1a – Bereitschaftsanzeige
2 – Caffè/ Heißwasser- Schalter
2a – Heizungs- Kontroll- Leuchte
3 – Dampfschalter
3a – Dampf- Kontroll- Leuchte



4 – Pumpendruck- Manometer
5 – Siebträger
6 – Brühkopf
7 – Tassenstellfläche
8 – Tankabdeckung
9 – Dampfventil
10 – Dampf-/ Heißwasserrohr
11 – Auffangschale für Restwasser
12 – Stampfer
13 – Sieb für zwei Portionen
14 – Sieb für eine Portion
15 – Messlöffel

Schnell, schneller, so schnell wie möglich. Die Welt von heute ist geprägt durch Eile und Stress. Höchste Zeit, sich wieder Zeit zu nehmen: für die wirklich wichtigen Dinge. Sich etwas Gutes tun, um Körper und Geist anzuregen. Sich in Ruhe einen perfekten Caffè zubereiten.

Auf der Basis jahrelanger Erfahrung ermöglicht Bazzar Caffè mit exklusiven Maschinen und Caffès jedem Feinschmecker die Zubereitung eines himmlischen Getränks. Zugegeben, das ist nicht ganz einfach. Aber wann ist je ein Meister vom Himmel gefallen?

Im harmonischen Zusammenspiel von Faktoren wie Kaffeesorte, Mahlung und Handhabung, liegt das Geheimnis der Zubereitung eines perfekten Caffès. Ohne Engagement geht es nicht, aber jeder Gourmet weiß, dass sich die Mühe lohnt. Im Mittelpunkt dieses Vorgangs, der genau so ein Genuss ist wie das Getränk selbst, steht die Espressomaschine: neben den exzellenten Caffès, die Spezialität von Bazzar Caffè.

Die Seelen und Geheimnisse von Espresso, Cappuccino oder Caffè Latte zu erkunden, stellt ein faszinierendes Vergnügen dar. Diese Anleitung soll Sie ein Stück auf Ihrem Weg zu Ihrem perfekten Caffè begleiten. Nichts ist so individuell wie der persönliche Geschmack. Nichts so wertvoll wie die Möglichkeit, sich das Beste zu gönnen:

LUXUS FÜR DEN GAUMEN

BAZZAR CAFFÈ
WWW.BAZZAR.DE

INHALTSVERZEICHNIS

1.	Gerätebeschreibung	Seite 1
2.	Sicherheitshinweise	Seite 4
3.	Allgemeine Hinweise	Seite 4
4.	Grundlagen der Espressozubereitung	Seite 5-6
5.	Inbetriebnahme	Seite 7
6.	Zubereitung von Caffè	Seite 8
7.	Dampfentnahme / Milchaufschäumen	Seite 9
8.	Entlüften & Heißwasser- Entnahme	Seite 10
9.	Reinigung und Pflege	Seite 11
10.	Entkalkung der Maschine	Seite 12
11.	Erste Hilfe	Seite 13
12.	Tipps und Tricks	Seite 14
13.	Ersatzteile / Kundendienst	Seite 15
14.	Garantiebedingungen	Seite 16
15.	Garantiekarte	Seite 17

2 – SICHERHEITSHINWEISE

Vor Inbetriebnahme der Espressomaschine bitte die Bedienungsanleitung vollständig durchlesen.

Das Gerät darf nur an ein Versorgungsnetz angeschlossen werden, das dem am Boden der Maschine angebrachten Typenschild entspricht.

Das Gerät nicht ins Wasser tauchen.

Für die Reinigung nur einen feuchten Lappen benutzen.

Den Wasserbehälter zum Befüllen aus der Maschine herausnehmen.

Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muß es durch ein Spezialkabel des Herstellers oder einer zuständigen Kundendienststelle ersetzt werden.

Bei den nachstehend aufgeführten Maschinenteilen können hohe Temperaturen entstehen, die bei Berührung zu Verbrennungen führen können:

- Das Gehäuse (komplett aus Edelstahl)
- Der Brühkopf (6)
- Die verchromten Teile der Siebträger
- Das Dampf- bzw. Heißwasserventil (9) und das entsprechende Auslaufrohr (10)

Die Kaffeemaschine außer Reichweite von Kindern und Haustieren aufstellen.

Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden an Personen oder Sachgegenständen, die aufgrund von Zweckentfremdung oder falscher Bedienung des Gerätes entstehen können.

Das Gerät nie über längere Zeit unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.

3 – ALLGEMEINE HINWEISE

Diese Maschine dient der Zubereitung von Kaffee, Heißwasser und Dampf.
Sie darf nicht für andere Zwecke eingesetzt oder modifiziert werden.

Das Gerät darf niemals ohne Wasser betrieben werden.

Die Pumpe darf nie länger als eine Minute ohne Unterbrechnung laufen.

Das Gerät verfügt über eine automatische Abschaltung bei fehlendem Wasser im Tank. Es läßt sich nur in Betrieb nehmen, wenn sich ausreichend Wasser im Tank befindet.
Reicht das Wasser im Tank nicht aus, werden sämtliche Funktionen abgeschaltet.

Die Originalverpackung unbedingt aufbewahren.
Reparatureinsendungen müssen im Originalkarton erfolgen, um einen sicheren Transport zu gewährleisten.

Maschine niemals mit zu kalkhaltigem Wasser betreiben (über 8° dH).

Verwenden Sie einen Wasserenthärter um den Kalkgehalt des Wassers zu vermindern (auch über uns zu beziehen: Art-Nr. 84291).

Auch bei Verwendung von Wasserfiltern ist eine regelmäßige Entkalkung (mindestens alle 2-3 Monate) durchzuführen.

Schäden, die durch Kalkablagerungen verursacht werden, fallen nicht unter die Garantie!

GRUNDLAGEN DER ESPRESSOZUBEREITUNG

ESPRESSO IST STARK?

Espresso schmeckt deutlich intensiver und langanhaltender als normaler Filterkaffee. Es liegt daher Nahe, ihm auch einen höheren Koffein- und Gerbsäureanteil zuzusprechen, aber genau das Gegenteil ist der Fall: ein Espresso enthält rund 40% weniger Koffein und Gerbsäure als eine Tasse normaler Filterkaffee.

Dies hängt mit der kurzen Kontaktzeit von Wasser und Kaffeemehl zusammen, die es den schwerer löslichen Bestandteilen des Kaffees, wie Koffein und Gerbsäure, nicht in vollem Maße ermöglicht, in das Getränk überzugehen.

Dabei ist die Art der Zubereitung von entscheidender Bedeutung: optimal temperiertes Wasser wird mittels hohem Druck durch das Kaffeemehl gepreßt, wobei sich in erster Linie die ätherischen Öle aus dem Kaffeemehl lösen, und zwar zu einem viel größeren Anteil als beim Filtern.

DIE SACHE MIT DEM DRUCK

Jetzt läge ja die Vermutung nahe, dass ein höherer Druck für noch bekömmlicheren Espresso zuträglich wäre, aber auch hier wiederum ein Trugschluß: durch einen Druck höher als ca. 12-13 Bar werden aus dem Kaffeemehl zu viele Bitterstoffe herausgelöst, dadurch schmeckt der Caffè dann sehr stark und bitter.

Der goldene Mittelweg ist auch hier wieder der richtige. Ein Druck von ca. 9 bis maximal 12 Bar ist also für einen perfekten Espresso erforderlich.

Aber, wie hat man nun Einfluss auf den Druck und kann man ihn irgendwo einstellen?

GRUNDLAGEN DER ESPRESSOZUBEREITUNG

DER PUMPENDRUCK

Der Druck, mit dem die Pumpe der Maschine arbeitet, richtet sich nach der Mahlung und Dosierung des Kaffeemehls und dem Druck beim Anpressen. Die angegebenen 15 Bar Pumpendruck bei Maschinen beziehen sich auf den maximal erreichbaren Druck.

DIE MAHLUNG

Die geröstete Kaffeebohne dient als Schutzmantel für die ätherischen Öle des Caffès, die beim Mahlen freigesetzt werden. Die begehrte Crema entsteht nur bei frisch gemahlenem Caffè, da ätherische Öle leicht flüchtig sind. Sobald Sauerstoff ins Spiel kommt, verliert der Caffè an Aroma (schon nach ein Paar Stunden kann man den Unterschied deutlich schmecken). Am besten mahlt man den Kaffee nur portionsweise und nicht auf Vorrat.

Frisch gemahlener Kaffee und eine gute Maschine sind zwar Grundvoraussetzungen für eine gute Crema, ohne die richtige Mahlung nützt das aber wenig:

zu grob gemahlen | zu fein gemahlen | optimal gemahlen

Ist der Kaffee zu grob gemahlen, läuft das Wasser zu schnell durch den Kaffee und es kann nicht ausreichend Druck auf dem Kaffeemehl aufgebaut werden– keine Crema. Zu grob gemahlenen Kaffee erkennen Sie daran, dass keine kleinen Kügelchen oder Klümpchen zu sehen sind.

Ist er dagegen zu fein gemahlen, tropft das Wasser nur langsam aus dem Auslauf und der Caffè wird zu bitter. Der Druck steigt auf über 13 Bar an, es werden zu viele Bitterstoffe aus dem Kaffee gelöst. Zu fein gemahlenen Kaffee erkennen Sie daran, dass zu große und zu viele Kügelchen oder Klümpchen zu sehen sind.

Die Lösung: ein auf die Maschine und den verwendeten Caffè abgestimmter Mahlgrad, der nur durch Probemahlungen ermittelt werden kann. Dabei sollte ein ausgewogenes Verhältnis von fein gemahlenem (Kügelchen) und gröber gemahlenem Kaffee erzielt werden. Der Druck bei der Espressozubereitung sollte zwischen 9 und maximal 12 Bar liegen, der Vorgang sollte ca. 20– 30 Sekunden dauern.

5 - INBETRIEBNAHME

Dieses Kapitel beschreibt sowohl die erste wie auch die tägliche Inbetriebnahme des Gerätes.

1. Nehmen Sie die Tankabdeckung (8) ab, und vergewissern sich, dass der Tank mit frischem Wasser gefüllt ist. Gegebenenfalls den leeren Tank herausnehmen, mit frischem Wasser auffüllen und wieder einsetzen. Bitte den Wasserbehälter nicht auffüllen, wenn er sich noch in der Maschine befindet. Die Silikonschläuche sollten in den Tank ragen und nicht geknickt oder eingeklemmt werden. Durch den längeren der beiden Schläuche zieht die Maschine Frischwasser aus dem Tank, er sollte immer mit Wasser bedeckt sein. Durch den kürzeren Schlauch wird überschüssiges Wasser bei der Espressozubereitung wieder in den Wassertank geleitet.

2. Stellen Sie sicher, dass alle Schalter an der Vorderseite des Gerätes ausgeschaltet sind.

SCHALTER 1 und 2:

links ○ AUS

rechts ● EIN

SCHALTER 3 hat 3 Positionen:

links Wasserbezug

Mittelstellung AUS

rechts Dampfmodus

3. Das Gerät nun an das Versorgungsnetz anschließen und den Hauptschalter (1) einschalten.
Die Bereitschaftsanzeige (1a) leuchtet auf und signalisiert, dass das Gerät eingeschaltet ist.
Auch die Heizungs- Kontroll- Leuchte (2a) leuchtet auf.

Bei der ersten Inbetriebnahme bitte sofort weiter zu Punkt 4!

4. Halten Sie ein Gefäß (z.B. Milchkännchen) unter das Dampf- / bzw. Heißwasserrohr (10).
Das Dampfventil (9) gegen den Uhrzeigersinn aufdrehen und den Caffè/ Heißwasserschalter (2) einschalten. Ein Pumpengeräusch sollte zu hören sein. Die Maschine befüllt nun den Kessel mit Wasser. Bei der ersten Inbetriebnahme kann es etwas länger dauern, bis Wasser aus dem Dampfhahn (10) herausläuft. Lassen Sie dann etwa eine große Tasse Wasser (ca. 200ml) herauslaufen, dadurch wird der Kessel gespült und mit Frischwasser gefüllt. Bei der täglichen Inbetriebnahme erneuern Sie dadurch den Kesselinhalt und starten den Tag mit frischem Wasser und leckerem Caffè.

5. Schalten Sie den Caffè/ Heißwasserschalter (2) wieder aus und drehen das Dampfventil zu.
Jetzt den Heißwasserschalter wieder einschalten, das Wasser fließt diesmal aus dem Brühkopf heraus.
Lassen Sie etwas Wasser laufen, um den Brühkopf zu spülen.

6. Das Gerät heizt nun auf. Die Heizungs- Kontroll- Leuchte (2a) leuchtet. Beim Aufheizen tritt etwas Wasser aus dem Brühkopf heraus. Sobald das Gerät die Betriebstemperatur erreicht hat, sollte das Tropfen aufhören.

7. Wenn die optimale Temperatur von ca. 90-95° C im Kessel erreicht ist, schaltet sich die Heizung im Kessel ab, die Heizungs- Kontroll- Leuchte (2a) erlischt. Das Manometer (4) kann in der Aufheizphase ausschlagen, dies ist nicht von Bedeutung.

8. Nehmen Sie den Siebträger und setzen das entsprechende mitgelieferte Metallsieb ein.
Spannen Sie den Siebträger leer in die Brühgruppe (6) ein, damit er auch aufgeheizt wird. Sie können dabei auch heißes Wasser aus dem Brühkopf laufen lassen, um den Vorgang zu beschleunigen (siehe Punkt 5).

9. Vor der Zubereitung von Caffè sollte sichergestellt sein, dass der Brühkopf und der Siebträger optimal vorgewärmt sind. Das ist ohne weiteres Zutun in ca. 10 Minuten nach der Inbetriebnahme der Fall.

6 – ZUBEREITUNG VON CAFFÉ

Die Maschine muß vor der ersten Caffèzubereitung gemäß dem Kapitel 5– in Betrieb genommen werden und ca. 10 Minuten eingeschaltet sein. So stellen Sie die optimale Temperatur sicher. Auch der Siebträger und das eingelegte Metallsieb sollten vorgewärmt sein.

1. Nehmen Sie den Siebträger aus der Brühgruppe heraus, und entfernen Sie eventuelle Kaffeereste mit einem breiten Borstenpinsel.

2. Befüllen Sie nun den Siebträger mit gemahlenem Kaffeemehl. Der beigefügte Meßlöffel dosiert ca. 6–7 Gramm, das ist die Menge für eine Portion.
Wenn Sie zwei Tassen Espresso o.ä. gleichzeitig zubereiten möchten, verwenden Sie bitte das tiefere Metallsieb (13) , bei nur einer Tasse das flache Metallsieb (14).

3. Nun muß der Kaffee im Siebträger am Stampfer (12) festgepreßt werden, um eine gleichmäßige Oberfläche zu erzeugen und das Mahlgut zu verdichten. Wie fest Sie drücken ist vom Mahlgrad des Kaffees abhängig: je feiner der Kaffee gemahlen ist, desto weniger Druck müssen Sie aufbauen. Gröber gemahlenen Kaffee können Sie durch festeres Anpressen nur bedingt verdichten. Der gepreßte Kaffee sollte ca. 6mm Abstand zum Rand des Siebträgers haben.

4. Streifen Sie Kaffeereste vom Rand des Siebträgers ab, diese setzen sich sonst an der Dichtung im Brühkopf fest und machen diese schneller porös.

5. Spannen Sie nun den Siebträger waagerecht in die Brühgruppe ein (siehe Abb. 6a.) und drehen ihn nach rechts gut fest. Der Siebträger sollte nun ungefähr in einem 90°– Winkel zur Maschine stehen.

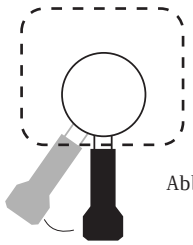


Abb. 6a

6. Stellen Sie nun eine oder zwei Tassen unter den Auslauf des Siebträgers.

7. Schalten Sie nun den Schalter 2 für die Caffè/ Heisswasserausgabe ein.

8. Nach einigen Sekunden sollte nun Espresso aus dem Auslauf des Siebträgers austreten.

9. Nur in diesem Moment hat das Manometer (4) eine Anzeigefunktion. Es zeigt den Druck, den die Pumpe aufbauen muß, um durch das Kaffeemehl hindurchzukommen. Dieser Druck läßt sich nur durch eine Veränderung des Mahlgrades und/ oder der Dosierung verändern. (siehe Kapitel "Grundlagen der Espressozubereitung", Absatz "Die Mahlung")

10. Wenn Sie genug Espresso bezogen haben, schalten Sie den Schalter für die Caffè/ Heisswasser-zubereitung wieder aus.

11. Das verbrauchte Kaffeemehl im Siebträger etwas trocknen lassen, danach sollte es ausgeklopft werden. Dafür gibt es spezielle Auffangbehälter mit Klopfstangen aus Holz oder Kunststoff.
Bitte den Siebträger nicht gegen zu harte Gegenstände (Metall o.ä.) klopfen!

7 - DAMPFENTNAHME / AUFSCHÄUMEN VON MILCH

Die Bazzar STELLA EDITION verfügt über einen hochwertigen Kessel aus Messing mit 125 ml Volumen. Um eine optimale Dampfproduktion zu gewährleisten, sollte die Maschine bereits ca. 15 Minuten eingeschaltet sein. Wir empfehlen zum Aufschäumen von Milch ein geeignetes Milchkännchen aus Edelstahl zu verwenden, da man dabei die Milchtemparatur von außen am besten kontrollieren kann. Es sollte mindestens das doppelte Fassungsvermögen besitzen, wie die Menge der aufzuschäumenden Milch, nur dann haben Sie genug Platz für den Milchschaum und verhindern ein "herausschwappen" der Milch. Das Fassungsvermögen des Milchkännchens sollte 500ml nicht unterschreiten. Wenn Sie Cappuccino oder Milchkaffee zubereiten möchten, lassen Sie immer zuerst den Caffè in die vorgewärmte Tasse laufen, und schalten die Maschine anschließend auf Dampftemperatur.

1. Die Bazzar STELLA EDITION heizt im betriebsbereiten Zustand das Wasser im Kessel auf ca. 90-95°C, das ist die optimale Temperatur zur Espressozubereitung. Zur Dampfentnahme muß das Wasser im Kessel über 100°C erhitzt werden. Schalten Sie dazu den Dampfschalter (3) ein. Die Dampfkontroll-Leuchte (3a) leuchtet auf, sie signalisiert, dass sich das Gerät im Dampfmodus befindet. Sie leuchtet solange der Dampfschalter eingeschaltet ist.
Auch die Heizungs- Kontroll- Leuchte (2a) leuchtet auf. Wenn Sie nach ca. 45 Sek. erlischt, ist die optimale Temperatur zur Dampfentnahme erreicht. Unmittelbar nach der Aufheizphase sollte der Dampf entnommen werden.

2. Füllen Sie während der Aufheizphase das Milchkännchen nur halb voll mit kalter Milch. Fettarme Milch schäumt zwar leichter, Vollmilch mit 3,5% Fettgehalt schmeckt aber besser. Auch frische Vollmilch ist mit der entsprechenden Technik und ausreichendem Druck problemlos zu schäumen.

3. Halten Sie den Auslauf des Dampfrohrs (10) zunächst tief in die Milch hinein, um ein Herausspritzen der Milch zu vermeiden.

4. Öffnen Sie nun das Dampfventil (9) durch eine komplette Drehung gegen den Uhrzeigersinn.

5. Sobald Dampf austritt, halten Sie das Ende des Dampfrohrs bis knapp unter die Milchoberfläche. Die Milch schäumt nur, solange sie noch nicht zu heiß geworden ist und nur durch die Verwirbelung mit Luft. Sie müssen den Dampfdruck also dazu nutzen, Luft in die Milch einzusaugen.
Dabei sollten Sie ein charakteristisches "schlürfendes" Geräusch hören.

6. Die Erzeugung des Milchschaumes sollte innerhalb der ersten 5- 10 Sekunden erfolgen, solange die Milch noch nicht zu heiß geworden ist. Man "zieht" den Milchschaum im Kännchen praktisch "hoch". Der Milchschaum steigt im Kännchen auf, solange Sie das schlürfende Geräusch hören; wenn Sie das Dampfrohr zu tief halten, schäumt die Milch nicht, sondern wird nur erhitzt. Wenn Sie genügend Schaum erzeugt haben, halten Sie das Dampfrohr tiefer in die Milch und kontrollieren die Milchtemperatur mit der freien Hand an der Außenseite des Kännchens. Die Milch sollte nicht zum Kochen gebracht werden.

7. Drehen Sie das Dampfventil (9) wieder zu und schalten den Dampfschalter (3) wieder AUS.

Der gesamte Vorgang des Milchaufschäumens sollte maximal 1 Minute dauern.

Unmittelbar nach der JEDER Dampfentnahme muß das Gerät gemäß Kapitel 8 entlüftet werden !!!

8 – ENTLÜFTEN & ENTNAHME VON HEISSWASSER

Der Vorgang des Entlüftens stellt sicher, dass der Kessel der Maschine vollständig mit Wasser gefüllt ist, und die Heizung immer mit Wasser bedeckt ist. Dieser Punkt ist von größter Wichtigkeit! Dadurch wird eine Beschädigung der Heizung verhindert. Schäden, die durch mangelhafte oder nicht durchgeführte Entlüftung erfolgen, fallen nicht unter die Garantie!

Das Entlüften bedeutet eigentlich nur die Entnahme von Wasser aus dem Dampf- bzw. Heißwasserrohr.

Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Halten Sie ein Gefäß (Milchkännchen) unter den Dampfhahn (10).

2. Öffnen Sie das Dampfventil (9) durch eine Drehung gegen den Uhrzeigersinn. Es entweicht nun Dampf aus dem Dampfrohr (10).

3. Schalten Sie den Schalter für die Caffè/ Heisswasserausgabe ein.

4. Es sollte ein Pumpengeräusch zu hören sein.

5. Nach einiger Zeit läuft Wasser aus dem Dampfrohr.

Lassen Sie so lange Wasser herauslaufen, bis ein ruhig fließender Wasserstrahl austritt. Beachten Sie, dass die Pumpe nicht länger als eine Minute ohne Unterbrechung laufen darf.

6. Schalten Sie den Heißwasserschalter (2) wieder aus und schließen das Dampfventil (9) im Uhrzeigersinn. Dabei das Dampfventil nicht zu stark zudrehen.

9 - PFLEGE UND REINIGUNG

Die nachfolgenden Hinweise sind für die Funktionstüchtigkeit Ihrer Espressomaschine sehr wichtig. Sie ersparen sich dadurch unnötige kostenpflichtige Reparaturen.

TÄGLICHE REINIGUNG:

1. Die Metallsiebe sollten täglich aus dem Siebträger genommen und mit einem Schwamm gesäubert werden. Die ätherischen Öle setzen sich an der Unterseite der Siebe und auf dem Boden des Siebträgers fest. Werden sie nicht entfernt, trocknen sie sehr schnell ein und lassen sich nur schwer entfernen. Der Bazzar Universalreiniger leistet dabei sehr gute Dienste, er ist speziell für die Lösung auch hartnäckiger Caffè-Öle entwickelt.

2. Das Dampfrohr sollte immer sauber sein. Angetrocknete Milchreste in heißem Wasser einweichen, dann lassen sie sich leicht enfernen. Niemals mit scharfen Gegenständen am Rohr kratzen!

3. Das Gehäuse Ihrer Maschine reinigen Sie am besten mit einem weichen Microfaser-Tuch und etwas heißem Wasser. Keine kratzenden Schwämme oder ähnliche Materialien verwenden.

4. Die Auffangwanne für Restwasser (11) herausheben und ausspülen.

WÖCHENTLICHE REINIGUNG:

5. Die Brühkopfdichtung um die Dusche im Brühkopf sollte regelmäßig von Kafferesten befreit werden, wodurch sie länger hält. Dafür eignet sich am besten eine Brühkopfreinigungsbürste mit harten Teflonborsten (ART. 880104 Brühkopfreinigungsbürste).

Die Brühkopfdichtung ist ein Verschleißteil, sie sollte - je nach Benutzung- alle 1-2 Jahre gewechselt werden. Wenden Sie sich hierzu bitte an den Kundendienst.

6. Einmal in der Woche sollte eine Brühkopfreinigung durchgeführt werden, um die ätherischen Öle auch im Brühkopf zu lösen. Verwenden Sie dazu das Blindsieb (16), das anstelle der normalen Siebe in den Siebträger eingespannt wird. In das Blindsieb geben Sie nun etwas Bazzar Universalreiniger, spannen den Siebträger in den Brühkopf ein und schalten den Schalter für die Caffèzubereitung (2) EIN.

Ca. 5-10 Sekunden laufen lassen und wieder ausschalten. Dabei entleeren sich in die Restwasser-Auffangwanne die durch den Reiniger gelösten Öle, Fette und Wachse des Kaffees.
Diesen Vorgang wiederholen Sie ungefähr 10 mal, ohne den Siebträger aus dem Brühkopf zu nehmen. Blindsieb ausspülen, das gleiche anschließend mit frischem Wasser durchführen, um Reste des Reinigungsmittels wegzuspülen.

10- ENTKALKUNG

MINDESTENS ALLE 2- 3 MONATE:

Zur Entkalkung verwenden Sie bitte den Bazzar Flüssig- Entkalker. Er ist speziell für unsere Maschinen entickelt worden und gewährleistet eine gründliche und schonende Entkalkung, ohne die Materialien zu stark anzugreifen. **NIEMALS ESSIG VERWENDEN!**

1. Leeren Sie den Wassertank und geben ca. 200ml des Flüssigentkalkers hinein, mit frischem Wasser auffüllen.

2. Maschine laut Kapitel 5 in Betrieb nehmen, wichtig ist die Entnahme von mindestens 500ml Wasser aus dem Dampfhahn und dem Brühkopf, damit der gesamte Kesselinhalt mit dem Entkalker befüllt wird. Maschine aufheizen lassen.

3. Lassen Sie den Entkalker nun ca. 15 Minuten einwirken.

4. Entehmen Sie wiederum ca. 300ml Entkalkerlösung aus dem Brühkopf und lassen weitere 15 Minuten einwirken.

5. Lassen Sie nun tassenweise den restlichen Tankinhalt durchlaufen, achten Sie darauf, dass die Pumpe nicht länger als 1 Minute ohne Unterbrechung laufen darf.

6. Den Wassertank aus der Maschine nehmen, gut ausspülen, mit frischem Wasser befüllen und wieder in die Maschine einsetzen.

7. Wiederum tassenweise frisches Wasser aus dem Brühkopf und dem Dampfhahn laufen lassen, um den Entkalker wieder auszuspülen. Bitte mit der kompletten Tankfüllung durchspülen.

Beachten Sie beim Entkalken und anschließendem Durchspülen, dass die Pumpe nicht länger als eine Minute ohne Unterbrechung laufen darf.

11 – ERSTE HILFE

Im Folgenden werden häufig gestellte Fragen oder Probleme behandelt.
Sollten Sie Fragen haben, die in diesem Kapitel nicht behandelt werden, können Sie sich gerne an einen Servicetechniker aus unserer Werkstatt wenden.

1. Ich erhalte keine Crema auf meinem Espresso, was mache ich falsch?

Mögliche Ursachen:
a. ist der Kaffee frisch und auch frisch gemahlen? Ätherische Öle sind leicht flüchtig, vorgemahlener Kaffee verliert schnell sein Aroma und erzeugt demnach keine gute Crema.

b. der Caffè läuft zu schnell durch, die Crema ist hell und fällt schnell zusammen?
Dann ist der verwendete Kaffee zu grob gemahlen. Bei vorgemahlenem Kaffee hilft nur festeres Anpressen. Wenn Sie eine Espressomühle besitzen, stellen Sie den Mahlgrad feiner ein. Oder aber die Dosierung ist zu gering. Das gepreßte Kaffeemehl sollte bis zur Markierung (Ring) im Siebträger reichen.

c. der Caffè tröpfelt nur langsam oder gar nicht aus dem Siebträger, die Zubereitungszeit liegt über 35 Sekunden? Dann ist der Kaffee zu fein gemahlen, oder zu stark dosiert. Stellen Sie den Mahlgrad etwas gröber ein, nehmen etwas weniger Kaffee und pressen nicht ganz so stark an.

d. Alle Teile, die mit Wasser oder Kaffee in Berührung kommen, müssen heiß sein.
Stellen Sie sicher, dass der Siebträger und das eingesetzte Sieb im Brühkopf verbleiben, solange die Maschine eingeschaltet ist, so wird er optimal warm gehalten.

2. Das Wasser läuft bei der Kaffeezubereitung neben dem eingespannten Siebträger vorbei.

Mögliche Ursachen:
a. Die Brühkopfdichtung ist verschmutzt. Diese können Sie mit einem Wattestäbchen oder Pfeifenreiniger säubern. Der Rand des Siebträgers sollte nach dem Einfüllen des Kaffeemehls immer sauber abgestreift werden, dann setzen sich auch nicht so viele Kaffeereste an der Dichtung ab.

b. Die Brühkopfdichtung muß erneuert werden (Verschleißteil). Wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Zubereitung von Cappuccino

Ein Cappuccino ist nicht anderes, als ein Espresso mit heißer Milch und einer Milchschaumhaube, obwohl es dabei in Italien regionale Unterschiede bezüglich der Mengenanteile von Espresso, Milch und Milchschaum gibt. Bereiten Sie in einer vorgewärmten Cappuccinotasse zunächst einen Espresso zu, sowohl von der Dosierung, als auch von der Wassermenge her. Schalten Sie danach erst die Maschine auf Dampftemperatur. Diese Reihenfolge ist wichtig, da nach der Dampfentnahme das Wasser viel zu heiß für die Espressozubereitung ist. Der Kaffee würde verbrennen und bitter schmecken.

Danach wird die Milch aufgeschäumt und erhitzt und anschließend aus dem Milchkännchen vorsichtig in die Mitte der Tasse mit dem Espresso gegossen.
Milchschaum mit einem Löffel auf den Cappuccino geben und anschließend mit etwas Kakaopulver bestreuen.

Zubereitung von Milchkaffee bzw. Caffè Latte oder Latte Macchiato

Der Unterschied zwischen Cappuccino und Milchkaffee bzw. Caffè Latte ist die Milchmenge. Nehmen Sie anstelle der Cappuccinotasse einfach eine größere Milchkaffeetasse und verfahren wie oben beschrieben. Der Caffè Latte wird traditionell mit etwas weniger Milchschaum und ohne Kakaopulver serviert.
Der Latte Macchiato wird in einem hohen Glas serviert. Erst die aufgeschäumte Milch ins Glas füllen, dann den Espresso vorsichtig eingießen und mit Milchschaum bedecken.

Geeigneter Kaffee zur Espressozubereitung

Für einen wirklich authentischen Espresso verwendet man am besten nur spezielle Espressocaffès. Diese werden speziell geröstet und ergeben das geschmacklich beste Ergebnis.

Handelsübliche "Filterkaffees" sind von der Röstung her ungeeignet, da sie noch sehr viel Säure enthalten, die bei der Extraktion durch die Espressozubereitung unangenehm auffällt.

Fast schon überflüssig ist es zu erwähnen, dass frisch gemahlener Kaffee eine Grundvoraussetzung für einen perfekten Caffè Espresso ist.

13 - ERSATZTEILE / KUNDENDIENST

Ersatzteilanfragen bzw. Reparatureinsendungen richten Sie bitte an unsere Servicewerkstatt:

Bazzar Vertriebs GmbH & Co. KG
=Werkstatt=
Monschauer Str. 7
40549 Düsseldorf
Tel: 0211/ 50 66 96-3
Fax: 0211/ 50 66 96 52

Beachten Sie bei Reparatureinsendungen bitte unsere Garantiebedingungen und legen Sie die ausgefüllte Garantiekarte bei.

Folgendes Zubehör können Sie bei uns bestellen:

Bazzar Universalreiniger	Art. Nr. 99000
Bazzar Flüssig- Entkalker	Art. Nr. 99001
Wasserfilter	Art. Nr. 84291
Brühkopfreinigungsbürste	Art. Nr. 880104

Am einfachsten über unseren Online- Shop unter www.bazzar.de

Im Online- Shop finden Sie auch unsere exzellenten Espressocaffès und diverse Accessoires wie Tassen und Milchkännchen.

GARANTIEBEDINGUNGEN

1. Für dieses Gerät übernehmen wir 2 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Als Nachweis für das Kaufdatum gilt die vom Vertragshändler ausgestellte Garantiekarte, auf der der Name des Händlers und das Kaufdatum angegeben sein müssen (auf dem Kassenbeleg muß vermerkt sein, dass es sich um ein BAZZAR- Gerät handelt).
2. Die Garantie umfaßt die Reparatur der Gerätebestandteile, deren Mängel nachweislich auf Fertigungsfehler zurückzuführen sind.
3. Bei Mängeln, die nicht behoben werden können, bzw. bei wiederholt auftretenden Mängeln gleichen Ursprungs, wird das Gerät - nach unanfechtbarem Ermessen der Herstellerfirma - ersetzt. Für das neue Gerät gilt die Garantiefrist des ursprünglichen Kaufvertrags.
4. Von der Garantieleistung ausgenommen sind Mängel, die durch Fahrlässigkeit oder Nachlässigkeit beim Gebrauch (Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung des Gerätes), durch fehlerhafte Installation, durch Wartung durch nicht ermächtigtes Personal oder durch Transportschäden verursacht wurden. Ebenso grundsätzlich, sämtliche Mängel, die nicht auf Fertigungsfehler zurückzuführen sind, insbesondere Verkalkung und Verschleiß.
   Von der Garantie ausgeschlossen sind ferner Arbeiten im Zusammenhang mit der Installation und dem Anschluß des Gerätes, sowie Wartungsarbeiten, die in der Bedienungsanleitung beschrieben sind.
5. Kein Garantieanspruch besteht ferner bei unsachgemäßem Gebrauch, insbesondere bei gewerblicher Nutzung des Gerätes. Ebenso, falls das Gerät selbst oder durch eine Drittperson geöffnet wurde. Bei technischen Veränderungen/ Umbauten erlischt der Garantieanspruch komplett.
6. Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für direkte oder indirekte Schäden an Personen, Sachen oder Haustieren infolge von Nichtbeachtung der in der Bedienungsanleitung aufgeführten Sicherheitsvorschriften, insbesondere hinsichtlich Installation, Gebrauch und Wartung des Gerätes.
7. Bei unberechtigt eingesandten Reklamationen, insbesondere aufgrund Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, behalten wir uns vor, eine Aufwandsentschädigung in Höhe von € 35,- zzgl. aller angefallenen Transportkosten in Rechnung zu stellen.

GARANTIEKARTE

HINWEISE ZUR GARANTIEABWICKLUNG

Um eine reibungslose Garantieabwicklung zu gewährleisten, bitten wir Sie folgende Punkte zu beachten:

1. Setzen Sie sich bitte zuerst mit uns unter 0211/ 50 66 96-3 in Verbindung, um eine Reparaturnummer zu erhalten.
2. Rücksendungen können nur in der Originalverpackung erfolgen. Transportschäden aufgrund unsachgemäßer Verpackung fallen zu Lasten des Käufers!
3. Bitte füllen Sie diese Garantiekarte vollständig aus und legen Sie sie der Maschine zur Reparatureinsendung bei.

Seriennummer d. Gerätes: _____

Reparaturnummer: _____

Name _____ Vorname _____

Straße/ Hausnummer _____

PLZ _____ Ort _____

Telefon tagsüber _____ Telefon privat _____

Kaufdatum: _____

Händlerstempel:

BAZZAR
STELLA EDITION

BAZZAR CAFFÈ
WWW.BAZZAR.DE

122006