BAZZAR A3 LIVELLO S

Bedienungsanleitung

LUXUS FÜR DEN GAUMEN

BAZZAR CAFFÈ

WWW.BAZZAR.DE

IHRE MASCHINE IM DETAIL

1 – Hauptschalter Ein/Aus
1a – Heizungs- Kontroll- Leuchte
1b – Bereitschaftsanzeige
2 – Dampfventil
3 – Heißwasserventil
4 – Kesseldruckmanometer mit Livello

5 – Dampfrohr
6 – Brühkopf
7 – Restwasser- Auslauf
8 – Tankabdeckung mit Griffen
9 – Pumpendruckmanometer
10 – Heißwasserrohr
11 – Hebel zur Kaffeezubereitung
12 – Tassenstellfläche
13 – Auffangschale mit Griff
14 – Sieb für zwei Portionen
15 – Sieb für eine Portion
16 – Blindsieb für die Brühkopfreinigung
17 – Siebträger für eine Portion
18 – Siebträger für zwei Portionen
19 – Meßlöffel
20 – Stampfer

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 wichtige 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 (2 und 3) und das entsprechende Auslaufrohr (5 und 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 WICHTIGE 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.

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 Druck, mit dem die Pumpe der Maschine arbeitet, richtet sich einzig und allein nach der Mahlung und Dosierung des Kaffeemehls.
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

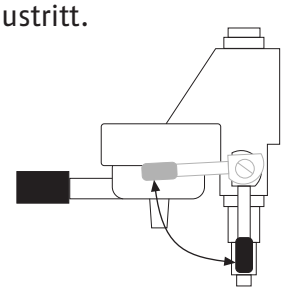
Dieses Kapitel beschreibt sowohl die erste wie auch die tägliche Inbetriebnahme des Gerätes.

1. Heben Sie die Tankabdeckung mit Griffen (8) an, 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 der Hauptschalter (1) an der Vorderseite des Gerätes in der oberen Position (0) steht. Der Hebel für die Kaffeezubereitung (11) sollte in der unteren Postion stehen.

3. Öffnen Sie das Dampfventil (2) gegen den Uhrzeigersinn.

4. Das Gerät nun an das Versorgungsnetz anschließen und den Hauptschalter (1) in die untere Position -1- stellen. Die Heizungskontroll-Leuchte (1a) leuchtet auf und signalisiert, dass das Gerät eingeschaltet ist und aufheizt. Die Kesselbefüllung beginnt, ein Pumpengeräusch sollte zu hören sein. Das Dampfventil geöffnet lassen, bis etwas Dampf aus der Dampfdüse austritt. Anschließend können Sie das Dampfventil (2) wieder schließen.



5. Stellen Sie den Hebel für die Kaffeezubereitung (11) in die obere Position, und lassen etwa eine große Tasse Wasser aus dem Brühkopf (6) laufen. Stellen Sie den Hebel (11) wieder ganz in die untere Position.

6. Das Gerät heizt nun auf. Die Heizungs- Kontroll- Leuchte (1a) leuchtet.

7. Wenn die optimale Temperatur im Kessel erreicht ist, schaltet sich die Heizung im Kessel ab, die grüne Bereitschaftsanzeige (1b) leuchtet. Das Manometer (4) kann in der Aufheizphase ausschlagen, dies ist nicht von Bedeutung.

8. Nehmen Sie einen der 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. 15 Minuten nach der Inbetriebnahme der Fall.

10. Bei der allerersten Inbetriebnahme empfiehlt es sich, vor der Zubereitung von Caffè den Brühkopf gut durchzuspülen. Beziehen Sie dazu wie unter Punkt 5 beschrieben nach der Aufheizzeit etwa 5 große Tassen Wasser. Zwischen den Tassenbezügen sollten kurze Pausen eingehalten werden.

6 – ZUBEREITUNG VON CAFFÉ

Die Maschine muß vor der ersten Caffèzubereitung gemäß dem Kapitel 5 in Betrieb genommen werden und ca. 15 Minuten eingeschaltet sein. So stellen Sie die optimale Temperatur sicher. Auch der Siebträger und das eingelegte Metallsieb müssen vorgewärmt sein.

1. Nehmen Sie den Siebträger aus der Brühgruppe heraus, und entfernen Sie eventuelle Kaffeereste mit einem breiten Borstenpinsel. Lassen Sie ca. eine große Tasse Wasser aus dem Brühkopf herauslaufen (TIPP: so können Sie direkt auch die Tasse vorwämen).

2. Befüllen Sie nun den Siebträger mit gemahlenem Kaffeemehl. Der beigefügte Meßlöffel dosiert gestrichen 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 im entsprechenden Siebträger mit zwei Ausläufen. Bei nur einer Tasse, das flache Metallsieb im Siebträger mit einem Auslauf.

3. Nun muß der Kaffee im Siebträger mittels beigefügtem Stampfer 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 bis zur Markierung (Ring) im Siebträger reichen.

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 fest. Der Siebträger sollte nun in einem 90°– Winkel zur Maschine stehen.

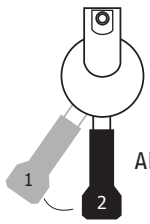


Abb. 6a

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

7. Bringen Sie den Hebel für die Kaffeezubereitung (11) in die waagerechte Position –2– (siehe Abb. 6b)

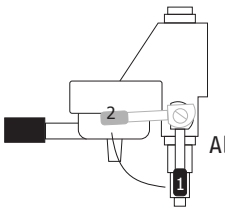


Abb. 6b

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

9. Nur in diesem Moment hat das Pumpendruckmanometer (9) 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, bringen Sie den Hebel für die Kaffeezubereitung wieder in die senkrechte Position –1– (siehe Abb. 6b). Es wird Wasser aus dem Restwasser– Auslauf (7) in die Auffangschale (13) abgegeben.

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

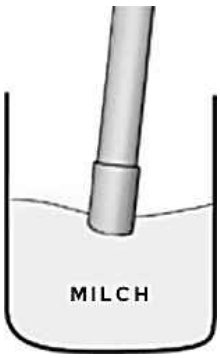
Die Bazzar A3 Livello S verfügt über einen großen Kupferboiler mit 1200ml Volumen. Um eine optimale Dampfproduktion zu gewährleisten, sollte die Maschine bereits ca. 15 Minuten eingeschaltet sein. Wir empfehlen zum Aufschäumen von Milch ein geeignetes Milchkännchen aus Edelstahl zu verwenden, da man dabei die Milchtemperatur 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.

Das Wärmetauscherprinzip der Bazzar A3 Livello ermöglicht eine kontinuierliche Dampfentnahme unabhängig vom Caffèbezug. Sie können demnach gleichzeitig Caffè zubereiten und Dampf entnehmen.

1. Füllen Sie ein 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.

2. **WICHTIG: Öffnen Sie zunächst das Dampfventil (2) für einige Sekunden, bis Dampf aus dem Dampfrohr austritt, BEVOR Sie das Ende des Dampfrohrs in die Milch halten. Sie verhindern dadurch, dass Milch in die Maschine eingesaugt wird. Hierdurch könnten sich teure Wartungsarbeiten ergeben, die nicht unter die Garantieleistung fallen.**

3. Halten Sie den Auslauf des Dampfrohrs (5) zunächst tief in die Milch hinein, um ein Herausspritzen der Milch zu vermeiden.



4. Öffnen Sie nun das Dampfventil (2) 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 (2) wieder zu. Achtung: Das Dampfventil nicht zu fest zudrehen!

8. Wischen Sie Milchreste vom Dampfrohr am besten unmittelbar danach mit einem feuchten Tuch ab.

8 – ENTNAHME VON HEISSWASSER

1. Halten Sie das Heißwasserrohr (10) tief in ein Gefäß (Milchkännchen), um Verbrennungen zu vermeiden.

2. Öffnen Sie das Heißwasserventil (3) durch eine Drehung gegen den Uhrzeigersinn. Es entweicht nun heißes Wasser aus dem Heißwasserrohr (10).

3. Wenn Sie genug Wasser bezogen haben, schließen Sie das Heißwasserventil (3) wieder. **Achtung: das Ventil nicht zu fest zudrehen!**

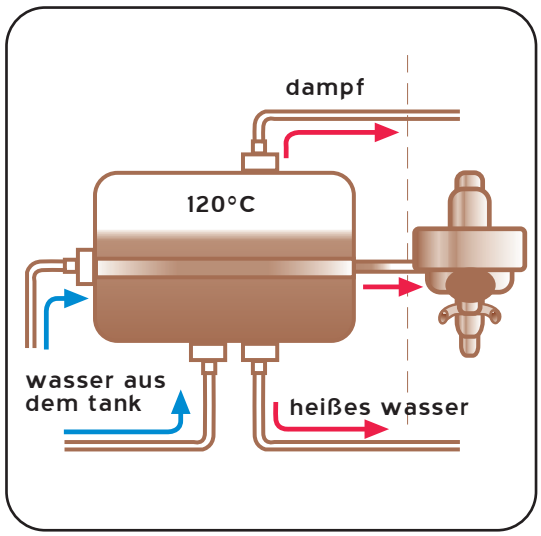
Hinweis:

Das Wärmetauschersystem der Bazzar A3 Livello S ermöglicht die Entnahme von heißem Wasser, z.B. für Tee. Beachten Sie dabei bitte, dass bei der Entnahme von Heißwasser kein Frischwasser aus dem Tank verwendet wird, sondern Brauchwasser aus dem Kessel. Dieses wird nicht automatisch erneuert. Um immer möglichst frisches Teewasser zu erhalten, sollten Sie das Kesselwasser regelmäßig erneuern. Dazu schalten Sie die Maschine nach erreichen der Betriebstemperatur aus, halten ein größeres Gefäß unter das Heißwasserrohr und öffenen das Heißwasserventil (3). Durch den Kesseldruck wird nun das heiße Wasser aus dem Kessel befördert. Allmählich sinkt der Kesseldruck und die Heißwasserentnahme bricht ab. Schließen Sie nun das Heißwasserventil (3) wieder. Wenn Sie jetzt die Maschine wieder einschalten, wird das entnommene Wasser automatisch durch frisches Wasser aus dem Tank ersetzt.

Funktionsweise der Bazzar A3 Livello S

Der Kupferkessel mit 2150ml Volumen wird zu 2/3 mit Wasser befüllt. Dieses wird konstant auf ca. 120°C erhizt. Dadurch steht im oberen Teil des Kessels immer Dampf zur Verfügung. Die optimale Temperatur für die Espressozubereitung liegt aber bei ca. 90–95°C. Daher verläuft durch das umgebende 120°C heiße Wasser eine separate Kupferleitung, der Wärme-tauscher.
Durch diese Leitung wird zur Espressozubereitung frisches Wasser aus dem Tank gepumpt und erhitzt sich beim Durchlauf auf die optimalen 90–95°C.

Hinweis:
Bei längeren Standzeiten der Maschine im eingeschalteten Zustand erhitzt sich auch das Wasser im Wärmetauscher zu stark. Daher sollte vor der Zubereitung von Caffè immer etwas Wasser aus dem Brühkopf bezogen werden.



Die Abbildung zeigt eine stark schematische Darstellung des technischen Aufbaus der Maschine. Man erkennt deutlich die separaten Kreisläufe für Heißwasser- und Espressobezug.

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.

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 (13) nach vorne herausziehen und ausspülen.

WÖCHENTLICHE REINIGUNG:

5. 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 betätigen den Hebel für die Kaffeezubereitung (11). Ca. 5-7 Sekunden laufen lassen und Hebel wieder ganz nach unten stellen. Dabei entleeren sich aus dem Restwasser- Auslauf (7), die im Reiniger gelösten Öle, Fette und Wachse des Kaffees.
   Diesen Vorgang wiederholen Sie ungefähr 10 mal, ohne den Siebträger aus dem Brühkopf zu nehmen. Danach das Blindsieb ausspülen, das gleiche anschließend mit frischem Wasser durchführen, um Reste des Reinigungsmittels wegzuspülen.

6. Die Brühkopfdichtung um die Dusche im Brühkopf, mit einer Brühkopf- Reinigungsbürste (Art.Nr. 880104) von Kaffeeresten befreien. Die Brühkopfdichtung ist ein Verschleißteil, sie sollte - je nach Benutzung- alle 1-2 Jahre gewechselt werden. Wenden Sie sich hierzu bitte an den Kundendienst.

10- ENTKALKUNG DER MASCHINE

Eine regelmäßige Entkalkung der Maschine ist auch bei Verwendung eines Wasserenthärters erforderlich, um jegliches Verkalken zu verhindern.
Der Einsatz von Wasserfiltern ist ab einem Härtegrad von 8° dH erforderlich.
Den Härtegrad Ihres Wassers können Sie beim zuständigen Wasserwerk erfragen.

Unabhängig vom Härtegrad und der Häufigkeit der Benutzung empfehlen wir eine Entkalkung mindestens alle 2 Monate. In einigen Gebieten kann eine Entkalkung aber durchaus auch häufiger erforderlich sein. Beachten Sie, dass Kalkschäden nicht unter die Garantieleistung fallen.

Bevor Sie mit der Entkalkung der Maschine beginnen, lesen Sie bitte diesen Abschnitt genau durch:

Vor der Entkalkung sollte eine Brühkopfreinigung erfolgen. Siehe hierzu Seite 11.

Verwenden Sie bitte nur den Bazzar Flüssig- Entkalker, der mit unseren Modellen getestet wurde und optimale Ergebnisse erzielt. Er verhindert die Schaumentwicklung im Kessel, die sonst zu Komplikationen bei der Entkalkung und einer Beschädigung des Gerätes führen kann. Niemals Essig verwenden!!!

Entfernen Sie eventuell angesteckte Filterkartuschen vom längeren Schlauch, der in den Wassertank ragt.

Die empfohlene Dosierung (Bazzar Entkalker ca. 200ml auf eine Tankfüllung) des Entkalkers in den Tank geben, mit Wasser auffüllen und die Maschine gemäß Anleitung in Betrieb nehmen.

1. Maschine aufheizen lassen. Ein geeignetes Gefäß (großes Milchkännchen) mit mindestens 500 ml Fassungsvermögen unter den Heißwasserauslauf (7) stellen.

2. Wenn die Maschine die Betriebstemperatur erreicht hat, schalten Sie sie wieder aus und öffnen den Heißwasserhahn. Durch den Kesseldruck wird nun heißes Wasser durch den Hahn gedrückt, bis der Kesseldruck abgebaut ist.

3. Sobald kein Wasser mehr aus dem Heißwasserrohr fließt, drehen Sie den Heißwasserhahn wieder zu und schalten die Maschine wieder ein. Dabei sollte das Dampfventil geöffnet sein.

4. **Die Maschine ersetzt nun das entnommene Wasser aus dem Kessel automatisch, und bezieht dabei den Entkalker aus dem Tank. Sie hören ein Pumpengeräusch. Sollte die Maschine nicht unmittelbar wieder den Kessel auffüllen, schalten Sie sie bitte aus, und verständigen den Kundendienst.**

5. Warten Sie, bis die Maschine wieder aufgeheizt hat und die grüne Lampe aufleuchtet.

6. Schritt 2 bis 4 mindestens drei bis 4 Mal wiederholen, um sicherzustellen, dass sich ausreichend Entkalker im Kessel befindet.

7. Nun auch durch die Brühgruppe Wasser laufen lassen. Dazu einfach den Hebel für die Kaffeezubereitung (11) nach oben stellen, und ca. 2 große Tassen Wasser beziehen (ca. 30 Sek. laufen lassen). Nun befindet sich der Entkalker auch in der separaten Zuleitung des Wärmetauschers.

8. Blindsieb in den Siebträger einsetzen, den Siebträger in die Brühgruppe einspannen und den Hebel für die Kaffeezubereitung nach oben stellen. 10- 15 Sekunden laufen lassen, danach den Hebel wieder ganz nach unten stellen. Diesen Vorgang ungefähr 4 mal wiederholen. Blindsieb danach entfernen.

9. **Das Gerät jetzt bitte AUSSCHALTEN und den Entkalker ca. 30 Minuten einwirken lassen!**

10. Anschließend den Tank leeren, ausspülen und mit frischem Wasser auffüllen. Führen Sie die Schritte 1 bis 7 mehrmals mit frischem Wasser durch, um Reste des Entkalkers vollständig auszuspülen (mindestens 1 komplette Tankfüllung).

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 am besten mit einer Brühkopf-Reinigungsbürste (Art.Nr. 880104) 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.

3. Die Maschine läßt sich nicht einschalten, oder schaltet sich plötzlich selber ab.

Mögliche Ursache:
Die Bazzar A3 Livello S verfügt über eine automatische Abschaltung sämtlicher Funtionen bei Wassermangel, die durch einen Kontakt unterhalb des Wassertanks durch das Gewicht ausgelöst wird. Auch wenn sich noch etwas Wasser im Tank befindet, reicht das Gewicht manchmal nicht aus, um den Kontakt auszulösen. Befüllen Sie den Tank mit ausreichend Wasser, die Maschine sollte sich dann wieder einschalten lassen.

12 – TIPPS UND TRICKS

Zubereitung von Cappuccino

Ein Cappuccino ist nichts 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.

Gleichzeitig (oder anschließend) wird die Milch aufgeschäumt und erhitzt und danach 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 oder Caffè Latte

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.

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 u.a. bei uns bestellen:

Blindsieb	Art. Nr. 84294
Bazzar Universalreiniger für Espressomaschinen	Art. Nr. 99000
Bazzar Flüssig- Entkalker	Art. Nr. 99001
Wasserfilter	Art. Nr. 84291
Brühkopf- Reinigungsbürste	Art. Nr. 880104

Am einfachsten über unseren Online- Shop unter www.bazzar.de oder auch per Fax unter 0211/ 50 66 96 -52.

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 Bedienungs-anleitung des Gerätes), durch fehlerhafte Installation, durch Wartung durch nicht ermächtigtes Personal oder durch Transportschäden verursacht wurden. Ebenso grundsätzlich, sämtliche Mängel, die nicht auf Fertigungs-fehler 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 EUR 35,- und 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 und Hausnummer

PLZ und Ort

Telefon tagsüber

Telefon privat

BITTE LEGEN SIE DEN KAUFBELEG IN KOPIE DER REPARATUREINSENDUNG BEI!

BAZZAR
A3 LIVELLO S

BAZZAR CAFFÈ
WWW.BAZZAR.DE