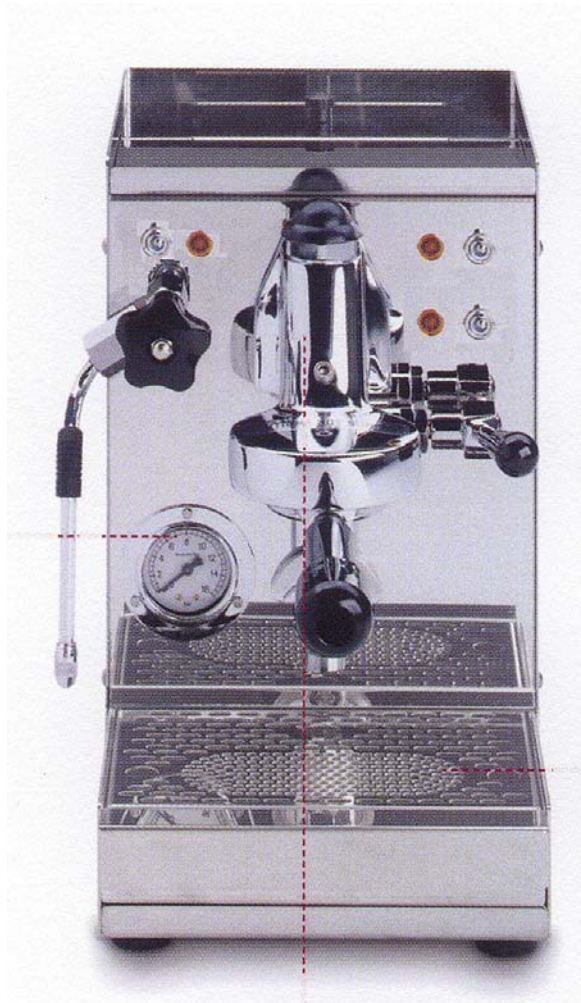




BEDIENUNGSANLEITUNG



VITUDURUM V2

Professionelle Gastrotechnik für den anspruchvollsten Kaffeegenuss

Danke!

Besten Dank für den Kauf einer VITUDURUM V2, einer Kaffeemaschine für höchste Ansprüche. Die Kunst, einen perfekten Espresso oder Latte Macchiato zuzubereiten haben die Italiener in den 60er Jahren des letzten Jahrhunderts erfunden. Neue Maßstäbe setzte die 1961 auf den Markt gekommene Maschine Faema E 61, welche erstmals den neuen und mittlerweile legendären Brühkopf mit Thermozyklisation besitzt.

Die VITUDURUM V2 baut auf denselben Komponenten auf, so dass das Prinzip dasselbe bleibt: Perfekter „caffé“ wird mit konstanter Temperatur und konstantem Druck extrahiert. Der schwere Brühkopf ist ein optimaler Wärmespeicher. Ergänzt haben wir dieses „Pièce de résistance“ mit einem hochwertigen Innenleben und Kupferverrohrungen sowie einer Verkleidung aus Edelstahl; das Design passt sich der Funktion an.

Wie jede Kunst gilt es auch die der Kaffeezubereitung richtig zu erlernen. Aber keine Angst, es ist keine Zauberei. Mit etwas Übung gelingen Ihnen schon nach kurzer Zeit Espresso und Cappuccini, wonach alles andere nur noch kalter Kaffee sein wird.

Bitte befolgen Sie diese Bedienungsanleitung. Sie hilft Ihnen, Ihr Gerät optimal zu nutzen und zu pflegen.

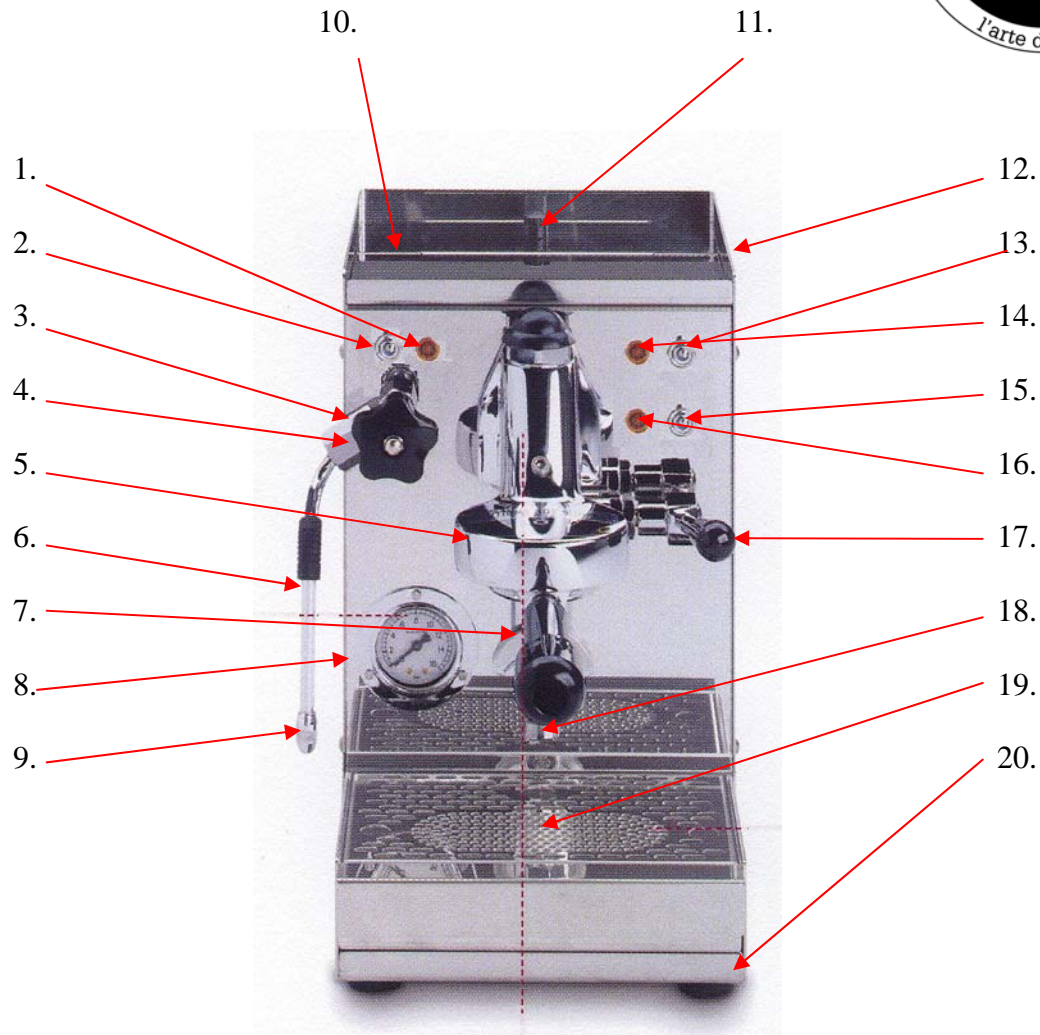
Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Im letzten Teil findet sich ein Logbuch für die Einträge der Service- und Pflegearbeiten.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit Ihrer neuen Maschine und danken für Ihr Vertrauen.

Mit freundlichen Grüßen

VITUDURUM.COM
Frauenfelderstrasse 74
8404 Winterthur

VITUDURUM V2



1.2 Übersicht

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1. Betriebslampe (gelb) | 11. Wassertankabdeckklappe |
| 2. Hauptschalter | 12. Gehäuse aus Edelstahl |
| 3. Drehhahn für Dampf & heisses Wasser | 13. Schalter für Dampf |
| 4. Kugelgelenk | 14. Kontrolllampe Dampf (gelb) |
| 5. Faema E61 Brühgruppe | 15. Schalter Pumpe (Teewasserbezug) |
| 6. Dampfrohr | 16. Kontrolllampe Pumpe (gelb) |
| 7. Siebträger | 17. Hebel für Kaffeeausgabe |
| 8. Manometer für Brühgruppe (max. 16 bar) | 18. Entlastungsventil |
| 9. Dampfdüse | 19. Tropfschale mit Tassenrost |
| 10. Tassenablage (indirekt beheizt) | 20. GummifüÙe (höhenverstellbar) |

Inhaltsverzeichnis

Kapitel	Seite
1. Vor dem ersten Gebrauch	5
1.1 Zeichenerklärung	5
1.2 Übersicht	3
1.3 Enthaltene Zubehör	5
2. Bestimmungsgemäße Verwendung	6
2.1 Allgemein	6
2.2 Verwendungszweck	6
2.2 Sicherheitshinweise	6/7
3. Bedienung	8
3.1 Erste Inbetriebnahme	8
3.2 Bedienung allgemein	9
3.3 Kaffeezubereitung	9
3.4 Tipps für den optimalen Kaffeegenuss	10
3.5 Selbsthilfe bei Fehlersuche	10
3.6 Teewasserbezug	11
3.7 Dampfentnahme	11
3.8 Milch schäumen	12
4. Pflege und Reinigung	13
4.1 Tägliche Reinigung	13
4.2 Wöchentliche Reinigung	13
4.3 Entfettung Brühgruppe	13
4.4 Entkalkung Kaffeekreislauf	14
5. Service und Reparaturen	15
5.1 Wartungsarbeiten Brühgruppe	15
5.2 Reparaturen / Servicearbeiten	15
6. Technische Daten	16
Service & Garantieheft	17

1 Vor dem ersten Gebrauch

1.1 Zeichenerklärungen

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch. Auf der ersten Umschlagseite (Seite 3) finden Sie eine Übersicht, welche Ihnen hilft, diese Bedienungsanleitung zu verstehen.

Beachten Sie die Sicherheitshinweise. Nichtbeachten der Hinweise kann zu Personen und Sachschäden führen.

In der Beschreibung finden sich viele nützliche Tipps und Sicherheitshinweise.



→ TIPPS zur besseren Nutzung



→ SICHERHEITSHINWEIS zum Schutz von Mensch und Maschine

Zahlen in (KLAMMERN) beziehen sich auf die Legende in der Übersicht auf Seite 3.

1.2 Übersicht

Schlagen Sie Seite 3 auf. Hier finden Sie die Übersicht über die Maschine und ihre Bedienungselemente.

1.3 Enthaltene Zubehör

- Bedienungsanleitung
- 1er Siebeinsatz (7 g)
- 2er Siebeinsatz (14 g)
- Profisiebträger mit einem Auslauf
- Profisiebträger mit Doppelauslauf
- Maßlöffel 7g
- Blindsiebeinsatz
- Kaffeestopfer
- Entfettungsmittel
- Wasserfilter
- Nylonbürste

2 Bestimmungsgemäße Verwendung und Sicherheit

2.1 Allgemein

Diese Bedienungsanleitung bezieht sich auf die VITUDURUM V2 mit Wassertank. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zur Zubereitung von Kaffee oder Tee. Bei Nichtbeachten dieser Bedienungsanleitung erlischt jeglicher Garantie- oder Haftungsanspruch.

2.2 Verwendungszweck

Zubereitung von Kaffee und Kaffeemischgetränken. Erwärmen und/oder Schäumen von Milch sowie Bezug von Teewasser.

Die Verwendung ist ausschließlich für den privaten Gebrauch vorgesehen.

2.3 SICHERHEITSHINWEISE

- Vor Inbetriebnahme die Bedienungsanleitung vollständig durchlesen.
- Das Gerät nie mit beschädigtem Netzkabel betreiben.
- Das Gerät nur an ein Stromnetz gemäß dem an der Innenseite der Tropfschale (1) angebrachtem Typenschild anschließen. Der Anschluss muss geerdet sein.
- Das Gerät nicht auf nasser Oberfläche in Betrieb nehmen. Vor Feuchtigkeit schützen.
- Das Gerät nicht Frost oder großer Hitze aussetzen.
- Das Gerät keinen Witterungseinflüssen aussetzen.
- Das Gerät nur auf stabilen, ebenen Oberflächen aufstellen.
- Für die Reinigung nur die vom Hersteller empfohlenen Mittel verwenden.
- Den Wasserbehälter nur an dem vom Stromnetz getrennten Gerät auffüllen.
- Das Gerät nie mit stark kalkhaltigem Wasser betreiben. Bei Verwendung von hartem Wasser ist das Gerät entsprechend häufig zu entkalken. Die Verwendung eines Wasserenthärtungsfilters wird empfohlen (→ Als ZUBEHÖR erhältlich).
- Die Maschine ist für den ausschließlichen Gebrauch gemäß dem vom Hersteller vorgegebenen Verwendungszweck (Punkt 2.2) vorgesehen.
- Das Gerät außer Reichweite von Kindern und Haustieren aufstellen.



ACHTUNG HEISS!

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

- Brühkopf
- Verchromte Teile des Siebträgers
- Dampfrohr und Düse
- Wasserrohr

Haftung und Garantie:

Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für eventuelle Schäden an Personen oder Sachgegenständen, welche aufgrund von Zweckentfremdung, falscher Bedienung oder

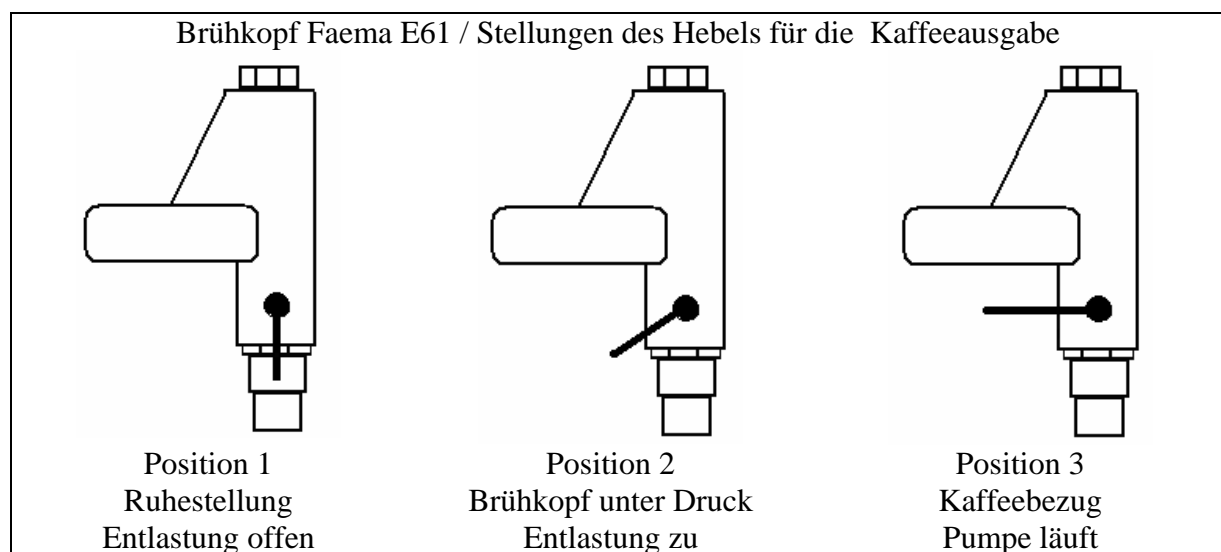
3. Bedienung

3.1 Erste Inbetriebnahme

Stellen Sie die Maschine auf einen ebenen, belastbaren Untergrund. Stellen Sie sicher, dass alle GummifüÙe (20) gleichmäßig aufliegen und die Maschine waagrecht steht. Kleine Niveauunterschiede können durch Drehen an den FüÙen ausgeglichen werden.

Kontrollieren Sie jetzt:

- ➔ Netzstecker ist nicht angeschlossen!
- ➔ Hauptschalter ist auf „OFF“ (zeigt nach Oben!)
- ➔ Hebel für Kaffeeausgabe (17) zeigt nach unten / Position 1 (Zeichnung unten)
- ➔ Drehhahn für Dampf/Wasser(3) ist geschlossen
- ➔ Tropfschale (19) ist korrekt eingehängt.



Entfernen Sie jetzt die Wassertankabdeckung (11) und entnehmen Sie den Wassertank. Waschen Sie den Tank mit sauberem Wasser aus und setzen Sie ihn mit kaltem Wasser gefüllt wieder ein.



Achten Sie darauf, dass die Wasserschläuche nicht geknickt sind.
Setzen Sie den Siebträger (7) ein.

Die Maschine am Stromnetz anschließen und am Hauptschalter (2) in Betrieb setzen. Die gelb Kontrolllampe (1) leuchtet auf. Nach ein paar Sekunden hören Sie, wie sich die Maschine automatisch befüllt. Öffnen sie nun den Drehhahn für Dampf & Wasser (3) und entlüften sie so die Maschine. Sobald Wasser aus der DampfduÙe kommt oder die Pumpe abstellt, ist der Boiler gefüllt und sie können den Drehhahn (3) wieder schliessen.

Das Aufheizen beginnt. Nach ein paar Minuten fängt der Brühkopf an sich zu erwärmen.

Für ein optimales Kaffeergebnis empfehlen wir eine Aufheizzeit von ca. 10 Minuten, bis die Thermostromkung den Brühkopf und Siebträger so erwärmt hat, dass dieser nicht mehr angefasst werden kann.



Total Aufheizzeit: ca. 10 Minuten; der Bezug des ersten Kaffees kann jetzt erfolgen.

3.2 Bedienung allgemein

Der oben beschriebene Vorgang gilt für jeden Fall, wenn der Boiler komplett entleert wurde. Für den täglichen Gebrauch besitzt die Maschine einen automatischen Niveaueausgleich. Wir empfehlen, den Wassertank täglich zu leeren und mit frischem Wasser zu befüllen. Stellen Sie sicher, dass hierfür der Hauptschalter auf „OFF“ und die Maschine vom Stromnetz getrennt ist.

3.3 Kaffeezubereitung

Benutzen Sie den Siebeinsatz für 1 Portion für die Zubereitung von einer Tasse, den Siebeinsatz für 2 Portionen für die Zubereitung von zwei Tassen Espresso oder Kaffee. Verwenden Sie die entsprechenden Siebträger.

Befüllen Sie den Siebeinsatz für eine Portion mit 7 Gramm frisch gemahlten Kaffeemehl und verteilen dieses gleichmäßig.



Verwenden Sie hierfür den mitgelieferten Maßlöffel bis Sie die richtige Menge im Gespür haben.

Den Stopfer mit entsprechendem Druck auf den Kaffee Kuchen pressen. (ca. 15 kg) Wie stark Sie den Kaffee pressen hängt auch von der Menge und vom Mahlgrad ab sowie vom gewünschten Resultat, das Sie erzielen möchten. Entfernen Sie vor dem Einspannen die Kaffeekrümel auf dem Rand des Siebträgers. Spannen Sie nun den Siebträger in den Brühkopf ein und ziehen Sie diesen an.

Den Hebel für Kaffeeausgabe (17) nun ganz nach oben stellen (Position 3). Sie hören, wie die Pumpe anläuft und der Druck im Manometer (8) zu steigen beginnt; die Extraktion beginnt.

Wenn sich die gewünschte Menge Kaffee in der Tasse befindet, stellen Sie den Ventilhebel wieder ganz nach unten (Position 1). Das Dreiwegventil wird somit geöffnet. Der Druck kann sich jetzt abbauen und das restliche Wasser aus dem Brühkopf entleert sich in die Tropfschale.

Für ein optimales Ergebnis dauert ein Brühvorgang rund 25 Sekunden, egal welche Art Kaffee (Lungo, Espresso, Creme / eine oder 2 Tassen) Sie beziehen. Hierfür sind eine genaue Dosierung des Kaffeemehls, eine entsprechende Mahlung sowie der Anpressdruck des Kaffeekuchens maßgebend.



3.4 Tipps für den optimalen Kaffeegenuss



Frisch gemahlene Kaffee verwenden! Wir empfehlen hierfür den Gebrauch einer hochwertigen Kaffeemühle mit einstellbarem Scheibenmahlwerk, da der optimale Mahlgrad in Abhängigkeit von Röstgrad, Temperatur und Luftfeuchtigkeit steht.



Entleeren Sie den Siebträger nach jedem Gebrauch und spannen Sie diesen anschließend wieder lose ein, dadurch bleibt das ganze System heiß.



Verwenden Sie vorgewärmte Tassen.

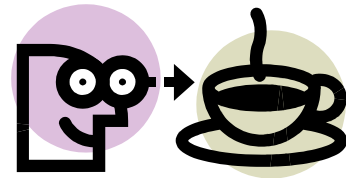


Spülen Sie die Maschine vor dem täglichen Gebrauch oder wenn sie länger gestanden ist. Hierfür eine Tasse Wasser auf dem Brühkopf (Kaffeebezug) laufen lassen.



Wechseln Sie täglich das Wasser im Wassertank.

3.5 Selbsthilfe bei Fehlersuche



Unterextraktion

→ Der Kaffee läuft zu schnell, zu geringer Druckaufbau, schlechte und keine Cremabildung.

Der Brühvorgang dauert keine 20 Sekunden, der Druckaufbau im Brühkopf liegt unter 9 bar. Der Kaffee schmeckt dominant sauer mit wenig Aroma, die Crema (falls vorhanden) ist hell und zerfällt schnell.

- Kaffeemehl zu grob gemahlen → feiner Mahlen
- Kaffeemenge zu gering → Masslöffel richtig füllen
- Zu geringer Druck mit dem Stampfer auf Kaffeekuchen → mehr Druck ausüben (ca. 15 kg!)

Überextraktion

→ Kaffee läuft zu langsam / zu hoher Druckaufbau

Der Brühvorgang dauert über 30 Sekunden, der Druckaufbau im Brühkopf liegt über 13 bar. Der Kaffee schmeckt bitter und ist zu kräftig. Die Crema ist dunkel bis schwarz mit kleinen weißen Luftbläschen.



→ Brühvorgang abbrechen, Druck entlasten (Hebel für Kaffeeausgabe auf Position 1)

- Kaffeemehl zu fein gemahlen → gröber Mahlen
- Kaffeemenge zu viel → weniger Kaffeemehl verwenden
- Zu großer Druck mit dem Stampfer auf Kaffeekuchen → weniger Druck ausüben

Wir empfehlen, jeweils nur ein Parameter zu verändern und das Ergebnis anschließend erneut zu prüfen.

3.6 Teewasserbezug

Ein geeignetes Gefäß unter den Auslauf des Dampfrohres (9) halten.

Drehhahn (3) gegen den Uhrzeigersinn öffnen.

Pumpe (15) betätigen und heisses Wasser beziehen.

Pumpe (15) abschalten und Drehhahn (3) schliessen.



Vorsicht Verbrühungsgefahr!



Fassen sie das Dampfrohr nur an der hierfür vorgesehenen Isolation an.



Halten Sie den Auslauf am Anfang des Bezuges IN das Gefäß, da zu Beginn Dampf mit dem Wasser entweicht und es Spritzer geben kann. Nach kurzer Zeit fließt jedoch ein ruhiger Wasserstrahl.

3.7 Bedienung heißer Dampf

Dampfschalter (13) betätigen, gelbe Kontrollleuchte brennt. Der Aufheizungsprozess dauert ca. 2 Minuten.

Ein geeignetes Gefäß unter die Dampfdüse (9) halten.

Drehhahn (3) öffnen und Dampf beziehen.

→ am Anfang kommt relativ viel Wasser mit, da der Boiler bis oben mit Wasser gefüllt ist. Wir empfehlen dieses Wasser durch einen kurzen Dampfbezug vorgängig zu entfernen.

→ **Nach dem DAMPFBEZUG den Dampfschalter (13) ausschalten, die gelbe Kontrollleuchte erlischt. Durch betätigen der Pumpe (15) den Boiler wieder befüllen, bis aus der Dampfdüse konstant Wasser fließt.**

Vorsicht Verbrühungsgefahr!



Fassen Sie das Dampfrohr nur an der hierfür vorgesehenen Isolation an!



Halten Sie die Düse am Anfang des Bezuges IN das Gefäß, da zu Beginn Dampf und Wasser entweicht und es Spritzer geben kann. Nach kurzer Zeit jedoch entweicht nur heißer Dampf.

3.8 Milch schäumen

Füllen Sie ein geeignetes Gefäß (Milchkännchen aus Edelstahl mit Griff) maximal halbvoll mit kalter Milch.

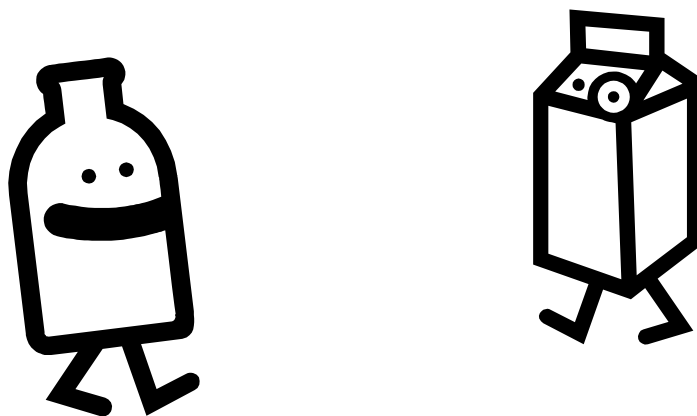
Tauchen Sie die Dampfdüse (9) tief in die Milch ein. Öffnen Sie den Drehhahn (3).

Sobald kontinuierlich Dampf austritt, führen Sie das Ende der Düse bis knapp unter die Milchoberfläche. Sie hören nun ein schlürfendes Geräusch: Grober Milchschaum entsteht. Das Volumen nimmt zu.

Ist die Milchkanne nun satt mit Milchschaum gefüllt, fängt man an, die Milch zu „rollen“. Hierfür steckt man die Düse ein wenig tiefer und beginnt mit einer kreisenden Bewegung. Hierbei entsteht ein kompakter, cremiger Milchschaum mit feinen Blässchen. Wichtig bei der ganzen Milchsäumung ist die Temperaturüberwachung.

- Grober Milchschaum nur bis ca. 35 °C herstellen, Milchkanne ist handwarm
- Feiner Milchschaum (rollen), ab 35 °C bis maximal 70 °C (Milchkanne ist nun so heiß, dass diese nicht mehr berührt werden kann!).
- Weiteres Erhitzen der Milch zerstört den feinen Milchschaum wieder.

Nach jedem Schäumen die Dampfdüse mit einem feuchten Lappen sofort reinigen und durch einen kurzen Dampfausstoß die Düse ebenfalls von innen von allfälligen Milchrückständen befreien.



4. Pflege und Reinigung

Wenn Sie die nachfolgenden Hinweise beachten, tun Sie Ihrer Maschine einen großen Gefallen. Sie wird es Ihnen durch eine lange Lebensdauer und viele köstliche Kaffees danken.

4.1 Täglich Reinigung

Siebträger und Tropfschale leeren und mit klarem Wasser spülen.
Das Gehäuse mit einem feuchten Lappen (Mikrofaser) reinigen.



Nie scheuernde Reinigungsmittel verwenden!

4.2 Wöchentlich Reinigung

Siebeinsätze aus Siebträger entfernen und mit Handbürste unter fließendem Wasser reinigen.

Nach der ersten Grundreinigung mit der Nylonbürste das Blindsieb (im Lieferumfang) in den Siebträger einlegen. Spannen Sie nun den Siebträger lose in die Maschine ein. Schalten Sie die Pumpe ein (Kaffeebezug), so dass das Wasser über das Blindsieb läuft und so die Kaffeepulverreste auf der Brühkopfdichtung herunterschwemmt.

Wiederholen Sie diesen Vorgang bis sich keine Pulverrückstände mehr im Blindsieb befinden.

Entfernen Sie den Wassertank und spülen diesen ebenfalls gründlich aus.

4.3 Entfettung Brühgruppe



Entfetten sie die Brühgruppe monatlich (nach Bezug von ca. 120 Kaffees oder 1 kg.).

Nach der Grundreinigung geben Sie einen Teelöffel Kaffeentfettungspulver in das Blindsieb und spannen dieses ein. Betätigen Sie nun den Kaffeebezug, bis sich der Druck auf rund 13/14 bar stabilisiert. Schalten Sie nun die Pumpe aus indem Sie den Hebel für Kaffeeausgabe (15) in der mittleren Position belassen (Position 2). Warten Sie 2 Minuten, dann lösen Sie den Druck (Position 3). Dunkler Schaum entweicht nun durch das Entlastungsventil (16). Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis weißer Schaum kommt.

Spülen Sie im Anschluss alle Teile (inkl. Brühkopf) gründlich durch, indem sie wiederum Wasser über den Brühkopf schwemmen (Siehe 4.2, Wöchentliche Reinigung).

Kontrollieren Sie den Wasserenthärter und tauschen diesen allenfalls aus (alle 2 bis 3 Monate, je nach Gebrauch und Wasserhärte).

4.4 Entkalkung des Kaffeekreislaufes

Eine regelmäßige Entkalkung der Maschine ist auch bei Verwendung eines Wasserenthärterers unumgänglich um jegliches Verkalken zu verhindern. Beim Einsatz von Wasserfiltern empfehlen wir eine Entkalkung von zwei bis drei Mal im Jahr, je nach Häufigkeit der Verwendung. Ohne Wasserfilter muss die Maschine jeden Monat entkalkt werden.



Ein typisches Zeichen, dass eine Entkalkung ansteht ist, wenn die Brühgruppe nicht mehr richtig heiß wird.

Vorgehen

- Maschine muss betriebsbereit sein
- Entfernen Sie den Entkalkungsfilter vom Wasserschlauch.
- Füllen Sie 1/2 Liter Entkalkungsmittel und 1/2 Liter Wasser in den Wassertank.
- Durch Öffnen des Hebel für Kaffeebezug (17) 2 dl Wasser durch die Brühgruppe in ein Gefäß laufen lassen. Belassen sie den Hebel in geöffneter (Position 3) und stellen die Maschine am Hauptschalter (2) ab.
- Ca. 5 Minuten warten und das Entkalkungsmittel einwirken lassen.
- Vorgang wiederholen, bis der ganze Tank leer ist. Nie länger als maximal 1 Minute Pumpe laufen lassen!
- Tank entfernen, spülen und mit frischem Wasser wieder einsetzen.
- Die Maschine jetzt wieder wie unter 3.1 / Erste Inbetriebnahme entlüften und befüllen.
- Auf die gleiche Art und Weise die Maschine spülen, bis der Tank leer ist.
- Frisches Wasser nachfüllen und neuer Kalkfilter aufstecken.



Verwenden Sie das Vitudurum Entkalkungsmittel.



Niemals Essig zum Entkalken verwenden.



Pumpe nie länger als eine Minute am Stück laufen lassen. Ansonsten kann die Maschine durch Überhitzung Schaden nehmen.



Putzen Sie allfällige Rückstände des Entkalkungsmittels sofort mit Wasser und einem weichen Lappen vom Gehäuse, da sonst Flecken entstehen können.

5. Service und Reparaturen

Wir empfehlen, das Gerät alle 2 Jahre von einer autorisierten Servicestelle warten zu lassen. Somit entfallen auch die meisten unten aufgeführten Wartungsarbeiten.

5.1 Wartung Brühgruppe

Dichtungen inkl. Duschsieb wechseln.
Thermozirkulation entkalken.

5.2 Reparaturen und Servicearbeiten

Lassen Sie alle Service- und Reparaturarbeiten nur bei einer autorisierten Servicestelle ausführen. Garantieleistung können nur von diesen Werkstätten ausgeführt werden!

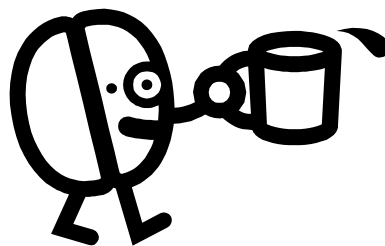
Autorisierte Servicestellen finden Sie auf:

www.vitudurum.com

Vitudurum.com
Frauenfelderstr. 74
8404 Winterthur
info@vitudurum.com

Tel : 0041 (0)52 246 02 02

Fax: 0041 (0)52 246 02 00



6. Technische Daten

Gehäuse:	Edelstahl
Chassis	Edelstahl
Brühgruppe:	Faema E61 mit manuellem Dreiwegventil, Messing verchromt
Griffe:	Bakelit (handgefertigte Griffsets aus diversen Holzarten gegen Aufpreis)
Boiler:	Einkreissystem aus Kupfer und Messing, Inhalt ca. 1.5 l
Verrohrung:	Kupfer
Druck:	max. 18 bar
Tank:	3 Liter Frischwassertank
Sicherheit:	Abschaltautomatik bei Wassermangel, Sicherheitsthermostate
Gewicht:	ca. 18 kg
Pumpe:	Vibrationspumpe
Breit/Höhe/Tiefe	223 mm / 365mm / 405mm
Anschluss	240 V
Leistung	1100 Watt

Garantiebestimmungen

Garantiedauer: 2 Jahre

Die Garantie ist nur gültig wenn: a: ein original Kaufbeleg vorgelegt wird.
 b: Original Service- und Garantiekarte ausgefüllt wurde.

Die Garantieleistung beinhaltet Störungen, welche aufgrund technischer Defekte auftreten. Falsches Bedienen, Kalk oder ein unbefriedigendes Kaffeeergebnis fallen nicht unter die Garantie. Bruch oder anderweitige Beschädigung fallen nicht unter die Garantie. Der Garantieanspruch muss entweder bei der Verkaufsstelle oder direkt bei uns beantragt werden. Der Garantieantrag hat unmittelbar bei der Abgabe des Gerätes zu erfolgen. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen. www.vitudurum.com oder auf Verlangen.

Abholservice: Bitte rufen Sie uns an, damit wir Ihr Gerät bei Ihnen Zuhause abholen lassen können (gegen Verrechnung).

Garantie - und Servicekarte Vitudurum V2

Gerätenummer: _____ Kaufdatum: _____

Schulung und Instruktion durch:

Herr Frau _____

inkl. Inbetriebnahme

ohne Inbetriebnahme

Folgende Instruktionen wurden abgegeben:

Inbetriebnahme

Kaffeezubereitung

Bohnenwahl

Mahlgrad

Kaffeezubereitung

Extraktion (Über- oder Unterextraktion)

Teebezug

Dampfbezug

Pflege

Milch richtig schäumen

Reinigung

Entfettung

Entkalkung

Datum, Stempel, Unterschrift des Verkäufers _____

Ihr Servicepartner

www.vitudurum.com

Wir empfehlen, alle zwei Jahre einen Service in einer Fachwerkstätte ausführen zu lassen.

Datum / Stempel / Unterschrift	Datum / Stempel / Unterschrift
Datum / Stempel / Unterschrift	Datum / Stempel / Unterschrift

Diese Service- und Garantiekarte hilft Ihnen, Ihr Gerät optimal zu pflegen und allfällige Garantieansprüche geltend zu machen.