



# BEDIENUNGSANLEITUNG



## VITUDURUM V4

**Professionelle Gastrotechnik für den anspruchvollsten Kaffeegenuss**

## **Danke!**

Besten Dank für den Kauf einer VITUDURUM V4, 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 V4 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.

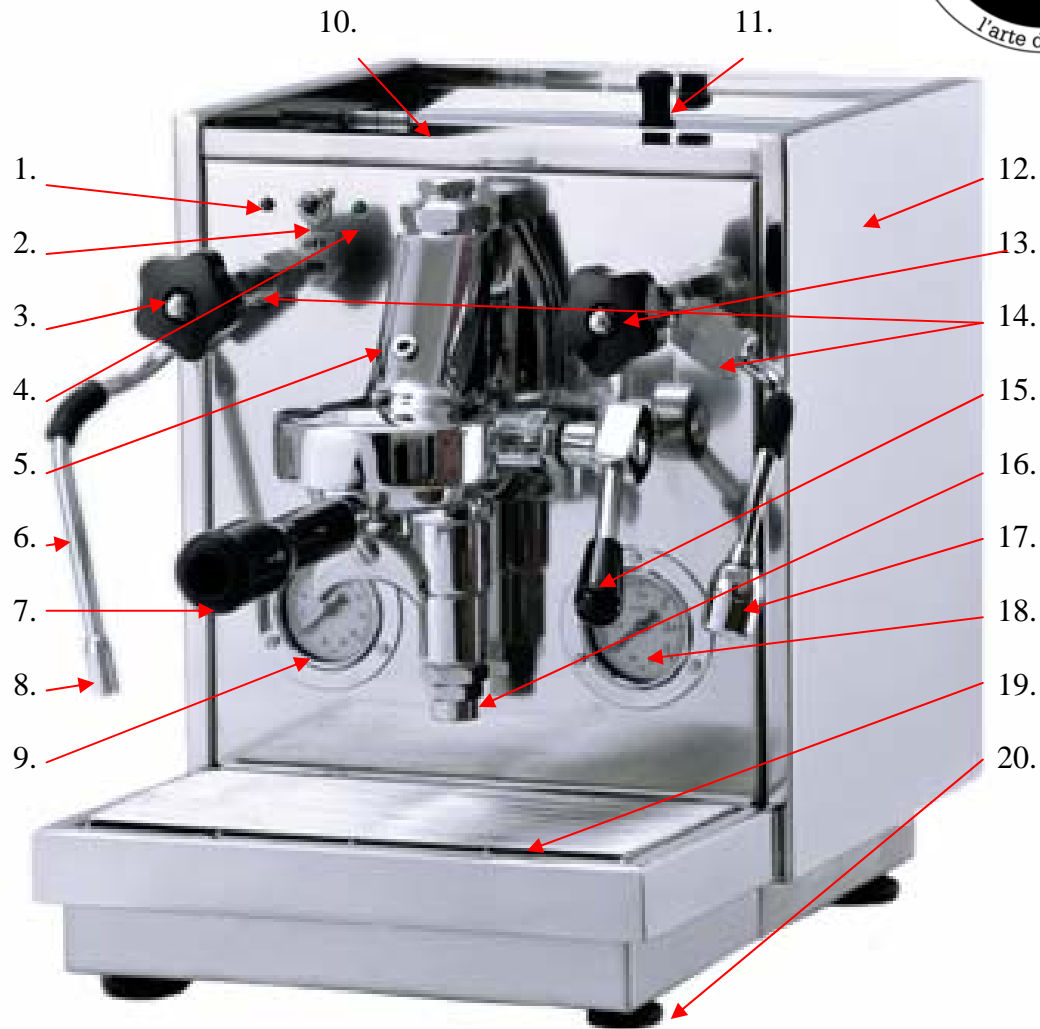
Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Im letzten Teil findet sich ein Logbuch für die Einträge der Service- und Pflegearbeiten.

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

Mit freundlichen Grüßen

VITUDURUM.COM  
Frauenfelderstrasse 74  
8404 Winterthur

# VITUDURUM V4



## 1.2 Übersicht

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

# Inhaltsverzeichnis

| <b>Kapitel</b>                           | <b>Seite</b> |
|--|--------------|
| 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           |
| 3.9 Selbsthilfe bei Fehlersuche          | 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 Entkalkung Kessel (Teewasser/Dampf)  | 15           |
| 5.3 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 V4 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 Kaffeeemischgetränken. 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

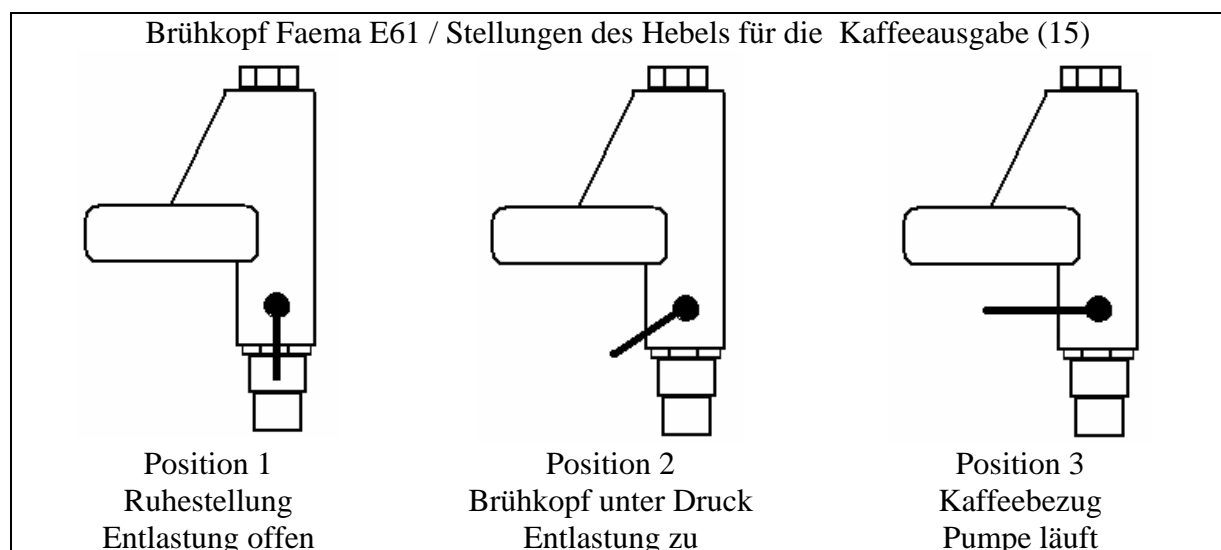
### 3. Bedienung

#### 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“
- ➔ Hebel für Kaffeeausgabe (15) zeigt nach unten / Position 1 (Zeichnung unten)
- ➔ Drehhahn für Dampf (3) und Wasser (13) sind 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 rote Kontrolllampe (1) leuchtet auf. Nach ein paar Sekunden hören Sie, wie sich die Maschine automatisch befüllt und entlüftet.

Das Aufheizen beginnt. Nach ein paar Minuten hören Sie, wie sich das Entlüftungsventil am Kessel schließt (Zischgeräusch), und das Manometer für den Kesseldruck (18) fängt an zu steigen.

Die grüne Kontrolllampe (4) leuchtet auf, wenn der Kesseldruck ca. 1.3 bar erreicht hat. Für ein optimales Kaffeeergebnis empfehlen wir 5 Minuten zu warten, bis die Thermo-zirkulation den Brühkopf und Siebträger ebenfalls beheizt hat.



Total Aufheizzeit: rund 15 Minuten; der Bezug des ersten Kaffees kann jetzt erfolgen.

### 3.2 Bedienung allgemein

Der oben beschriebene Vorgang gilt ebenfalls für den täglichen Gebrauch. 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 gemahlene 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 Kaffeekuchen 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 (15) nun ganz nach oben stellen (Position 3). Sie hören, wie die Pumpe anläuft und der Druck im Manometer (9) 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 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.

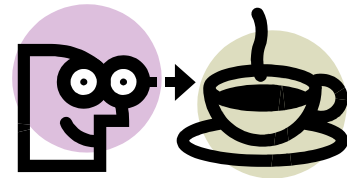


Spülen Sie die Maschine vor dem täglichen Gebrauch oder wenn sie länger gestanden ist. Hierfür eine Tasse Wasser auf dem Brühkopf (Kaffeebezug) laufen lassen.



Wechseln Sie täglich das Wasser im Wassertank.

### 3.5 Selbsthilfe bei Fehlersuche



#### Unterextraktion

→ Der Kaffee läuft zu schnell, zu geringer Druckaufbau, schlechte und 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 → Portionenlöffel 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 Heisswasserrohrs (17) halten.

Hahn (13) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn öffnen.

#### Vorsicht Verbrühungsgefahr!



Fassen sie das Heißwasserrohr 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.



Es ist möglich rund 2,5 dl heißes Wasser zu beziehen. Nach einer gewissen Bezugsmenge beginnt die automatische Niveauekontrolle den Kessel mit frischem Wasser zu befüllen. Vor dem nächsten Bezug von Kaffee ist abzuwarten, bis die grüne Kontrolllampe wieder leuchtet.

### 3.7 Bedienung heißer Dampf

Ein geeignetes Gefäß unter die Dampfdüse (8) halten.

Hahn (13) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn öffnen.

#### 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 mit Kondenswasser 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.

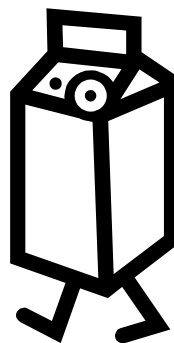
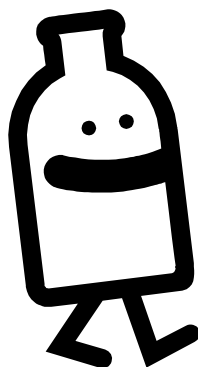
Tauchen Sie die Dampfdüse (8) tief in die Milch ein. Öffnen Sie den Drehhahn (3).

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 (grüne Kontrollleuchte brennt).
- 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 2 dl Wasser durch die Brühgruppe in ein Gefäß laufen lassen.
- Ca. 5 Minuten warten und das Entkalkungsmittel einwirken lassen.
- Vorgang wiederholen, bis der ganze Tank leer ist.
- Tank entfernen, spülen und mit frischem Wasser wieder einsetzen.
- Auf die gleiche Art und Weise die Maschine spülen, bis der Tank leer ist.
- Frisches Wasser nachfüllen und einen neuen 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.



Betätigen Sie während der Entkalkung weder den Wasser- noch den Dampfhahn, da sonst Entkalkungsmittel in den Kesselkreislauf kommt! Falls dies der Fall ist, muss der Kessel gespült werden (Siehe Punkt 5.2: Entkalkung Kessel).

## 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 Entkalkung Kessel

Bei normaler Benutzung und dem Verwenden von Entkalkungsfiltren ist eine Entkalkung des Kessels nur ca. alle 2 Jahre notwendig. Da diese Arbeit etwas aufwändig ist und rund 2 Stunden dauert, empfehlen wir diese Arbeit von einer autorisierten Servicestelle ausführen zu lassen.

Vorgehen:

Füllen Sie den Wassertank mit je einem Liter Entkalkungsmittel und Wasser.  
Öffnen Sie den Wasserhahn.

Beziehen Sie jetzt tassenweise Teewasser (ca. 2 dl).

Wasserhahn wieder schließen. Der Kessel wird jetzt automatisch wieder befüllt.

Warten Sie jetzt ca. 10 Minuten.

Wiederholen Sie diesen Vorgang bis das gesamte Entkalkungsmittel aufgebraucht ist.

Danach waschen Sie den Tank aus und füllen Sie den Tank mit frischem Wasser.

Spülen Sie jetzt den Kessel mit 2 vollen Wassertanks (6 Liter) in der gleichen Vorgehensweise.

### 5.4 Reparaturen und Servicearbeiten

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

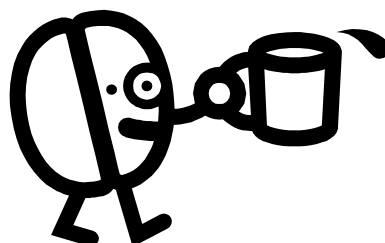
Autorisierte Servicestellen finden Sie auf:

[www.vitudurum.com](http://www.vitudurum.com)

Vitudurum.com  
Frauenfelderstr. 74  
8404 Winterthur  
[info@vitudurum.com](mailto:info@vitudurum.com)

Tel : 0041 (0)52 246 02 02

Fax: 0041 (0)52 246 02 00



## 6. Technische Daten

|                    |  |
|--------------------|--|
| <b>Gehäuse:</b>    | Edelstahl  |
| <b>Chassis</b>     | Edelstahl  |
| <b>Brühgruppe:</b> | Faema E61 mit manuellem Dreiwegventil, Messing verchromt   |
| <b>Griffe:</b>     | Bakelit (handgefertigte Griffsets aus diversen Holzarten gegen Aufpreis)                                 |
| <b>Kessel:</b>     | Zwei-Kreis-System aus Kupfer,<br>2,1 Liter Inhalt (1.5 l Wasser, 0.6 l Dampf)                            |
| <b>Verrohrung:</b> | Kupfer   |
| <b>Druck:</b>      | max. 18 bar  |
| <b>Tank:</b>       | 3 Liter Frischwassertank   |
| <b>Sicherheit:</b> | Abschaltautomatik bei Wassermangel, Sicherheitsthermostate   |
| <b>Gewicht:</b>    | ca. 24 kg  |
| <b>Pumpe:</b>      | Maschine mit Wassertank Vibrationspumpe<br>Maschine mit Festwasseranschluss: Gastronomie-Rotationspumpe, |
| <b>L / B / H</b>   | x mm/ xmm / xmm  |
| <b>Anschluss</b>   | 240 V  |
| <b>Leistung</b>    | 1400 Watt  |

### Garantiebestimmungen

Garantiedauer: 2 Jahre

Die Garantie ist nur gültig wenn: a: ein original Kaufbeleg vorgelegt wird  
b: folgende Garantiekarte an uns eingesandt wird

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](http://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 V4

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.