

Hogastra®

Bedienungsanleitung Hogastra-Kaffeautomaten



Wir danken Ihnen, dass Sie sich für einen Hogastra-Kaffeautomaten entschieden haben und wünschen Ihnen viele Jahre Freude mit diesem Gerät.



Bevor Sie Ihren Kaffeautomaten in Betrieb setzen, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise und beachten Sie diese genau.

INHALT

Technische Daten	4
Erste Sicherheitshinweise	4
Brühzeiten	4
Vor dem Gebrauch	5
Kaffe Zubereitung	6 – 8
Dosieranleitung	9 – 10
Arbeitsweise	11 – 12
Warmhaltung	12
Filter abnehmen	13
Reinigung	13 – 15
Entkalkung	15
Störungen/Kundendienst	16
Kundenbetreuung per Telefon	16
Garantie-Urkunde	17
Sicherheitshinweise	18
Bestellschein	20

Diese Bedienungsanleitung gilt für folgende HOGASTRA-Kaffeeautomaten:

Modell CNS 35	15 - 35 Tassen (2- 4,5 Ltr.)
Modell CNS 50	15 - 50 Tassen (2- 6,5 Ltr.)
Modell CNS 70	15 - 70 Tassen (2- 8,5 Ltr.)
Modell CNS 100	15 - 100Tassen (2-12,5 Ltr.)
Modell CNS 130	15 - 130 Tassen (2-16,5 Ltr.)
Modell CNS 160	15 - 160 Tassen (2-20,0 Ltr.)
Serie T1	

Technische Daten:

Leistungsaufnahme:	230 Volt / 50 Hz
Brühen bei:	1600 Watt
Warmhalten bei:	100 / 175 / 200 Watt je nach Modell

Prüfzeichen



Spritzwassergeschützte Ausführung für Großküchen- und Außeneinsatz IPX4



Sicherheitshinweise:

- **Nur an eine fest installierte Schuko-Steckdose anschließen.**
- **Vorsicht beim Betrieb: Geräteteile können ca. 65 - 70° C heiß werden!**
- **Um Unfälle wie Verbrennungen oder Verbrühungen zu vermeiden, transportieren Sie den Kaffeeautomaten nicht mit heißem Inhalt!**
- **Jedes Trockenkochen vermeiden, da sonst Schäden am Gerät entstehen können.**

Die Brühzeit beträgt:

bei 15 Tassen	ca. 12 Minuten
bei 35 Tassen	ca. 25 Minuten
bei 50 Tassen	ca. 30 Minuten
bei 70 Tassen	ca. 40 Minuten
bei 100 Tassen	ca. 50 Minuten
bei 130 Tassen	ca. 70 Minuten
bei 160 Tassen	ca. 80 Minuten
+/- 10 %	

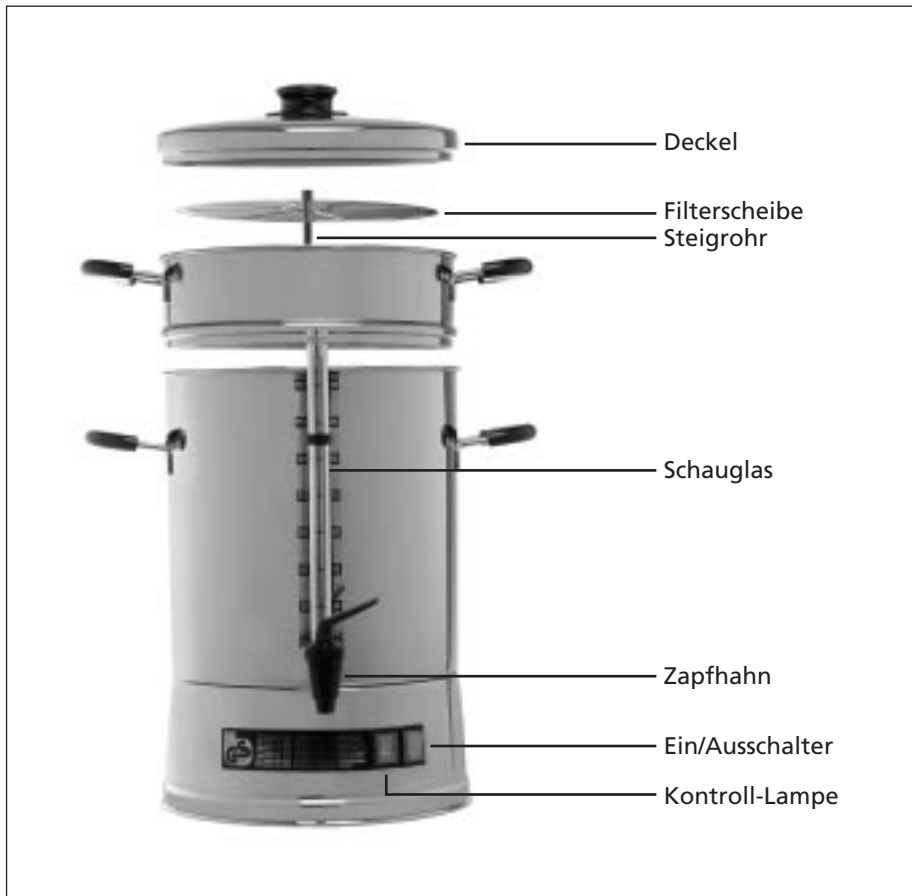
Leistungsformel Brühzeit: 100 Tassen Kaffee = ca. 50 Minuten unabhängig vom Modell bei stabiler Stromspannung von 230 V ~

Vor dem ersten Gebrauch!

Reinigen Sie Ihren Kaffeeautomaten vor dem ersten Gebrauch gründlich und kochen Sie Ihr Gerät auf Kaffee ein.

Dazu füllen Sie den Kaffeeautomaten bis zur oberen Markierung mit kaltem Wasser, setzen das Steigrohr mit dem Filter ein, geben 2-3 Tassen Kaffeemehl in den Filter und brühen einen dünnen Kaffee durch, der nicht verwendet werden soll.

Danach ist das Gerät eingekocht und für den weiteren Gebrauch einsatzbereit.



Sicherheitshinweis:

Achten Sie darauf, dass Sie grundsätzlich den Stecker aus der Steckdose ziehen, bevor Sie das Gerät mit Wasser befüllen!

Kaffezubereitung:

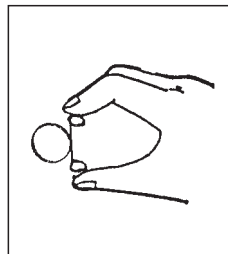
Öffnen Sie den Deckel, entfernen Sie den Filter und das Steigrohr. Füllen Sie den Behälter des Kaffeeautomaten mit **kaltem** Wasser. Die Markierungen an der Vorderseite und der hinteren Innenseite zeigen die Füllhöhe an.

Feuchten Sie die CNS-Filterscheibe unter fließendem Wasser kurz an und legen Sie die CNS-Filterscheibe mit dem Mittelloch über die herausragende Spitze der Führungshülse in den Filter. Durch das Anfeuchten der CNS-Filterscheibe bleibt auch feines Kaffeemehl im Filterbehälter.

CNS-Filterscheibe einsetzen



Nehmen Sie die Edelstahlklammer zwischen Daumen und Zeigefinger und drücken die Enden leicht zusammen. Dadurch vergrößert sich der Ring der Edelstahlklammer und Sie können diese leicht über die Führungshülse auf die CNS-Filterscheibe setzen. Damit bei diesem Vorgang der Boden des Filters nicht nach außen gedrückt wird, drücken Sie mit dem Handballen gleichzeitig gegen den Unterboden des Filters.



Edelstahlklammer
einsetzen
Hand unter dem
Filter



Sollten Sie zum Brühen des Kaffees Filtervliese benutzen, legen Sie **das Filtervlies immer auf die CNS-Filterzscheibe** und setzen **dann die Edelstahlklammer über die Führungshülse** des Aufsatzfilters.

Hinweis: Wenn Sie das Filtervlies unter die CNS-Filterzscheibe legen oder benutzen nur das Filtervlies ohne die CNS-Filterzscheibe, verschließen Sie die Ablauflöcher im Aufsatzfilter und der Kaffee kann nicht abfließen.

Stecken Sie den Aufsatzfilter auf das Steigrohr, halten Sie es an der herausragenden Spitze des Steigrohres fest und setzen Sie beides in das Heizelement am Boden des Kaffeeautomaten ein.

Aufsatzfilter einsetzen



Füllen Sie das Kaffeemehl so in den Aufsatzfilter, dass zuerst der Siebbereich und die CNS-Filterscheibe komplett bedeckt werden, danach verteilen Sie das Kaffeemehl möglichst gleichmäßig auf dem gesamten Filterboden.

Achten Sie darauf, dass kein Kaffeemehl in das Steigrohr gelangt!

Schließen Sie den Deckel und schalten Sie den Kaffeeautomaten ein. Die gelbe Kontrolllampe des Ein/Aus-Schalters leuchtet auf.

Tipp:

In Hogastra-Kaffeeautomaten ist jede Kaffeesorte verwendbar. Wählen Sie aber beim Einkauf eine mittlere bis grobe Kaffeemahlung.

Dosieranleitung

Modell CNS 35



Min.	15 Tassen ca. 150 g – 2,5 Tassen Kaffeemehl
	20 Tassen ca. 180 g – 3,0 Tassen Kaffeemehl
	25 Tassen ca. 210 g – 3,5 Tassen Kaffeemehl
	30 Tassen ca. 240 g – 4,0 Tassen Kaffeemehl
Max.	35 Tassen ca. 270 g – 4,5 Tassen Kaffeemehl
Fassungsvermögen:	2,0 bis 4,5 Liter
	Mindestmenge: 15 Tassen

Modell CNS 50



Min.	15 Tassen ca. 150 g – 2,5 Tassen Kaffeemehl
	20 Tassen ca. 180 g – 3,0 Tassen Kaffeemehl
	25 Tassen ca. 210 g – 3,5 Tassen Kaffeemehl
	30 Tassen ca. 240 g – 4,0 Tassen Kaffeemehl
	35 Tassen ca. 270 g – 4,5 Tassen Kaffeemehl
	40 Tassen ca. 300 g – 5,0 Tassen Kaffeemehl
	45 Tassen ca. 330 g – 5,5 Tassen Kaffeemehl
Max.	50 Tassen ca. 360 g – 6,0 Tassen Kaffeemehl
Fassungsvermögen:	2,0 bis 6,5 Liter
	Mindestmenge: 15 Tassen

Modell CNS 70



Min.	15 Tassen ca. 180 g – 3,0 Tassen Kaffeemehl
	30 Tassen ca. 240 g – 4,0 Tassen Kaffeemehl
	40 Tassen ca. 300 g – 5,0 Tassen Kaffeemehl
	50 Tassen ca. 345 g – 6,0 Tassen Kaffeemehl
	60 Tassen ca. 390 g – 7,0 Tassen Kaffeemehl
Max.	70 Tassen ca. 435 g – 8,0 Tassen Kaffeemehl
Fassungsvermögen:	2,0 bis 8,5 Liter
	Mindestmenge: 15 Tassen

Modell CNS 100



Min.	15 Tassen ca. 180 g – 3,0 Tassen Kaffeemehl
	25 Tassen ca. 225 g – 3,5 Tassen Kaffeemehl
	35 Tassen ca. 270 g – 4,5 Tassen Kaffeemehl
	45 Tassen ca. 315 g – 5,0 Tassen Kaffeemehl
	55 Tassen ca. 360 g – 6,0 Tassen Kaffeemehl
	65 Tassen ca. 405 g – 7,0 Tassen Kaffeemehl
	75 Tassen ca. 450 g – 7,5 Tassen Kaffeemehl
	85 Tassen ca. 480 g – 8,0 Tassen Kaffeemehl
Max.	100 Tassen ca. 540 g – 9,0 Tassen Kaffeemehl
Fassungsvermögen:	2,0 bis 12,5 Liter
	Mindestmenge: 15 Tassen

Modell CNS 130



Min.	15 Tassen ca. 180 g – 3,0 Tassen Kaffeemehl
	30 Tassen ca. 240 g – 4,0 Tassen Kaffeemehl
	45 Tassen ca. 300 g – 5,0 Tassen Kaffeemehl
	60 Tassen ca. 360 g – 6,0 Tassen Kaffeemehl
	75 Tassen ca. 420 g – 7,0 Tassen Kaffeemehl
	90 Tassen ca. 480 g – 8,0 Tassen Kaffeemehl
	105 Tassen ca. 540 g – 9,0 Tassen Kaffeemehl
	120 Tassen ca. 600 g – 10,0 Tassen Kaffeemehl
Max.	130 Tassen ca. 660 g – 11,0 Tassen Kaffeemehl
	Fassungsvermögen: 2,0 bis 16,5 Liter
	Mindestmenge: 15 Tassen

Modell CNS 160



Min.	15 Tassen ca. 180 g – 3,0 Tassen Kaffeemehl
	30 Tassen ca. 240 g – 4,0 Tassen Kaffeemehl
	45 Tassen ca. 300 g – 5,0 Tassen Kaffeemehl
	60 Tassen ca. 360 g – 6,0 Tassen Kaffeemehl
	75 Tassen ca. 420 g – 7,0 Tassen Kaffeemehl
	90 Tassen ca. 480 g – 8,0 Tassen Kaffeemehl
	105 Tassen ca. 540 g – 9,0 Tassen Kaffeemehl
	120 Tassen ca. 600 g – 10,0 Tassen Kaffeemehl
	130 Tassen ca. 660 g – 11,0 Tassen Kaffeemehl
	150 Tassen ca. 720 g – 12,0 Tassen Kaffeemehl
Max.	160 Tassen ca. 750 g – 12,5 Tassen Kaffeemehl
	Fassungsvermögen: 2,0 bis 20,0 Liter
	Mindestmenge: 15 Tassen

Wenn weniger Wasser als die Mindestmenge von 15 Tassen eingefüllt wird, kann der Brühvorgang nicht funktionieren!

Tipp:

Um einen Kaffeegeschmack nach Ihren persönlichen Vorstellungen zu erreichen, können Sie das Kaffeemehl selbstverständlich individuell dosieren. Verwenden Sie mehr Kaffeemehl, wird der Kaffee stärker, verwenden Sie weniger Kaffeemehl, wird der Kaffee schwächer.

Sollten Sie nicht auf Filterpapier verzichten wollen oder sehr fein gemahlenes Kaffeemehl verwenden, können Sie bei uns auch Filtervliese bestellen (Bestellschein auf der letzten Seite der Bedienungsanleitung).

Arbeitsweise

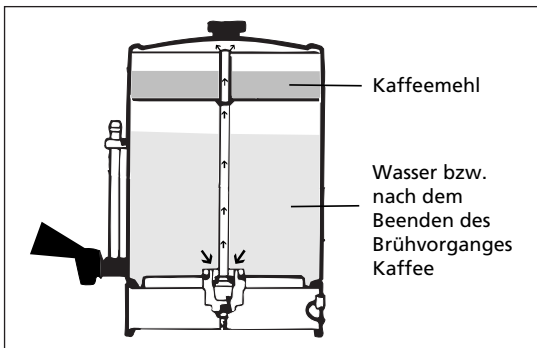
Der Kaffee wird mit einer aromaschonenden Temperatur von ca. 95°C gebrüht. Das Wasser wird portionsweise im Heizelement erhitzt und steigt durch den Eigendruck im Steigrohr nach oben.

Das heiße Wasser sprudelt in Intervallen auf das Kaffeemehl.

Das Kaffeemehl wird gut durchfeuchtet und gibt die wertvollen Aromastoffe an das heiße Wasser ab.

Das Ergebnis ist ein klassischer Filterkaffee, wie von Hand gebrüht.

Ist der Brühvorgang beendet, schaltet der Kaffeeautomat selbsttätig auf die Heißhaltestufe um und die grüne Kontrolllampe mit dem Tassen-symbol leuchtet auf.



Funktions-skizze

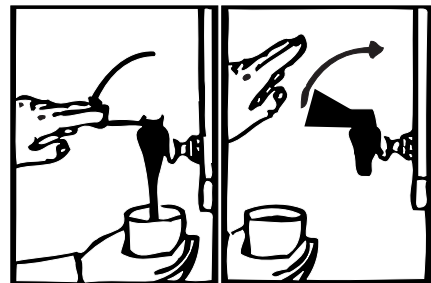
Jetzt können Sie über den praktischen Zapfhahn den Kaffee entnehmen.

Solange Sie den Kipphebel des Zapfhahnes drücken, können Sie den Kaffee in Tassen füllen.

Lassen Sie den Kipphebel los, schließt das Ventil.

Der Zapfhahn verfügt über einen Schnelldurchlauf zum Füllen von Kannen. Drücken Sie den Kipphebel in diese Position, arretiert er und der Kaffee fließt so lange in die Kanne, bis Sie den Kipphebel wieder in die Ausgangsposition drücken.

Zapfhahn-Skizze



Um Ihnen das Befüllen von Kannen zu erleichtern, bieten wir einen Edelstahl-Sockel mit Tropfschale für die Kaffeeautomaten an, den Sie mit dem Bestellschein auf der letzten Seite dieser Bedienungsanleitung bestellen können.

Sockel



Warmhaltung

Der Kaffee wird aromaschonend bei einer Temperatur von ca. 83° C bevorratet, so lange der Kaffeeautomat am Stromkreis angeschlossen ist.

Um eine gute Kaffeequalität zu gewährleisten, raten wir von längeren Standzeiten über 3-4 Stunden hinaus ab.

Wird der letzte Kaffee entnommen, muss das Gerät ausgeschaltet werden!

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Filter abnehmen

Wenn der Brühvorgang beendet ist und der Kaffeeautomat auf die Heißhaltungsstufe umgeschaltet hat, entfernen Sie nach etwa 10 - 15 Minuten den Filter und ggf. das Steigrohr, damit keine Bitterstoffe aus dem feuchten Kaffeemehl nachtropfen.

Schalten Sie für den Moment der Filterentnahme das Gerät kurz aus. Die beiden seitlichen Griffe erleichtern Ihnen das senkrechte Abnehmen des Aufsatzfilters.

Sollte das Steigrohr dabei in den Kaffee fallen, entnehmen Sie es bitte. Danach schließen Sie den Kaffeeautomaten wieder mit dem Deckel.

Tipp:

Benutzen Sie die Unterseite des Deckels wie ein Tablett.

Wenn Sie den Filter in die Unterseite des Deckels stellen, können Sie den heißen Filter tropffrei transportieren und zum Auskühlen auf eine tropffeste Unterlage stellen (z.B. die Spültischablage). Nach dem Abkühlen können Sie den Filter problemlos über dem Abfall-eimer ausklopfen.

Reinigung

Sie haben mehr Freude an Ihrem Kaffeeautomaten, wenn Sie ihn gut pflegen!

Fett, Kaffeewachs und kleine Kaffeepartikel können sich mit der Zeit auf allen Teilen des Kaffeeautomaten absetzen.

Diese Ablagerungen findet man auch in der Heizmulde, im Steigrohr, im Filter, auf der CNS-Filterscheibe, im Schauglas und im Zapfhahn.

Wird der Kaffeeautomat nicht regelmäßig gereinigt, beeinträchtigen diese Ablagerungen sehr bald Geschmack und Aroma des Kaffees wesentlich und stören die Funktion des Kaffeeautomaten. Deshalb ist eine regelmäßige Reinigung unerlässlich!



Sicherheitshinweise:

- **Stecker aus der Steckdose ziehen.**
 - **Tauchen Sie den Kaffeeautomaten nie in Wasser, damit keine elektrischen Teile mit Wasser in Berührung kommen.**
 - **Spülen Sie keine Kaffeeautomatenteile in der Spülmaschine.**
-

Zum Reinigen des Innenbehälters füllen Sie den Kaffeeautomaten mit warmem Wasser.

Geben Sie etwas Spülmittel hinzu und reinigen Sie den Kaffeeautomaten mit einem Tuch oder Schwamm.

Anschließend spülen Sie den Kaffeeautomaten gut mit heißem Wasser aus und trocknen ihn mit einem weichen Tuch ab.

Benutzen Sie nur milde und keine aggressiven oder ätzenden Reinigungsmittel! Für Schäden, die durch ungeeignete Reinigungs- und Entkalkungsmittel entstehen, können wir keine Garantie übernehmen.

Wir empfehlen zur Reinigung und zur Entkalkung **Bio-Clean-Kaffeeautomatenreiniger** und **Bio-Clean-Entkalker**, den Sie gerne bei uns bestellen können (Bestellschein auf der letzten Seite der Bedienungsanleitung).

Wichtig:

Das Heizelement ist das Herz Ihres Kaffeeautomaten. Reinigen Sie das Heizelement innen gründlich mit der kurzen Bürste. Im Heizelement dürfen keine Kaffeerückstände ansetzen.

Achten Sie darauf, dass das untere Ende des Steigrohres, an dem sich die Öffnung für das Aufsteigen des Wassers mit der Pumpmembrane befindet, nicht verklebt ist oder die Pumpmembrane festsetzt. Die Pumpmembrane muss immer frei beweglich bleiben.

Auf dem Steigrohr befindet sich eine Feder. Ziehen Sie diese bei der Reinigung nicht ab und verändern Sie nicht deren Position.

Bürsten f. Heizung und Steigrohr



Reinigen Sie das Steigrohr innen und außen gründlich mit der langen Bürste und das Heizelement mit der kurzen Bürste.

Skizze Steigrohr

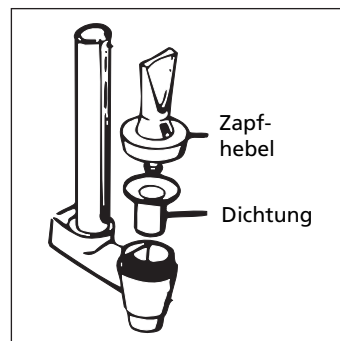


Steigrohr
mit
Pump-
membrane
und Feder

Der Zapfhahn lässt sich sehr gut mit durchfließendem Wasser reinigen.

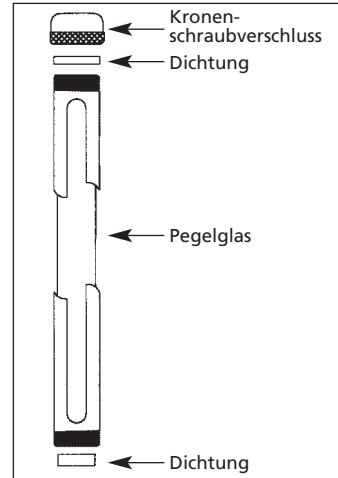
Um die gründliche Reinigung des Zapfhahnes zu erleichtern, kann der obere Teil mit dem Zapfhebel abgeschraubt werden, so dass Sie bei Bedarf den Zapfhahn auch von allen Kaffeerückständen im Inneren reinigen können.

Schließen Sie den Zapfhahn, wenn der Kaffeeautomat nicht benutzt wird.



Soll das Schauglas gereinigt werden, dann drehen Sie den Kronenschraubverschluss (oben) auf, entnehmen das Schauglas und reinigen es mit der langen Bürste unter fließendem Wasser.

Setzen Sie nach der Reinigung das Schauglas wieder ein und schließen Sie den Kronenschraubverschluss.



Achtung:

Am unteren Ende des Schauglases und am oberen Ende des Schauglases, unter dem Kronenschraubverschluss, befindet sich jeweils eine Dichtung.

Entkalken

Kennen Sie den Härtegrad Ihres Leitungswassers? Die Wasserhärte gibt an, wie viel Kalk im Wasser gelöst ist.

Das harte Wasser schadet auch Kaffeeautomaten und beeinflusst den Kaffeegeschmack negativ.

Wenn Sie kalkhaltiges Wasser haben, müssen Sie Ihren Kaffeeautomaten regelmäßig entkalken.

Füllen Sie das Gerät bis zur oberen Markierungsmarke mit kaltem Wasser und geben Sie einen handelsüblichen Entkalker für Kaffeeautomaten, entsprechend der Herstelleranweisungen, hinzu. Kochen Sie den Kaffeeautomaten mit Entkalkerlösung aus und spülen Sie mit kaltem Wasser nach. Trocknen Sie den Kaffeeautomaten mit einem weichen Tuch ab. Kalkansätze können Sie auch mühelos und biologisch abbaubar mit einer Essiglösung entfernen. Benutzen Sie nur milde und **keine aggressiven oder ätzenden Entkalkungsmittel!** Für Schäden, die durch ungeeignete Reinigungs- und Entkalkungsmittel entstehen, können wir keine Garantie übernehmen.

Wir empfehlen zur Reinigung und zur Entkalkung **Bio-Clean-Kaffeeautomatenreiniger** und **Bio-Clean-Entkalker**, den Sie gerne bei uns bestellen können (Bestellschein auf der letzten Seite der Bedienungsanleitung).

Störungen/Kundendienst

Auch bei hochwertigen Elektrogeräten können nach Jahren Verschleißerscheinungen an einzelnen Teilen auftreten.

Sollte Ihr Kaffeeautomat nicht mehr arbeiten, prüfen Sie bitte folgende Punkte, bevor Sie den Kundendienst in Anspruch nehmen:

- **Ist die Haussicherung in Ordnung?**
- **Ist die Steckdose, an der Sie den Kaffeeautomaten angeschlossen haben, in Ordnung?**
- **Ist der Kaffeeautomat eingeschaltet?**
- **Ist das Steigrohr innen sauber und nicht verbogen?**
- **Ist die Pumpmembrane sauber und frei beweglich?**
- **Ist das Heizelement frei von Kalk- und Kaffeeresten?**
- **Ist ein Bedienungsfehler auszuschließen?**

Sollte keiner der oben genannten Gründe zutreffen, rufen Sie bitte unsere Zentrale-Kundendienststelle

Deutschland: 06623 - 7011

an oder senden Sie uns Ihren Kaffeeautomaten mit dem Auftrag zur Reparatur zu. Unsere Zentrale-Kundendienststelle repariert Ihr Gerät sofort und Sie erhalten es in wenigen Tagen zurück.

Hinweis:

Achten Sie bitte darauf, dass Sie den Kaufbeleg vorlegen. Liegt uns kein Nachweis des Kaufdatums vor, werden die Kosten in Rechnung gestellt. Eine rückwirkende Gutschrift kann nicht erfolgen. Aus abrechnungstechnischen Gründen erfolgt der Versand ausschließlich per Nachnahme.



Sicherheitshinweis:

Wenn die Netzanschlussleitung oder die Heizung beschädigt ist, muss Ihr Kaffeeautomat unverzüglich zu unserer Zentralen-Kundendienststelle eingesandt werden!

Tip: Kundenbetreuung per Telefon

Falls Sie noch Fragen zur Handhabung oder zur Technik Ihres Kaffeeautomaten haben, rufen Sie einfach unsere Zentrale-Kundendienststelle an:

D-06623- 7011

Wir informieren und beraten Sie gerne ausführlich.

Garantie-Urkunde

Wir danken Ihnen und freuen uns, dass Sie ein Qualitätserzeugnis der Hogastra GmbH erworben haben. Ihr Gerät wurde mit der gewohnten Sorgfalt hergestellt, getestet und vor der Auslieferung geprüft. Sollten Sie dennoch einen berechtigten Grund zur Beanstandung haben, bitten wir Sie, sich an unseren zentralen Kundendienst zu wenden. Reparaturen werden ausschließlich dort ausgeführt. Hierfür ist uns das Gerät in einer sicheren Transportverpackung zu überstellen. Für Transportschäden, die auf den Versandwegen entstehen, haften wir nicht. Die Anschrift unseres Kundendienstes finden Sie in der Bedienungsanleitung. Zur Prüfung für die Voraussetzungen für unser Tätigwerden bitten wir Sie, uns den Kaufbeleg vorzulegen. Liegt uns kein Nachweis des Kaufdatums vor, werden die Kosten in Rechnung gestellt. Eine rückwirkende Gutschrift oder Vergütung kann nicht erfolgen.

Diese Hogastra-Garantie leisten wir zusätzlich zu Ihren gesetzlichen Rechten gegen den Händler aus dem Kaufvertrag.

Die Hogastra-Garantie gilt ausschließlich für die Bundesrepublik Deutschland und die Republik Österreich.

Dem Käufer (Verbraucher), der das Gerät erstmals in Betrieb nimmt, leisten wir ab dem Zeitpunkt der Übergabe für die Dauer von 24 Monaten Garantie in dem in diesen Garantiebedingungen aufgeführten Umfang.

Voraussetzung ist jedoch, dass das Gerät in Deutschland oder in Österreich gekauft wurde und diese Garantiebedingungen zusammen mit dem Kaufbeleg vorgelegt werden.

Wird das in Deutschland gekaufte Gerät ins Ausland verbracht, gelten diese Garantiebedingungen auch, sofern im betroffenen Land ein von uns autorisierter Kundendienst besteht und das Gerät die dort technischen Voraussetzungen (z.B. Spannung usw.) erfüllt.

Im Rahmen der Garantie werden wir alle Mängel, die auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen, beheben.

Ausgeschlossen von der Garantie sind Schäden oder Mängel aus nicht vorschriftsmäßigem Anschluss, unsachgemäßer Handhabung, Verschleiß, Nichtbeachtung der Bedienungsanweisungen sowie Schäden, die durch mangelnde Wasserqualität hervorgerufen werden.










Die Beurteilung und Anerkennung von Garantieleistungen sowie das Recht auf Nachbesserung, Austausch, Preisnachlass oder Auflösung des Kaufvertrages ist ausschließlich uns als Hersteller überlassen und richtet sich nach der Verhältnismäßigkeit. Für Folgeschäden übernehmen wir keine Haftung.

Durch eine Garantieleistung wird die Garantiefrist nicht erneuert bzw. verlängert.

Die Garantie erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe durch Personen, die nicht zu unserer Kundendienstorganisation gehören, vorgenommen werden. Das Gleiche gilt, wenn das Typenschild bzw. die Gerätenummer entfernt oder unleserlich gemacht wurde oder wenn Teile fremder Herkunft eingebaut wurden.

Hogastra GmbH
Industriestr. 21 - 23
D-36199 Rotenburg
Service-Telefon 06623 - 7011
Service-Fax 06623 - 92 32 25
info@hogastra.de
www.hogastra.de

Sicherheitshinweise

-  Weisen Sie das zuständige Personal gründlich in die Handhabung des Kaffeeautomaten ein.
-  Achten Sie darauf, dass keine unbefugten Personen oder Kinder Zugang zu dem Kaffeeautomaten haben.
-  Stellen Sie den Kaffeeautomaten sicher auf, um Verletzungen durch heißen Kaffee oder heiße Geräteteile zu vermeiden.
 - Achten Sie auf eine ebene, kippsichere Aufstellfläche.
 - Halten Sie einen ausreichenden Abstand von Tischkanten, damit der Kaffeeautomat nicht heruntergezogen oder heruntergestoßen werden kann.
-  Transportieren Sie den Kaffeeautomaten nie, wenn er mit heißem Kaffee gefüllt ist.
-  Verlegen Sie keine zusätzlichen Verlängerungskabel und achten Sie darauf, dass die elektrische Zuleitung des Kaffeeautomaten nicht zur „Stolperfalle“ wird.
-  Lassen Sie den Kaffeeautomaten nicht über Nacht unbeaufsichtigt laufen.
-  Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Stecker aus der Steckdose.
-  Benutzen Sie den Kaffeeautomaten nicht zum Erwärmen von Milch oder anderen Flüssigkeiten.
-  Verwenden Sie keine aromatisierten Kaffee- oder Teesorten.