Lumero



DE Gebrauchsanweisung 2
Espresso Siebträger-Maschine

EN Operating Manual 18
Portafilter espresso machine

Wichtige Sicherheitshinweise

- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren, sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind alter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und seine Zuleitung außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Das Gerät nicht in Wasser tauchen.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den zentralen Kundendienst des Herstellers oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Dieses Gerät ist dafür bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
  - in Küchen für Mitarbeiter von Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
  - in landwirtschaftlichen Anwesen;
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
  - in Frühstückspensionen.
- Das Gerät ist nicht für den rein gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Vorsicht, Verbrennungsgefahr: Die Temperatur der berührbaren Oberflächen kann sehr heiß werden. Auch nach dem Ausschalten des Gerätes, bleiben die Heizflachen noch einige Zeit heiß.
- Nach Gebrauch alle Teile mit Lebensmittelkontakt reinigen, wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
- Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen.

Vor dem Benutzen

Die Espressomaschine darf nur für den vorgesehenen Zweck gemäß dieser Gebrauchsanweisung verwendet werden. Lesen Sie deshalb die Gebrauchsanweisung vor der Inbetriebnahme sorgfältig, sie gibt Anweisungen für den Gebrauch, die Reinigung und die Pflege des Gerätes. Bei Nichtbeachtung übernehmen wir keine Haftung für eventuelle Schäden. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig auf und geben Sie diese gemeinsam mit dem Gerät an Nachbenutzer weiter. Beachten Sie auch die Garantiehinweise am Ende der Gebrauchsanweisung.
Beim Gebrauch die Sicherheitshinweise beachten.

Technische Daten

Nennspannung: 220-240 V~ 50-60 Hz
Leistungsaufnahme: 1400 W
Schutzklasse: I

Weitere Sicherheitshinweise

- Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein.
- Die Anschlussleitung nicht über scharfe Kanten ziehen oder einklemmen, nicht herunterhängen lassen sowie vor Hitze und Öl schützen.
- Ein Verlängerungskabel nur in einwandfreiem Zustand einsetzen.
- Den Netzstecker nicht an der Leitung sondern im am Stecker oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen oder berühren.
- Das Gerät nicht an der Zuleitung tragen.
- Die Espressomaschine nicht auf heiße Oberflachen z.B. Herdplatten o. Ä. oder in der Nähe einer offenen Gasflamme abstellen, das Gehäuse konnte dabei schmelzen.
- Das Gerät nicht auf wasserempfindliche Oberflachen abstellen. Wasserspritzer konnten diese beschädigen.
- Das Gerät nicht ohne Wasser einschalten. Den Frischwasserbehälter höchstens bis zur maximal möglichen Tassenanzahl mit kaltem Wasser füllen.
- Kein Wasser in das eingeschaltete oder noch heiße Gerat einfüllen. Zuvor die Espressomaschine ausschalten und 5 Minuten abkühlen lassen.
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, den Netzstecker ziehen.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen bzw. sofort Netzstecker ziehen, wenn:
  - Gerät oder Netzkabel beschädigt ist
  - das Gerät undicht ist
  - der Verdacht auf einen Defekt nach einem Sturz oder Ähnlichem besteht.

  In diesen Fällen das Gerät zur Reparatur in eine Fachwerkstatt zu geben.
- Das Gerät nur unter Aufsicht betreiben.
- Gerät ist nicht für Kinder bestimmt
- Das Gerät regelmäßig entkalken.
- Bei Zweckentfremdung, falscher Bedienung, Nichtbeachtung der Entkalkungshinweise oder nicht fachgerechter Reparatur wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen. Ebenso sind Garantieleistungen in solchen Fällen ausgeschlossen.
- Verpackungsmaterial, wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.

Praktische Tipps

Es empfiehlt sich, frisch gerösteten Kaffee entsprechend ihrer persönlichen Vorlieben zu verwenden. Fragen Sie Ihre Kaffeerösterei um Rat. Die Frische des Kaffees bleibt nach dem Rösten nur relativ kurz erhalten. Eine entsprechende Verpackung und Lagerung im Kühlschrank kann die Konservierung des Kaffees verbessern und verlängern.
Verwenden Sie frisches Wasser – das Wasser sollte nicht länger als 4 Tage unverbraucht im Gerät verbleiben.
Leeren und spülen Sie den Wasserbehälter regelmäßig (einmal je Woche) aus. Schalten Sie das Gerät bitte immer aus, bevor Sie den Behälter zum Auffüllen oder Entleeren entnehmen. Bitte stellen Sie das Gerät stets auf eine ebene und stabile Fläche.

Tipps zur Auswahl der Kaffeesorte

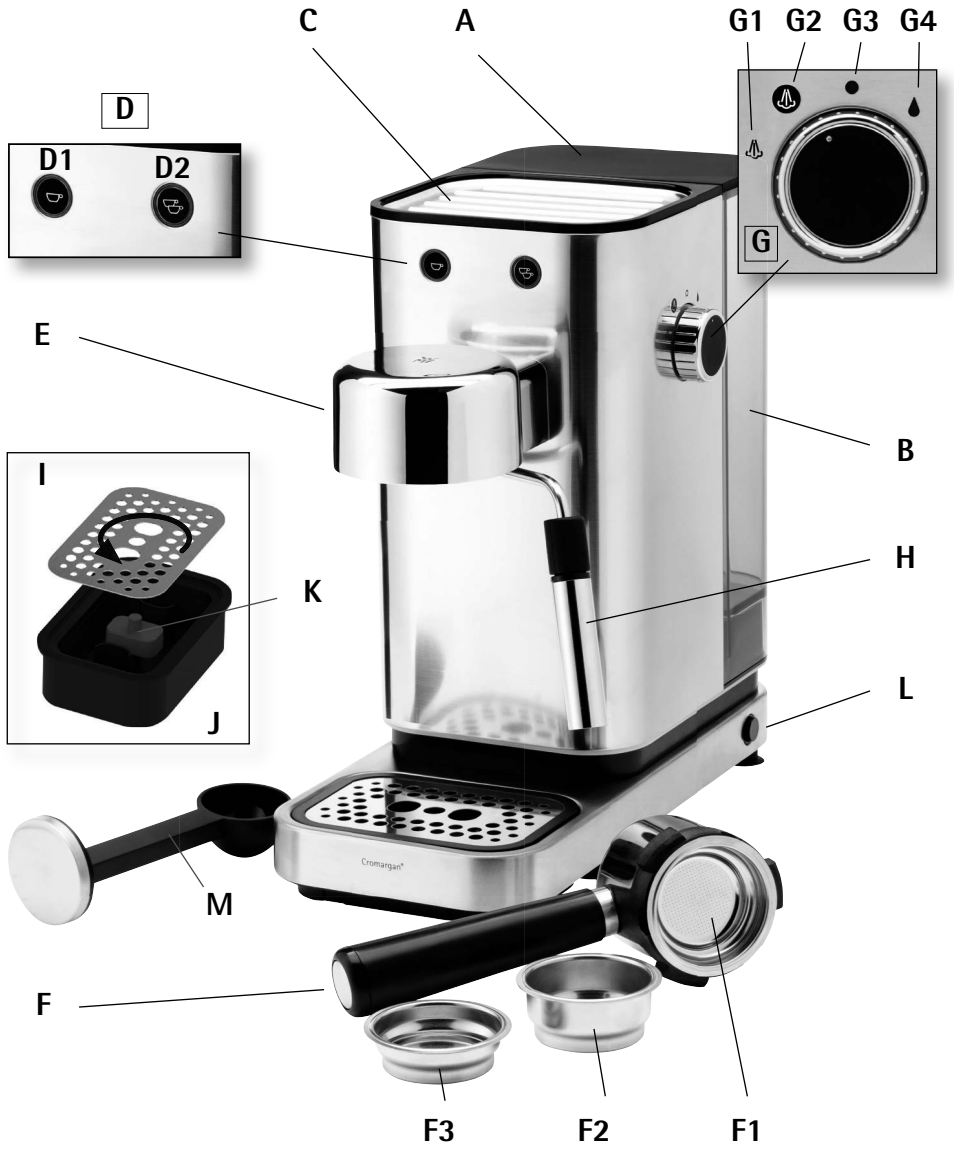
Volles Aroma:

Wählen Sie vorzugsweise reine Arabica-Kaffees oder Kaffeesorten, die überwiegend aus Arabica-Kaffees bestehen. Geben Sie handgerösteten Kaffees den Vorzug, denn sie bieten komplexere und feinere Aromen. Um den Geschmack zu variieren, probieren Sie reine Ursprungskaffees.

Kräftiger Kaffee

Ziehen Sie Kaffeemischungen aus Robusta-Bohnen vor – nicht spezifiziert als 100 % Arabica – oder Kaffee mit der Bezeichnung „italienische Röstung“ oder „italienischer Kaffee“.
Füllen Sie Ihr Sieb komplett mit Kaffeepulver bis zum Rand und verdichten Sie das Pulver mit dem Stopfer.

Beschreibung



A	Wasserbehälterdeckel		G	Bedienfeld Dampfdüse mit Leuchtring (Weiß/Rot) **G1** Dampfdüse aus **G2** Vorheizen Dampf **G3** Dampferzeugung **G4** Ausgabe Heißwasser
B	Abnehmbarer Wasserbehälter			
C	Tassenwärmer / Tassenabstellfläche			
D	Bedienfeld **D1** Taste für die Ausgabe von einer Tasse D1.1. integrierte Betriebsleuchte (Weiß/Rot/Blau) **D2** Zubereitung von 2 Espresso D2.1. integrierte Betriebsleuchte (Weiß/Rot)		H	Dampfdüse
E	Siebträger-Aufnahme		I	Abtropfgitter
F	Siebträger		J	Auffangschale
	F1	1-Tassen Sieb	K	Schwimmer
	F2	2-Tassen Sieb	L	Ein-/Aus-Taste
	F3	Pad Sieb	M	Messlöffel/Stopfer

Bedeutung der Leuchtringe

	Beleuchtung Rot:	**Beleuchtung weiß:**	**Beleuchtung blau:**	
Aufheizmodus				
Aufheizmodus Milchaufschäumen				
Bereitschaftsmodus				
Kein Wasser im Tank				 weiß blinkend
Entkalken				
Entkalkungsalarm				 weiß-blau blinkend
Abkühlphase nach Milchaufschäumen				 rot blinkend
Sleep Mode	> 30 Min. 			

Erstmalige Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme das gesamte Zubehör mit warmen Wasser und sanftem Spülmittel reinigen und abtrocknen.

Anschließend die Spülung auf folgende Weise durchführen:

1. Das Gerät mit einer Steckdose (1) verbinden.
2. Den Deckel (A) abnehmen und den Wasserbehälter (B) entnehmen (2).
3. Den Wasserbehälter Wassertank mit Trinkwasser in Raumtemperatur bis zur MAX- Markierung füllen und ihn wieder auf das Gerät stellen. Der Behälter muss korrekt positioniert sein. Den Deckel wieder aufsetzen.
4. Falls Sie bei der erstmaligen Inbetriebnahme Espresso machen möchten, bauen Sie bitte zuerst die Abtropfschale zusammen, um den richtigen Abstand zwischen Tasse und Siebträger zu gewährleisten. Dazu das Abtropfgitter (I) abnehmen und die Abtropfschale (J) aus dem Gerät nehmen. Den oberen Rand der Abtropfschale (J) entfernen umdrehen und in die Aussparung einsetzen, in der zuvor die Abtropfschale war. Abtropfschale aufsetzen und anschließend Abtropfgitter (I) befestigen.
   Für Cappuccino-Tassen muss die Abtropfschale nicht hochgebaut werden.
5. Sicherstellen, dass der Wählschalter (G) auf die Position 0 gestellt ist (G3-> ●).
6. Die Ein-/Aus-Taste drücken (L-> ⏻) und damit das Gerät einschalten. Das Gerät führt eine Selbstdiagnose durch.
7. Die Tassenauswahltasten (D1/D2-> ☕ ☕) leuchten rot, wodurch angezeigt wird, dass sich das Gerät aufheizt: wenn die Leuchtringe von Rot zu Weiß wechseln, ist das Gerät betriebsbereit.
8. Unter die Heißwasser-/Dampfausgabe (H) ein Gefäß mit einem Mindestfassungsvermögen von 100 ml stellen.
9. Den Drehknopf Heißwasserausgabe (G4-> 💧) stellen und ca. 100 ml Wasser herau-slaufen lassen; anschließend den Drehknopf auf G3 = ● zurückstellen.
10. Schritt 5-8 solange wiederholen bis der Wassertank geleert ist.
11. Anschließend 1-2 Espressos bzw. 1-2 Cappuccino zubereiten. Diese sind nicht zum Verzehr gedacht. Hierzu Schritt 1-7 des Kapitels „Zubereitung von Espresso“ durchführen.

Dauerhafte Einstellungen des Gerätes :

Diese Maschine hat ab Werk verschiedene Voreinstellungen für Wasserhärte, Kaffeetemperatur und Menge Wasser pro Tasse. Diese Einstellungen können individuell angepasst werden. Um in das Programmiermenü für dauerhafte Einstellungen zu gelangen, bitte wie folgt vorgehen:

Programmiermenü aktivieren:

Um in das Programmiermenü für Wasserhärte und Kaffeetemperatur zu gelangen bitte wie folgt vorgehen:

1. Ein/Aus Schalter -> ⏻
2. Der Drehknopf -> ● steht auf Position 0
3. Die 1-Tassen Taste -> ☕ sowie 2-Tassen Taste-> ☕ gleichzeitig gedrückt halten
4. Nun den Ein/Aus -> ⏻ einschalten
5. Die 1-Tassen Taste -> ☕ leuchtet blau, die 2-Tassen Taste -> ☕ leuchtet rot.

Hinweis: Wenn 10 Sekunden lang keine Taste betätigt wird, verlässt das Gerät automatisch das Programm und startet die Aufheizphase.

Einstellung der Wasserhärte

Der Wasserhärtegrad variiert je nach Region und sollte deshalb vor der Einstellung des Gerätes in Erfahrung gebracht werden.
Der Wasserhärtegrad entspricht folgenden Einstellungen der Maschine:

Anzeige blinkend	Härtebereich	Härte
● ● ●	1 weich	0 - 7° dH
●● ●● ●●	2 mittel	>7- 14° dH
●●● ●●● ●●●	3 hart	>14 - 21° dH
●●●● ●●●● ●●●●	4 sehr hart	>21° dH

Um die Wasserhärte einzustellen, bitte Schritt 1-5 des Punktes „ Programmiermenü aktivieren" durchführen. Anschließend bitte wie folgt vorgehen:

1. Das Programmiermenü ist aktiviert.
2. Drücken sie einmal kurz auf die 1-Tassen Taste->
3. Die 1-Tassen Taste -> leuchtet weiterhin blau, während die 2-Tassen Taste -> weiß blinkt
4. Durch wiederholtes Drücken der 1-Tassen Taste ->, kann nun der Wasserhärtegrad eingestellt werden.
   - Nach einmaligem Drücken der 1-Tassen Taste-> blinkt die 2- Tassen Taste-> wiederholt einmal kurz auf. Die Einstellung auf **Wasserhärtegrad H1** ist somit aktiviert.
   - Nach erneutem Drücken der 1-Tassen Taste-> blinkt die 2- Tassen Taste-> wiederholt **zweimal** kurz auf. Die Einstellung auf **Wasserhärtegrad H2** ist aktiviert.
   - Nach erneutem Drücken der 1-Tassen Taste-> blinkt die 2- Tassen Taste-> wiederholt **dreimal** kurz auf. Die Einstellung auf Wasserhärtegrad H3 ist aktiviert.
   - Nach erneutem Drücken der 1-Tassen Taste-> blinkt die 2- Tassen Taste-> wiederholt **viermal** kurz auf. Die Einstellung auf **Wasserhärtegrad H4** ist aktiviert.
5. Nachdem **H4** erreicht wurde und ein weiteres Mal die 1-Tassen Taste gedrückt wurde, beginnt der Zyklus wieder von vorne und das Blinksignal beginnt wieder mit dem Signal für **H1**.
6. Die gewünschte Wasserhärtegradeinstellung kann dann durch kurzes Drücken der 2-Tassen Taste -> gespeichert werden. Als Signal für die erfolgreiche Speicherung, blinken die 1- und 2-Tassen Tasten-> dreimal hintereinander rot auf.
   HINWEIS: Wenn 15 Sekunden lang keine Taste im Wasserhärteeinstellungsprogramm betätigt wird, verlässt das Gerät automatisch das Programm und startet die Aufheizphase. Das Gerät ist ab Werk auf die höchste Wasserhärtestufe **H4** voreingestellt.

Kaffeetemperatur einstellen

Um die Kaffeetemperatur voreinzustellen, bitte Schritt 1-5 des Punktes „ **Programmiermenü aktivieren**" durchführen. Anschließend bitte wie folgt vorgehen:

1. Das Programmiermenü ist aktiviert.
2. Drücken sie einmal kurz auf die 2-Tassen Taste->
3. Die 2-Tassen Taste -> leuchtet weiterhin rot, während die 1-Tassen Taste -> blau blinkt
4. Die 1-Tassen Taste -> leuchtet in der Farbe der jeweiligen Temperatureinstellung:
   Blau = niedrige Temperatur
   Weiß = mittlere Temperatur
   Rot = hohe Temperatur'
   Hinweis: Die Werkseinstellung des Gerätes ist „niedrige Temperatur".
5. Durch Drücken der 2-Tassen Taste -> kann zwischen den drei Temperaturstufen gewählt werden. Beginnend mit niedriger Temperatur über mittlere zu hoher Temperatur.
6. Durch kurzes Drücken der 1-Tassen Taste -> wird die Eingabe speichert. Als Signal für die erfolgreiche Speicherung, blinken die 1- und 2-Tassen Tasten-> dreimal hintereinander rot auf.

Bitte beachten: wenn 10 Sekunden lang keine Taste im Temperatureinstellungsprogramm betätigt wird, verlässt das Gerät automatisch das Programm und startet die Aufheizphase. Zusätzlich sollten die Tassen für eine optimale Temperatur natürlich immer vorgewärmt werden.

Einstellung Menge pro Tasse

Die 1-Tassen Menge des Gerätes wurde ab Werk auf einen Inhalt von 30ml eingestellt. Diese Menge kann individuell angepasst werden. Um die individuelle Einstellung für 1-Tasse dauerhaft zu speichern, bitte wie folgt vorgehen:

1. Wassertank mit Trinkwasser füllen; erforderliche Menge Wasser verwenden, „**MAX**"-Markierung hierbei nicht überschreiten. Siebträger mit Kaffeepulver füllen.
2. Eine Tasse der gewünschten Größe unter den Auslass des Siebträgers stellen.
3. Siebträger einsetzen
4. Das Gerät befindet sich im Bereitschaftsmodus. Die 1-Tassen-Taste-> 3 Sekunden lang gedrückt halten bis der Brühvorgang beginnt. Dann Taste wieder loslassen.
5. Wenn das gewünschte Tassenvolumen erreicht wurde, die 1-Tassen Taste -> erneut drücken um die Menge zu speichern.
   Hinweis: Es kann eine Menge zwischen 15 ml und 65 ml gewählt werden.
6. Als Signal für die erfolgreiche Speicherung, blinken die 1- und 2-Tassen Tasten-> dreimal hintereinander rot auf.

Die 2-Tassen Menge des Gerätes wurde ab Werk auf einen Inhalt von 60 ml eingestellt. Diese Menge kann individuell angepasst werden. Um die individuelle Einstellung für 1-Tasse dauerhaft zu speichern, bitte wie folgt vorgehen:

1. Wassertank mit Trinkwasser füllen; erforderliche Menge Wasser verwenden, „**MAX**"-Markierung hierbei nicht überschreiten. Siebträger mit Kaffeepulver füllen.
2. Eine Tasse der gewünschten Größe unter den Auslass des Siebträgers stellen.
3. Siebträger einsetzen
4. Das Gerät befindet sich im Bereitschaftsmodus. Die 2-Tassen-Taste-> 3 Sekunden lang gedrückt halten bis der Brühvorgang beginnt. Dann Taste wieder loslassen.

5. Wenn das gewünschte Tassenvolumen erreicht ist, die 2-Tassen Taste -> ⊜ erneut drücken um die Menge zu speichern.
   Hinweis: Es kann eine Menge zwischen 30 ml und 130 ml gewählt werden.
6. Als Signal für die erfolgreiche Speicherung, blinken die 1- und 2-Tassen Tasten-> ☕ ⊜ dreimal hintereinander rot auf.

Um die individuelle Einstellung zurückzusetzen und zur Werkseinstellung des Tasseninhalts zu gelangen, muss sich das Gerät im Bereitschaftsmodus befinden. Anschließend bitte wie folgt vorgehen:

1. Den Drehknopf auf Position „Vorheizen Dampf" (G2) -> ♨ einstellen.
2. Die 1- und 2-Tassen Tasten -> ☕ ⊜ zeitgleich für mindestens 3 Sekunden drücken.
3. Die 1- und 2-Tassen Tasten blinken einmal rot auf. Als zusätzliches Signal für die erfolgreiche Speicherung, springt die Pumpe für 0,2 Sekunden an.
4. Anschließend ist die Kaffeemenge wieder auf Werkseinstellung zurückgesetzt, 30 ml Kaffee für die 1-Tassen Taste und 60 ml für die 2-Tassen Taste.
5. Den Drehknopf wieder auf ● stellen.
6. Nun kann der Inhalt pro Tasse wie oben beschrieben wieder neu eingestellt werden oder die Menge der Werkseinstellung verwendet werden.

Zubereitung von Espresso

1. Wassertank mit Trinkwasser füllen; erforderliche Menge Wasser verwenden, „**MAX**"-Markierung hierbei nicht überschreiten.
2. Eine Tasse der gewünschten Größe unter den Auslass des Siebträgers stellen. Es wird empfohlen, die Tassen vor der Kaffeezubereitung zu erwärmen, indem sie mit etwas Heißwasser ausgespült werden.
3. Das Sieb für Kaffeepulver (1- oder 2-Tassen Siebeinsatz) in den Siebträger einsetzen.
   - Vor dem Einfüllen des Kaffeepulvers sicherstellen, dass das Sieb sauber ist und keine Kaffeepulverreste des vorhergehenden Brühvorgangs verblieben sind.
   - Das Sieb jeweils mit kleinen Mengen füllen, um zu vermeiden, dass Kaffeepulver über den Rand fällt.

Hinweis: Üblicherweise für einen Espresso einen gestrichenen Löffel Kaffeepulver (etwa 9 Gramm) mit dem beigefügten Messlöffels oder für 2 Tassen ca. 14 Gramm abwiegen und verwenden. Dies kann jedoch je nach Geschmack angepasst werden. Wir empfehlen den Siebträger zunächst gehäuft zu füllen, den überschüssigen Kaffee abzustreifen.

4. Das Kaffeepulver gleichmäßig verteilen und mit dem Stopfer andrücken. Das Andrücken des Kaffeepulvers ist sehr wichtig, um einen guten Espresso zuzubereiten. Wenn es zu fest angepresst wird, läuft der Kaffee langsam heraus und ist stark. Wenn es hingegen zu wenig angepresst wird, läuft der Kaffee zu schnell heraus und ist schwach.
5. Überschüssigen Kaffee vom Rand des Siebträgers streichen und den Siebträger an der Kaffeemaschine einrasten.
6. Siebhalter mit Hilfe des Griffs an der vorderen linke Ecke des Geräts (vergleichbar mit Uhrzeigerposition von 8 Uhr) einsetzen.
   Die breiten Vorsprünge, die sich am Siebhalter befinden, mit den Vorsprüngen am Brühkopf einrasten lassen. Den Griff soweit wie möglich nach rechts drehen, damit der Siebhalter richtig einrastet.
7. Um den Brühvorgang zu starten die entsprechende 1- oder 2 Tassen-Taste-> ☕ ⊜ drücken.

Hinweis:

- Während der Zubereitung kann die Kaffeeausgabe jederzeit durch Drücken der zuvor gedrückten Ausgabetaste abgebrochen werden.
- Zum Ausrasten des Siebträgers den Griff von rechts nach links drehen.
- **Verbrennungsgefahr!** Sollte die Maschine keinen Kaffee ausgeben, sind wahrscheinlich die Siebe verstopft. In diesem Fall den Siebträger nicht ausrasten und ca. eine Minute warten bis sich der Druck in der Maschine abgebaut hat.

Zubereitung von Espresso mit Kaffeepads

Das Gerät ist mit allen gängigen Kaffeepads kompatibel.
Hinweis: für größere Kaffeepads empfehlen wir die Verwendung des 1- Tassen Siebträgers. Für Espressopads die Verwendung des Pad- Siebträgers.

1. Das Sieb für Kaffeepads in den Siebträger einsetzen.
2. Das Kaffeepad möglichst genau in die Mitte des Siebs setzen. Zum richtigen Einsetzen der Kaffeepads in das Sieb die Angaben auf der Verpackung der Kaffeepads beachten.
3. Um den Brühvorgang zu starten das Gerät mit Schritten 1-3 der „**Zubereitung von Espressokaffee**" vorbereiten und die entsprechende 1- oder 2 Tassen-Taste -> ☕ ⊜ drücken.

Verbrennungsgefahr!

Gerät abkühlen lassen! Um Spritzer von heißer Flüssigkeit zu vermeiden niemals den Siebträger ausrasten während die Maschine Kaffee ausgibt! Nach der Ausgabe immer einige Sekunden warten und erst dann den Filterhalter lösen.

Zubereitung von Cappuccino

Den Espresso wie in den vorherigen Abschnitten beschrieben zubereiten und ausreichend große Tassen verwenden.

4. Drehregler auf das Vorheizen Dampf Symbol (G2) -> ♨ stellen, der Leuchtring um den Drehregler leuchtet rot. Warten bis die Maschine aufgeheizt hat. Die Kontrollleuchte des Drehknopfes leuchtet dann permanent weiß.
5. Einen Becher mit kalter Milch bereitstellen. Damit genug Platz zum Aufschäumen der Milch bleibt, den Becher nur zu einem Drittel mit Milch füllen.

Hinweis:

- Es eignet sich am besten ein hoher, schmaler Becher, da sich der gesamte Milchaufschäumer in der Milch befinden sollte, dabei den Becherboden aber nicht berühren sollte. Bei der Wahl der Größe des Milchgefäßes muss bedacht werden, dass sich das Milchvolumen verdoppelt bis verdreifacht.
- Vorzugsweise teilentrahmte Milch mit Kühlschranktemperatur verwenden.

6. Aufschäumer drehen, so dass sich dieser nicht über der Auffangschale befindet.
7. Den Becher mit Milch direkt in Position unter dem Aufschäumer halten so dass sich das Ende des Aufschäumers direkt unter der Milchoberfläche befindet.
8. Den Regler für Milchschaum auf (G1) -> stellen. Dampf tritt aus dem Milchaufschäumer aus..
9. Den Becher vorsichtig auf und ab bewegen und darauf achten, dass sich das Ende des Milchaufschäumers immer in der Milch befindet. Den Milchaufschäumer nicht aus der Milch ziehen, diese kann spritzen.
10. Solange fortfahren bis die gewünschte Menge Milchschaum erreicht ist.
11. Den Drehregler auf ● stellen.
12. Den Milchschaum auf die Tasse(n) Espresso verteilen.

Hinweis:

- Wenn mehrere Cappuccinos zubereitet werden sollen, erst alle Kaffees zubereiten und anschließend den Milchschaum.
- Die Dampfabgabe wird automatisch nach 60 Sekunden unterbrochen.
- Den Milchaufschäumer und die Dampfdüse direkt nach der Verwendung reinigen, damit sie nicht durch Milchrückstände verstopft werden. Siehe „Reinigung des Milchaufschäumers".

Abkühlen des Gerätes nach Milchaufschäumen

Hinweis: Um die Ausgabe von verbranntem Kaffee zu vermeiden, muss die Espressomaschine nach dem Aufschäumen der Milch zunächst abkühlen.
Um den Prozess des Abkühlens zu beschleunigen wie folgt vorgehen:

1. Ein Gefäß unter den Milchaufschäumer stellen;
2. Den Drehknopf auf das Symbol Ausgabe Heißwasser (G4) -> ● stellen und heißes Wasser ausgeben, bis kein Wasser mehr kommt.
3. Drehknopf auf ● stellen
4. Das Gerät befindet sich nun wieder im Bereitschaftsmodus.

Heisswasserzubereitung

1. Das Gerät befindet sich im Bereitschaftsmodus.
2. Ein Gefäß unter den Milchaufschäumer stellen.
3. Den Drehknopf nach rechts auf Ausgabe Heißwasser (G4) -> Symbol einfügen drehen: das Heißwasser läuft aus dem Milchaufschäumer.

Hinweis: Die Wasserausgabe wird automatisch nach 60 Sekunden unterbrochen.

Sleep Mode

Das Gerät wechselt automatisch nach 30 Minuten in den Standbye Mode. Die 1- Tassen Taste-> leuchtet rot.

Reinigung

Gefahr!
Netzstecker des Geräts vor Umstellen und Reinigung herausziehen und Gerät abkühlen lassen!
Das Grundgerät und seine Einzelteile dürfen nicht in einer Spülmaschine gereinigt werden.
Hinweis:
Für die Reinigung der Kaffeemaschine keine Lösungs- oder Scheuermittel verwenden.

Reinigung der Kaffeesiebe

1. Das Sieb leeren.
2. Das Sieb aus dem Siebhalter nehmen mit klarem Wasser reinigen.

Hinweis: Die Kaffeesiebe regelmäßig reinigen und prüfen ob die kleinen Löcher im Sieb verstopft sind, ggf. diese mit einer Nadel durchstechen.

Reinigung der Abtropfschale

Die Abtropfschale ist mit einem Schwimmer (rot) zur Anzeige des Wasserstandes ausgestattet.
Die Abtropfschale leeren und reinigen, bevor der Schwimmer aus dem Tassenrost hervortritt, andernfalls kann das Wasser über den Rand treten und die Espressomaschine, die Arbeitsfläche oder den umliegenden Bereich beschädigen.

1. Die Abdeckung von der Auffangschale entfernen.
2. Die abnehmbaren Teile mit warmem Seifenwasser säubern, gut abspülen, Wasser abtropfen und an der Luft trocknen lassen.
3. Die Abdeckung der Auffangschale wieder einsetzen.

Reinigung der Siebträgeraufnahme

Alle 200 Kaffeeausgaben die Siebträgeraufnahme (E) -> reinigen, indem ca. 0,5l Wasser ausgegeben wird ohne Kaffee zu brühen.
Hierzu die Schritte 1-9 der erstmaligen Inbetriebnahme durchführen.

Reinigung des Milchaufschäumers

1. Eine Tasse so unter den Milchaufschäumer halten, dass sich der untere Teil des Aufschäumers in der Tasse befindet.
2. Ca. 5 Sekunden lang etwas Heißwasser entweichen lassen, um Milchrückstände im Inneren des Aufschäumers zu entfernen.
3. Das Gerät durch Drücken der Taste EIN/AUS ausschalten.
4. Das Rohr des Milchaufschäumers nach unten abziehen.
5. Den Milchaufschäumer (H) mit lauwarmem Wasser sorgfältig reinigen.
6. Den Milchaufschäumer (H) wieder auf die Dampfdüse montieren.

Reinigung des Wassertanks

Den Wassertank regelmäßig mit einem weichen Tuch und etwas mildem Reinigungsmittel reinigen.

Entkalkungsprogramm

Hinweis:
Die Maschine kann jederzeit entkalkt werden auch wenn der Entkalkungsalarm nicht aufleuchtet. Die Kaffeemaschine muss jedoch zwingend entkalkt werden, wenn dieser aufleuchtet also die 1-Tassen Taste -> abwechselnd blau und weiß blinkt.
Die Verwendung eines Marken- Entkalkers, der für Produkte mit Gehäuse aus Kunststoff geeignet ist, wird empfohlen.

Achtung!
Hierbei sind die Sicherheitshinweise, die Anweisungen bezüglich des Verhaltens bei Kontakt mit Augen und Haut, sowie die Anleitung auf der Verpackung des Entkalkers zu befolgen.
Um das Entkalkungsprogramm zu starten, bitte wie folgt vorgehen:

1. Das Gerät ist eingeschaltet und die 1-Tassen Taste -> blinkt wie oben beschrieben.
2. Leeren Siebhalter ohne Sieb einsetzen.
3. Den Wassertank mit einer Entkalkungslösung füllen, die durch Verdünnen des Entkalkers anhand der Angaben auf der Packung mit Wasser entsteht.
4. Wassertank mit Leitungswasser bis zur „**MAX**"-Markierung auffüllen.
5. Die 1- und 2-Tassen Tasten-> gleichzeitig für 3 Sekunden gedrückt halten. Die 1-Tassen Taste leuchtet dann blau und das Entkalkungsprogram startet.
6. Für ca. 10 Sekunden wird das Gerät mit Wasser gespült. Dann erfolgt eine 2-minütige Pause. Im Anschluss wiederholt sich dieser Vorgang nochmal.

Hinweis: Bitte beachten Sie, dass der Entkalkungsvorgang länger als der normale Brühvorgang dauert und einige Zeit in Anspruch nehmen kann. Warten Sie bis das Wasser komplett durchgelaufen ist.
Sobald das Programm gestartet ist kann dieses nicht vor Ablauf unterbrochen werden.
Das Entkalkungsprogramm führt automatisch eine Reihe von Spülvorgängen und Pausen durch, um die Kalkablagerungen in der Kaffeemaschine zu beseitigen, bis der Tank vollständig geleert ist.

7. Wenn das Entkalkungsprogram beendet ist, geht die Maschine automatisch in den Brühbereitschaftsmodus.
8. **ACHTUNG**: Entfernen Sie das restliche Wasser-Entkalker-Gemisch aus dem Wassertank.
9. Vor der nächsten Zubereitung von Espresso zunächst 3-4 Tassen Wasser durchlaufen lassen.

Störungen

Problem	Ursache	Abhilfe
Es läuft kein Espresso aus während der Zubereitung	Kein Wasser im Tank	Den Wassertank füllen
	Die Löcher der Ausgüsse des Siebträgers sind verstopft Der Wasserkreislauf ist verkalkt	Die Löcher des Siebträgers reinigen.
	Das Sieb ist verstopft bzw. es befindet sich zu viel Kaffeepulver im Sieb.	Die Löcher reinigen- s. „Reinigung Kaffeesiebe“
	Der Wassertank ist nicht richtig eingesetzt und die Ventile am Boden sind nicht geöffnet.	Den Wassertank leicht andrücken, damit sich die Ventile am Boden öffnen
	Der Wasserkreislauf ist verkalkt	Die Entkalkung wie im Abschnitt “Entkalkung” durchführen
Leuchtring um Drehknopf leuchtet rot	Gerät soll vorheizen, allerdings ist der Drehknopf nicht auf Position 0 gestellt	Drehknopf auf Position 0 drehen
	Vorgeheiztes Gerät soll Dampf erzeugen, allerdings ist Temperatur noch nicht erreicht.	Warten bis Leuchtring weiß leuchtet und Drehknopf auf Position Dampferzeugung stellen
	Heißes Wasser wurde 60 Sekunden ausgegeben	Drehknopf auf Position 0 drehen
	Dampf wurde 60 Sekunden ausgegeben	Drehknopf auf Position Vorheizen Dampf drehen
Der Espressokaffee tropft über die Ränder des Siebträgers anstatt aus den Löchern	Der Siebträger ist nicht richtig eingesetzt oder verschmutzt	Den Siebträger richtig einrasten und kräftig bis zum Anschlag drehen
	Die Dichtung der Siebträgeraufnahme hat an Elastizität verloren oder ist verschmutzt	Die Dichtung der Siebträgeraufnahme bei einer Kundendienststelle auswechseln lassen
	Die Löcher der Ausgüsse des Siebträgers sind verstopft	Die Löcher reinigen- s. „Reinigung Kaffeesiebe“
Der Siebträger rastet nicht am Gerät ein	Das Sieb ist mit zu viel Kaffee gefüllt	Den mitgelieferten Messlöffel verwenden und sicherstellen, dass das richtige Sieb für die Zubereitungsart verwendet wird
Die Crema des Kaffees ist hell (der Kaffee läuft zu schnell aus dem Ausguss)	Das Kaffeepulver wurde nicht ausreichend gepresst	Das Kaffeepulver stärker pressen
	Zu wenig Kaffeepulver	Mehr Kaffeepulver verwenden
		Nur Kaffeepulver für Espressomaschinen verwenden
	Das Kaffeepulver hat nicht die richtige Qualität	Kaffeepulver mit einer anderen Qualität verwenden
Die Crema des Kaffees ist dunkel (der Kaffee läuft zu langsam aus dem Ausguss)	Das Kaffeepulver wurde zu stark gepresst	Das Kaffeepulver weniger pressen
	Zu viel Kaffeepulver	Weniger Kaffeepulver verwenden
	Das Sieb ist verstopft	Die Reinigung gemäß den Angaben im Abschnitt „Reinigung des Siebs“ durchführen
	Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen	Nur Kaffeepulver für Espressomaschinen verwenden
	Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen oder feucht	Nur Kaffeepulver für Espressomaschinen verwenden, das nicht zu feucht sein darf
	Kalk im Wasserkreislauf	Die Entkalkung wie im Abschnitt „Entkalkung“ durchführen.

Problem	Ursache	Abhilfe
Die Kaffeemaschine gibt kein Getränk aus und die Kontrolllampen, und blinken für einige Sekunden	Kein Wasser im Tank	Den Wassertank füllen
	Der Wassertank ist nicht richtig eingesetzt und die Ventile am Boden sind nicht geöffnet	Den Wassertank leicht andrücken, damit sich die Ventile am Boden öffnen
	Das Duschsieb des Kessels ist verstopft	Die Reinigung gemäß den Angaben im Abschnitt “Reinigung des Duschsiebs des Kessels“ durchführen
	Das Sieb ist verstopft	Die Reinigung gemäß den Angaben im Abschnitt „Reinigung des Siebs“ durchführen
	Kalk im Wasserkreislauf	Die Entkalkung wie im Abschnitt “Entkalkung“ durchführen
Die Kaffeemaschine funktioniert nicht und alle Kontrolllampen blinken rot		Das Gerät sofort vom Stromnetz trennen und sich an ein autorisiertes Kundendienstzentrum wenden

Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 2014/35/EU, 2014/30/EU und 2009/125/EU.

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.
Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.
Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.
Die Löschung von eventuell vorhandenen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten muss vom Endnutzer eigenverantwortlich vorgenommen werden.

Änderungen vorbehalten

Important safety information

- These appliances can be used by children aged 8 or above as well as persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children must not clean or maintain the appliance unless they are older than 8 years of age and supervised.
- Keep the appliance and its cable out of reach of children under 8.
- Never immerse the appliance or mains cable in water.
- If the appliance's connection cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer's central customer service department or by a similarly qualified person. Improper repair may put users at serious risk.
- This appliance is designed for use in households and similar environments, such as:
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other commercial environments;
  - Farmhouses;
  - By guests at hotels, motels and other residential facilities;
  - At bed-and-breakfast establishments.

  The appliance is not intended for commercial use.
- Caution: risk of burns! Accessible surfaces can become very hot. The heating surfaces remain hot for some time after the appliance has been switched off.
- After use, clean all parts that come into contact with food, as described in the section on "Cleaning and maintenance".
- Improper use may cause injury.

Before use

The espresso machine may only be used for its intended purpose in accordance with this instruction manual. You are therefore advised to read the instruction manual carefully before use, as it provides instructions for using, cleaning and looking after the device. We accept no liability for any damage caused if the instructions in this manual are not followed. Keep the instruction manual in a safe place and pass it on to any subsequent user together with the device. Please also note the warranty information at the end of the instruction manual.
The safety precautions must be observed during use.

Technical data

Rated voltage: 220-240 V~ 50-60 Hz
Power consumption: 1400 W
Protection class: I

Additional safety information

- The device should be connected only to earthed wall sockets that have been installed in accordance with the regulations. The power cable and plug must be dry.
- Do not pull or clamp the connection cable over sharp edges. Do not leave it dangling. Protect it from heat and oil.
- Only use an extension cable if it is in perfect condition.
- Never pull the mains plug out of the socket by the cable, always use the plug, and never disconnect or touch the plug with wet hands.
- Do not carry the device by the cable.
- Do not place the espresso machine on hot surfaces, such as hotplates or similar, or near open gas flames, as the casing could melt.
- Do not place the device on surfaces which are sensitive to water. They could be damaged by splashes of water.
- Do not switch the device on without water. Fill the fresh water tank with cold water up to the maximum number of cups indicated.
- Do not add water to the device when it is switched on or still hot. Before filling with water, switch the espresso machine off and allow to cool for 5 minutes.
- When the device is not being used for a while, pull the mains plug out of the socket.
- Stop using the device and/or pull the mains plug out of the socket immediately if:
  - The device or power cord is damaged
  - The device is leaking
  - You suspect that the device may be defective after being dropped or a similar incident.

  In such cases, take the device to a specialist workshop to be repaired.
- The device must be supervised when in use.
- Children being supervised not to play with the appliance.
- Descale the device regularly.
- We accept no liability for damage caused as a result of misuse, incorrect operation, improper repair or failure to observe the descaling advice. Warranty claims shall likewise be excluded in such cases.
- Packaging materials, such as plastic bags, must be kept out of the reach of children.

Handy tips

We recommend using freshly roasted coffee in accordance with your personal preferences. Ask your local coffee retailer for advice. Once it is roasted, coffee does not remain fresh for very long. You can improve the shelf life of your coffee by packaging it well and storing it in the fridge.
Use fresh water, do not leave the water in the device unused for more than 4 days.
Empty and rinse the water tank regularly (once a week). Always switch the device off before removing the tank to fill or empty it. Always place the device on a flat, stable surface.

Tips on selecting coffee types

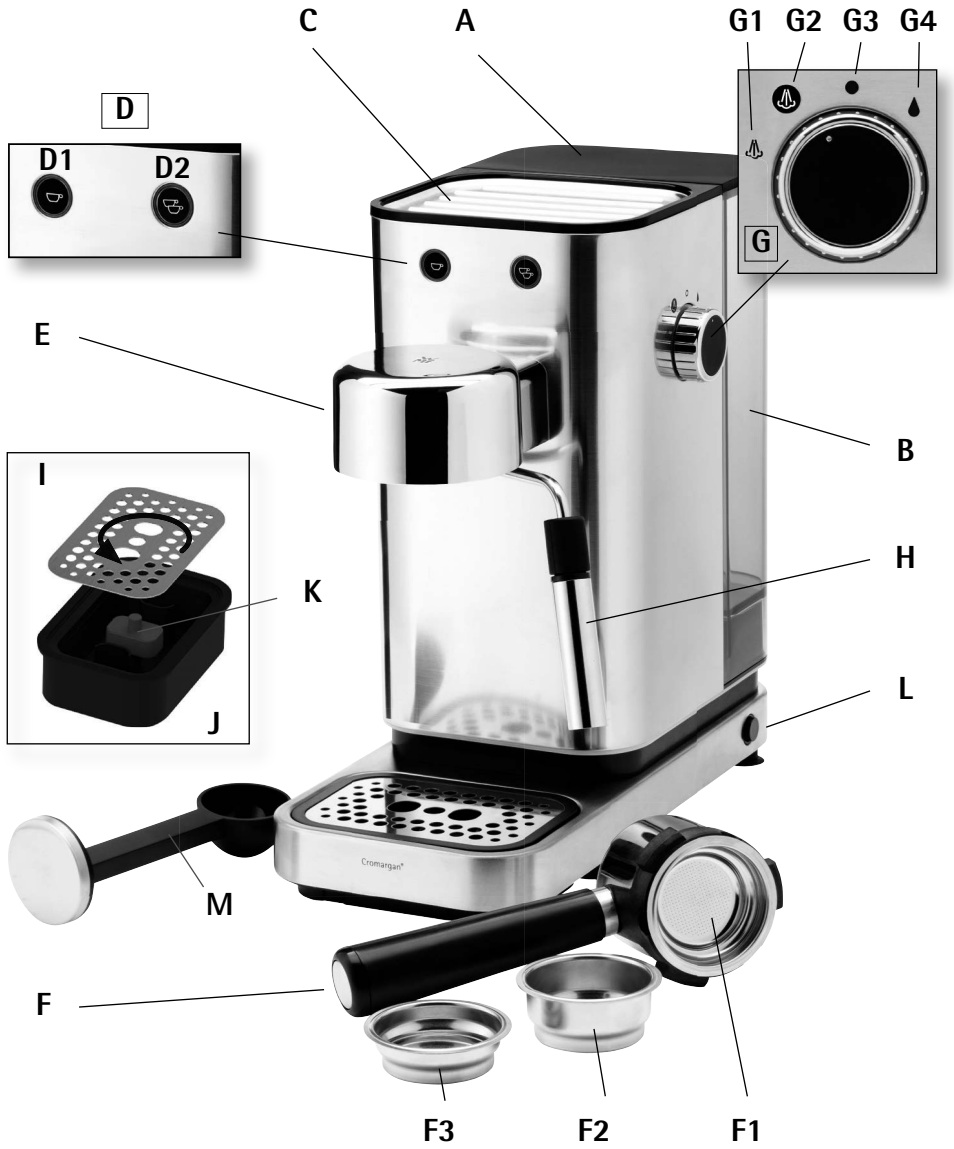
Full aroma:

Your best bet is to choose pure Arabica beans or those made primarily from Arabica coffees. Hand-roasted coffees are better as they have more complex and finer aromas. For a change of flavour, try single origin coffee.

Strong coffee

Use coffee blends with Robusta beans - those which are not specified as 100% Arabica - or coffee described as "Italian Roast" or "Italian Coffee".
Fill up your sieve completely with coffee powder and compress it with the compactor.

Description



A	Water tank cover		G	Steam nozzle control panel with light ring (white/red) **G1** Steam generation **G2** Preheat steam **G3** Steam nozzle off **G4** Output hot water
B	Removable water tank			
C	Cup warmer / Cup tray			
D	Control panel **D1** Button to pour out a cup D1.1 Built-in operating light (white/ red/blue) **D2** Preparation of 2 espressos D2.1 Built-in operating light (white/ red)		H	Steam nozzle
E	Strainer holder		I	Drip tray grid
F	Strainer		J	Collection tray for drip water
	F1	1 cup strainer	K	Floater
	F2	2 cup strainer	L	On/off button
	F3	Strainer pad	M	Measuring spoon/compactor

Meaning of light rings

	Red light:	White light:	Blue light:	
Heating mode				
Heating mode for milk frother				
Standby mode				
Tank empty				 Flashing white
Descaling				
Descaling alarm				 Flashing blue and white
Cool-down phase after milk frothing				 Flashing red
Sleep Mode	 > 30 min.			

Getting started

Before using for the first time, clean all the accessories with warm water and gentle washing-up liquid and dry.

Then rinse as follows:

1. Connect the device to a mains socket (1).
2. Take off the cover (A) and remove the water tank (B) (2).
3. Fill the water tank with drinking water at room temperature to the MAX marking and replace it on the device. The tank must be correctly positioned. Replace the lid.
4. If you want to have an Espresso please assembly the collection tray for drip water first to ensure that the right distance between the cup and the portafilter is given. Therefore remove the drip tray grid (I) and take the collection tray for drip water (J) out of the device. Remove th drip tray bracket, turn it upside down and put it back in the recess. Put the collection tray for drip water (J) on the drip tray bracket and attach the drip tray grid (I). The collection tray for drip water (J) does not have to be assembeled for cappuccino cups.
5. Make sure that the selector switch (G) is set to the 0 position (G3 -> ●).
6. Press the On/Off button (L -> ⏻) to switch the device on. The device runs self-diagnostics.
7. The cup selection buttons (D1/D2 -> ☕ ☕) light up red, which means that the device is heating up: when the light rings switch from red to white, the device is ready to use.
8. Place a vessel with a capacity of at least 100 ml underneath the hot water/steam outlet (H).
9. Adjust the hot water output knob (G4 -> 💧) and allow approx. 100 ml water to run out; then reset the knob to G3 = ●.
10. Repeat steps 5-8 until the water tank is empty.
11. Then prepare 1-2 espressos or 1-2 cappuccinos. Do not drink them.
    Carry out steps 1-7 of the chapter on “Preparing espresso”.

Permanent device settings:

This machine has various default settings for water hardness, coffee temperature and volume of water per cup. These settings can be adjusted individually. Proceed as follows to access the programme menu for permanent settings:

Activating the programme menu:

Proceed as follows to access the programme menu for water hardness and coffee temperature:

1. On/Off button -> ⏻
2. The knob -> ● is in Position 0
3. Press and hold the 1-cup button -> ☕ and 2-cup button -> ☕ at the same time
4. Now press the On/Off button -> ⏻
5. The 1-cup button -> ☕ lights blue and the 2-cup button -> ☕ lights red.

Note: If you do not press any buttons for 10 seconds, the device automatically exits programme menu and starts the heating phase.

Setting the water hardness

Water hardness levels vary by region, so you should find out what yours is before adjusting the device. The water hardness level corresponds to the following machine settings:

Display flashes	Hardness range	Hardness
● ● ●	1 Soft	0 - 7° dH
●● ●● ●●	2 Medium	>7-14° dH
●●● ●●● ●●●	3 Hard	>14–21° dH
●●●● ●●●● ●●●●	4 Very hard	>21° dH

To adjust the water hardness, follow steps 1-5 of "Activating the programme menu". Then please proceed as follows:

1. The programme menu is activated.
2. Briefly press the 1-cup button -> ⊖ once
3. The 1-cup button -> ⊖ continues to light blue, while the 2-cup button -> ⊖ flashes white.
4. Press the 1-cup button -> ⊖ several times to adjust the water hardness level.
   - If you press the 1-cup button -> ⊖ once, the 2-cup button -> ⊖ briefly flashes once repeatedly. This changes the setting to **Water hardness H1**.
   - If you press the 1-cup button -> ⊖ again, the 2-cup button -> ⊖ briefly flashes **twice** repeatedly. This changes the setting to **Water hardness H2**.
   - If you press the 1-cup button -> ⊖ again, the 2-cup button -> ⊖ briefly flashes **three times** repeatedly. This changes the setting to Water hardness H3.
   - If you press the 1-cup button -> ⊖ again, the 2-cup button -> ⊖ briefly flashes **four times** repeatedly. This changes the setting to **Water hardness H4**.
5. If you have reached **H4** and you press the 1-cup button again, the cycle restarts from the beginning and the flash sequence starts again with the signal for **H1**.
6. You can save the water hardness setting you want by briefly pressing the 2-cup button -> ⊖ . The 1 and 2-cup buttons -> ⊖ ⊖ flash red three times to indicate the setting has been saved successfully.
   NOTE: If you do not press any buttons in the water hardness programme for 15 seconds, the device automatically exits the programme and starts the heating phase. By default, the device is set to the highest water hardness level **H4**.

Setting the coffee temperature

To adjust the coffee temperature, follow steps 1-5 of "**Activating the programme menu**". Then please proceed as follows:

1. The programme menu is activated.
2. Briefly press the 2-cup button -> ⊖ once
3. The 2-cup button -> ⊖ continues to light red, while the 1-cup button -> ⊖ flashes blue.
4. The 1-cup button -> ⊖ lights in the corresponding colour of the temperature setting:
   Blue = low temperature
   White = medium temperature
   Red = high temperature
   Note: The device's default setting is "low temperature".
5. Pressing the 2-cup button -> ⊖ switches between the three temperature settings. Starting with low temperature, then medium and hot.
6. Briefly press the 1-cup button -> ⊖ to save the setting. The 1 and 2-cup buttons -> ⊖ ⊖ flash red three times to indicate the setting has been saved successfully.

Please note: If you do not press any buttons in the temperature setting programme for 10 seconds, the device automatically exits the program and starts the heating phase. In addition, the cups should always be preheated for optimal temperature

Setting the volume per cup

The 1-cup volume for the device is set to a default of 30 ml. This volume can be adjusted individually. In order to adjust the individual setting for 1 cup permanently, please proceed as follows:

1. Fill the water tank with drinking water using the amount of water you require, do not fill beyond the **MAX** marker. Fill the strainer with ground coffee.
2. Place a cup of the size you want under the outlet for the strainer.
3. Insert the strainer
4. The device is in standby mode. Press and hold the 1-cup button -> ⊖ for 3 seconds until the brewing process starts. Release the button.
5. When the volume you want is reached, press the 1-cup button -> ⊖ again to save the amount.
   Note: You can choose a volume between 15 ml and 65 ml.
6. The 1 and 2-cup buttons -> ⊖ ⊖ flash red three times to indicate the setting has been saved successfully.

The 2-cup volume for the device is set to a default of 60 ml. This volume can be adjusted individually. In order to adjust the individual setting for 1 cup permanently, please proceed as follows:

1. Fill the water tank with drinking water using the amount of water you require, do not fill beyond the **MAX** marker. Fill the strainer with ground coffee.
2. Place a cup of the size you want under the outlet for the strainer.
3. Insert the strainer
4. The device is in standby mode. Press and hold the 2-cup button -> ⊖ for 3 seconds until the brewing process starts. Release the button.
5. When the volume you want is reached, press the 2-cup button -> ⊖ again to save the amount.
   Note: You can choose a volume between 30 ml and 130 ml.
6. The 1 and 2-cup buttons -> ⊖ ⊖ flash red three times to indicate the setting has been saved successfully.

To reset the individual setting and revert to the default setting for cup volume, the device needs to be in standby mode. Then please proceed as follows:

1. Set the selector knob to the "Preheat steam" position (G2) -> ⊖.
2. Press the 1 and 2-cup buttons ⊖ ⊖ at the same time for at least 3 seconds.
3. The 1 and 2-cup buttons flash red once. As an additional indicator that the setting has been saved, the pump starts for 0.2 seconds.
4. The coffee volume is then reset to the default setting, 30 ml coffee for the 1-cup button and 60 ml for the 2-cup button.
5. Reset the knob to ●.
6. You can now reset the volume per cup again as described above or use the default setting.

Making espresso

1. Fill the water tank with drinking water using the amount of water you require, do not fill beyond the **MAX** marker.
2. Place a cup of the size you want under the outlet for the strainer. It is recommended that you warm the cups before making coffee by rinsing them in hot water.
3. Insert the strainer for ground coffee (1 or 2-cup insert) into the strainer holder.
   - Before adding the ground coffee, make sure that the strainer is clean and there are no coffee grounds from previous use.
   - Fill the strainer a little at a time to prevent spillages.

Note: Normally, for an espresso, use one level spoon of ground coffee (around 9 grams) from the measuring spoon supplied, or weigh out around 14 grams for 2 cups. However, you can adjust the amount to suit your taste. We recommend filling the strainer so it is heaped then clearing off the excess coffee.

4. Distribute the ground coffee evenly and press down with the stopper. Pressing down the ground coffee correctly is very important in order to make a good espresso. If it is pressed down too firmly, the coffee runs through too slowly and is strong. However, if it is not pressed down enough, the coffee runs through too quickly and is weak.
5. Remove excess coffee from the edge of the strainer and slot the strainer holder into the coffee machine.
6. Use the handle to insert the strainer holder on the front left side of the device (8 o'clock position). Engage the wide recesses on the strainer holder with the recesses on the brewer head. Turn the handle as far as possible to the right to ensure the strainer holder engages properly.
7. Press the 1 or 2-cup button `-> to start the brewing process.

Note:

- During preparation, you can at any time press the same button again to stop the coffee pouring out.
- To remove the strainer holder, twist the handle from right to left.
- **Beware of burning!** If no espresso comes out of the machine the sieves are probably blocked. In this case please do not remove the portafilter and wait for approximately one minute till the pressure inside the machine has dropped.

Making espresso with coffee pods

The device is compatible with all common coffee pods.

Note: For larger coffee pods, we recommend using the 1-cup strainer holder. For espresso pods, use the pod strainer holder.

1. Insert the strainer for coffee pods into the strainer holder.
2. Place the pad as centrally as possible in the strainer. Note the instructions on the packaging of the coffee pod for the correct placement of the pod in the strainer.
3. In order to start making coffee, prepare the device by carrying out steps 1-3 under "**Making espresso**" and press the 1 or 2 cup button -> as required.

Beware of burning!

Allow the device to cool down! To avoid getting splashed with hot liquid, never remove the strainer holder while the machine is making coffee! When it is finished, always wait a few seconds and then release the filter holder.

Making cappuccino

Make espresso as described above using big enough cups.

4. Move the knob to the preheat steam symbol (G2) -> , the light ring on the knob lights up red. Wait for the machine to heat up. The control light on the knob then lights up continuously in white.
5. Fill a mug just one third full with cold milk to make sure there is enough space for frothing the milk.

Note:

- A tall, narrow mug is best as the whole milk frother should be in the milk without touching the bottom of the mug. When choosing the size of the milk container, note that the milk volume will increase by two to three times.
- The best milk to use is semi-skimmed at fridge temperature.

6. Twist the frother so that it is not above the collection bowl.
7. Hold the mug of milk directly below the frother so that the end of the foamer is just below the surface of the milk.
8. Adjust the milk froth knob to (G1) -> . Steam comes out of the milk frother.
9. Carefully move the mug up and down, making sure the end of the milk frother is in the milk at all times. Do not take the milk frother out of the milk as it could splash.
10. Continue until you have all the froth you want.
11. Adjust the knob to ●.
12. Spread the milk froth over the cup(s) of espresso.

Note:

- If you wish to make more than one cappuccino, first make all the coffee, then make the milk froth.
- The steam output stops automatically after 60 seconds.
- Clean the milk frother and the steam nozzle immediately after use to ensure it does not get clogged up with milk residue. See "Cleaning the milk frother".

Cooling the device after frothing milk

Note: In order to avoid burnt coffee, allow the espresso machine to cool down after frothing milk. Proceed as follows to speed up the cooling process:

1. Place a container under the milk frother:
2. Turn the knob to the output hot water symbol (G4) -> and output hot water till hot water stopped.
3. Turn the knob to ●
4. The device is now once again in standby mode.

Preparing hot water

1. The device is in standby mode.
2. Place a container under the milk frother.
3. Turn the knob to the right to output hot water (G4) -> the hot water comes out of the milk frother.

Note: The water output stops automatically after 60 seconds.

Sleep Mode

The device automatically switches to sleep mode after 30 minutes when it is in standby mode. The 1-cup button -> lights up in red.

Cleaning

Hazard!
Remove the mains plug of the device before moving and cleaning and allow the device to cool down!
The basic unit and its individual parts cannot be cleaned in a dishwasher.
Note:
Do not use solvents or abrasive detergents to clean the coffee machine.

Cleaning the coffee strainers

1. Empty the strainer.
2. Remove the strainer from the holder and wash in clear water.

Note: Clean the coffee strainers regularly and check whether the little holes in the strainer are blocked, you can unblock them with a needle if necessary.

Cleaning the drip tray

The cleaning tray has a float (red) to show the water level.
Empty and clean the drip tray before the float rises above the cup tray, otherwise the water could overflow and damage the espresso machine, the work surface or the surrounding area.
1. Remove the cover of the drip tray.
2. Clean the removable parts with warm soapy water, rinse well and allow to dry.
3. Replace the cover of the drip tray.

Cleaning the strainer holder

After 200 uses, clean the strainer holder (E) -> by outputting around 0.5 l water without making coffee.
To do this, follow steps 1-9 in the chapter on getting started.

Cleaning the milk frother

1. Hold a cup under the milk frother so that the bottom half of the frother is in the cup.
2. Allow hot water to pour through for around 5 seconds in order to remove any milk residues inside the frother.
3. Switch the device off by pressing the On/Off button.
4. Pull the tube of the milk frother downwards.
5. Carefully clean the milk frother (H) with lukewarm water.
6. Refit the milk frother (H) onto the steam nozzle.

Cleaning the water tank

Regularly clean the water tank with a soft cloth and a little mild detergent.

Descaling programme

Note:
The machine can be descaled at any time, even if the descaling light is not on. However, the coffee machine must be descaled when the light comes on, i.e. the 1-cup button -> ⊜ flashes alternately in blue and white.
We recommend using a branded descaler suitable for products with plastic casings.

Caution!
Follow the safety instructions. the notes on what to do if it comes into contact with the eyes and skin, and the instructions on the packaging of the descaler.
Proceed as follows to start the descaler programme:
1. The device is switched on and the 1-cup button -> ⊜ is flashing as described above.
2. Insert the strainer holder without a strainer.
3. Fill the water tank with the descaling solution made by diluting the descaler with water in accordance with the manufacturer's instructions.
4. Fill the water tank with tap water to the "**MAX**" marker.
5. Press the 1 and 2-cup buttons ⊜ ⊜ at the same time for 3 seconds. The 1-cup button then lights blue and the descaling programme starts.
6. The device is rinsed with water for approx. 10 seconds. There is then a 2 minute pause. The process is then repeated.

Note: Note that the descaling process takes longer than the normal brewing process and may last quite a while. Wait until all the water has passed through. Once the programme has started, it cannot be stopped until it has finished.
The descaling programme automatically carries out a series of cleaning processes and pauses to remove limescale deposits in the coffee machine until the tank is completely empty.
7. Once the descaling programme is complete, the machine automatically switches to standby mode.
8. **WARNING**: Remove the remaining water and descaler mixture from the water tank.
9. Allow 3-4 cups of water to run through before making another espresso.

Malfunctions

Problem	Cause	Corrective action
No espresso comes out of the machine	Tank empty	Fill the water tank
	The holes in the strainer holder are blocked	Clean the holes in the strainer
	The sieves are blocked or there is too much coffee powder in the sieve	Clean the sieves, see "Cleaning coffee strainers"
	The water tank is not positioned correctly and the valves at the bottom are not opened.	Push the water tank down gently to open the valves at the bottom
	There is limescale in the water circuit	Descale as described in the chapter on "Descaling"
The turning knob's red LED light	The turning knob is not at "0" position, when start up the machine for pre-heat.	Turn back the turning knob to O position
	When pre-heat up machine for steam, but temperature for steam is not reached	Wait till turning knob light white and turn knob to pre-heat position
	Hot water function reaches 60 seconds	Turn back the turning knob to O position
	Steam time reach 60 seconds	Turn back the turning knob to Steam pre-heat up position
The espresso drips over the edges of the strainer holder instead of out of the holes	The strainer holder is not properly inserted or is dirty	Engage the strainer holder correctly and twist firmly as far as it will go
	The strainer holder seal has lost elasticity or is dirty	Get the seal on the strainer holder replaced by customer services
	The holes in the strainer holder are blocked	Clean the holes, see "Cleaning coffee strainers"
The strainer holder will not engage on the device	There is too much coffee in the strainer	Use the measuring spoon provided and ensure that you are using the right strainer for the coffee you want
The foam on the coffee is light (the coffee is coming out too quickly)	The ground coffee was not properly pressed	Press the ground coffee down harder
	Too little ground coffee	Use more ground coffee
		Only use ground coffee for espresso machines
	The ground coffee is not the right quality	Use a better quality ground coffee
The foam on the coffee is dark (the coffee is coming out too slowly)	The ground coffee was pressed down too hard	Press the ground coffee down less firmly
	Too much ground coffee	Use less ground coffee
	The strainer is blocked	Clean as described in the section on "Cleaning the strainer"
	The ground coffee is too fine	Only use ground coffee for espresso machines
	The ground coffee is too fine or damp	Only use ground coffee for espresso machines and make sure it does not get damp
	Limescale in the water circuit	Descale as described in the chapter on "Descaling".
The coffee machine is not making any drinks and the control lights flash for a few seconds	Tank empty	Fill the water tank
	The water tank is not positioned correctly and the valves at the bottom are not opened	Push the water tank down gently to open the valves at the bottom
	The kettle shower strainer is blocked	Clean as described in the section on "Cleaning the kettle shower strainer"
	The strainer is blocked	Clean as described in the section on "Cleaning the strainer"
	Limescale in the water circuit	Descale as described in the chapter on "Descaling"
The coffee machine is not working and all the control lights are flashing red		Disconnect the device from the mains power immediately and consult an authorised customer service centre

For UK use only

- This product is supplied with a 13 A plug conforming to BS 1363 fitted to the mains lead. If the plug is unsuitable for your socket outlets or needs to be replaced, please note the following. If the plug is a non-rewireable one, cut it from the mains lead and immediately dispose of it. Never insert it into a socket outlet as there is a very great risk of an electric shock.
- The replacement of the plug at the mains lead has to be done according to the following instructions:
  Important: The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code:
  blue Neutral
  brown Live

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

- the wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black,
- the wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.

Do not connect any wire to the terminal which is marked with the letter E or by the earth symbol ⏚, or coloured green or green and yellow.

- If a 13 A (BS 1363) plug is used it must be fitted with a 13 A fuse conforming to BS 1362 and be ASTA approved. If any other type of plug is used, the appliance must be protected by a 10 A fuse either in the plug or adapter or at the distribution board.
  If in doubt - consult a qualified electrician.
- Never use the plug without closing the fuse cover.



The appliance complies with European directives 2014/35/EU, 2014/30/EU and 2009/125/EU.

At the end of its life, this product may not be disposed of in normal household waste, but must instead be taken to a collection point for recycling electrical and electronic appliances.
The materials are recyclable in accordance with their labelling. Reuse, recycling and other ways of reutilising old appliances make an important contribution to protecting our environment.
Please ask your local authorities for information about the appropriate disposal point.
End users are personally responsible for deleting any personal data that may be stored on appliances they are disposing of.

Kundendienst-Adresse:

WMF consumer electric GmbH
Standort Trepesch
Steinstraße 19
D-90419 Nürnberg
Germany
Tel.: +49 (0) 7331 256 256
eMail: service-wmf@wmf-ce.de

Hersteller:

WMF consumer electric GmbH
Messerschmittstraße 4
D-89343 Jettingen-Scheppach
Germany
www.wmf-ce.de

Änderungen vorbehalten - IB-1236 0011-01-1812