Original-Bedienungsanleitung | Instruction Manual | Mode d´emploi
Manual del usuario | Istruzione d´uso | Gebruiksaanwijzing | Kullanım Kılavuzu
Bruksanvisning | Instrukcja Obsługi | Instrucţiuni de utilizare | מדריך הפעלה

Espressomaschine EspressoGourmet Advanced
Espresso machine EspressoGourmet Advanced
Machine à espresso EspressoGourmet Advanced
Cafetera exprés EspressoGourmet Advanced
Macchina per espresso EspressoGourmet Advanced
Espressomachine EspressoGourmet Advanced
Espresso Makinesi EspressoGourmet Advanced
Espressomaskin EspressoGourmet Advanced
Ekspres do kawy EspressoGourmet Advanced
Espressor de cafea EspressoGourmet Advanced
מכונת אספרסו EspressoGourmet Advanced

Artikel-Nr.: 1825

DE	Weitere Sprachen dieser Bedienungsanleitung finden Sie unter www.caso-design.de oder wenn Sie den QR-Code scannen.
EN	To see these operating instructions in more languages, visit www.caso-design.de or scan the QR code.
FR	Vous trouverez ce mode d'emploi en plusieurs langues sur www.caso-design.de ou en scannant le code QR.
ES	Este manual de instrucciones está disponible en otros idiomas en www.caso-design.de o escaneando el código QR.
IT	Ulteriori lingue di queste istruzioni per l'uso sono disponibili al seguente link www.caso-design.de o scansionando il codice QR.
NL	Je vindt deze gebruiksaanwijzing met vertaling in verschillende talen op de volgende link op de website www.caso-design.de. U kunt ook de QR-code scannen om toegang te krijgen tot de vertalingen.
SV	Det finns tillgång till flera språk i denna bruksanvisning på www.caso-design.de eller om du scannar QR-koden.
TR	Bu kılavuzun diğer dillere çevirileri için şu bağlantıya bakınız: www.caso-design.de. Bu amaçla, geçerli QR kodunu da tarayabilirsiniz.
PL	Więcej języków niniejszej instrukcji obsługi można znaleźć na stronie www.caso-design.de lub skanując kod QR.
RO	Aceste instrucțiuni de utilizare sunt disponibile în alte limbi la adresa www.caso-design.de sau scanând codul QR.
HE	שפות נוספות של מדריך הפעלה זה ניתן למצוא בכתובת www.caso-design.de או על ידי סריקת קוד ה

Technische Daten / Technical Data / Caractéristiques techniques / Datos técnicos / Dati tecnici / Technische gegevens / Tekniska data / Teknik bilgiler / Dane techniczne / Date tehnice / נתונים טכניים

Gerät / Device / Appareil / Aparato / Apparecchio / Apparaat / Aparat / Cihaz / Urządzenie / Aparat / המכשיר	Espressomaschine / Espresso machine / Machine à espresso / Cafetera exprés / Macchina per espresso / Espressomachine / Espressomaskin / Espresso Makinesi / Ekspres do kawy / Espressor de cafea / מכונת אספרסו
Name / Name / Nom / Denominación / Nome / Name / Namn / Adı / / Nazwa / Nume / שם המוצר	CASO EspressoGourmet Advanced
Artikel-Nr. / Item No. / N°. d'article / Nº de art / N. Articolo / Artikelnr. / Artikel-nr. / Ürün no. / Nr artykułu / Cod articol / ט"קמ	1825
Anschlussdaten / Mains data / Données de raccordement / Conexión / Dati connessione / Aansluitgegevens / Anslutningsdata / Bağlantı Bilgileri / Dane przyłączeniowe/ Date de conectare / נתוני חיבור	220-240V, 50/60Hz
Leistungsaufnahme / Power consumption / Puissance consommée / Consumo de potencia / Potenza assorbita / Vermogens / Effektbehov / Mikrodalga nominal çıkışı / Pobór mocy / Putere consumată / צריכת חשמל	3000 W
Außenabmessungen (B/H/T) / External measurements (W/H/D) / Dimensions extérieures (l/h/p) / Dimensiones exteriores (An/H/P) / Misure esterne (L/H/P) / Afmetingen (B/H/D) / Yttermått (BxHxD) / Dış Gövdenin Boyutu (YxGxD) / Wymiary zewnętrzne (szer./wys./gł.) / Dimensiuni exterioare (lățime/înălțime/adâncime) / מיינוציח מידמנ (קמוע/הבוג/בחור)	245 mm x 340 mm x 430 mm
Außenabmessungen mit eingespanntem Siebträger / External measurements with inserted portafilter / Dimensions extérieures avec porte-filtre fixé / Dimensiones exteriores con el portafiltro instalado / Dimensioni esterne con portafiltro inserito / Afmetingen met ingeklemde zeefsteun / Yttermått med införd silbärare / Portafiltre yerine takılı haldeyken dış ebatlar / Wymiary zewnętrzne z zamocowanym uchwytem filtra / Dimensiuni exterioare cu portafiltrul montat / מידות חיצוניות עם ידית מסננת ממורכבת	245 mm x 340 mm x 540 mm
Nettogewicht / Net weight / Poids net / Peso net / Peso netto /Nettogewicht / Nettovikt / Net ağırlık / Masa netto / Greutate netă / משקל נטו	9,8 kg

Garantiegeber: CASO GmbH | Raiffeisenstraße 9 | D-59757 Arnsberg

Service-Hotline International:
Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99
Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

eMail: kundenservice@caso-design.de | Internet: www.caso-design.de
Sie finden die aktuellste Version der Bedienungsanleitung auch auf unserer Homepage: www.caso-design.de

Dokument-Nr.: 01825 23-04-2026
Bildabweichungen zur Originalware sind technisch bedingt möglich.
Druck – und Satzfehler vorbehalten.
© 2025 CASO GmbH

Sicherheit

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

⚠ GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation. **Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, führt dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen.**

▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

⚠ WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation. **Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu schweren Verletzungen führen.**

▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

⚠ VORSICHT

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation. **Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu leichten oder gemäßigten Verletzungen führen.**

▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

HINWEIS

Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit der Maschine erleichtern.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt in geschlossenen Räumen zum

- Zubereiten von Kaffee/Espresso mit frisch gemahlenen Kaffee-/Espressobohnen,
- Zubereiten von heißem Wasser mit der Heißwasserlanze,
- und dem Aufschäumen von Milch mit der Dampflanze bestimmt.

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Betrieben;
- von Kunden in Hotels, Motels und weiteren ähnlichen Wohnumgebungen;
- in Frühstückspensionen.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

⚠ WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung! Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ▶ Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ▶ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Allgemeine Sicherheitshinweise

HINWEIS

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise:

- ▶ Verwenden Sie das Gerät nur wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, um mögliche Verletzungen durch Missbrauch zu vermeiden.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und mangelnden Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- ▶ Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nur in trockenen Innenräumen.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht:
  - wenn das Gerät selbst oder Teile beschädigt sind,
  - wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind,
  - wenn das Gerät heruntergefallen ist.
- ▶ Achten Sie darauf, dass die Steckdose gut zugänglich ist, damit Sie im Bedarfsfall schnell den Netzstecker ziehen können.

HINWEIS

- Wickeln Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch vollständig ab. Achten Sie dabei darauf, dass das Netzkabel nicht durch scharfe Kanten oder heiße Gegenstände beschädigt wird.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose:
  - wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
  - nach jedem Gebrauch,
  - bevor Sie das Gerät reinigen oder wegstellen,
  - wenn während des Betriebs offensichtlich eine Störung auftritt,
  - bei Gewitter.
- Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät oder am Netzkabel vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt durchführen, da nicht fachgerecht reparierte Geräte den Benutzer gefährden. Beachten Sie auch die beiliegenden Garantiebedingungen.
- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen Untergrund. Achten Sie dabei auf einen ausreichend großen Abstand zu starken Wärmequellen wie Herdplatten, Heizungsrohren u. ä.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit harten, kratzenden oder scheuernden Reinigungsmitteln wie Stahlwolle o.Ä.
- Der Wassertankdeckel des Gerätes muss bei Betrieb immer geschlossen sein.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich mit Originalzubehör.
- Reinigen Sie vor der ersten Benutzung sorgfältig alle Bauteile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen können.

Gefahrenquellen - Verbrennungsgefahr

⚠ WARNUNG

Das in diesem Gerät erhitzte Wasser, die Dampflanze, die Wasserlanze sowie die Filtereinsätze und der Siebträgerkopf können sehr heiß werden.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um sich oder andere nicht zu Verbrennen oder zu Verbrühen:

⚠ WARNUNG

- WARNUNG! Die Oberflächen des Geräts werden während des Gebrauchs sehr heiß. Besonders die Heißwasserlanze, die Dampflanze, die Tassenplatte, der Siebträgerkopf, die Filtereinsätze und das Tropfgitter heizen sich sehr auf.
- Bei der Benutzung der Dampflanze tritt heißer Dampf aus. Berühren Sie die Lanze nur an dem Griff.
- Bei der Benutzung der Wasserlanze tritt heißes Wasser aus. Berühren Sie die Lanze nur an dem Griff.
- Fassen Sie niemals unter die Auslassöffnungen des Siebträgers, der Wasserlanze oder der Dampflanze, wenn das Gerät im Betrieb ist.
- Prüfen Sie immer die Temperatur des Espressos, bevor Sie ihn trinken.

Gefahrenquellen - Gefahr durch elektrischen Strom

⚠ GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr! Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten.
- Tauchen Sie das Gerät zur Reinigung nicht in Wasser.
- WARNUNG! Stromschlaggefahr! Über die Gerätesteckverbindung darf keine Flüssigkeit laufen.

Transportinspektion

⚠ WARNUNG

- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

HINWEIS

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Melden Sie eine unvollständige Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferanten.

Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Gerät sollte auf einer ebenen, stabilen und hitzebeständigen Fläche aufgestellt und vor Spritzwasser und allen möglichen Hitzequellen geschützt werden.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an das Gerät gelangen können.
- Gerät nicht unter empfindlichen Möbeln betreiben, der austretende Wasserdampf könnte diese beschädigen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.
- Der Einbau und die Montage dieses Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) dürfen nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.
- Das Gerät darf nicht in einem Schrank stehend betrieben werden.

Elektrischer Anschluss

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf maximal über ein 3 Meter langes, abgewickeltes Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von 1,5 mm^2 erfolgen. Die Verwendung von Mehrfachsteckern oder Steckdosenleisten ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Gerät oder über heiße oder scharfkantige Flächen verlegt wird.
- Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

Inhaltsverzeichnis Bedienung

1 Allgemeines 56
1.1 Informationen zu dieser Anleitung 57
1.2 Haftungsbeschränkung 57
1.3 Urheberschutz 57
1.4 Lieferumfang 57
1.5 Auspacken 58
2 Aufbau und Funktion 58
2.1 Gesamtübersicht 58
2.2 Bedienelemente 59
2.3 Typenschild 59
3 Bedienung und Betrieb 59
3.1 Vor dem ersten Gebrauch 60
3.2 Tipps / Empfehlungen für die Espresso Zubereitung 61
3.3 Siebeinsätze und Siebträger 61
3.3.1 Einwandige Profisiebe (ohne Druckregulierung) 62
3.3.2 Eigenschaften vom bodenlosen Siebträger 62
3.4 Espressozubereitung (Espresso und Caffè Doppio) 62
3.5 Heißwasser Funktion 63
3.5.1 Wassertemperatur (Brühkopf) ändern 64
3.5.2 Wassermenge (Brühkopf) ändern 64
3.5.3 Vorbrühfunktion einstellen 64
3.5.4 Wassermenge (Wasserlanze) ändern 65
3.5.5 Einstellungen zurücksetzen 65
3.6 Milchschaum herstellen 65
3.7 Externe Wasserquelle verwenden 66
4 Reinigung und Pflege 66
4.1 Sicherheitshinweise 66
4.2 Reinigung 67
4.3 Entkalkung 67
5 Störungsbehebung 68
5.1 Sicherheitshinweise 68
5.2 Tabelle Störungsursachen und -behebung 69
6 Entsorgung des Altgerätes 70
6.1 Entsorgung der Verpackung 71
7 Garantie 71

1 Allgemeines

Lesen Sie die hier enthaltenen Informationen, damit Sie mit Ihrem Gerät schnell vertraut werden und seine Funktionen in vollem Umfang nutzen können.
Ihr Gerät dient Ihnen viele Jahre lang, wenn Sie es sachgerecht behandeln und pflegen.
Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

1.1 Informationen zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil der CASO EspressoGourmet Advanced (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes.
Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein.
Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der:

- Inbetriebnahme,
- Bedienung,
- Störungsbehebung und/oder
- Reinigung

des Gerätes beauftragt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

1.2 Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Anleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, Betrieb und Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen. Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßer Reparaturen
- Technischer Veränderungen, Modifikationen des Gerätes
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile
- Verwendung von nicht zugelassenem Zubehör

Modifikationen des Gerätes werden nicht empfohlen und sind nicht durch die Garantie gedeckt. Übersetzungen werden nach bestem Wissen durchgeführt. Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler, auch dann nicht, wenn die Übersetzung von uns oder in unserem Auftrag erfolgte. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

1.3 Urheberschutz

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, behält sich die CASO GmbH vor. Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

1.4 Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- CASO EspressoGourmet Advanced
- Siebträger mit Holzgriff (58 mm)
- Bodenloser Siebträger mit Holzgriff (58 mm)
- 2 einwandige Profisiebe für 1 oder 2 Tassen
- Tamper
- Kaffeelöffel
- Reingungsbürste
- Wasserschlauch
- Kurzanleitung
- Bedienungsanleitung

1.5 Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.

HINWEIS

- Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall wieder ordnungsgemäß verpacken zu können.

2 Aufbau und Funktion

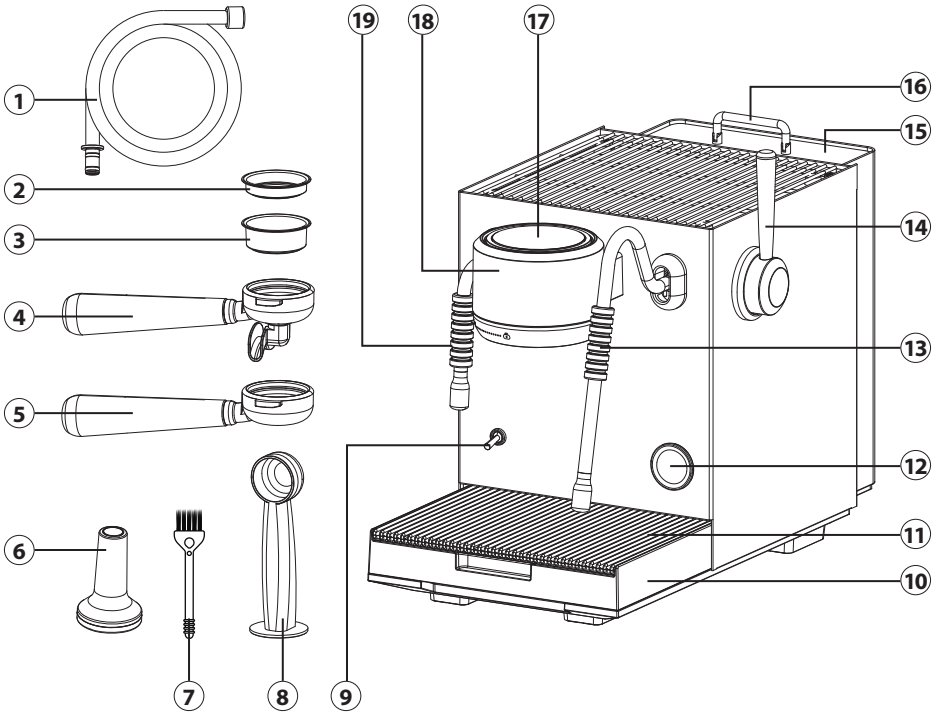
In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zu Aufbau und Funktion des Gerätes.

⚠ VORSICHT

Gefahr durch heiße Oberflächen.

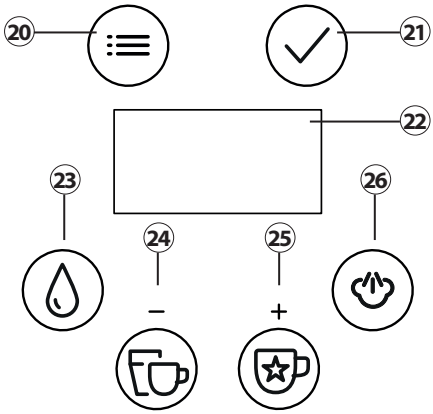
- Heiße Oberflächen des Gerätes nicht berühren. Verbrennungsgefahr!
- Die Oberfläche des Heizelements bleibt nach dem Gebrauch noch eine Zeit lang heiß

2.1 Gesamtübersicht



1. Wasserschlauch für externe Wasserquelle
2. einwandiges Profisieb (für 1 Tasse)
3. einwandiges Profisieb (für 2 Tassen)
4. Siebträger
5. Bodenloser Siebträger
6. Tamper
7. Reinigungsbürste
8. Kaffeelöffel
9. ON / OFF Kippschalter
10. Tropfschale
11. Tropfgitter
12. Manometer
13. Dampflanze
14. Hebel zur Dampfausgabe
15. Wassertank-Deckel
16. Wassertank
17. Bedienpanel
18. Brühkopf
19. Wasserlanze

2.2 Bedienelemente



20. Geräteeinstellungen
21. Auswahl bestätigen
22. Display
23. Wasserausgabe aus Wasserlanze
24. Manuelle Wasserausgabe Brühkopf / Wert bei Geräteeinstellung verringern
25. Voreingestellte Wasserausgabe / Wert bei Geräteeinstellung erhöhen
26. deaktivieren / aktivieren Dampflanze

2.3 Typenschild

Das Typenschild mit den Anschluss- und Leistungsdaten befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

3 Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise, um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

⚠ WARNUNG

- Achtung beim Gerät kann heißer Dampf austreten. Vorsicht Verbrennungsgefahr!
- Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen, um bei Gefahren schnell eingreifen zu können.

⚠ WARNUNG

- Das Gerät nur mit eingesetztem Siebträger betreiben.
- Kein heißes Wasser in den Wassertank füllen.
- Bei der Benutzung der Dampflanze und der Wasserlanze tritt heißer Dampf / heißes Wasser aus. Berühren Sie die Lanzen nur an dem Griff.
- Fassen Sie niemals unter die Auslassöffnungen des Siebträgers oder der Dampf- und Wasserlanzen, wenn das Gerät im Betrieb ist.

3.1 Vor dem ersten Gebrauch

Gerät und Zubehörteile reinigen, wie unter „Reinigung und Pflege“ beschrieben. Führen Sie zur Reinigung des Geräts außerdem einen Brühprozess ohne Kaffeepulver durch.

1. Schieben Sie die Tropfschale in das Gerät und setzen Sie das Tropfgitter auf die Tropfschale.
2. Entnehmen Sie den Wassertank-Deckel und den Wassertank. Entfernen Sie den Transport-Stopfen unterhalb des Wassertanks. Befüllen Sie den Wassertank bis zur „MAX“ Markierung mit Wasser. Setzen Sie den Wassertank wieder in das Gerät und schließen Sie ihn mit dem Wassertank-Deckel.
3. Setzen Sie einen der Siebträger (mit einem leeren Siebeinsatz) an den Brühkopf des Geräts, richten Sie dann den Siebträger an der Markierung „🔓“ aus und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die Richtung „🔒“ fest. Halten Sie das Gerät dabei seitlich oder am Wassertank fest.
4. Stellen Sie eine große Tasse auf das Tropfgitter. Vergewissern Sie sich, dass sich der Hebel zur Dampfausgabe in der senkrechten Position befindet (Aus-Stellung).
5. Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an und schalten Sie das Gerät mit dem Kippschalter ein (Kippschalter auf ON).
6. Das Gerät beginnt mit dem Aufheizen und das Display zeigt den Fortschritt an.
7. Sobald alle Symbole im Display konstant leuchten und ein akustisches Signal ertönt, ist das Gerät aufgeheizt und startbereit.
8. Drücken Sie die -Taste.
9. Warten Sie bis Wasser ausfließt, drücken Sie die -Taste erneut, um den Wasserfluss zu stoppen.
10. Bewegen Sie die Wasserlanze zur Seite. Fassen Sie diese dabei nur an dem Griff an.
11. Halten Sie einen ausreichend großen, hitzebeständigen, leeren Behälter unter die Wasserlanze und drücken Sie die -Taste.
12. Warten Sie bis Wasser ausfließt, drücken Sie die -Taste erneut um den Wasserfluss zu stoppen.
13. Bewegen Sie die Dampflanze zur Seite. Fassen Sie diese dabei nur an dem Griff an.
14. Halten Sie einen ausreichend großen, hitzebeständigen, leeren Behälter unter die Dampflanze und ziehen Sie den Hebel zur Dampfausgabe nach vorn zu sich.
15. Warten Sie bis Dampf aus der Lanze tritt, bewegen Sie den Hebel wieder in die senkrechte Position, um den Dampfaustritt zu stoppen.
16. Sie können das Gerät jetzt wie gewünscht benutzten.

HINWEIS

- Bei der ersten Benutzung treten laute Geräusche auf, da das Gerät Wasser in die Leitungen zieht. Die Geräusche sind normal, nach kurzer Zeit wird das Gerät leiser.

3.2 Tipps / Empfehlungen für die Espresso Zubereitung

- Benutzen Sie immer frische Bohnen. Achten Sie auf das Röstdatum, es sollte 2 - 12 Wochen vor dem Verwendungsdatum liegen. Mahlen Sie das Kaffeepulver immer frisch für die Anzahl Tassen, die Sie zubereiten möchten.
- Kaffeebohnen sollten kühl, trocken und dunkel, aber nicht im Kühlschrank gelagert werden.
- Die Kaffeebohnen sollten **sehr fein** gemahlen sein. Verwenden Sie hierfür eine für Espresso geeignete Kaffeemühle.
- Achten Sie auf das passende Brühverhältnis zum Röstgrad der Bohnen. Bei dunklen Bohnen sollte das Verhältnis eher 1:2 oder weniger und bei hellen Bohnen eher 1:2,5 bis 1:3 sein, weil der Espresso sonst vielleicht zu säuerlich werden könnte.
- Passen Sie ggf. Ihre Brühzeit an, falls Ihnen Ihr Espresso nicht schmeckt.
- Dunkle Bohnen benötigen eher eine kühlere Brühtemperatur, helle Bohnen eher eine heißere Brühtemperatur.
- Weiss Distribution Technique (WDT): Lockern Sie das gemahlene Kaffeepulver mit einem spitzen dünnen Gegenstand (z. B. Zahnstocher) auf, um vorhandene Klümpchen aufzubrechen. Klopfen Sie vorsichtig Ihren Siebträger auf der Arbeitsfläche oder einer Tampermatte an, damit sich das gelockerte Kaffeepulver gleichmäßig im Siebeinsatz verteilt.
- Levelling: Verwenden Sie Ihren Tamper um eine leicht verdichtete, ebene Oberfläche auf dem Kaffeepulver zu erzeugen. Legen Sie den Tamper dafür auf das Kaffeepulver im Siebeinsatz und drehen Sie den Tamper ohne Druck auszuüben.
- Tampern: Drücken Sie mit dem Tamper das Kaffeepulver gleichmäßig, senkrecht und fest nach unten.
- Das Gerät sollte immer sauber sein. Achten Sie darauf das Wasser im Wassertank regelmäßig zu wechseln.
- Es ist wichtig, dass Ihr Gerät, ihr Siebträger und die Tasse vor dem Brühvorgang richtig aufgeheizt ist, damit das Wasser nicht an Temperatur verliert.

3.3 Siebeinsätze und Siebträger

Der Lieferumfang umfasst sowohl-einwandige Siebeinsätze für ein und zwei Tassen als auch zwei verschiedene Siebträger. Verwenden Sie stets den passenden Siebeinsatz zu Ihrer gewünschten Tassenanzahl bzw. Getränkegröße, wie auch den Siebträger für Ihren Erfahrungsgrad in der Anwendung einer Siebträgermaschine und der damit verbundenen Technik der Zubereitung. Mit dem bodenlosen Siebträger können Sie Ihren Espresso oder Caffé Doppio nur in einer Tasse zubereiten, da dieser keinen Auslass hat und der Kaffeestrahl somit nicht geteilt wird.

Einwandige Profisiebe				
Siebeinsatz	Dosis	Kaffeepulver Menge (g)	Verwendung für	
	einfach	ca. 7-12 g	Profis	Frisch gemahlener Kaffee
	doppelt	ca. 14-22 g		

3.3.1 Einwandige Profisiebe (ohne Druckregulierung)

Die einwandigen Profisiebe verfügen nur über eine Siebwand und wirken somit nicht druckregulierend. Die optimalen Stellparameter wie Mahlgrad, Tamperdruck, Kaffeemenge können experimentell erarbeitet werden. Man hat mehr eigene Kontrolle bei der Espresso-Zubereitung.

3.3.2 Eigenschaften vom bodenlosen Siebträger

Bei der Verwendung mit dem bodenlosen Siebträger können Sie direkt erkennen, ob die Extraktion perfekt verläuft oder ob es Probleme gibt. Darum eignet sich dieser Siebträger gut für Anfänger. Bei einer perfekten Extraktion bilden sich zu Beginn gleichmäßig einzelne Tropfen, die dann zu einem Strahl zusammenfließen, der sich mittig befindet.

Sie können bei dem bodenlosen Siebträger sehr gut erkennen, wann die Kaffeeextraktion stattgefunden hat und Ihr Espresso fertig ist. Man sieht bei der Extraktion die braunen Streifen in dem Kaffee-Strahl. Wenn der Kaffee-Strahl heller wird, ist die Extraktion abgeschlossen und sie können den Wasserfluss stoppen.

Probleme, die direkt erkannt werden können:

Es bilden sich nur auf einer Seite Tropfen und der entstehende Espresso-Strahl befindet sich nicht mittig. Sie haben wahrscheinlich schief getampert.

Es bilden sich zuerst Tropfen rund um die Mitte und es entsteht kein gleichmäßiger Espresso-Strahl in der Mitte. Das Kaffeepulver wurde nicht gleichmäßig im Siebeinsatz verteilt (WDT), somit kann die Extraktion nicht gleichmäßig stattfinden.

Channeling: Es bilden sich kleine Kanäle in dem Kaffeepulver im Siebeinsatz, sodass das Wasser durch den Druck durch diese Kanäle geschossen wird und es in alle Richtungen spritzt. Gründe dafür können sein:
Das Kaffeepulver wurde nicht gleichmäßig verteilt.
Es befinden sich Klümpchen im Kaffeepulver und es konnte somit nicht gleichmäßig verdichtet werden.
Der Siebeinsatz war vor dem Kaffee Mahlen nicht ganz trocken.
An der Unterseite Ihres Tampers war ein Wassertropfen oder noch altes Kaffeepulver.

3.4 Espressozubereitung (Espresso und Caffè Doppio)

Für einen optimalen Espresso sollten die Tassen vorgewärmt werden. Lagern Sie die Tassen auf der Tassenplatte auf dem Gerät. Berühren Sie die Tassenplatte nur mit Vorsicht, da sie sich sehr aufheizt.

1. Vergewissern Sie sich, dass sich der Hebel zur Dampfausgabe in der senkrechten Position befindet (Aus-Stellung).
2. Setzen Sie den gewünschten Siebträger mit dem gewünschten Siebeinsatz an den Brühkopf des Geräts an und drehen Sie ihn fest.
3. Stellen Sie wie gewünscht eine oder zwei Tasse/n auf das Tropfgitter unter den Siebträger-Auslass.
4. Um den Siebträger, den Siebeinsatz, die Tasse/n und den Brühkopf vorzuheizen, lassen Sie sich die gewünschte Wassermenge ausgeben, indem Sie einmal auf die -Taste drücken.
5. Entnehmen Sie den Siebträger, indem Sie ihn in die gegengesetzte Richtung drehen.
6. Achtung, der Siebträger und der Siebeinsatz sind sehr heiß!

7. Trocknen Sie den Siebeinsatz und den Siebträger gründlich ab.
8. Geben Sie den frisch gemahlenen Kaffee gleichmäßig in den gewünschten Filtereinsatz. Wir empfehlen vor allem zu Beginn, die Kaffeepulvermenge mit einer Digitalwaage exakt abzuwiegen.
9. Verarbeiten Sie das gemahlene Kaffeepulver weiter (siehe WDT, Leveling und Tampern unter Kapitel „Tipps / Empfehlungen für die Espresso Zubereitung").
10. Streifen Sie die überschüssigen Kaffeepulverreste vom Rand des Siebträgers ab.
11. Setzen Sie den Siebträger an den Brühkopf des Geräts an und drehen Sie ihn fest.
12. Positionieren Sie die gewünschte Tassenanzahl (ein oder zwei Tassen) unter den Auslass auf das Tropfgitter.
13. Drücken Sie die -Taste für die Ausgabe Ihrer voreingestellten Wassermenge oder die -Taste für eine manuelle Wasserausgabe, die Sie durch erneutes Drücken derselben Taste wieder stoppen.
14. Um den Siebträger nach dem Brühvorgang zu entfernen, halten Sie das Gerät mit einer Hand fest und drehen Sie den Siebträger mit der anderen Hand wieder von dem Gerät ab.
15. Legen Sie den Siebträger zum Abkühlen auf das Tropfgitter.
16. Entfernen Sie nach jedem Gebrauch das Kaffeepulver vollständig aus dem Siebeinsatz, in dem Sie es über einem Behälter aus klopfen.
17. Entfernen Sie den Siebeinsatz aus dem Siebträger, indem Sie ihn z. B. mit Hilfe eines anderen Siebeinsatzes aus dem Siebträger hebeln.
18. Reinigen Sie den Siebeinsatz und den Siebträger gründlich unter fließendem Wasser.
19. Vor dem Trinken raten wir Ihnen, den Espresso mit einem Löffel durchzurühren, damit sich sämtliche Aromen entfalten können.

HINWEIS

- Sie können den Brühvorgang jederzeit durch erneutes Drücken der -Taste oder -Taste stoppen.
- Wenn beim Starten oder während des Brühprozesses kein Wasser aus dem Auslass kommt, befindet sich kein Wasser mehr im Wassertank. Das Licht am Brühkopf leuchtet rot und in dem Display steht „add water". Füllen Sie Wasser in den Wassertank nach und lassen Sie sich manuell Wasser durch Drücken der -Taste ausgeben, um die Leitungen erneut zu füllen.
- Nach ca. 20 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch in den Standby-Modus.
- Entleeren Sie regelmäßig die Tropfschale.
- Sie können hohe Gläser/Tassen mit einer max. Höhe von 135 mm verwenden. Entnehmen Sie für hohe Tassen die Tropfschale samt Tropfgitter von dem Gerät und platzieren Sie Ihr Glas/ Ihre Tasse dann direkt unter dem Auslass.

3.5 Heißwasser Funktion

Sie können sich mit der Heißwasserlanze heißes Wasser z. B. zum Aufwärmen von Tassen oder für die Zubereitung von Tee ausgeben lassen.

1. Stellen Sie eine Tasse unter den Wasserlanzen-Auslass.
2. Drücken Sie die -Taste.
3. In dem Display erscheint die voreingestellte Wassermenge.
4. Um den Vorgang vorzeitig abzubrechen, drücken Sie erneut die -Taste.

3.5.1 Wassertemperatur (Brühkopf) ändern

Sie können die Wassertemperatur zwischen 88 °C, 90 °C, 92 °C, 94 °C und 96 °C ändern.

1. Drücken Sie ein Mal auf die ☰ -Taste.
2. Im Display erscheint „Extraction water temperature".
3. Wählen Sie mit der -Taste (verringern) oder mit der -Taste (erhöhen) die gewünschte Temperatur aus.
4. Bestätigen Sie Ihre ausgewählte Temperatureinstellung mit der ✓ -Taste. Auch nach dem Ein- und Ausschalten des Gerätes und beim Aus- und Einstecken des Netzsteckers zeigt das Gerät Ihre vorher ausgewählte Temperatur an.

3.5.2 Wassermenge (Brühkopf) ändern

Sie können die Wassermenge für die Espressozubereitung individuell nach Ihren Wünschen einstellen. Die Wasserausgabe lässt sich zwischen min. 20 Sek und max. 40 Sek. (in 0,5 Sek. Schritten) einstellen.

1. Drücken Sie zwei Mal auf die ☰ -Taste.
2. Im Display erscheint „Coffee auto-extraction time".
3. Wählen Sie mit der -Taste (verringern) oder mit der -Taste (erhöhen) die gewünschte Wasserdurchlaufzeit aus.
4. Bestätigen Sie Ihre ausgewählte Wasserdurchlaufzeit mit der ✓ -Taste. Die Einstellung bleibt gespeichert, auch nachdem das Gerät vom Stromnetz getrennt wurde.

HINWEIS

- Die Angaben beziehen sich auf die reine Brühwasserausgabe.
- Bei einer Veränderung der Brühwassermenge ist die Menge des Kaffeepulvers anzupassen. Wir empfehlen ein Brühverhältnis von 1:2. Für jedes Gramm Kaffeepulver werden demnach zwei Gramm Espresso extrahiert, also aus z. B. 18 g Kaffeepulver 36 g Espresso.
- Die Zubereitung von einem optimalen Espresso ist von vielen Faktoren, wie z. B. Mahlgrad des Kaffees, Röstung der Bohnen, Temperatur und Menge des Wassers abhängig und somit eine Frage des persönlichen Geschmacks. Nach kurzer Gewöhnungszeit bereiten Sie mühelos den für Sie optimalen Espresso zu.

3.5.3 Vorbrühfunktion einstellen

Sie können die Vorbrühzeit (ON) und die Pausenzeit (OFF) einstellen. Das Kaffeepulver wird für die eingestellte Vorbrühzeit benässt, es erfolgt eine Pause über die eingestellte Pausenzeit, bis der eigentliche Brühprozess startet. Es können maximal 5 Sekunden „Aktion" eingestellt werden. Beispiel:
ON (Vorbrühzeit): 0 s & OFF (Pausenzeit): 0 s: Es ist keine Vorbrüh- und Pausenzeit eingestellt:
Wenn ON: 4s eingestellt wurde kann nur OFF: 1s eingestellt werden.
Wenn ON: 3s eingestellt wurde kann bei OFF: max. 2s eingestellt werden usw.

1. Drücken Sie drei Mal auf die ☰ -Taste.
2. Im Display erscheint „Auto pre-infusion time".
3. Wählen Sie mit der -Taste (verringern) oder mit der -Taste (erhöhen) die gewünschte Vorbrühzeit aus.
4. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der ✓ -Taste.

5. Wählen Sie mit der -Taste (verringern) oder mit der -Taste (erhöhen) die gewünschte Pausenzeit aus.
6. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der ✓ -Taste. Die Einstellung bleibt gespeichert, auch nachdem das Gerät vom Stromnetz getrennt wurde.

3.5.4 Wassermenge (Wasserlanze) ändern

Sie können die Wassermenge für die Ausgabe aus der Wasserlanze individuell nach Ihren Wünschen einstellen. Die Wasserausgabe lässt sich zwischen 50 ml und 300 ml (in 50 ml Schritten) einstellen.

1. Drücken Sie vier Mal auf die ≡ -Taste.
2. Im Display erscheint „Hot water volumen".
3. Wählen Sie mit der -Taste (verringern) oder mit der -Taste (erhöhen) die gewünschte Wassermenge aus.
4. Bestätigen Sie Ihre ausgewählte Wassermenge mit der ✓ -Taste. Die Einstellung bleibt gespeichert, auch nachdem das Gerät vom Stromnetz getrennt wurde.

3.5.5 Einstellungen zurücksetzen

Um die Einstellungen wieder zurückzusetzen, halten Sie die - Taste und die -Taste gleichzeitig bis zu dem Signalton gedrückt. Auf dem Display erscheint „reset".

3.6 Milchschaum herstellen

Für den optimalen Milchschaum sollte die Milch vorher gekühlt werden. Bitte beachten Sie, dass je nach Temperatur, Milchsorte oder Fettgehalt die Milchschaumkonsistenz variiert. Verwenden Sie ausschließlich Milch oder Pflanzendrinks, wie z. B. Sojadrink. Bitte beachten Sie, dass nicht alle Pflanzendrinks zum Aufschäumen geeignet sind.

1. Befüllen Sie ein Milchkännchen (nicht im Lieferumfang enthalten) mit kalter Milch. Verwenden Sie nicht zu viel Milch, damit sie beim Aufschäumen nicht überläuft.
2. Vergewissern Sie sich, dass der Steam-Modus aktiv ist.
3. Bewegen Sie die Dampflanze zur Seite. Fassen Sie diese dabei nur an dem Griff an.
4. Führen Sie die Dampflanze am Ausguss des Milchkännchens parallel in die Milch und halten Sie das Milchkännchen dann parallel zur Arbeitsfläche. Die Dampflanze sollte knapp unter der Milchoberfläche sein.
5. Ziehen Sie langsam den Holzhebel zu sich nach vorn.
6. Berühren Sie das Milchkännchen mit der anderen Hand am Boden, um die Milchtemperatur zu fühlen.
7. Wenn sich das Milchkännchen aufwärmt und Milchschaum hochsteigt, führen Sie die Dampflanze tiefer in die Milch, damit keine Luft mehr gezogen werden kann und die Milch sich in eine rollende Bewegung versetzt.
8. Wird das Milchkännchen heiß und ist die gewünschte Schaumkonsistenz erreicht, drücken Sie den Holzhebel wieder zur Ausgangsposition.
9. Ziehen Sie erst dann die Dampflanze aus der Milch.
10. Schwenken Sie das Milchkännchen leicht in kreisende Bewegungen und klopfen Sie es mit dem Boden vorsichtig auf die Arbeitsfläche, damit grobe Luftbläschen verschwinden und sich der Schaum gleichmäßig verteilt.
11. Entfernen Sie sofort mit einem feuchten Tuch die Milchreste von der Dampflanze, bevor sich die Milch festsetzt.

12. Verarbeiten Sie Ihren Milchschaum z. B. zu Cappuccino weiter.
13. Fahren Sie fort, wie in dem Kapitel „Espressozubereitung“ beschrieben.

HINWEIS

- Sie können den Steam-Modus durch Drücken der ⏻ -Taste deaktivieren. Wenn Sie dann den Holzhebel betätigen, kommt kein Dampf aus der Dampflanze.
- Achten Sie darauf, dass die Milch nicht zu sehr erhitzt und somit anbrennt.
- Reinigen Sie die Dampflanze unbedingt nach jedem Gebrauch mit Milch, wie unter „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

3.7 Externe Wasserquelle verwenden

Sie können das Gerät mithilfe des beiliegenden Wasserschlauchs an eine externe Wasserquelle (z. B. einen externen Wassertank) anschließen. Der Anschluss befindet sich auf der Rückseite des Geräts.

1. Entleeren Sie den Wassertank vor dem Anschließen des Wasserschlauchs.
2. Drücken Sie auf die Abdeckung, die sich neben dem Stromkabel befindet.
3. Ziehen Sie den Silikonstopfen aus dem Anschluss. Es können ein paar Tropfen Restwasser heraustropfen.
4. Stecken Sie den offenen Teil des Wasserschlauchs so in den Anschluss im Gerät, dass er vollständig darin steckt.

5. Legen Sie das Ende mit dem Sieb in Ihre externe Wasserquelle.
6. Füllen Sie Wasser bis zu MIN. Markierung in den Wassertank des Geräts.
7. Ihr Gerät ist einsatzbereit.

HINWEIS

- Beim Anschließen des Wasserschlauchs sollte der Wassertank vorher entleert werden, da sonst Wasser ausfließt wenn der Silikonstopfen aus dem Gerät gezogen wird.
- Bei der Verwendung einer externen Wasserquelle muss der Wassertank im Gerät eingesetzt sein und in dem Wassertank muss sich Wasser befinden. Der Wasserstandschalter muss einen Mindestwasserstand erkennen, damit das Gerät nicht die Warnung „add water“ ausgibt.
- Wenn keine externe Wasserquelle verwendet wird, achten Sie darauf, den Silikonstopfen in den Wasseranschluss zu setzen und die Abdeckung zu schließen.

4 Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Beschädigungen durch falsche Reinigung des Gerätes zu vermeiden.

4.1 Sicherheitshinweise

⚠ VORSICHT

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen:

- Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und Kalkrückstände müssen entfernt werden.
- Ziehen Sie den Netzstecker bevor Sie das Gerät reinigen.

⚠ VORSICHT

- Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.
- Die Oberflächen des Geräts werden während des Gebrauchs sehr heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.

4.2 Reinigung

◆ **Gerät**

Das Gerät kann mit einem angefeuchteten Tuch abgewischt werden. Trocknen Sie das Gerät anschließend gründlich ab.

◆ **Heißwasser und Dampflanze**

Die Dampflanze muss nach jeder Anwendung von Milchrückständen befreit werden. Entfernen Sie vorsichtig den Dampflanzen-Auslass von der Dampflanze, indem Sie sie an dem Gewinde abschrauben. Reinigen Sie diesen gründlich unter fließendem Wasser. Wischen Sie die Dampflanze mit einem feuchten Tuch gründlich ab. Achten Sie darauf, dass das Austrittsloch an der Unterseite frei ist, reinigen Sie es zur Not mit einer Nadel. Schrauben Sie den Dampflanzen-Auslass nach der Reinigung wieder an die Dampflanze. Gehen Sie bei der Reinigung von der Heißwasserlanze genauso vor.

◆ **Brühkopf**

Reinigen Sie den Brühkopf nach jedem Gebrauch. Nachdem Sie den Siebträger abgenommen haben, wischen Sie die gesamte Fläche mit einem feuchten Tuch ab um die Kaffeepulverreste zu entfernen. Setzen Sie den Siebträger mit Auslass ohne Siebeinsatz an das Gerät und lassen Sie den Brühkopf einmal durchspülen, indem Sie einen Brühvorgang ohne Kaffeepulver durchführen.

◆ **Zubehörteile**

Entfernen Sie den Kaffeesatz aus dem Siebeinsatz. Spülen Sie den Filtereinsatz, den Siebträger und den Kaffeelöffel gründlich in warmem Wasser ab. Entleeren Sie regelmäßig die Tropfschale und spülen Sie diese, sowie das Tropfgitter unter fließendem Wasser ab. Trocknen Sie die Zubehörteile anschließend gründlich ab. Spülen Sie bei Gebrauch der externen Wasserquelle den Wasserschlauch regelmäßig mit warmem Wasser durch.

4.3 Entkalkung

HINWEIS

- Regelmäßiges Entkalken Ihres Gerätes reduziert den Stromverbrauch und verlängert die Lebensdauer des Gerätes.
- Geräte, die aufgrund mangelnder Entkalkung nicht richtig funktionieren, sind von der Garantie ausgenommen.

Das Gerät zeigt nach ca. 300 Zyklen eine Entkalkungswarnung an, indem die Beleuchtung am Brühkopf rot leuchtet und „cleaning“ im Display erscheint.

1. Befüllen Sie den Wassertank mit Wasser und handelsüblichem, für Espressomaschinen geeigneten Entkalker. Lesen Sie in der Anweisung des Entkalkers, das korrekte Mischverhältnis nach.
2. Stellen Sie einen Behälter, mit dem Fassungsvermögen von 1 Liter auf das Abtropfgitter unter den Brühkopf und einen 1 Liter Behälter unter den Dampflanzen-Auslass.
3. Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, drücken Sie gleichzeitig die ☰-Taste und die ✓-Taste.
4. Das Display zeigt „cleaning“ an.
5. Ziehen Sie den Holzhebel zur Dampfausgabe zu sich. Sowohl aus der Dampflanze als auch aus dem Brühkopf fließt Wasser.
6. Nach ca. 2 Minuten ertönt ein akustisches Signal und dieser Teil des Vorgangs ist abgeschlossen.
7. Drücken Sie den Holzhebel in die Ausgangsposition zurück.
8. Schütten Sie das Wasser anschießend weg.
9. Spülen Sie den Wassertank sorgfältig aus.
10. Füllen Sie anschließend frisches Wasser (ohne Entkalker) in den Wassertank und starten Sie den Entkalkungsvorgang erneut.
11. Das Gerät spült die Leitungen mit klarem Wasser durch.
12. Schütten Sie das Wasser erneut weg bevor Sie das Gerät wie gewohnt mit Kaffeepulver weiter benutzen.

HINWEIS

- Nachdem die Entkalkungsfunktion aktiviert wurde, kann sie nur durch Drücken der „An/Aus Taste“ abgebrochen werden.

5 Störungsbehebung

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Störungslokalisierung und Störungsbehebung. Beachten Sie die Hinweise, um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

5.1 Sicherheitshinweise

⚠ VORSICHT

- Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind.
- Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.

5.2 Tabelle Störungsursachen und -behebung

Die nachfolgende Tabelle hilft bei der Lokalisierung und Behebung kleinerer Störungen.

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
E0-5	Temperatursensor defekt	Wenden Sie sich an den Kundenservice.
Es kommt kein Wasser aus dem Auslass.	Es befindet sich kein Wasser im Wassertank.	Füllen Sie Wasser nach.
Es kommt kein Dampf aus der Dampflanze.	Die Dampflanze ist verstopft.	Reinigen Sie die Dampflanze, wie beschrieben.
	Es befindet sich kein Wasser im Wassertank.	Füllen Sie Wasser nach.
Wasser tritt am Boden des Gerätes aus.	Die Tropfschale ist voll.	Entleeren Sie die Tropfschale.
	Der Wassertank ist nicht richtig auf dem Gerät positioniert.	Setzen Sie den Wassertank korrekt in das Gerät.
	Gerät ist defekt.	Ziehen Sie den Netzstecker. Benutzen Sie das Gerät nicht weiter. Wenden Sie sich an den Kundenservice.
Wasser läuft am Rand des Siebträgers heraus.	Der Siebträger wurde nicht korrekt eingesetzt.	Siebträger korrekt einsetzen.
	Es befindet sich etwas Kaffeepulver auf dem Rand des Siebträgers.	Entfernen Sie die Kaffeepulverreste vom Rand des Siebträgers.
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker befindet sich nicht korrekt in der Steckdose.	Stecken Sie den Netzstecker korrekt in die Steckdose. Wenden Sie sich an den Kundenservice, falls sich das Gerät noch immer nicht starten lässt.
Die Milch schäumt nicht auf.	Die Dampflanze ist verstopft.	Reinigen Sie die Dampflanze.
	Die Milch ist nicht kalt genug.	Verwenden Sie kühle Milch aus dem Kühlschrank.

„cleaning“ erscheint im Display	Das Gerät muss entkalkt werden.	Entkalken Sie das Gerät.
Der Espresso ist kalt.	Das Gerät und somit Leitungen in dem Gerät sind nicht vorgewärmt worden.	Gerät vorheizen, wie im Kapitel „Espressozubereitung“ beschrieben.
	Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.	Tassen vorwärmen, indem sie auf die Tassenplatte gestellt werden.
Keine Crema.	Espressopulver zu grob.	Feineres Pulver benutzen.
	Pulver nicht genug oder falsch getampert.	Pulver stärker anpressen.
Espresso zu schwach.	Espressopulver zu grob.	Feineres Pulver benutzen.
	Zu wenig Espressopulver.	Mehr Espressopulver benutzen. Ausgabemenge verringern.
Espresso zu stark.	Espressopulver zu fein.	Gröberes Pulver benutzen.
	Zu viel Espressopulver.	Weniger Espressopulver benutzen. Ausgabemenge erhöhen.

HINWEIS

- Wenn Sie mit den oben genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich kostenlos an den Kundendienst.
- **Reinigen Sie das Gerät bevor Sie es an den Kundendienst senden.**
- Entfernen Sie das restliche Wasser aus dem Wassertank und spülen Sie mit der „Dampffunktion“ das Restwasser aus den Leistungen.

6 Entsorgung des Altgerätes

Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.

HINWEIS

- Nutzen Sie die von Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder bei Ihrem Händler.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

6.1 Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.
Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner Punkt«.

7 Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind. Unsere Garantie gilt für Deutschland, Österreich und die Niederlande. Für alle anderen Länder kontaktieren Sie uns bitte.

Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §437 ff. BGB bleiben hiervon unberührt. Die Inanspruchnahme Ihrer gesetzlichen Mängelrechte ist für Sie unentgeltlich. In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt. Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen. Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzen Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes (immer mit Kaufbeleg!) mit uns in Verbindung. Unsere Kontaktdaten („Garantiegeber“) finden Sie am Beginn dieser Bedienungsanleitung.