



»Finest Coffee«

- D** *Espresso & Cappuccino Pumpautomat*
- GB** *Espresso & Cappuccino pump automat*
- F** *Cafetière espresso et cappuccino à pompe*
- CZ** *Espresso a capucino automat*

Type EP 1621

Espresso und Cappuccino Pumpautomat EP 1621 “Finest Coffee”

D

Bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen, machen Sie sich bitte sorgfältig mit der Bedienungsanleitung vertraut. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung unbedingt zum späteren Nachschlagen auf. Bei Weitergabe des Gerätes geben Sie bitte auch die Bedienungsanleitung weiter.

Sicherheitshinweise

- Das Gerät ist für 230 V 50 Hz Wechselstrom ausgelegt.
 - **Lassen Sie Ihr Gerät niemals während des Gebrauchs unbeaufsichtigt. Halten Sie Kinder vom Gerät fern. Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Deshalb Kinder niemals unbeaufsichtigt mit Elektrogeräten arbeiten lassen.**
 - Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, weder zum Reinigen noch zu einem anderen Zweck. Vorsicht! Vor dem Abnehmen der Teile das Gerät abkühlen lassen.
 - Das Netzkabel darf niemals mit Nässe oder Feuchtigkeit in Berührung kommen.
 - Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und bewahren Sie es an einem trockenen Platz auf.
 - Kaffeeautomat nicht benutzen, wenn Sie sich auf einem feuchten Boden befinden oder wenn Ihre Hände oder das Gerät nass sind.
 - Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle.
 - Nur kaltes Wasser in den Wasserbehälter einfüllen.
 - Jedes Herunterhängen des Elektrokabels vermeiden!
 - Überprüfen Sie regelmäßig, ob das elektrische Kabel beschädigt ist. Bei Beschädigung des Kabels oder des Gerätes darf dieses keinesfalls benutzt werden.
 - Der Netzstecker ist zu ziehen:
 - bei Störung während des Gebrauchs
 - vor jeder Reinigung und Pflege
 - nach dem Gebrauch
 - Das Gerät nicht verwenden wenn:
 - dieses ein beschädigtes Anschlusskabel hat
 - das Gerät heruntergefallen ist und sichtbare Schäden oder Funktionsstörungen aufweist.In diesem Fall muss das Gerät von einem Fachmann (*) geprüft und repariert werden um jegliches Risiko zu vermeiden.
 - Ein beschädigtes Kabel muss von einem Fachmann (*) ausgewechselt werden um Gefährdungen zu vermeiden. Für Reparaturen wenden Sie sich an einen Fachmann (*).
 - Zur Sicherheit keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) für Kinder erreichbar liegen lassen.
 - Benutzen Sie das Gerät nur zu Haushaltszwecken, wie in der Bedienungsanleitung angegeben.
- (*)Fachmann: anerkannter Kundendienst des Lieferanten oder des Importeurs, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich bitte an diesen Kundendienst.

Erste Inbetriebnahme

- Alle Verpackungsmaterialien entfernen.
- Alle abnehmbaren Teile (Filterhalter, Filter, Aufschäumer) mit Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel spülen, mit klarem Wasser nachspülen und abtrocknen.
- Den Wassertank mit Wasser füllen. Keinesfalls die mit MAX gekennzeichnete Linie überschreiten.
- Für diesen ersten Reinigungsvorgang **nur Wasser benutzen**, keinen Kaffee benutzen.
- Einen Brühvorgang durchführen, ca. 45 Sekunden Dampf austreten lassen, den Wassertank leeren, abnehmen, ausspülen und alle Teile abtrocknen.

Bedienungsanleitung und Tipps

Zubereitung von Espresso und Cappuccino zu Hause

Kaffeewahl:

Benutzen Sie immer frisch gemahlene, dunkle Kaffeebohnen, am besten speziellen Espresso-Kaffee. Sie können auch Kaffeebohnen kaufen und in der Kaffeemühle mahlen. Die ganzen Bohnen sollten in einem luftdichten Behälter kühl und dunkel aufbewahrt werden. Wenn Sie gemahlene Kaffeebohnen kaufen, sollte dieser innerhalb 8 Tagen verbraucht werden. Gemahlener Kaffee soll in luftdichtem Behälter kühl und dunkel gelagert werden.

Kaffee mahlen:

Die richtige Körnung des Kaffees ist entscheidend für die Zubereitung. Der Kaffee soll fein, aber nicht zu fein gemahlen werden. Wenn Sie gemahlene Kaffeebohnen kaufen, achten Sie darauf, dass er speziell für Espresso gemahlen ist.

Richtig gemahlener Kaffee sollte kiesig - wie Salz oder Sand - aussehen.


Gerät vorbereiten

Füllen Sie immer frisches Wasser in den Wassertank ein, die Ansaugschläuche müssen in das Wasser hineinragen. Zum Anwärmen der Tassen können diese mit heißem Wasser ausgespült oder auf die Warmhalteplatte gestellt werden. Dadurch bleibt der Espresso nach dem Brühen heiß.

Güte, Röstung, frische Mahlung und Herkunft der Kaffeebohne sind für den Geschmack Ihres Espresso entscheidend. Drücken Sie das Kaffeepulver mit dem Messlöffelboden in der Filtertasse leicht an. Den Filter nicht überfüllen.

Zubereitung von Espresso

- Achten Sie darauf, dass der Ein-/Ausschalter auf „AUS“ steht und die Dampf- und Brühknöpfe ausgeschaltet sind.
- Nehmen Sie den Wassertank ab und füllen ihn mit frischem, kaltem Wasser. Die MIN. und MAX. Füllmarken dürfen nicht unter- und überschritten werden.
- Wassertank wieder aufsetzen, richtig einrasten lassen, das Schlauchende muss sich im Wasser befinden.
- Gerätestecker mit Steckdose verbinden.
- Den Ein-/Ausschalter auf „Ein“ stellen, die Kontrollleuchte leuchtet, das Wasser erwärmt sich.
- Nun den Filter mit dem Filterhalter einsetzen. Pro Tasse einen Messlöffel voll Kaffeepulver in den Filter geben.
- Mit dem Messlöffelboden das Kaffeepulver andrücken und glätten. Überschüssiges Kaffeepulver vom Rand des Filterhalters abstreichen.
- Den Filterhalter in den Automaten einsetzen. Dazu die Filtersicherung zurückklappen, den Filterhalter von links an der Markierung „Insert“ einsetzen und den Filtergriff nach rechts drehen bis er auf der Markierung „Lock“ steht. **Nicht zu fest anziehen !**

- Ein oder 2 Tassen unter die Öffnung des Filterhalters stellen. Der Espresso läuft aus beiden Filteröffnungen heraus, daher 1 Tasse in die Mitte stellen oder 2 Tassen unterstellen.
- Sobald die Kontroll-Leuchte  „Ready“ leuchtet, kann mit dem Brühen des Espresso begonnen werden (Die Aufheizphase dauert nur wenige Minuten).
- Dazu den Brühknopf drücken. Je kürzer die Brühzeit desto stärker der Espresso. Die Anzeige für den fertigen Brühvorgang schaltet sich ein und aus. Dies bedeutet dass der Automat weiteres Wasser aufheizt.
- Wenn der Espresso vollständig durchgelaufen ist, die Brühtaste erneut zum Ausschalten der Pumpe drücken.
- Tasse von der Tropfschale nehmen. Vorsicht beim Abnehmen des Filterhalters, denn es kann sich immer noch heißes Wasser darin befinden. Die Filtersicherung über den Filter klappen und das verbrauchte Kaffeepulver herausklopfen. Vorsicht Verbrennungsgefahr - Filter und Filterhalter sind sehr heiß. Filter und Filterhalter ausspülen und abtrocknen.
- Es können mehrere Tassen Espresso hintereinander zubereitet werden. Es ist darauf zu achten, dass der Wassertank immer über der MIN Füllmarke gefüllt ist.

Zubereitung von Cappuccino

Cappuccino ist ein Espresso mit einer Haube aufgeschäumter Milch. Das Aufschäumen braucht viel Übung. Lassen Sie sich nicht entmutigen wenn es nicht gleich klappt. Die Milch sollte halb aufgedampft und halb aufgeschäumt werden. Die Milch soll entrahmt oder fettarm sein, haltbare, sogenannte H-Milch eignet sich besonders gut zum Aufschäumen. Zum Aufschäumen verwenden Sie am besten einen rostfreien Becher (Fassungsvermögen ca. 350 ml und 13 cm Höhe) oder kleinen Edelstahlkrug.

- Espresso zubereiten wie unter „Zubereitung von Espresso“ beschrieben.
- Den Aufschäumbecher 1/3 bis 1/2 mit kalter Milch füllen (auch das Gefäß soll kalt sein).
- Der Espressoautomat muss eingeschaltet sein und im Wassertank muss sich ausreichend Wasser befinden.
- Start/Stop Taste mit dem Dampfzeichen (Dampfknopf) drücken. Sobald das Gerät zum Aufschäumen der Milch bereit ist, schaltet sich die Dampfkontrollleuchte ein. Die Anzeige für den fertigen Brühvorgang bleibt eingeschaltet.
- Zum Aufschäumen der Milch die Dampfdüse in die Milch im Becher halten. Den Becher so halten, dass das Ende der Dampfdüse leicht in die Milch eintaucht. Zum Aufschäumen der Milch den Dampf-/Aufschäumknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen. Die Dampfkontrollleuchte schaltet sich während des Aufschäumvorganges aus. Dies ist normal. Sie können trotzdem das Aufschäumen vorsetzen. Vorsicht! Der austretende Dampf ist sehr heiß. Beim Aufdampfen der Milch wird auch das Gefäß heiß.
- Der speziell konzipierte Aufschäumaufsatz erleichtert das Herstellen dicker und schaumiger Milch.
- Zum Wärmen der Milch mit der Dampfdüse diese in die Milch im Becher eintauchen. Den Becher so halten, dass das Düsenende in der Milch eingetaucht ist. Nach Beendigung des Vorgangs den Dampfknopf bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen. Nicht überdrehen. Drücken Sie nun Start/Stop Taste mit dem Dampfzeichen und schalten damit die Dampffunktion aus.
- **Achtung:** Auch mit verriegeltem Dampfknopf tritt anschließend noch Dampf aus. Damit lässt das Gerät den noch vorhandenen Druck ab.

WICHTIG

Reinigen Sie Dampfdüse und den Aufschäumer sofort nach jeder Benutzung. Füllen Sie einen Becher halb mit Wasser und lassen Sie die Dampffunktion noch einmal ca. 20 Sekunden laufen. Dadurch wird die Innenseite der Dampfdüse gereinigt. Wischen Sie mit einem feuchten Tuch das äußere Teil der Dampfdüse und des Aufschäumaufsatzes ab. Sie können den Aufschäumaufsatz auch abnehmen und mit warmen Seifenwasser ausspülen.

Ist der Auslauf der Dampfdüse einmal durch trockene Milch verstopft, reinigen Sie die kleine Öffnung vorsichtig mit einer Nadel.

Achtung!

Nach dem Gebrauch der Dampffunktion befindet sich das Heizsystem auf höchster Temperatur. Wenn Sie sofort nach dem Aufschäumen von Milch einen Espresso zubereiten möchten, sollten Sie zunächst das Heizsystem abkühlen lassen, damit Ihr Espresso nicht „verbrannt“. Wenn sich die Dampfbereitschaftsanzeige ausschaltet ist ihr Automat wieder bereit, einen Espresso in perfekten Temperaturverhältnissen zuzubereiten.

Reinigung und Pflege

Nach Beendigung der Espresso- und Milchschaumzubereitung das Gerät ausschalten, ausstecken und abkühlen lassen. Alle abnehmbaren Teile eignen sich **nicht für die Reinigung im Geschirrspüler**. Filtergriff und Filter sollen nach jeder Espressozubereitung gereinigt werden. Zum Reinigen den Filtergriff abnehmen und von der Mitte aus nach links drehen. Den Filtergriff vorsichtig aus der Verriegelungsposition lösen. Das verbrauchte Kaffeepulver ausklopfen, dabei Filtersicherung fest gegen Filter drücken, Filter und Filterhalter gründlich mit Wasser ausspülen (sind nicht spülmaschinengeeignet!).

Bei längerer Nichtbenutzung Filterhalter nicht auf den Brühkopf aufsetzen, um die Lebensdauer der Filterdichtung zu erhalten.

Wassertank abnehmen und Restwasser ausleeren. Abtropfschale und Überlaufgitter abnehmen und in warmer Seifenlauge spülen und abtrocknen.

Reinigung des Brühkopfes:

Nach längerer Benutzung muss der Brühkopf gereinigt werden. Dazu den Brühkopf mit einem feuchten Tuch abwischen. Sollte das Brühsieb (Unterseite des Brühkopfes) besonders schmutzig sein

Brühvorgang einige Male nur mit Wasser durchführen.

Reinigung des Aufschäumaufsatzes:

Dampfdüse und Aufschäumer müssen sofort nach jeder Benutzung gereinigt werden. Füllen Sie einen Becher halb mit Wasser und lassen Sie die Dampffunktion noch einmal ca. 20 Sekunden einwirken. Dadurch wird die Innenseite der Dampfdüse gereinigt. Wischen Sie mit einem feuchten Tuch das äußere Teil der Dampfdüse und des Aufschäumaufsatzes ab. Sie können den Aufschäumaufsatz auch abnehmen und mit warmen Seifenwasser ausspülen.

Entkalkung

Um die Lebensdauer Ihres Espressoautomaten zu verlängern wird eine regelmäßige Entkalkung empfohlen. Verwenden Sie dazu nur flüssige, handelsübliche Entkalkungsmittel und beachten Sie die entsprechende Gebrauchsanleitung. Die Häufigkeit der Entkalkung hängt von dem Wasserhärtegrad ab.

Entkalkungsintervall:

Weiches Wasser nach ca. 80 Brühvorgängen

Hartes Wasser nach ca. 40 Brühvorgängen

Garantie

Die Garantie deckt Fabrikations- und Materialfehler. Das Entfernen von Kalkrückständen gehört zur Reinigung und wird von der Garantie nicht erfasst.

Technische Daten

230V, 50Hz, 1200W max.

Dieses Gerät ist Intertek /GS geprüft, entspricht den EMC Vorschriften und ist nach CE Normen gebaut.

Behebung von möglichen Störungen

Störung	Behebung
Espressotemperatur ist zu niedrig	<ul style="list-style-type: none">▪ Espressopulver etwas fester am Filterboden andrücken▪ Tasse vorher zum Anwärmen mit heißem Wasser spülen▪ Gerät entkalken
Espresso läuft zu langsam durch	<ul style="list-style-type: none">▪ Kaffeepulver nicht so stark andrücken▪ Stärkeres Espressopulver verwenden▪ Gerät entkalken
Espresso läuft auf der Seite oder über den Filterrand	<ul style="list-style-type: none">▪ Filterhalter muss richtig im Haltering verriegelt sein▪ Filtergriff etwas fester verriegeln▪ Das überschüssige Kaffeepulver von Filterrand entfernen bevor der Filter in den Brühkopf eingesetzt wird.▪ Brühkopf reinigen
Espresso läuft nicht heraus	<ul style="list-style-type: none">▪ Prüfen, ob der Wassertank gefüllt ist▪ Prüfen, ob der Wassertank richtig eingesetzt ist▪ Prüfen, ob sich das Schlauchende im Wasser befindet▪ Prüfen, ob nicht zu viel Kaffee im Filter ist▪ Prüfen, ob der Filterhalter richtig im Haltering verriegelt ist▪ Filter und Brühkopf reinigen▪ Gerät entkalken
Gerät ist sehr laut	<ul style="list-style-type: none">▪ Prüfen, ob der Wassertank gefüllt ist▪ Prüfen, ob der Wassertank richtig eingesetzt ist
Schwierigkeiten beim Erzeugen von Espresso mit Crema	<ul style="list-style-type: none">▪ Immer frisch gemahlene Kaffeepulver nehmen▪ Prüfen, ob genug Kaffee im Filter ist▪ Espressopulver etwas fester am Filterboden andrücken
Schwierigkeiten beim Aufschäumen der Milch	<ul style="list-style-type: none">▪ Immer nur frische, kühle Milch verwenden▪ Einen rostfreien Aufschäumbecher verwenden, den Becher vor Gebrauch kühlen▪ Die Aufschäumdüse reinigen▪ Den Aufschäumbecher während des Aufschäumens leicht nach oben und unten bewegen▪ Prüfen, ob der Aufschäum Aufsatz soweit wie möglich auf dem Aufschäumarm aufsitzt

Entsorgung

Denken Sie dabei auch an unsere Umwelt!

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein und entsprechend Ihrer örtlichen Müllvorschriften.

Geben Sie Karton und Papier zum Altpapier, Folien gehören in die Wertstoffsammlung

Wenn das Gerät ausgedient hat, führen sie es einer umweltgerechten Entsorgung zu.

(Altgerätesammlung ihrer örtlichen Entsorgungsstelle)

Wichtige Hinweise

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät Gewährleistung von 24 Monaten. Diese beginnt ab Kaufdatum (Kassenbon). Im Störfall können Sie das versandbereite Gerät mit Fehlerangabe und dem Original-Kaufbeleg (Kassenbon), welcher für eine kostenlose Reparatur oder Umtausch zwingend erforderlich ist, an folgende Adresse senden :

Hausgeräte Kundendienst
81241 München
Tel: (089) 3000 88 - 21

Innerhalb der Gewährleistung beseitigen wir Mängel des Gerätes, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen nach unserer Wahl durch Reparatur oder Umtausch. Diese Leistungen verlängern nicht die Gewährleistungsfrist. Es entsteht kein Anspruch auf eine neue Gewährleistungsfrist.

Eine genaue Beschreibung der Beanstandung verkürzt die Bearbeitungsdauer.

Wir bitten um Verständnis, dass jegliche Kulanzansprüche ausgeschlossen sind:

- nach Ablauf der bauartbedingten Lebenszeit und insbesondere für Batterien, Akkus, Leuchtmittel etc.
- für Verbrauchszubehör und Verschleißteile, wie z.B. Antriebsriemen, Motorkohlen, Zahnbürsten, Schleifaufsätze, Knethaken, Rührbesen, Stabmixer-Ansatzteile, Rundmesser etc.
- bei Bruchschäden, wie z.B. Glas, Porzellan oder Kunststoff
- bei Transportschäden, Fehlgebrauch, sowie
- bei mangelnder Pflege, Reinigung und Wartung und bei Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen
- bei chemischen und/oder elektrochemischen Einwirkungen
- bei Betrieb mit falscher Stromart bzw. Stromspannung und bei Anschluss an ungeeignete Stromquellen
- bei anormalen Umweltbedingungen und bei sachfremden Betriebsbedingungen
- sowie dann, wenn Reparaturen oder Fremdeingriffe von Personen vorgenommen werden, die von uns hierzu nicht autorisiert sind oder
- wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehöerteilen versehen werden die keine Originalteile sind oder
- Berührung mit ungeeigneten Stoffen den Defekt verursacht hat

Technische Änderungen vorbehalten

Espresso and cappuccino pump automat

EP 1621 “Finest Coffee”

GB

To avoid damage or danger by improper use, the instruction for use should be carefully kept and followed. If you give the appliance to another person, also supply them with this instruction for use.

Safety cautions

- Connect this appliance to 220-240V, 50/60Hz, AC only.
- **Never leave the appliance unsupervised when in use. Keep out of reach of children. Children are not aware of the danger that can be caused by electrical appliances. Therefore, supervision is necessary when the appliance is operated by or near children.**
- Never immerse the appliance fully into water or other liquids. for any reason whatsoever.
- The cord should never get wet or touch humid things.
- Never use the appliance outside and always place it in a dry environment.
- Do not use the appliance if you are standing on moist/damp ground or if your hands or the appliance are wet.
- Caution: this appliance gets hot - danger of burning.
- Never use the appliance near hot surfaces.
- Fill cold water only into the water compartment.
- Avoid the electrical wire hanging down.
- Additional protection may be obtained by fitting an earth-leakage circuit-breaker (IF=30mA) into your home installation. Please consult a qualified electrician.
- From time to time check the cord for damages. Never use the appliance if cord or appliance shows any signs of damage.
- Unplug the appliance:
 - before cleaning
 - when not in constant use
- Should the cord be damaged, it must be replaced by a competent qualified electrician (*) to avoid any danger. All repairs should be made by a competent qualified electrician (*).
- Do not leave packaging components (plastic bags, cardboard, polystyrene, etc.) within the reach of children, as it could be dangerous.
- Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions.

(*) Competent qualified electrician: after sales department of the producer or importer or other person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In any case you should return the appliance to such electrician.

Before starting the first time

- Remove all packing material.
- Wash all removable parts with hot water and a mild detergent and rinse thoroughly.
- Fill the water reservoir with cold water. Do not exceed MAX filling line.
- Only use pure water for the first cleaning process, no coffee powder.
- Have brewed one cycle and steamed for approx. 45 sec., empty water reservoir, remove, rinse and dry all parts.

Operation

How to prepare quality Espresso and Cappuccino at home.

The Coffee:

The coffee should be a freshly ground, dark espresso roast variety. You may buy whole coffee beans and grind them yourself at home with the Bean Grinder.

Store whole beans in an air-tight container, in a cool dark area. If you buy pre-ground coffee, plan to use the coffee within 7 days for best flavor. Store pre-ground in an air-tight container, in a cool dark area.

Grind Coffee:

This is a vital step in the espresso making process. The coffee must be ground fine, but not too fine. If you buy pre-ground make sure you get an espresso grind.


The correct grind should look gritty, like silt or sand.

Procedure

First, always start with fresh, cold water in the water reservoir, the hose must be down in the water. You can preheat the cup by rinsing them with hot water or place them on the drip grid for a while. This will help to keep the espresso hot after it is brewed.

The quality, roast, freshness, grind and origin of the beans you use will vary the taste of your espresso. Press the coffee grounds with the bottom of the measuring spoon slightly down after placing it into the filter cup. Do not over pack the grounds.

Brewing Espresso

- Make sure the On/Off switch is in Off Position and the brew and steam switches are off.
- Remove the water reservoir and fill with fresh, cold water. DO NOT fill above "MAX" or below "MIN" mark.
- Replace the water tank, make sure that it slides completely into place. Make sure that the end of the hose is down in the water.
- Plug in.
- Turn the On/Off switch to „I" Position, the on light is illuminated.
- While the water is heating, insert filter in filter holder.
- Put grounds into filter cup, 1 scoop per person.
- Use the bottom of the scoop to press the coffee grounds so that they are flattened down and smoothed over. Gently remove any excess grounds from the rim of the filter holder
- Insert the filter holder into the machine, make sure the thumb guard is flipped back and not resting on top of the filter holder. Insert filter holder approx. 45 degrees to the left where the marker „Insert" is. When properly aligned, slide the filter handle to the right until marker „Look". **You do not need to overtighten.**
- Place a cup underneath the filter spouts. Espresso will brew out of both filter spouts, so use a cup that is wide enough to catch liquid from both spouts or brew into two cups.
- When the Brew Ready Indicator Light comes on, you may begin brewing espresso.
- „(Your  machine will take only a few minutes to heat up)
- Press brew button on. A shorter brew time will yield a stronger cup of espresso. The brew ready indicator light may go out while you are still brewing. This just means that the machine is heating more water.
- After brewing the desired amount of espresso, press brew button to turn off pump.
- Remove cup from drip tray. Use caution when removing the filter holder as there can still be hot water in the filter. Flip the thumb guard over the filter and knock out the used grounds. Use caution as the filter and the filter holder are very hot. Rinse out the filter and filter holder and dry all parts.
- You can brew multiple cups of espresso one right after the other. Just make sure the water reservoir stays filled above the "MIN" level marking.

How to make Cappuccino

Cappuccino is espresso topped with steamed frothed milk. Frothing milk for cappuccino takes practice. Do not be discouraged if it is not perfect the first time. The milk should be half steamed and half frothed. Use skimmed milk or UHT milk. The milk and pitcher should be cold. We also recommend a stainless steel frothing pitcher (capacity ca. 350 ml and 13 cm high).

- The first step is making cappuccino is to make espresso.
- Fill a small stainless steel pitcher 1/3 to 1/2 with cold milk.
- Make sure the espresso machine is turned on and that there is water in the water reservoir. Press the steam Start/Stop button. The steam ready light will come on when the unit is ready to froth milk the brew ready light will stay on.
- To froth milk, place the steaming tube in the pitcher with milk. Hold the pitcher so that the end of the steaming tube is slightly submerged in milk Turn the Steam/Froth Control Knob counter clockwise to begin frothing. The steam ready light will go off while you are frothing milk. This is normal and you may continue frothing. Use Caution: Steam emitted from the frothing arm is very HOT. As the milk heats up, the frothing pitcher will become very HOT.
- The specially designed frothing attachment requires very little effort to produce thick and frothy milk.
- To steam milk place the steaming tube in the pitcher with milk. Hold the pitcher so that the end of the steamer tube is submerged in milk close to the bottom of the pitcher. When you are finished frothing and steaming, turn the steam Control Knob clockwise until it stops. Do not over tighten. Press the steam start/stop button to complete the process.
- **When the Steam Control Knob is closed, you will notice the machine release some steam.** This is the machine releasing the pressure it has generated during the steaming process and is normal.

IMPORTANT

Clean the steam nozzle and frothing attachment immediately after each use. Fill the pitcher halfway with water and run the steaming feature again for about 20 seconds. This will clean out the inside of the steaming tube. Use a damp cloth to wipe off the exterior of the steaming tube and frother attachment. You may want to rinse the frother attachment with warm, soapy water. If the end of the steam tube becomes blocked with dry milk, use a sewing needle to clean out the small hole.

Attention!

After using the steaming feature of your machine, the heating system is at its highest temperature. If you wish to prepare more espresso immediately after steaming milk, the heating system should be cooled down to keep from "burning" your espresso. When the steam ready indicator light goes off, your machine is now ready to brew espresso at the perfect temperature.

Cleaning and maintenance

When you have finished brewing espresso and steaming milk, turn the unit off, unplug the power cord and let it cool down. **It is not recommended to put the filter holder in the dishwasher.**

The filter handle and the filter should be cleaned each time you brew espresso. Remove filter handle by turning the handle from the middle to the left. The filter handle will release down from its locked position. Use caution as the filter may still contain hot water floating on top of the coffee grounds. Knock the used coffee grounds out while holding the filter in place by holding the thumb guard lock firmly against the filter cup. Rinse the filter cup and the filter holder out thoroughly with water.

If you are not going to use the machine again for some time, do not reinsert the filter holder on the brew head; this will lengthen the service life of the filter seal.

Remove the water reservoir and empty out any remaining water. Do not wash the water Reservoir in the dishwasher. Remove the Drip Tray and Overflow Grind from the machine and rinse with warm, soapy water. Do not wash these parts in the dishwasher

Cleaning the brew head:

The brew head cleaning after prolonged use. You may wipe off the brew head with a damp cloth to remove any old espresso grounds. If the brewing sieve (the underside of the brew head) is particularly dirty, **run a few cycles of plain water through the machine.**

Operate the machine as if you were going to brew espresso, but do not put coffee grounds in the filter cup. Secure the filter handle in place and operate for 30 seconds several times. This will run hot water through the brew head and clean out the steaming tube.

Cleaning the frothing tube:

The frothing tube should be cleaned immediately after every use to prevent steaming milk from drying on the tube. Fill the pitcher half way with water and run the steaming feature again for about 20 seconds.

This will clean out the inside of the steaming tube.

Use a damp cloth to wipe off the exterior of the steaming tube and frother attachment. You may wish to rinse the frother attachment with warm, soapy water. If the end of the stem tube becomes blocked with dry milk, use a sewing needle to clean out the small hole.

Decalcification

The service life of your espresso maker will be lengthened if you descale it regularly. The frequency depends upon the hardness of the water.

Cleaning Interval:

soft water every 80 brew cycle

hard water every 40 Brew cycle

Use only liquid lime solvent.

The guarantee is not valid for defects caused by lime deposits.

Technical data

230V, 50Hz, 1200W max.

This appliance is tested according to Intertek/GS and EMC- regulations and is built to CE norms.

Troubleshooting

Defect

The espresso temperature is too low

The espresso brews too slowly

The espresso runs out of the side or top of the filter holder

The espresso will not come out

The machine is very noisy when operating

It is difficult to brew espresso with crema

Difficulty foaming milk

How to repair

- Tamp the espresso ground coffee down a little more firmly
- Pre warm the cup by rinsing with hot water
- Decalcify the appliance
- Do not tamp grounds too firmly
- Use coarser espresso grounds
- Decalcify the appliance
- Make sure that the filter holder is fitted into the holding ring properly
- Tighten the filter handle down a little more firmly
- Clean the espresso grounds off the edge of the filter cups before inserting into brew head.
- Clean the brew head
- Be sure the water reservoir is full
- Be sure the water reservoir is properly fitted into position
- Make sure the hose is down in the water
- Be sure the grounds are not over packed in the filter
- Be sure that the filter holder is properly fitted into the holding ring
- Clean the filter basket and brew head
- Decalcify the appliance
- Be sure the water reservoir is full
- Be sure that the water reservoir is properly fitted into position
- Always use fresh espresso ground coffee
- Be sure there is sufficient espresso ground coffee in the filter basket
- Tamp the espresso ground coffee down slightly more
- Always use fresh, cold milk
- Use a stainless steel frothing pitcher. Insure the pitcher is cool before use
- Clean the frothing tube
- Move the frothing pitcher slightly up and down while frothing
- Make sure the frothing attachment is pushed up on the frothing arm as far as it will go

Disposal

Please observe the environment!

Dispose the packaging according to the local garbage regulations.

Dispose paper and carton separately from plastic bags into the corresponding containers

Dispose the appliance at the end of its lifespan according to environmental considerations.

(Special waste collection WEEE of your local waste management authorities)

Important information

For this appliance, we confirm a guarantee of 24 months. The guarantee starts from the date of purchase (cash receipt). In case of malfunction you can send the appliance with information about the malfunction and the original purchase receipt, which is obligatory for a repair free of charge to your dealer.

Within the guarantee period we repair defects of the appliance, which are based on material or manufacturing faults by our choice by means of repair or exchange. These obligations don't extend the period of guarantee. No claim on a new period of guarantee results from it.

An exact description of the complaint reduces the processing.

We apologise for any inconvenience that all claims of good-will are excluded:

- after expiry of the lifetime due to the construction and especially for batteries, accumulators, electric lamps etc.
- for consumption accessories and wear parts, as e.g. driving belts, motor coals, tooth brushes, grinding attachments, dough hooks, beaters, mixer attachments, round cutters etc.
- in the case of breakage, as e.g. glass, porcelain or plastic
- in the case of damages in transport, misuse, as well as
- in the case of lack of care, cleaning and maintenance and in the case of non observance of operation or mounting instructions
- in the case of chemical and/or electrochemical effects
- in the case of operation with wrong type of current respectively voltage and in the case of connection to unsuitable power sources
- in the case of abnormal environmental conditions and in the case of strange operation conditions
- as well as then, if repairs or illegal abortions are made by persons, who are not authorised by us or
- if our appliances are equipped with spare parts, supplementary parts or accessories, which are no original parts or
- if contact with unsuitable agents have caused the damage

Subject to technical alterations