



ROMMELSBACHER

- D Bedienungsanleitung
- GB Instruction manual



EKS 1510
Espresso Maschine
Espresso machine

Espresso
classico



	D	GB
1	Bedienfeld	operating panel
2	Drehknebel	rotary knob
3	Tassenwärmfläche	cup warmer
4	Brühkopf	brew head
5	Siebträger	portafilter
6	Wassertank	water tank
7	Abtropfschale mit Tassenabstellfläche	drip pan with cup tray
8	Heißwasser-/Dampfdüse	hot water/steam nozzle
9	Filtereinsatz (klein) für 1 Tasse	filter insert (small) for 1 cup
10	Filtereinsatz (groß) für 2 Tassen	filter insert (large) for 2 cups
11	Kaffeelot mit Tamper	scoop with tamper
12	Wasserfilter	water filter
13	Reinigungsnaedel	cleaning pin

	Seite
Produktbeschreibung	2
Einleitung.....	4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	4
Technische Daten.....	4
Lieferumfang	4
Verpackungsmaterial	4
Für Ihre Sicherheit.....	5
Allgemeine Sicherheitshinweise	5
Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes.....	6
Anwendungsmöglichkeiten	6
Ausstattungsmerkmale	7
Bedienelemente	8
Statusanzeige der Kontrolllampe	8
Erste Inbetriebnahme des Gerätes	8
System entlüften	9
Wasserfilter einsetzen	10
Wassertank nachfüllen.....	11
Espresso/Kaffee zubereiten	12
Energiesparmodus	7, 14
Milch aufschäumen.....	14
Heißwasser zubereiten.....	16
Reinigung und Pflege.....	17
Abtropfschale entleeren.....	18
System entleeren.....	18
Gerät entkalken	18
Hilfe bei der Fehlerbehebung	21
Rezepte.....	24
Service und Garantie.....	48

	page
Product description	2
Introduction	25
Intended use	25
Technical data	25
Scope of supply	25
Packing material	25
For your safety	26
General safety advices.....	26
Safety advices for using the appliance.....	27
Application possibilities	27
Features	28
Operating elements.....	28
Status display of the pilot lamp.....	29
Initial use of the appliance.....	29
Bleeding the system	30
Inserting the water filter	31
Refilling the water tank.....	32
Making espresso/coffee	33
Power save mode	28, 35
Frothing milk.....	35
Making hot water	37
Cleaning and maintenance	38
Emptying the drip pan.....	39
Emptying the system.....	39
Descaling the appliance	39
Trouble shooting	42
Recipes.....	45

Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für diese hochwertige Espresso Maschine entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Die einfache Bedienung und die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten werden auch Sie ganz sicher begeistern. Damit Sie lange Freude an diesem Gerät haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Informationen sorgfältig zu lesen und zu beachten. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Zubereiten von Espresso, Kaffee, Heißwasser und Milchschaum im haushaltsüblichen Rahmen (in der Küche, bei Tisch, im Büro etc.) bestimmt. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen. Nur an Wechselstrom anschließen.

Nennspannung:	230 V~ 50 Hz
Nennaufnahme:	1275 Watt
Max. Pumpendruck:	19 Bar
Energiespar-Funktion:	Energiespar-Modus nach 10 Minuten
Nutzbare Länge des Netzkabels:	ca. 1,0 m
Maße:	26 x 25,5 x 30 cm
Gewicht:	ca. 4,7 kg

Lieferumfang

Kontrollieren Sie den Lieferumfang unmittelbar nach dem Auspacken auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes und aller Zubehörteile (siehe Produktbeschreibung Seite 2).

Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.

Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben.

Kunststoffverpackungsteile und Folien ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben.



In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

Entsorgungshinweis



Dieses Produkt darf laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



ACHTUNG: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen verursachen.

Allgemeine Sicherheitshinweise:

- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren. Es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker. Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche herunterhängen, damit das Gerät nicht versehentlich heruntergezogen werden kann.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen und Alterungen. Beschädigte oder verwickelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Netzstecker, niemals am Netzkabel!
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder das Netzkabel beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes:



Achtung – Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Gehäuse-Oberflächen, Brühkopf, Siebträger, Filtereinsätze sowie Heißwasser-/Dampfdüse werden während des Betriebs heiß!

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche und betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.
- Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes einen Abstand von mindestens 0,5 m, um Schäden durch Hitze oder Dampf zu vermeiden und um ungehindert arbeiten zu können.
- Achten Sie vor dem Einschalten des Gerätes darauf, dass ...
 - ... das Gerät ordnungsgemäß zusammengebaut ist. Dies gilt insbesondere für den Siebträger und Filtereinsatz – diese müssen immer fest im Brühkopf verriegelt sein
 - ... der Drehknebel auf der Position „O“ steht
 - ... sich genügend Wasser im Wassertank befindet
 - ... die Abtropfschale eingesetzt ist und sich in dieser kein Restwasser befindet.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit kaltem, sauberem Leitungswasser.
- Dieses Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.
- Lassen Sie das Gerät nie ohne Aufsicht in Betrieb.
- Das Gerät nie ohne Wasser oder mit feuchten Händen betreiben.
- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.

Anwendungsmöglichkeiten

Das Gerät eignet sich ...

- ... zur Herstellung von Kaffee/Espresso mit fein gemahlene Kaffee-/Espressobohnen
- ... zur Herstellung von Espresso mit Espresso Pads E.S.E. (44 mm Ø)
- ... zur Herstellung von Kaffee/Espresso mit Kaffee/Espresso Softpads (68 - 70 mm Ø)
- ... zur Zubereitung von heißem Wasser mit der Heißwasser-/Dampfdüse
- ... zum Aufschäumen von Milch mit der Heißwasser-/Dampfdüse.

Ausstattungsmerkmale

Energiesparfunktion

Das Gerät ist mit einer Energiesparfunktion ausgestattet. 10 Minuten nach der letztmaligen Nutzung wird der Energiesparmodus aktiviert, d. h. der Thermoblock schaltet ab, die Temperatur im Heizkreislauf kühlt langsam ab. Das Gerät kann jederzeit wieder aktiviert werden und ist nach wenigen Sekunden betriebsbereit. Dies spart Strom und schützt unsere Umwelt.

Einkreissystem

Mit dem Einkreissystem lassen sich Kaffee/Espresso, Heißwasser und Milchschaum zubereiten. Nach der Zubereitung von Heißwasser bzw. Milchschaum muss der Thermoblock zunächst etwas abkühlen, bevor Kaffee/Espresso zubereitet werden kann.

19 Bar Pumpendruck

Für aromatischen Espresso mit perfekter Crema wird hoher Druck benötigt. Dieses Gerät ist mit einer hochwertigen Pumpe ausgestattet, die einen hohen Druck bis max. 19 Bar erzeugt, um das heiße Wasser durch das Kaffee-/Espressopulver im Siebträger zu drücken. Dies gewährleistet stets optimale Ergebnisse.

Alu-Druckguss Thermoblock

Der Thermoblock ist nach kurzer Aufheizzeit betriebsbereit. Die massive Bauweise des Thermoblocks gewährleistet eine stets konstante Temperatur zur Espresso Zubereitung.

Wasserfilter

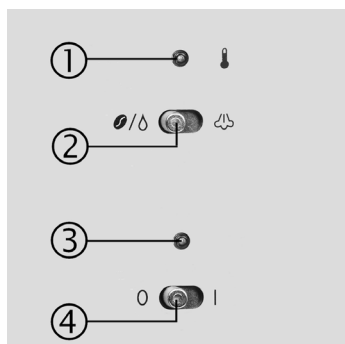
Dem Gerät liegt ein auswechselbarer Wasserfilter bei. Dieser reinigt und entmineralisiert das Wasser. Er sorgt für eine gleichbleibend gute Wasserqualität und beugt schnellem Verkalken des Gerätes vor. Der Filter muss regelmäßig ausgetauscht werden, um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten.

Tassenwärmfunktion

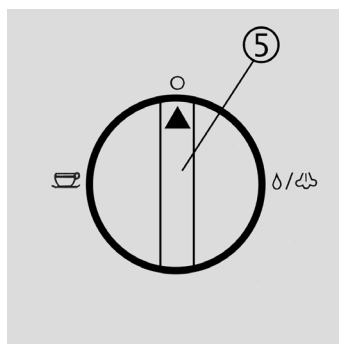
Die Ablagefläche auf der Oberseite des Gerätes kann als Tassenwärmer genutzt werden. Die Abwärme des innenliegenden Thermoblocks beheizt diesen Bereich solange das Gerät in Betrieb ist bzw. sich nicht im Energiesparmodus befindet.

Bedienelemente

Bedienfeld



Drehknebel



Bedienfeld:	
1	Temperatur-Kontrolllampe
2	Schalter für Bezug von - Position links: Kaffee/Espresso und Heißwasser - Position rechts: Dampf für Milchschaum
3	Betriebs-Kontrolllampe
4	Schalter für Betrieb - Position „0“: Aus - Position „I“: Ein
Drehknebel:	
5	- Position oben: Aus - Position links: Espresso/Kaffeebezug - Position rechts: Heißwasser/Dampfbezug

Statusanzeige der Kontrolllampen

Temperatur-Kontrolllampe (rot) [1] dauerhaftes Leuchten:	Aufheizphase des Thermoblocks
Temperatur-Kontrolllampe (rot) [1] schnelles Blinken:	Thermoblock zu heiß nach Dampfbezug
Betriebs-Kontrolllampe (blau) [3] dauerhaftes Leuchten:	Gerät ist betriebsbereit
Betriebs-Kontrolllampe (blau) [3] langsames Blinken:	Gerät ist im Energiespar-Modus ohne Heizfunktion
Kontrolllampe (rot) [1] und (blau) [3] schnelles abwechselndes Blinken:	Drehknebel beim Einschalten des Gerätes nicht auf Position „0“

Erste Inbetriebnahme des Gerätes

- Entfernen Sie alle Aufkleber bzw. Klebänder und reinigen Sie das Gerät sowie alle Zubehörteile. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter „Reinigung und Pflege“.
- Entlüften Sie das System. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter „System entlüften“.
- Setzen Sie für eine bessere Wasserqualität den beiliegenden Wasserfilter ein. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter „Wasserfilter einsetzen“.
- Das Gerät kann auch ohne Wasserfilter genutzt werden.

System entlüften

- Um einen einwandfreien Betrieb des Gerätes zu gewährleisten, ist es wichtig, dass das System vor Erstgebrauch oder nach längerer Nutzungspause entlüftet wird.
- Wird während des Betriebs der Wassertank leer, zieht das System Luft. Diese Luft muss durch Entlüften des Systems entfernt werden.



Achtung: Gehäuse-Oberflächen, Brühkopf, Siebträger, Filtereinsätze sowie Heißwasser-/Dampfdüse werden während des Betriebs heiß!



Schritt 1: Wassertank entnehmen (ggf. vorher den Siebträger entfernen).



Schritt 2: Wassertank mit frischem Leitungswasser füllen. Achten Sie dabei auf die „MAX“ Markierung!



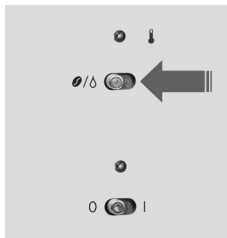
Schritt 3: Wassertank einschieben. Achten Sie darauf, dass der Wassertank bis zum Anschlag auf die Dichtung geschoben wird.



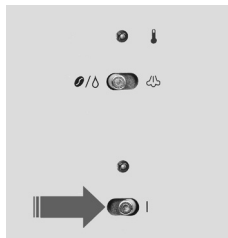
Schritt 4: Siebträger ohne Filtereinsatz an der Markierung des Brühkopfes ansetzen und durch Drehen nach rechts bis zum Anschlag verriegeln.



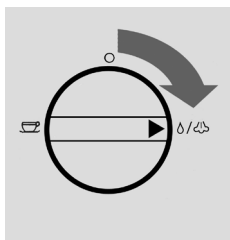
Schritt 5: Gefäß unter den Auslauf der Heißwasser-/Dampfdüse stellen.



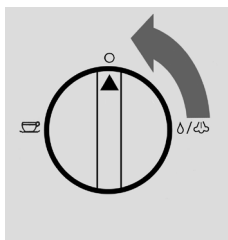
Schritt 6: Wählen Sie die Funktion „Espresso/Heißwasser“.



Schritt 7: Gerät einschalten. Das Gerät heizt auf, während dieser Zeit leuchtet die rote Temperatur-Kontrolllampe dauerhaft. Erlischt die Lampe, ist das Gerät aufgeheizt. Das Gerät ist nun betriebsbereit, dies wird durch das dauerhafte Leuchten der blauen Betriebs-Kontrolllampe angezeigt.



Schritt 8: Heißwasser-Bezug starten. Drehknebel nach rechts drehen. Entnehmen Sie heißes Wasser bis Wasser ohne Luft austritt. Nutzen Sie das Wasser zum Vorwärmen der Tassen.



Schritt 9: Heißwasser-Bezug stoppen. Drehknebel nach oben drehen. HINWEIS: Das Gerät leitet überschüssiges Wasser über ein Rückführungssystem in den Wassertank zurück!

Wasserfilter einsetzen

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor dem Einsetzen des Wasserfilters korrekt entlüftet wurde (siehe unter „System entlüften“)!
- Der Wasserfilter ist mit Aktiv-Kohle ausgestattet, daher kann sich das Wasser zu Beginn des Durchspülens des Filters leicht verfärben. Dies ist normal und wird durch das Durchspülen des Filters beseitigt.
- Für eine perfekte Filterfunktion muss das Filtergranulat komplett durchfeuchtet sein. Daher unbedingt alle Schritte in Folge wie unten beschrieben durchführen.
- Auf der Oberseite des Filters kann das Wechseldatum (1 - 12) eingestellt werden.
- Wasserfilter nach Bezug von 30 Liter, jedoch spätestens nach 2 Monaten tauschen.
- **Ersatz-Wasserfilter erhalten Sie im Fachhandel bzw. über unseren Kundenservice.**



Achtung: Gehäuse-Oberflächen, Brühkopf, Siebträger, Filtereinsätze sowie Heißwasser-/Dampfdüse werden während des Betriebs heiß!



Schritt 1:
Filterpatrone auspacken.



Schritt 2:
Filterpatrone vorbereiten. Hierzu die Filterpatrone für **mind. 15 Minuten** in kaltes Leitungswasser einlegen.



Schritt 3:
Wassertank entnehmen (ggf. vorher den Siebträger entfernen). Entleeren Sie vorhandenes Restwasser aus dem Tank.



Schritt 4:
Filterpatrone in der dafür vorgesehenen Halterung am Boden des Wassertanks fest positionieren.



Schritt 5:
Wassertank mit frischem Leitungswasser bis zur „MAX“ Markierung befüllen.



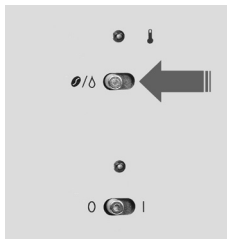
Schritt 6:
Wassertank einschieben. Darauf achten, dass der Wassertank bis zum Anschlag auf die Dichtung geschoben wird.



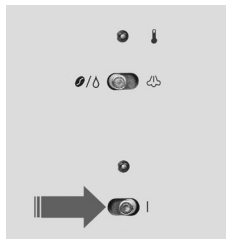
Schritt 7:
Siebträger ohne Filtereinsatz an der Markierung des Brühkopfes ansetzen und durch Drehen nach rechts bis zum Anschlag verriegeln.



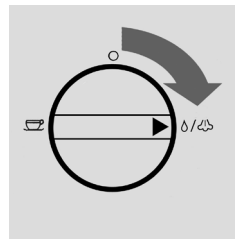
Schritt 8:
Gefäß unter den Auslauf der Heißwasser-/Dampfdüse stellen.



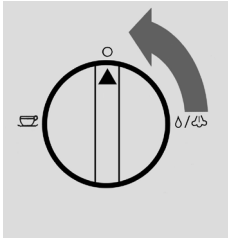
Schritt 9:
Wählen Sie die Funktion „Espresso/Heißwasser“.



Schritt 10:
Gerät einschalten. Das Gerät heizt auf, während dieser Zeit leuchtet die rote Temperatur-Kontrolllampe dauerhaft. Erlischt die Lampe, ist das Gerät aufgeheizt. Das Gerät ist nun betriebsbereit, dies wird durch das dauerhafte Leuchten der blauen Betriebs-Kontrolllampe angezeigt.



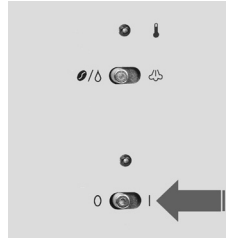
Schritt 11:
Heißwasser-Bezug starten. Drehknebel nach rechts drehen. Entnehmen Sie heißes Wasser für 1 Minute. Nutzen Sie das Wasser zum Vorwärmen der Tassen.



Schritt 12:
Heißwasser-Bezug stoppen.
Drehknebel nach oben drehen.
HINWEIS: Das Gerät leitet überschüssiges Wasser über ein Rückführungssystem in den Wassertank zurück!

- Überprüfen Sie regelmäßig den Wassertank, ggf. Wasser nachfüllen.
- Überprüfen Sie regelmäßig das untergestellte Gefäß, ggf. Wasser entleeren.
- Dieser Vorgang kann lautes Pumpengeräusch verursachen.

Schritt 11 + 12
3x wiederholen.



Schritt 13:
Wird mit dem Gerät nicht mehr gearbeitet, Gerät ausschalten und Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Wassertank nachfüllen

- Vermeiden Sie, dass bei Betrieb der Wassertank ganz entleert wird!
Wir empfehlen vor jedem Betrieb den Wasserstand zu kontrollieren und bis zur „MAX“ Markierung aufzufüllen.
- Fehlt Wasser im Wassertank, erzeugt die Pumpe ein lautes Pumpengeräusch.
- Zum Nachfüllen des Wassertanks muss der Wasserfilter nicht entnommen werden.
- Nach dem Nachfüllen des Wassertanks gegebenenfalls System entlüften.



Achtung: Gehäuse-Oberflächen, Brühkopf, Siebträger, Filtereinsätze sowie Heißwasser-/Dampfdüse werden während des Betriebs heiß!



Schritt 1:
Wassertank entnehmen (ggf. vorher den Siebträger entfernen).
Entleeren Sie vorhandenes Restwasser aus dem Tank.



Schritt 2:
Wassertank mit frischem Leitungswasser befüllen.
Achten Sie dabei auf die „MAX“ Markierung!



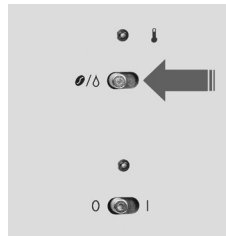
Schritt 3:
Wassertank einschieben.
Achten Sie darauf, dass der Wassertank bis zum Anschlag auf die Dichtung geschoben wird.



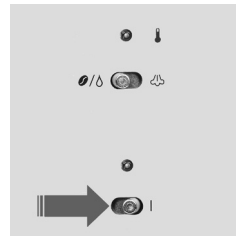
Schritt 4: (Entlüften)
Siebträger ohne Filtereinsatz an der Markierung des Brühkopfes ansetzen und durch Drehen nach rechts bis zum Anschlag verriegeln.



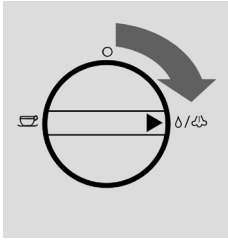
Schritt 5: (Entlüften)
Gefäß unter den Auslauf der Heißwasser-/Dampfdüse stellen.



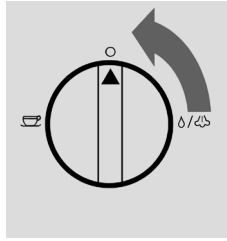
Schritt 6: (Entlüften)
Wählen Sie die Funktion „Espresso/Heißwasser“.



Schritt 7: (Entlüften)
Gerät einschalten. Das Gerät heizt auf, während dieser Zeit leuchtet die rote Temperatur-Kontrolllampe dauerhaft. Erlischt die Lampe, ist das Gerät aufgeheizt. Das Gerät ist nun betriebsbereit, dies wird durch das dauerhafte Leuchten der blauen Betriebs-Kontrolllampe angezeigt.



Schritt 8: (Entlüften)
 Heißwasser-Bezug starten.
 Drehknebel nach rechts drehen.
 Entnehmen Sie heißes Wasser bis
 Wasser ohne Luft austritt.
 Nutzen Sie das Wasser zum
 Vorwärmen der Tassen.



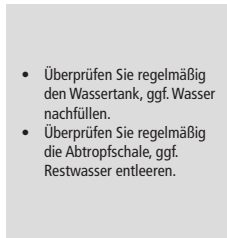
Schritt 9: (Entlüften)
 Heißwasser-Bezug stoppen.
 Drehknebel nach oben drehen.
HINWEIS: Das Gerät leitet
 überschüssiges Wasser über
 ein Rückführungssystem in den
 Wassertank zurück!

Espresso/Kaffee zubereiten

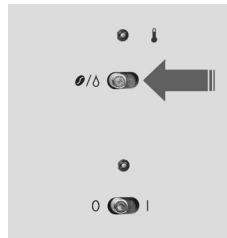
- Für ein perfektes Ergebnis empfehlen wir ...
 - ... das System vorzuwärmen, indem Sie den Erstbezug ohne Filtereinsatz und Pulver vornehmen (siehe Schritte 4a – 4e)
 - ... die Tassen vorzuwärmen
 - ... frisches Leitungswasser zu verwenden
 - ... frisch gemahlenes Pulver zu benutzen
 - ... das Wasser im Tank regelmäßig zu erneuern.



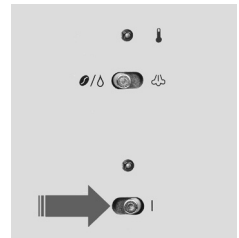
Achtung: Gehäuse-Oberflächen,
 Brühkopf, Siebträger, Filtereinsätze
 sowie Heißwasser-/Dampfdüse
 werden während des Betriebs heiß!



Schritt 1:
 Gerät vorbereiten.



Schritt 2:
 Wählen Sie die Funktion
 „Espresso/Heißwasser“.



Schritt 3:
 Gerät einschalten. Das Gerät heizt
 auf, während dieser Zeit leuchtet
 die rote Temperatur-Kontrolllampe
 dauerhaft. Erlischt die Lampe, ist
 das Gerät aufgeheizt. Das Gerät ist
 nun betriebsbereit, dies wird durch
 das dauerhafte Leuchten der blauen
 Betriebs-Kontrolllampe angezeigt.

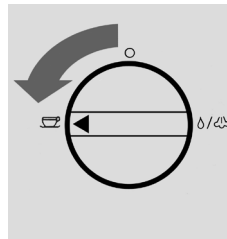
System vorheizen:



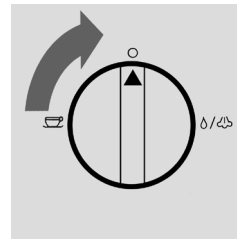
Schritt 4a: (System vorheizen)
 Siebträger ohne Filtereinsatz an der
 Markierung des Brühkopfes ansetzen
 und durch Drehen nach rechts bis
 zum Anschlag verriegeln.



Schritt 4b: (System vorheizen)
 Gefäß unter den Auslauf des
 Siebträgers stellen.



Schritt 4c: (System vorheizen)
 Wasser-Bezug starten.
 Drehknebel nach links drehen.
 Entnehmen Sie heißes Wasser für
 10 Sekunden.



Schritt 4d: (System vorheizen)
 Wasser-Bezug stoppen.
 Drehknebel nach oben drehen.

Espresso zubereiten:



Schritt 4e: (System vorheizen)
Gefäß unter dem Auslauf des
Siebträgers entfernen.



Schritt 5:
Siebträger entfernen.
Ggf. Restwasser aus dem Siebträger
entfernen.



Schritt 6:
Filtereinsatz wählen:
- kleiner Einsatz für 1 Tasse
- kleiner Einsatz für 1 Pad
- großer Einsatz für 2 Tassen.



Schritt 7:
Filtereinsatz in den Siebträger
einsetzen und fest andrücken.



Schritt 8a: (mit Pulver)
Pulver mit dem beiliegendem
Kaffeelot einfüllen.
1 Kaffeelot (7 g) pro Tasse.



Schritt 8b: (mit Pulver)
Pulver mit dem beiliegendem
Tampere fest andrücken. Der Rand des
Filtereinsatzes muss sauber sein.



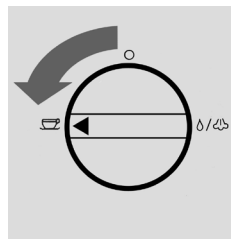
Schritt 8c: (mit Pad)
Statt Pulver kann auch ein
geeignetes Espresso Pad eingelegt
werden. Dieses muss nicht
angedrückt werden. Der Rand des
Filtereinsatzes muss frei bleiben.



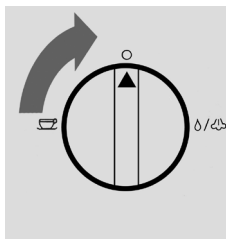
Schritt 9:
Siebträger mit Filtereinsatz an der
Markierung des Brühkopfes ansetzen
und durch Drehen nach rechts bis
zum Anschlag verriegeln.



Schritt 10:
Tasse/Tassen unter den Siebträger
stellen.



Schritt 11:
Espresso-Bezug starten.
Drehknebel nach links drehen.
Das Gerät startet den Brühvorgang.
Ist die gewünschte Menge bezogen,
Espresso-Bezug stoppen.



Schritt 12a:
Espresso-Bezug stoppen.
Drehknebel nach oben drehen.
Das Gerät stoppt den Brühvorgang.



Schritt 13:
Nach Beendigung des Bezugs den
Siebträger entfernen und ausleeren
und unter fließendem Wasser
reinigen.
Der Siebträger tropft leicht nach.



Energiespar-Modus:

Das Gerät schaltet nach 10 Min. ohne Betrieb in den Energiesparmodus, ohne Heizfunktion des Thermoblocks. Die Betriebs-Kontrolllampe blinkt langsam (2 Sek-Takt). Durch Betätigen des Schalters für Ein/Aus kann das Gerät wieder aktiviert werden. Nach einer kurzen Aufheizphase ist das Gerät betriebsbereit.



Schritt 14:

Wird mit dem Gerät nicht mehr gearbeitet, Gerät ausschalten und Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Nähere Informationen hierzu finden Sie unter „Reinigung und Pflege“.

Schritt 15:

Gerät und Zubehöerteile reinigen.

Milch aufschäumen

- Um ein perfektes Ergebnis zu erzielen, empfehlen wir ...
 - ... nur gekühlte Milch zu verwenden
 - ... ein Edelstahl-Kännchen zu benutzen.
- Tauchen Sie die Heißwasser-/Dampfdüse in die Milch und beginnen Sie mit dem Aufschäumen im oberen Drittel der Milch. Halten Sie das Kännchen etwas schräg und bewegen Sie es leicht auf und ab. Die Düse muss dabei unter der Milchoberfläche bleiben, da sonst der Milchschaum zu grobporig wird. *(Nach einigen Versuchen und mit etwas Übung finden Sie die richtige Arbeitsweise schnell heraus).*



- **Achtung:** Achten Sie darauf, dass die Austrittsöffnungen unten und an der Seite der Düse stets sauber bzw. nicht verstopft sind.
- **Achtung:** Zum Schwenken der Heißwasser-/Dampfdüse fassen Sie diese nur am oberen Kunststoffschaft an.
- **Achtung:** Nach dem Aufschäumen muss das System manuell abgekühlt werden (siehe Schritte 12 - 15).



Achtung: Gehäuse-Oberflächen, Brühkopf, Siebträger, Filtereinsätze sowie Heißwasser-/Dampfdüse werden während des Betriebs heiß!

- Überprüfen Sie regelmäßig den Wassertank, ggf. Wasser nachfüllen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Abtropfschale, ggf. Restwasser entleeren.

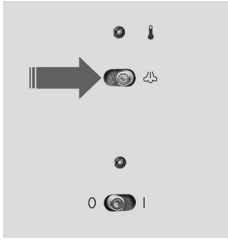
Schritt 1:
Gerät vorbereiten.



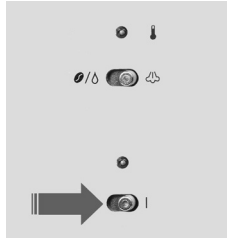
Schritt 2:
Siebträger ohne Filtereinsatz an der Markierung des Brühkopfes ansetzen und durch Drehen nach rechts bis zum Anschlag verriegeln.



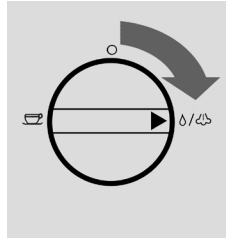
Schritt 3:
Gefäß unter den Auslauf der Heißwasser-/Dampfdüse stellen.



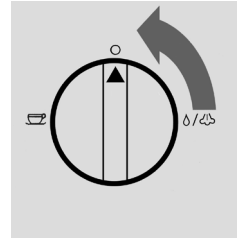
Schritt 4:
Wählen Sie die Funktion „Dampf-Bezug“.



Schritt 5:
Gerät einschalten.
Die Betriebs-Kontrolllampe leuchtet dauerhaft.
Das Gerät heizt auf, während dieser Zeit leuchtet die rote Temperatur-Kontrolllampe dauerhaft.
Erlischt die Lampe, ist das Gerät betriebsbereit.



Schritt 6:
Dampf-Bezug starten.
Drehknabel nach rechts drehen.
Entnehmen Sie für 2 - 3 Sekunden Dampf, um Restwasser aus dem System zu entfernen.



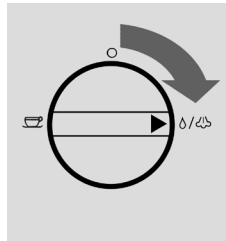
Schritt 7:
Dampf-Bezug stoppen.
Drehknabel nach oben drehen.
HINWEIS: Das Gerät leitet überschüssigen Dampf über ein Rückführungssystem in den Wassertank zurück!



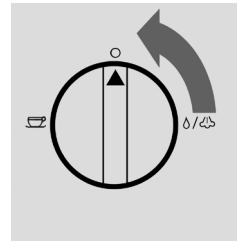
Schritt 8:
Gefäß entfernen.



Schritt 9:
Zum Aufschäumen der Milch tauchen Sie die Düse in das Gefäß mit Milch.



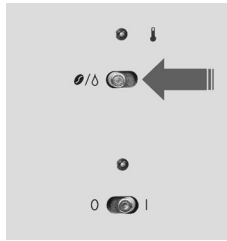
Schritt 10:
Dampf-Bezug starten.
Drehknabel nach rechts drehen.



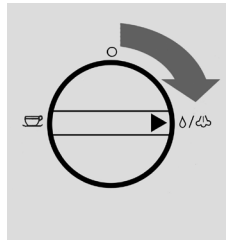
Schritt 11:
Dampf-Bezug stoppen.
Drehknabel nach oben drehen.
HINWEIS: Das Gerät leitet überschüssigen Dampf über ein Rückführungssystem in den Wassertank zurück!



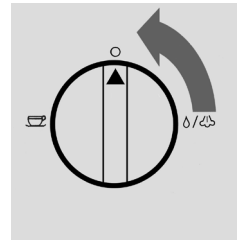
Schritt 12: (Reinigen/Abkühlen)
Zum Reinigen der Düse ein Gefäß unter den Auslauf der Heißwasser-/Dampfdüse stellen.



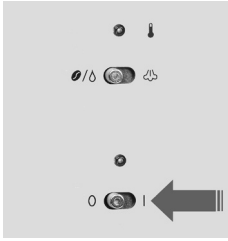
Schritt 13: (Reinigen/Abkühlen)
Zum Abkühlen des Systems wählen Sie die Funktion „Espresso/Heißwasser“. Die rote Temperatur-Kontrolllampe blinkt in schneller Abfolge.



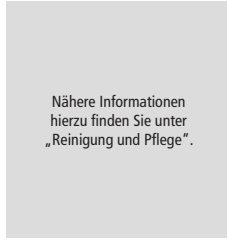
Schritt 14: (Reinigen/Abkühlen)
Heißwasserbezug starten.
Drehknabel nach rechts drehen und für ca. 10 Sekunden heißes Wasser entnehmen. Die Temperatur-Kontrolllampe erlischt und die blaue Betriebs-Kontrolllampe leuchtet dauerhaft auf.



Schritt 15: (Reinigen/Abkühlen)
Heißwasser-Bezug stoppen.
Drehknabel nach oben drehen. Das Gerät ist betriebsbereit.
HINWEIS: Das Gerät leitet überschüssiges Wasser über ein Rückführungssystem in den Wassertank zurück!



Schritt 16:
Wird mit dem Gerät nicht mehr gearbeitet, Gerät ausschalten und Netzstecker aus der Steckdose ziehen.



Schritt 17:
Gerät und Zubehörteile reinigen.

Heißwasser zubereiten

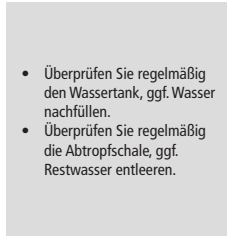
- Mit dem Gerät kann heißes Wasser für Tee etc. zubereitet werden.
- Die Temperatur des Wassers beträgt während des Bezugs aus der Heißwasser-/Dampfdüse ca. 85 °C.



- **Achtung:** Achten Sie darauf, dass die Austrittsöffnungen unten und an der Seite der Düse stets sauber bzw. nicht verstopft sind.
- **Achtung:** Zum Schwenken der Heißwasser-/Dampfdüse fassen Sie diese nur am oberen Kunststoffschaf an.



Achtung: Gehäuse-Oberflächen, Brühkopf, Siebträger, Filtereinsätze sowie Heißwasser-/Dampfdüse werden während des Betriebs heiß!



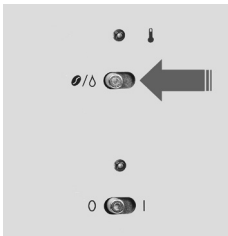
Schritt 1:
Gerät vorbereiten.



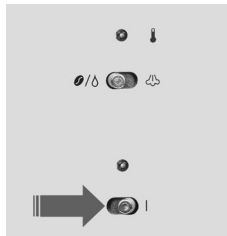
Schritt 2:
Siebträger ohne Filtereinsatz an der Markierung des Brühkopfes ansetzen und durch Drehen nach rechts bis zum Anschlag verriegeln.



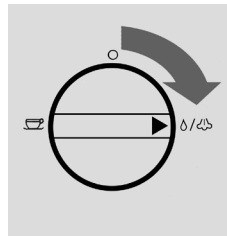
Schritt 3:
Gefäß unter den Auslauf der Heißwasser-/Dampfdüse stellen.



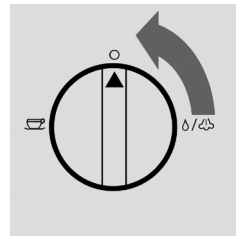
Schritt 4:
Wählen Sie die Funktion „Espresso/Heißwasser“.



Schritt 5:
Gerät einschalten.
Das Gerät heizt auf, während dieser Zeit leuchtet die rote Temperatur-Kontrolllampe dauerhaft. Erlischt die Lampe, ist das Gerät aufgeheizt. Das Gerät ist nun betriebsbereit, dies wird durch das dauerhafte Leuchten der blauen Betriebs-Kontrolllampe angezeigt.



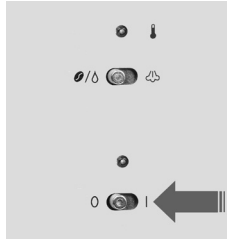
Schritt 6:
Heißwasser-Bezug starten.
Drehnebel nach rechts drehen. Entnehmen Sie die gewünschte Menge an heißem Wasser.



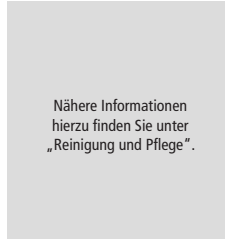
Schritt 7:
Heißwasser-Bezug stoppen.
Drehnebel nach oben drehen. Das Gerät ist betriebsbereit.
HINWEIS: Das Gerät leitet überschüssiges Wasser über ein Rückführungssystem in den Wassertank zurück!



Schritt 8:
Gefäß entfernen.



Schritt 9:
Wird mit dem Gerät nicht mehr gearbeitet, Gerät ausschalten und Netzstecker aus der Steckdose ziehen.



Schritt 10:
Gerät und Zubehörteile reinigen.

Nähere Informationen hierzu finden Sie unter „Reinigung und Pflege“.

Reinigung und Pflege



Vor der Reinigung Gerät ausschalten und immer den Netzstecker ziehen!

Das Gerät, Netzkabel und Netzstecker nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen!



Achtung – Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr! Bevor Sie das Gehäuse bzw. Zubehörteile reinigen, das komplette Gerät unbedingt abkühlen lassen!

Achtung: Siebträger, Filtereinsätze und alle sonstigen abnehmbaren Zubehörteile sind nicht für die Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet!

- Gerät sofort nach Gebrauch reinigen, damit Rückstände nicht eintrocknen.
- Zubehör entfernen.
- Gehäuse mit einem feuchten Tuch abwischen und nachtrocknen.
- Reinigen Sie die Innenseite des Brühkopfes mit einem feuchten Tuch, um Reste des Kaffeepulvers zu entfernen. Achten Sie darauf, dass die innenliegende Dichtung immer sauber und frei von Rückständen ist.
- Wassertank (ohne Filterpatrone), Abtropfschale mit Tassenabstellfläche, Siebträger und Filtereinsätze in heißem Wasser mit etwas Spülmittel reinigen und nachtrocknen.
- Gelegentlich Filtereinsätze mit einer Reinigungsbürste von beiden Seiten intensiv reinigen. Eventuell Sieb zerlegen, indem Sie die Schraube auf der Innenseite lösen und den kleinen Siebeinsatz entnehmen. Sieb und Austrittslöcher mit der beiliegenden Reinigungsnadel vorsichtig durchstechen, damit diese durchgängig bleiben. Anschließend Sieb wieder zusammenbauen und Schraube festziehen.

Tip: Um die Funktion der Filtereinsätze auch nach langer Einsatzdauer zu gewährleisten, empfehlen wir Filtereinsätze regelmäßig mit einem handelsüblichen Kaffeeentfänger zu reinigen. Folgen Sie hier den Anweisungen des jeweiligen Herstellers. Kaffeeentfänger finden Sie im gut sortierten Fachhandel. Hinweis: Den Siebträger nicht mit Kaffeeentfänger reinigen!

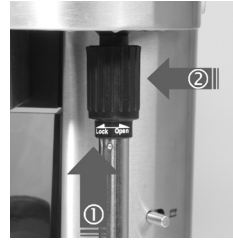
- Heißwasser-/Dampfdüse reinigen.
 - Edelstahl-Hülse der Heißwasser-/Dampfdüse entfernen und gründlich reinigen. Achten Sie darauf, dass die Austrittslöcher an der Unterseite sowie die kleine Öffnung im oberen Bereich der Hülse immer frei sind.
 - Heißwasser-/Dampfdüse mit einem feuchten Lappen reinigen. Achten Sie darauf, dass das Austrittsloch an der Unterseite immer frei ist. Nutzen Sie dazu die beiliegende Reinigungsnadel oder einen spitzen Gegenstand.



- ① Edelstahl-Hülse zum Abnehmen am Schaft fassen, nach rechts drehen und entriegeln.
 ② Anschließend die Hülse nach unten abziehen.



Austrittsloch der Heißwasser-/Dampfdüse gründlich reinigen!



- ① Edelstahl-Hülse zum Aufstecken am Schaft fassen und auf die Düse aufschieben.
 ② Anschließend nach links drehen und verriegeln.

- **Keine Scheuer- und Lösungsmittel oder scharfen Gegenstände verwenden!**
- **Gerät und Zubehörteile keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!**

Abtropfschale entleeren

- Die Abtropfschale sammelt Restwasser, das bei der Benutzung des Gerätes entsteht.
- Ein Schwimmer im Inneren der Abtropfschale zeigt den Füllstand an. Ist im vorderen Bereich der Abtropfschale der Schwimmer mit roter Markierung und mit dem Hinweis „MAX“ erkennbar, ist die Schale unbedingt zu leeren.
- Achten Sie bei der Entnahme der Abtropfschale darauf, dass Sie kein Restwasser verschütten.

System entleeren

- Für den Transport sowie bei längerer Nichtbenutzung des Gerätes empfehlen wir, das System von Restwasser zu entleeren.
- Hierzu den Wassertank entfernen und ein Auffanggefäß unter die Heißwasser-/Dampfdüse stellen.
- Heißwasser-Bezug starten bis kein Wasser mehr austritt, danach Heißwasser-Bezug stoppen.

Gerät entkalken

- Um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten, muss das Gerät in regelmäßigen Abständen entkalkt werden.
- Je nach Härtegrad des Leitungswassers ist die Entkalkung nach 30 – 50 Litern Bezug, spätestens jedoch nach 2 Monaten durchzuführen. Wir empfehlen, die Entkalkung zusammen mit einem Filterwechsel vorzunehmen.
- Beachten Sie bei der Entkalkung die nachstehenden Anweisungen!
- Zur Entkalkung empfehlen wir die Verwendung von flüssigem Entkalkungsmittel namhafter Hersteller. Beachten Sie die Informationen des jeweiligen Herstellers.
- Nach dem Entkalken ist ein ausreichendes Spülen des Systems erforderlich.
- **ACHTUNG: Gerät nur im kalten Zustand und ohne Wasserfilter entkalken!**



Schritt 1:
Wassertank entnehmen und Wasser entleeren (ggf. vorher den Siebträger entfernen).



Schritt 2:
Filterpatrone entnehmen.



Schritt 3:
Wassertank mit Entkalkungs-Lösung befüllen. Achten Sie dabei auf die „MAX“ Markierung!



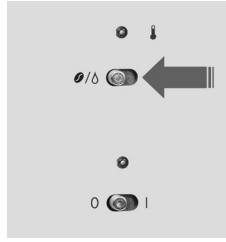
Schritt 4:
Wassertank einschieben. Achten Sie darauf, dass der Wassertank bis zum Anschlag auf die Dichtung geschoben wird.



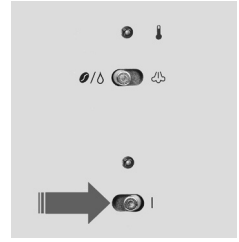
Schritt 5:
Siebträger ohne Filtereinsatz an der Markierung des Brühkopfes ansetzen und durch Drehen nach rechts bis zum Anschlag verriegeln.



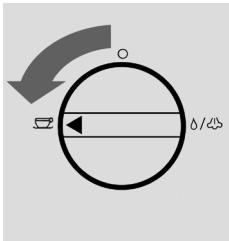
Schritt 6:
Gefäß unter den Auslauf der Heißwasser-/Dampfdüse stellen.



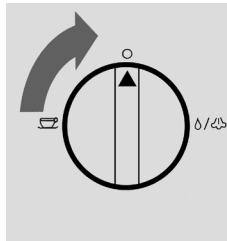
Schritt 7:
Wählen Sie die Funktion „Espresso/Heißwasser“.



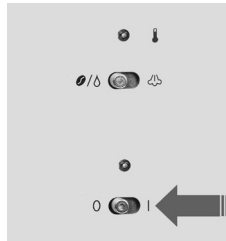
Schritt 8:
Gerät einschalten. Das Gerät heizt auf, während dieser Zeit leuchtet die rote Temperatur-Kontrolllampe dauerhaft. Erlischt die Lampe, ist das Gerät aufgeheizt. Das Gerät ist nun betriebsbereit, dies wird durch das dauerhafte Leuchten der blauen Betriebs-Kontrolllampe angezeigt.



Schritt 9:
Entkalkungsvorgang starten. Drehknebel nach links drehen. Entnehmen Sie 1/3 der Entkalkungslösung.

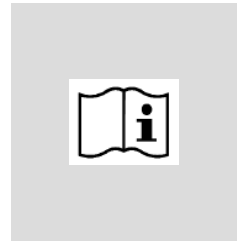


Schritt 10:
Entkalkungsvorgang stoppen. Drehknebel nach oben drehen. HINWEIS: Das Gerät leitet überschüssiges Wasser über ein Rückführungssystem in den Wassertank zurück!



Schritt 11:
Gerät ausschalten.

8 – 10 Minuten warten, damit die Entkalkungs-Lösung wirken kann.

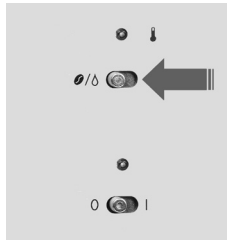


Schritt 12:
Schritt 7 – 11
2 x wiederholen.

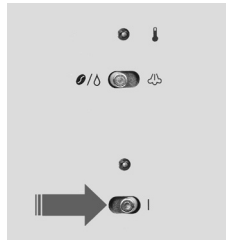
Überprüfen Sie regelmäßig das Auffanggefäß, ggf. Wasser entleeren.



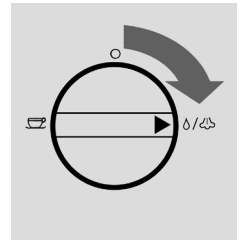
Schritt 13:
Auffanggefäß unter den Auslauf der Heißwasser-/Dampfdüse stellen.



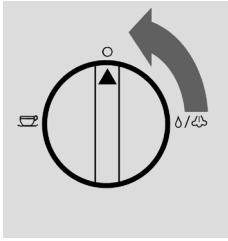
Schritt 14:
Wählen Sie die Funktion „Espresso/Heißwasser“.



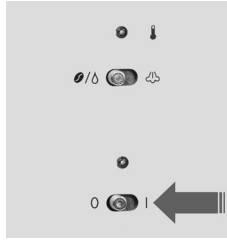
Schritt 15:
Gerät einschalten. Das Gerät heizt auf, während dieser Zeit leuchtet die rote Temperatur-Kontrolllampe dauerhaft. Erlischt die Lampe, ist das Gerät aufgeheizt. Das Gerät ist nun betriebsbereit, dies wird durch das dauerhafte Leuchten der blauen Betriebs-Kontrolllampe angezeigt.



Schritt 16:
Entkalkungsvorgang starten. Drehknebel nach rechts drehen. Entnehmen Sie für 15 Sekunden Entkalkungslösung.



Schritt 17:
Entkalkungsvorgang stoppen.
Drehknebel nach oben drehen.
HINWEIS: Das Gerät leitet überschüssiges Wasser über ein Rückführungssystem in den Wassertank zurück!



Schritt 18:
Gerät ausschalten.



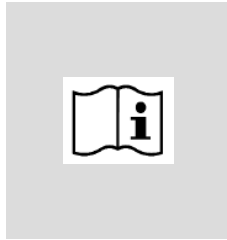
Schritt 19:
Gefäß entfernen.



Schritt 20:
Siebträger entfernen.
Bitte beachten Sie, dass der Siebträger leicht nachprohft.



Schritt 21:
Wassertank entnehmen.



Schritt 22:
Wassertank entleeren und gründlich reinigen.



Schritt 23:
Wassertank mit frischem Leitungswasser befüllen.
Achten Sie dabei auf die „MAX“ Markierung!



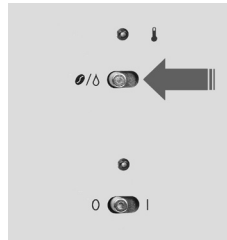
Schritt 24:
Wassertank einschieben.
Achten Sie darauf, dass der Wassertank bis zum Anschlag auf die Dichtung geschoben wird.



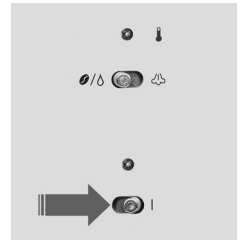
Schritt 25:
Siebträger ohne Filtereinsatz an der Markierung des Brühkopfes ansetzen und durch Drehen nach rechts bis zum Anschlag verriegeln.



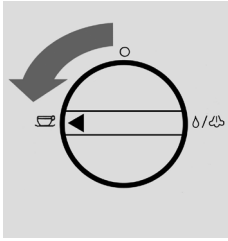
Schritt 26:
Gefäß unter den Auslauf des Siebträgers stellen.



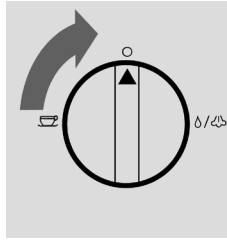
Schritt 27:
Wählen Sie die Funktion „Espresso/Heißwasser“.



Schritt 28:
Gerät einschalten. Das Gerät heizt auf, während dieser Zeit leuchtet die rote Temperatur-Kontrolllampe dauerhaft. Erlischt die Lampe, ist das Gerät aufgeheizt. Das Gerät ist nun betriebsbereit, dies wird durch das dauerhafte Leuchten der blauen Betriebs-Kontrolllampe angezeigt.



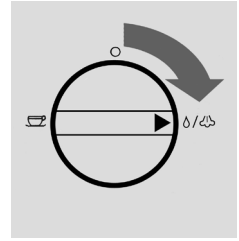
Schritt 29:
Zum Nachspülen des Systems den Drehknebel nach links drehen. Entnehmen Sie 2/3 Wasser. Überprüfen Sie regelmäßig das Auffanggefäß, ggf. Wasser entleeren.



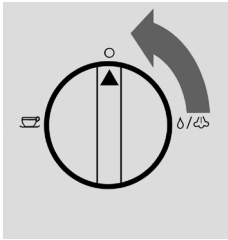
Schritt 30:
Bezug stoppen. Drehknebel nach oben drehen. HINWEIS: Das Gerät leitet überschüssiges Wasser über ein Rückführungssystem in den Wassertank zurück!



Schritt 31:
Gefäß unter den Auslauf der Heißwasser-/Dampfduße stellen.



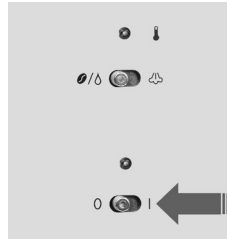
Schritt 32:
Nachspülen des Systems fortführen, indem Sie den Drehknebel nach rechts drehen. Entnehmen Sie ca. 1/3 Wasser.



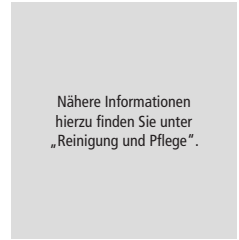
Schritt 33:
Bezug stoppen. Drehknebel nach oben drehen. HINWEIS: Das Gerät leitet überschüssiges Wasser über ein Rückführungssystem in den Wassertank zurück!



Schritt 34:
Auffanggefäß entfernen.



Schritt 35:
Wird mit dem Gerät nicht mehr gearbeitet, Gerät ausschalten und Netzstecker aus der Steckdose ziehen.



Nähere Informationen hierzu finden Sie unter „Reinigung und Pflege“.

Schritt 36:
Gerät und Zubehörteile reinigen. Filterpatrone wieder einsetzen und System entlüften.

Hilfe bei der Fehlerbeseitigung

- Wichtig ist der richtige Mahlgrad des Kaffee-/Espressopulvers. Wird die Kaffeebohne feiner gemahlen, so werden mehr Aromen extrahiert. Ist die Einstellung zu fein, dann verlängert sich die Kontaktzeit des heißen Wassers zu stark und es werden übermäßig viele Bitterstoffe extrahiert. Auch die Crema verschwindet wieder.
- Einen vergleichbaren Effekt wie durch die Variation des Mahlgrads kann man auch durch unterschiedlich starken Anpressdruck des Kaffee-/Espressopulvers im Siebträger erzielen.
- Für weitere Fragen steht Ihnen der Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851/57 58 32 zur Verfügung.

Geschmack stimmt nicht?

Feststellung	Mögliche Ursache
bitterer Geschmack	Bohnen zu fein gemahlen, Bohnen zu stark komprimiert, zu lange Durchlaufzeit, zu viel Pulver, zu hoher Druck.
saurer Geschmack	kein geeignetes Wasser, zu weiches Wasser, zu niedrige Brühtemperatur, Bohnen zu grob gemahlen, zu helle Röstung, zu kurze Durchlaufzeit, falsche Kaffeesorte (Kaffeeröstung statt Espresso-Röstung).
Fremdgeschmack	schlechte Bohnenqualität, Bohnen überlagert, gechlortes Wasser, falsche Espresso-Sorte.
zu wenig Aroma	zu wenig Pulver, Kaffee zu alt, Pulver zu grob gemahlen, Pulver zu wenig komprimiert, zu viel Wasser.

Crema nicht perfekt?

Feststellung	Mögliche Ursache
zu wenig Crema	Pulver zu grob gemahlen, Pulver zu wenig komprimiert, Bohnen zu alt, Tasse oder Maschine verunreinigt.
Crema zu dunkel	Bohnen zu alt, Pulver zu grob gemahlen, Pulver zu wenig komprimiert.
Crema zu hell	Bohnen zu alt, Pulver zu grob gemahlen, Pulver zu wenig komprimiert.
Crema hat keinen Stand	Tasse zu kalt oder zu heiß, Wasserdruck zu niedrig.

Erste Hilfe ...

Feststellung	Ursache und Behebung:
dauerhaft leuchtende Temperatur-Kontrolllampe (rot) [1]	Kein Fehler <i>Der Thermoblock heizt auf!</i>
schnell blinkende Temperatur-Kontrolllampe (rot) [1]	Thermoblock zu heiß nach Dampfbezug <i>Schalter auf die Position „Espresso/Heißwasser“ drehen und kurz Zeit Heißwasser beziehen, damit der Thermoblock abkühlt.</i>
langsam blinkende Betriebs-Kontrolllampe (blau) [3]	Kein Fehler <i>Das Gerät befindet sich im Energiesparmodus ohne Heizfunktion des Thermoblocks! Gerät aktivieren durch kurzes Betätigen des „Ein/Aus“ Schalters!</i>
dauerhaft leuchtende Betriebs-Kontrolllampe (blau) [3]	Kein Fehler <i>Das Gerät ist eingeschaltet und betriebsbereit!</i>
Schnelles abwechselndes Blinken der Betriebs- und Temperatur-Kontrolllampe	Drehknebel beim Einschalten des Gerätes nicht in der Position „0“ <i>Gerät ausschalten, Drehknebel auf die Position „0“ drehen und danach Gerät einschalten!</i> Drehknebel auf Position „Espresso/Kaffeebezug“ und Schalter auf Position „Heißwasser/Dampfbezug“. <i>Die Kombination ist nicht zulässig!</i>
Pumpe erzeugt lautes Pumpgeräusch	Wassertank leer <i>Wasser nachfüllen, danach System durch Heißwasser-Bezug entlüften!</i> Wassertank nicht korrekt eingesetzt <i>Wassertank bis zum Anschlag einschieben!</i> Wasserfilter verstopft <i>Wasserfilter aus Tank entnehmen und Bezug ohne Filter starten. Ist Bezug so in Ordnung, muss der Wasserfilter erneuert werden!</i> Wasserfilter nicht ausreichend durchnässt <i>Wasserfilter für mind. 15 Minuten in ein Wasserbad legen, anschließend gemäß Anleitung einsetzen!</i> Sieb im Tank (unterhalb des Wasserfilters) verstopft <i>Entnehmen sie den Wasserfilter um den Sieb zu reinigen!</i>
Milchschaum nicht zufriedenstellend	Milch zu warm <i>Verwenden Sie gut gekühlte Milch!</i> Gefäß nicht geeignet <i>Verwenden Sie ein passendes Kännchen aus Edelstahl!</i> Austrittslöcher der Düse verstopft <i>Düse gründlich reinigen!</i>

<p>Espresso fließt unregelmäßig oder gar nicht aus dem Siebträger</p>	<p>Zur Fehlersuche alle Zubehörteile (auch Siebträger) entfernen und den Bezug prüfen. Schrittweise die Zubehörteile wieder einsetzen und Bezug prüfen, bis Fehlerquelle feststeht.</p> <p>Filtereinsatz verstopft <i>Reinigen Sie den Filtereinsatz gründlich, eventuell Sieb und Austrittslöcher vorsichtig mit Reinigungsnadel reinigen!</i></p> <p>Siebträger verstopft <i>Reinigen Sie den Siebträger gründlich, eventuell Austrittslöcher vorsichtig mit Reinigungsnadel reinigen!</i></p> <p>Wasserfilter verstopft <i>Wasserfilter aus Tank entnehmen und Bezug ohne Filter starten. Ist Bezug so in Ordnung, muss Filterpatrone erneuert werden!</i></p> <p>Sieb im Tank (unterhalb des Wasserfilters) verstopft <i>Entnehmen Sie den Wasserfilter um den Sieb zu reinigen!</i></p> <p>Gerät steht schräg (nicht in der Waage) <i>Waagerechte Aufstellmöglichkeit suchen!</i></p> <p>Pulver zu fest oder ungleichmäßig angedrückt <i>Der korrekte Anpressdruck beträgt ca. 15 kg!</i></p> <p>Luft im Kreislauf des Systems <i>System durch Heißwasser-Bezug entlüften!</i></p> <p>Gerät ist verkalkt <i>Entkalkung gemäß Anleitung durchführen!</i></p>
<p>Siebträger tropft nach</p>	<p>Kein Fehler <i>Dies ist ein normaler Vorgang – nach Entnahme der Tasse ggf. ein Gefäß unterstellen!</i></p>
<p>Wasser fließt zurück in den Wassertank</p>	<p>Kein Fehler <i>Das Gerät leitet überschüssiges Wasser über ein Rückführungssystem in den Wassertank zurück!</i></p>
<p>Dampf im Wassertank</p>	<p>Kein Fehler <i>Das Gerät leitet überschüssigen Dampf über ein Rückführungssystem in den Wassertank zurück!</i></p>

Rezepte

CAFFÈ LATTE

ein doppelter Espresso in einer großen Tasse heißer Milch, mit wenig oder gar keinem Schaum bedeckt.

CAPPUCCINO

ein Drittel Espresso, ein Drittel heiße Milch und ein Drittel Milchschaum.

CAPPUCCINO FREDDO – die kalte Variante –

besteht aus je einem Drittel kalten Espresso, gut gekühlter Milch und kaltem Milchschaum.

CAFFÈ MOCA

ein Drittel Espresso, ein Drittel heiße Milch und ein Drittel Kakao in einem hohen Glas servieren; das Getränk kann auch mit 1-2 Esslöffel Schokoladensirup und mehr Milch gemacht werden.

CAFFÈ CORRETTO

man ‚korigiert‘ den Espresso mit einem Schuss Grappa, Weinbrand oder Likör nach Geschmack.

MACCHIATO

Espresso in einem hohen Glas mit einem ‚Schluck‘ heißer Milch aufgießen und darauf viel Milchschaum geben.

LATTE MACCHIATO

heiße Milch in ein hohes Glas geben, einen Espresso dazu gießen und viel Milchschaum obenauf geben.

MEXICAN COFFEE SPEZIAL

2 cl Tequila und 2 cl Kaffeelikör in ein hohes Glas gießen, darauf viel heißen Milchschaum geben. Langsam und vorsichtig einen doppelten Espresso dazu gießen. So bilden sich verschiedene Schichten, die dieser Kaffeekreation ein originelles Aussehen verleihen.

Introduction



We are pleased you decided in favour of this superior espresso machine and would like to thank you for your confidence. Its easy operation and wide range of applications will certainly fill you with enthusiasm as well. To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read through the following notes carefully and observe them. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you very much.

Intended use

The appliance is designed for making espresso, coffee, hot water and milk froth (domestic use only in the kitchen, at table, etc.). Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For damage arising from not intended use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is not designed for commercial use.

Technical data

Only connect the appliance to an isolated ground receptacle installed according to regulations. The rated voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current!

Nominal voltage:	230 V~ 50 Hz
Nominal power:	1275 W
Max. pump pressure:	19 bar
Power save function:	power save mode after 10 minutes
Usable length of the power cord:	ca. 1.0 m
Dimensions:	26 x 25.5 x 30 cm
Weight:	ca. 4.7 kg

Scope of supply

Check the scope of supply for completeness as well as the soundness of the product and all components (see product description page 2) immediately after unpacking.

Packing material

Do not simply throw the packing material away but recycle it.

Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities.

Also put plastic packing material and foils into the intended collecting basins.



In the examples for the plastic marking: PE stands for polyethylene, the code figure 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyrene.

Disposal/recycling



According to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive, this product must not be disposed of with your normal domestic waste at the end of its life-span. Therefore, please deliver it at no charge to your appropriately licensed local collecting facilities (e.g. recycling yard) concerned with the recycling of electrical and electronic equipment. Please approach your local authorities for how to dispose of the product.



CAUTION: Read all safety advices and instructions. Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or bad injuries.

General safety advices:

- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Always keep children under 8 away from the product and the power cord.
- Children from the age of 8 and persons not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety. Never leave the appliance unattended during operation.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Prior to each use, check the appliance and the attachments for soundness, it must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by a specialist.
- Pull the power plug after each use. Never let the cable hang down over the edge of the work surface so that the appliance cannot be pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be affected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.

Safety advices for using the appliance:



Warning – hazard of injury and burns!

Casing, brew head, portafilter, filter inserts and hot water/steam nozzle are getting hot during use!

- Place the appliance on a solid and even surface and do not operate it in the vicinity of sources of heat (oven, gas flame etc.) or in explosive environments where inflammable liquids or gases are located.
- Keep a distance of at least 0.5 m to all sides in order to avoid damage through heat or steam and to grant an unobstructed work area.
- Prior to switching the appliance on make sure that ...
 - ... the appliance is assembled correctly. This applies especially for the portafilter and the filter insert – they must always be locked firmly in the brew head
 - ... the rotary knob is in position “○”
 - ... there is enough water in the water tank
 - ... the drip pan is inserted and there is no residual water in it.
- Only operated the unit with cold, clean tap water.
- Do not operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- Never operate the appliance without water or with wet hands.
- Never immerse the appliance, power cord and power plug in water for cleaning.

Application possibilities

The appliance is perfect for ...

- ... making coffee/espresso with finely ground coffee/espresso beans
- ... making espresso with espresso pads E.S.E. (44 mm Ø)
- ... making coffee/espresso with coffee/espresso softpads (68 - 70 mm Ø)
- ... making hot water with the hot water/steam nozzle
- ... frothing milk with the hot water/steam nozzle.

Features

Power save function

The appliance has a power save function. The power save mode is activated 10 minutes after the last use, i. e. the thermoblock switches off, the temperature in the heating circuit cools down slowly. The appliance can be activated again any time and is ready for use after a few seconds. This saves energy and protects the environment.

Single circuit system

By means of the single circuit system, coffee/espresso, hot water and milk froth can be prepared. After preparing hot water or milk froth, the thermoblock has to cool down a little before coffee/espresso can be prepared.

19 bar pump pressure

For aromatic espresso with perfect crema, high pressure is required. The appliance is equipped with a high-quality pump generating high pressure up to max. 19 bar to press the hot water through the coffee/espresso powder in the portafilter. This ensures perfect results.

Aluminium die-cast thermoblock

The thermoblock is ready for use after a short heating-up period. The massive construction of the thermoblock ensures an always constant temperature for making espresso.

Water filter

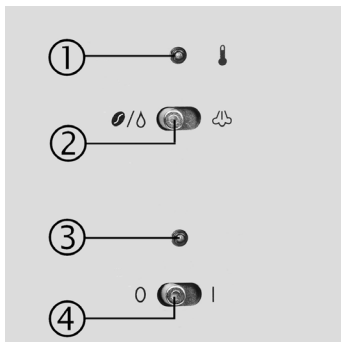
The appliance comes with an exchangeable water filter. It cleans and demineralises the water. It ensures a consistently good water quality and prevents the appliance from calcifying quickly. The filter must be exchanged regularly to ensure flawless function.

Cup warmer function

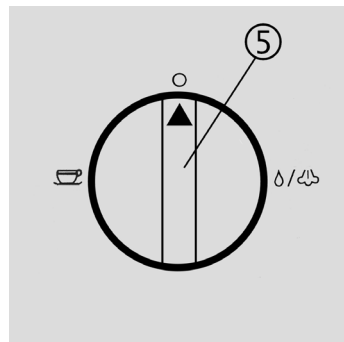
The tray on the upper site of the appliance can be used as cup warmer. The waste heat of the internal thermoblock heats this area as long as the appliance is in use and not in power save mode.

Operating elements

Operating panel



Rotary knob



	Operating panel:
1	temperature pilot lamp
2	switch for supply of - left position: coffee/espresso - right position: steam for milk froth
3	operation pilot lamp
4	switch for operation - position "0": off - position "1": on
	Rotary knob:
5	- top position: off - left position: espresso/coffee - right position: hot water/steam

Status display of the pilot lamps

Temperature pilot lamp (red) [1] permanent glowing:	Heating-up period of the thermoblock
Temperature pilot lamp (red) [1] quickly blinking:	Thermoblock too hot after steam supply
Operation pilot lamp (blue) [3] permanent glowing:	Appliance is ready for use
Operation pilot lamp (blue) [3] slowly blinking:	Power save mode without heating
Pilot lamp (red) [1] and (blue) [3] quickly alternate blinking:	Wrong position of rotary knob during switch appliance on

Initial use of the appliance

- Remove all stickers and tapes and clean the appliance as well as all accessories. Please refer to "Cleaning and maintenance" for further information.
- Bleed the system. Please refer to "Bleeding the system" for further information.
- For better water quality insert the enclosed water filter. Please refer to "Inserting the water filter" for further information.
- The appliance can also be used without water filter.

Bleeding the system

- In order to ensure perfect operation of the appliance it is important that the system is bled prior to initial use or after a longer non-use period.
- If the water tank gets empty during use, the system will suck air which must be removed by bleeding the system.



Warning: Casing, brew head, portafilter, filter inserts and hot water/steam nozzle are getting hot during use!



Step 1:
Remove the water tank (previously remove the portafilter if necessary).



Step 2:
Fill the water tank with fresh tap water. Observe the "MAX" marking!



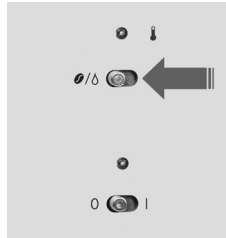
Step 3:
Insert the water tank. Make sure the water tank is inserted as far as it will go on the gasket.



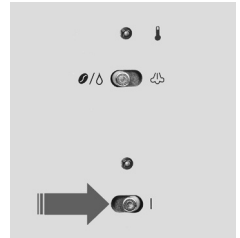
Step 4:
Position the portafilter without filter insert at the marking of the brew head and lock it by turning it to the right as far as it will go.



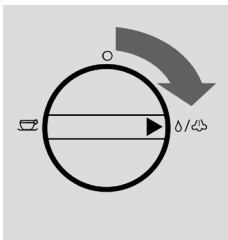
Step 5:
Place a vessel below the outlet of the hot water/steam nozzle.



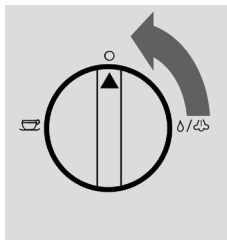
Step 6:
Choose the function "espresso/hot water".



Step 7:
Switch the appliance on. The appliance heats up and the temperature pilot lamp glows red permanently. When the lamp extinguishes, the appliance is ready for use. The operation pilot lamp glows blue permanently.



Step 8:
Start hot water supply. Turn the rotary knob to the right. Dispense hot water until it comes without air. Use the water for warming the cups.



Step 9:
Stop hot water supply. Turn the rotary knob to the top. NOTE: The appliance carries excess water back into the water tank via a recirculation system!

Inserting the water filter

- Make sure the appliance had been bled correctly before inserting the water filter (please refer to "Bleeding the system")!
- As this is an activated carbon filter, the water may take on colour when starting to rinse the filter. This is normal and will be cleared by rinsing the filter.
- For perfect function, the filter granulate must be completely soaked. Thus, follow all below steps consecutively.
- The date of exchange can be set on the upper side of the filter (1 – 12).
- Exchange the water filter after 30 litres or after 2 months at the latest.
- **Replacement filters are available in specialised trade or from our customer service.**



Warning: Casing, brew head, portafilter, filter inserts and hot water/steam nozzle are getting hot during use!



Step 1:
Unpack the filter cartridge.



Step 2:
Prepare filter cartridge.
Steep the filter cartridge for **15 minutes at least** in cold tap water.



Step 3:
Remove the water tank (previously remove the portafilter if necessary). Empty residual water.



Step 4:
Position the filter cartridge firmly in the intended holder at the bottom of the water tank.



Step 5:
Fill the water tank with fresh tap water up to the "MAX" marking.



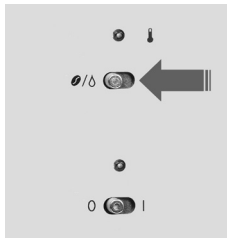
Step 6:
Insert the water tank.
Make sure the water tank is inserted as far as it will go on the gasket.



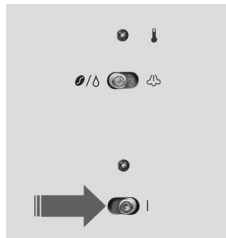
Step 7:
Position the portafilter without filter insert at the marking of the brew head and lock it by turning it to the right as far as it will go.



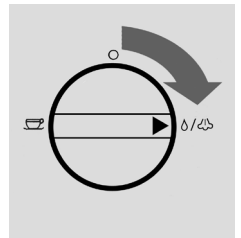
Step 8:
Place a vessel below the outlet of the hot water/steam nozzle.



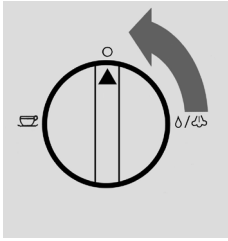
Step 9:
Choose the function "espresso/hot water".



Step 10:
Switch the appliance on.
The appliance heats up and the temperature pilot lamp glows red permanently.
When the lamp extinguishes, the appliance is ready for use. The operation pilot lamp glows blue permanently.



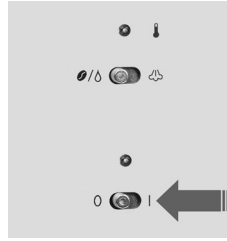
Step 11:
Start hot water supply.
Turn the rotary knob to the right. Dispense hot water for 1 minute. Use the water for warming the cups.



Step 12:
Stop hot water supply.
Turn the rotary knob to the top.
NOTE: The appliance carries excess water back into the water tank via a recirculation system!

- Check the water tank regularly, refill water if necessary.
- Check the vessel regularly, empty it if necessary.
- This process may cause loud pump noises.

**Repeat step 11 + 12
3 times.**



Step 13:
If the appliance is not needed any more, switch it off and pull the mains plug.

Refilling the water tank

- Avoid that the water tank is drained completely during use! We recommend checking the water level prior to each use and refilling water up to the "MAX" marking.
- The pump generates a loud pump noise in case the water in the tank runs low.
- For refilling the water tank, there is no need to take out the water filter.
- After refilling the water tank, bleed the system if necessary.



Warning: Casing, brew head, portafilter, filter inserts and hot water/steam nozzle are getting hot during use!



Step 1:
Remove the water tank (previously remove the portafilter if necessary).
Empty residual water.



Step 2:
Fill the water tank with fresh tap water up to the "MAX" marking!



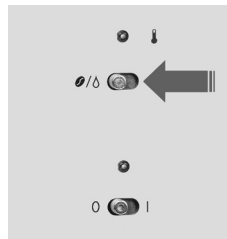
Step 3:
Insert the water tank.
Make sure the water tank is inserted as far as it will go on the gasket.



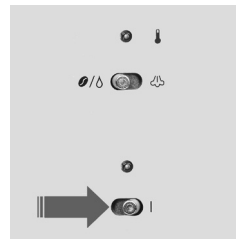
Step 4: (bleeding)
Position the portafilter without filter insert at the marking of the brew head and lock it by turning it to the right as far as it will go.



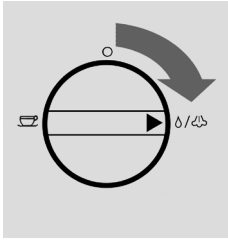
Step 5: (bleeding)
Place a vessel below the outlet of the hot water/steam nozzle.



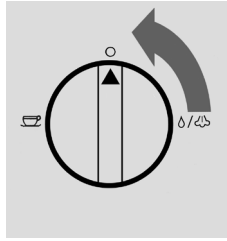
Step 6: (bleeding)
Choose the function "espresso/hot water".



Step 7: (bleeding)
Switch the appliance on.
The appliance heats up and the temperature pilot lamp glows red permanently.
When the lamp extinguishes, the appliance is ready for use. The operation pilot lamp glows blue permanently.



Step 8: (bleeding)
Start hot water supply.
Turn the rotary knob to the right.
Dispense hot water until it comes
without air. Use the water for
warming the cups.



Step 9: (bleeding)
Stop hot water supply.
Turn the rotary knob to the top.
NOTE: The appliance carries excess
water back into the water tank via a
recirculation system!

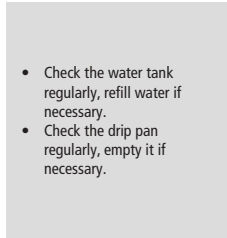
Making espresso/coffee



- For a perfect result, we recommend ...
 - ... initial use without filter insert and powder for preheating the system (see steps 4a - 4d)
 - ... preheating the cups
 - ... using fresh tap water
 - ... using freshly ground powder
 - ... exchange water in the tank regularly.

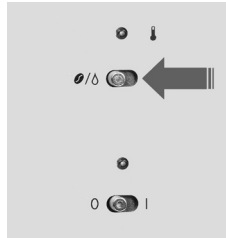


Warning: Casing, brew head,
portafilter, filter inserts and hot
water/steam nozzle are getting hot
during use!

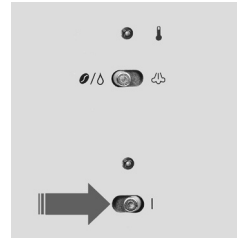


Step 1:
Prepare the appliance.

- Check the water tank
regularly, refill water if
necessary.
- Check the drip pan
regularly, empty it if
necessary.



Step 2:
Choose the function
"espresso/hot water".



Step 3:
Switch the appliance on.
The appliance heats up and the
temperature pilot lamp glows red
permanently.
When the lamp extinguishes, the
appliance is ready for use. The
operation pilot lamp glows blue
permanently.

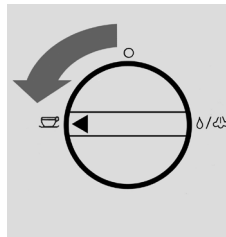
Preheating the system:



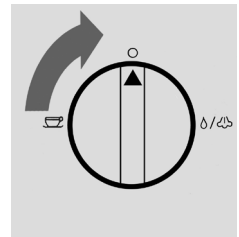
Step 4a: (preheating the system)
Position the portafilter without filter
insert at the marking of the brew
head and lock it by turning it to the
right as far as it will go.



Step 4b: (preheating the system)
Place a vessel below the outlet of
the portafilter.



Step 4c: (preheating the system)
Start water supply. Turn the rotary
knob to the left. Dispense hot water
for 10 seconds.



Step 4d: (preheating the system)
Stop water supply. Turn the rotary
knob to the top.

Making espresso:



Step 4d: (preheating the system)
Remove the vessel below the outlet of the portafilter.



Step 5:
Remove the portafilter.
Remove residual water from the portafilter if necessary.



Step 6:
Choose a filter insert:
- small insert for 1 cup
- small insert for 1 pad
- large insert for 2 cups.



Step 7:
Place the filter insert in the portafilter and press it on firmly.



Step 8a: (with powder)
Use the enclosed coffee scoop for filling in powder.
1 coffee scoop (7 g) per cup.



Step 8b: (with powder)
Press the powder on with the enclosed tamper. The rim of the filter insert must be clean.



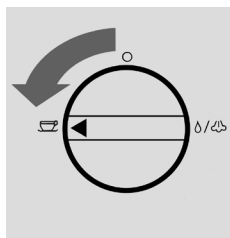
Step 8c: (with pad)
Instead of powder, a suitable espresso pad can be used. It must not be pressed on. The rim of the filter insert must remain free.



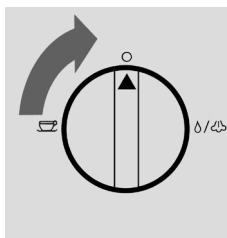
Step 9:
Position the portafilter with filter insert at the marking of the brew head and lock it by turning it to the right as far as it will go.



Step 10:
Place the cup/cups below the portafilter.



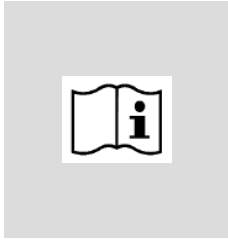
Step 11:
Start espresso supply.
Turn the rotary knob to the left. The appliance starts the brewing process. Stop espresso supply when the desired quantity has been dispensed.



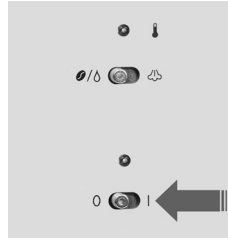
Step 12:
Stop espresso supply.
Turn the rotary knob to the top. The appliance stops the brewing process.



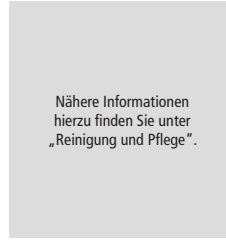
Step 13:
Afterwards remove the portafilter, empty it and clean it under running water. The portafilter drips slightly.

**Power save mode:**

After 10 min. without operation, the appliance switches to power save mode, without heating of the thermoblock. The operation pilot lamp blinks slowly (every 2 sec.). By actuating the switch ON/OFF, the appliance can be activated again. After a short heating-up phase, the appliance is ready for use.

**Step 14:**

If the appliance is not needed any more, switch it off and pull the mains plug.

**Step 15:**

Clean the appliance and the accessories.

Frothing milk

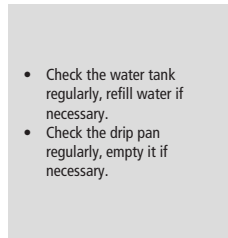
- For having perfect results, we recommend ...
 - ... using refrigerated milk only
 - ... using a stainless steel jug.
- Dip the hot water/steam nozzle in the milk and start frothing in the upper third of the milk. Hold the jug a little slant and slightly move it up and down. The nozzle must remain under the milk surface as otherwise the milk froth will be too large-pored. *(After a few trials and with a little practice, you will quickly find the correct method).*



- **Attention:** Make sure that the holes in the nozzle are always clean and not clogged.
- **Attention:** For moving the nozzle, only touch it at the upper plastic part.
- **Attention:** After frothing, the system must be cooled manually (see steps 12 – 15).



Warning: Casing, brew head, portafilter, filter inserts and hot water/steam nozzle are getting hot during use!

**Step 1:**

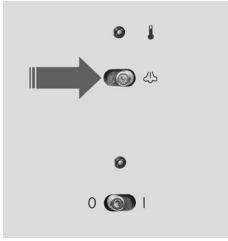
Prepare the appliance.

**Step 2:**

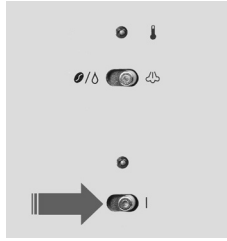
Position the portafilter without filter insert at the marking of the brew head and lock it by turning it to the right as far as it will go.

**Step 3:**

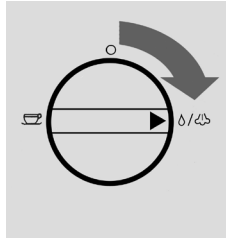
Place a vessel below the outlet of the hot water/steam nozzle.



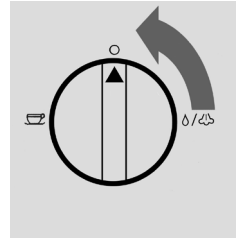
Step 4:
Choose the function "steam".



Step 5:
Switch the appliance on.
The operation pilot lamp glows permanently.
The appliance heats up and the red temperature pilot lamp glows permanently.
When the lamp extinguishes, the appliance is ready for use.



Step 6:
Start steam supply.
Turn the rotary knob to the right.
Produce steam for 2-3 seconds to remove residual water from the system.



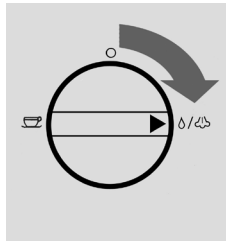
Step 7:
Stop steam supply.
Turn the rotary knob to the top.
NOTE: The appliance carries excess water back into the water tank via a recirculation system!



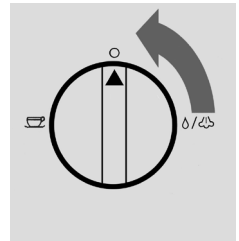
Step 8:
Remove the vessel.



Step 9:
For frothing milk, dip the nozzle in the pot with milk.



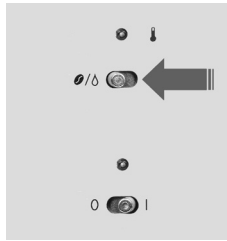
Step 10:
Start steam supply.
Turn the rotary knob to the right.



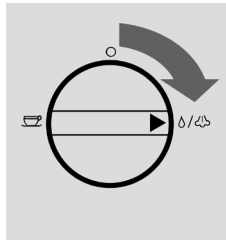
Step 11:
Stop steam supply.
Turn the rotary knob to the top.



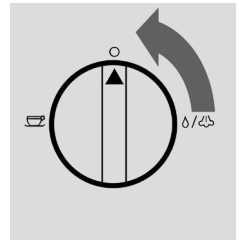
Step 12: (cleaning/cooling)
Place a vessel below the outlet of the hot water/steam nozzle for cleaning the nozzle.



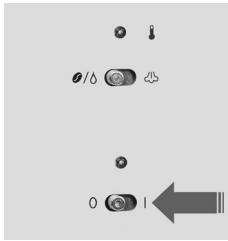
Step 13: (cleaning/cooling)
For cooling down the system, choose the function „espresso/hot water“. The temperature pilot lamp blinks quickly.



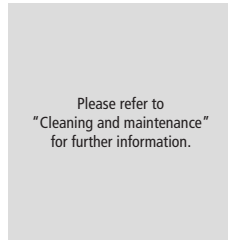
Step 14: (cleaning/cooling)
Start hot water supply.
Turn the rotary knob to the right.
Dispense hot water for 10 seconds.
The temperature pilot lamp extinguishes and the operation pilot lamp glows blue permanently.



Step 15: (cleaning/cooling)
Stop hot water supply.
Turn the rotary knob to the top.
The appliance is ready for use.
NOTE: The appliance carries excess water back into the water tank via a recirculation system!



Step 16:
If the appliance is not needed any more, switch it off and pull the mains plug.



Step 17:
Clean the appliance and the accessories.

Making hot water

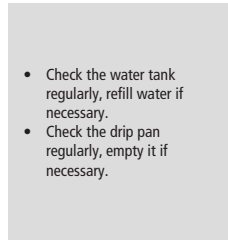
- With this appliance, hot water for tea etc. can be made.
- Water out of the hot water/steam nozzle has a temperature of ca. 85 °C.



- **Attention:** Make sure that the holes in the nozzle are always clean and not clogged.
- **Attention:** For moving the nozzle, only touch it at the upper plastic part.



Warning: Casing, brew head, portafilter, filter inserts and hot water/steam nozzle are getting hot during use!



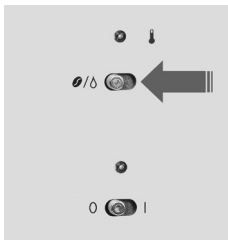
Step 1:
Prepare the appliance.



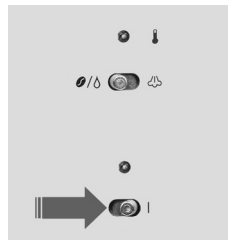
Step 2:
Position the portafilter without filter insert at the marking of the brew head and lock it by turning it to the right as far as it will go.



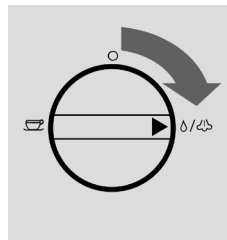
Step 3:
Place a vessel below the outlet of hot water/steam nozzle.



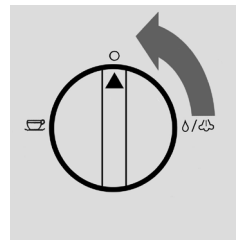
Step 4:
Choose the function "espresso/hot water".



Step 5:
Switch the appliance on. The appliance heats up and the temperature pilot lamp glows red permanently. When the lamp extinguishes, the appliance is ready for use. The operation pilot lamp glows blue permanently.



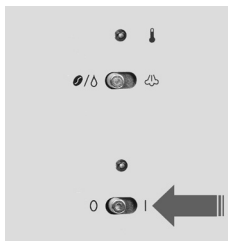
Step 6:
Start hot water supply. Turn the rotary knob to the right. Dispense the desired quantity of hot water.



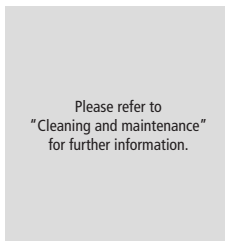
Step 7:
Stop hot water supply. Turn the rotary knob to the top. The appliance is ready for use. NOTE: The appliance carries excess water back into the water tank via a recirculation system!



Step 8:
Remove the vessel.



Step 9:
If the appliance is not needed any more, switch it off and pull the mains plug.



Step 10:
Clean the appliance and the accessories.

Cleaning and maintenance



**Switch the appliance off before cleaning and always pull the mains plug!
Do not immerse appliance, power cord and plug in water nor clean it under running water!**



Attention – hazard of injury and burns! Prior to cleaning casing and accessories, let the complete appliance cool down!

Attention: portafilter, filter inserts and other removable accessories are not dishwasher-proof.

- Clean the appliance immediately after use so that residues will not dry.
- Remove the accessories.
- Wipe the casing with a damp cloth and dry it afterwards.
- Clean the brew head's interior with a damp cloth to remove residues of the coffee powder. Make sure the internal gasket is always clean and without residues.
- Clean water tank (without filter cartridge), drip pan with cup tray, portafilter and filter inserts in hot water with some dishwashing detergent and wipe dry afterwards.
- Clean the filter inserts intensely from both sides with a cleaning brush occasionally. Demount the sieve by loosening the screw on the inside and remove the small sieve insert. Pierce sieve and holes carefully with the attached cleaning pin so that they remain free. Afterwards, assemble the sieve and tighten the screw.

Tip: In order to guarantee a proper function of the filter inserts even after a long period of use, we recommend to clean the filter inserts with common coffee oil remover. Please follow the instructions of the manufacturer. You will find coffee oil remover in well-assorted specialist stores. Note: Do not clean the portafilter with coffee oil remover!

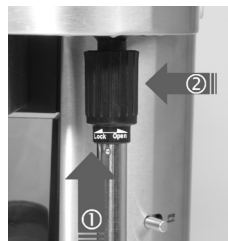
- Clean the hot water/steam nozzle.
 - Remove the stainless steel bush of the hot water/steam nozzle and clean it thoroughly. Make sure that the outlet holes at the underside as well as the small openings in the upper area of the bush are always free.
 - Clean the hot water/steam nozzle with a damp cloth. Make sure the outlet hole at the underside is always free. Use the enclosed cleaning pin or a pointed object.



- ① Touch the stainless steel nozzle at its shaft for removing, turn it to the right and unlock it.
- ② Then, pull the stainless steel nozzle down.



Clean the outlet hole of the hot water/steam nozzle thoroughly!



- ① Touch the stainless steel nozzle at the shaft for attaching it and push the nozzle on.
- ② Then, turn it to the left and lock it.

- **Do not use abrasives or dissolvents or sharp objects!**
- **Never use a steam jet appliance for cleaning the appliance and the accessories!**

Emptying the drip pan

- The drip pan collects residual water developing during operation.
- A floater inside the drip pan shows the filling level. If the floater with red marking with indication "MAX" (full) is visible in the front area of the drip pan, it must be emptied urgently.
- Make sure no residual water is spilled when taking the drip pan out.

Emptying the system

- For transport or before a longer non-use period, we recommend emptying the system from residual water.
- For this, remove the water tank and place a collecting vessel below the hot water/steam nozzle.
- Start hot water supply until there is no water any more, then stop the supply.

Descaling the appliance

- In order to ensure flawless function, the appliance must be descaled regularly.
- Depending on the hardness of tap water, the appliance must be descaled after 30 – 50 litres or after 2 months at the latest. We recommend descaling together with exchanging the filter.
- Observe the following instructions for descaling!
- For decalcification we recommend to use a liquid descaler from a well-known manufacturer. Please follow the notes of the manufacturer.
- After descaling, the system must be rinsed thoroughly.
- **WARNING: Only descale the appliance when cold and without water filter!**



Step 1:
Remove the water tank and empty the water (previously remove the portafilter if necessary).



Step 2:
Remove filter cartridge.



Step 3:
Fill decalcifier in the water tank. Observe the "MAX" marking!



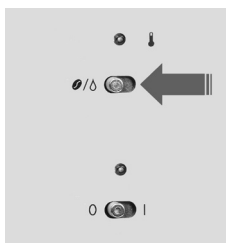
Step 4:
Insert the water tank. Make sure the water tank is inserted as far as it will go on the gasket.



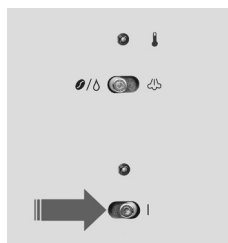
Step 5:
Position the portafilter without filter insert at the marking of the brew head and lock it by turning it to the right as far as it will go.



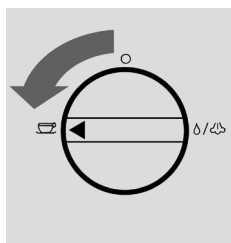
Step 6:
Place a vessel below the outlet of the portafilter.



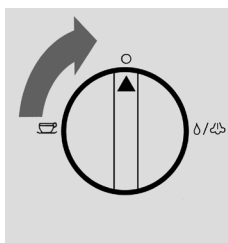
Step 7:
Choose the function "espresso/hot water".



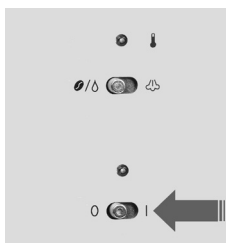
Step 8:
Switch the appliance on. The appliance heats up and the temperature pilot lamp glows red permanently. When the lamp extinguishes, the operation pilot lamp glows blue permanently.



Step 9:
Start the descaling process. Turn the rotary knob to the left. Dispense 1/3 of the decalcifier.

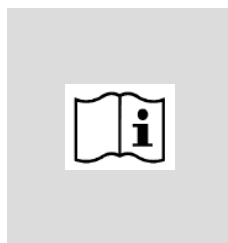


Step 10:
Stop the descaling process. Turn the rotary knob to the top. NOTE: The appliance carries excess water back into the water tank via a recirculation system!



Step 11:
Switch the appliance off.

Wait for 8 – 10 minutes so that the decalcifier can soak.

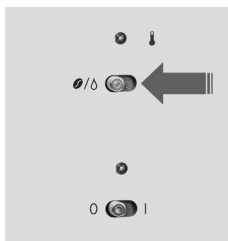


Step 12:
Repeat step 7 – 11 twice.

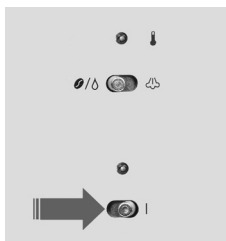
Check the collecting vessel regularly, empty it if necessary.



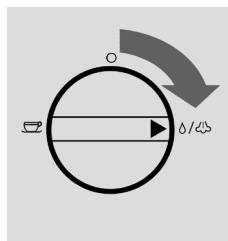
Step 13:
Place a collecting vessel below the outlet of the hot water/steam nozzle.



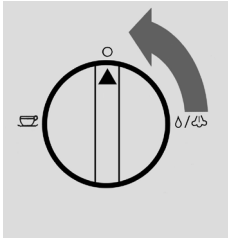
Step 14:
Choose the function "espresso/hot water".



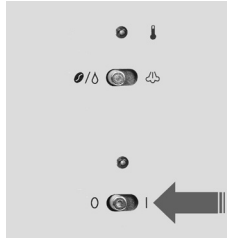
Step 15:
Switch the appliance on. The appliance heats up and the temperature pilot lamp glows red permanently. When the lamp extinguishes, the appliance is ready for use. The operation pilot lamp glows blue permanently.



Step 16:
Start the descaling process. Turn the rotary knob to the right. Dispense decalcifier for 15 seconds.



Step 17:
Stop the descaling process.
Turn the rotary knob to the top.
NOTE: The appliance carries excess water back into the water tank via a recirculation system!



Step 18:
Switch the appliance off.



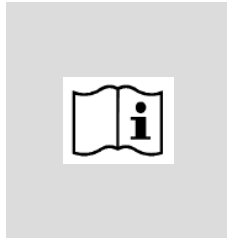
Step 19:
Remove the vessel.



Step 20:
Remove the portafilter.
Attention, the portafilter drips slightly.



Step 21:
Remove the water tank.



Step 22:
Empty the water tank and clean it thoroughly.



Step 23:
Fill the water tank with fresh tap water up to the "MAX" marking!



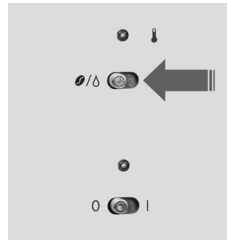
Step 24:
Insert the water tank.
Make sure the water tank is inserted as far as it will go on the gasket.



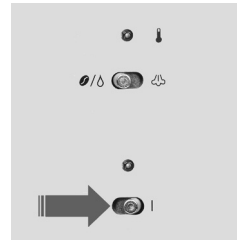
Step 25:
Position the portafilter without filter insert at the marking of the brew head and lock it by turning it to the right as far as it will go.



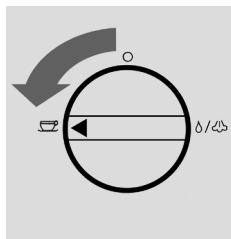
Step 26:
Place a vessel below the outlet of the portafilter.



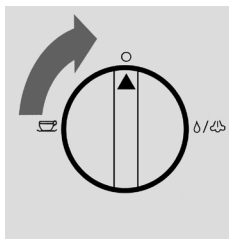
Step 27:
Choose the function "espresso/hot water".



Step 28:
Switch the appliance on.
The appliance heats up and the temperature pilot lamp glows red permanently.
When the lamp extinguishes, the appliance is ready for use. The operation pilot lamp glows blue permanently.



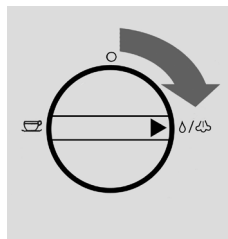
Step 29:
For rinsing the system, turn the rotary knob to the left. Dispense 2/3 of the water.
Check the collecting vessel regularly, empty it if necessary.



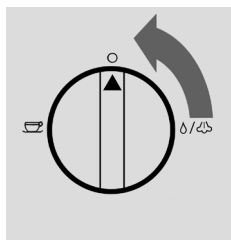
Step 30:
Stop the supply.
Turn the rotary knob to the top.
NOTE: The appliance carries excess water back into the water tank via a recirculation system!



Step 31:
Place a vessel below the outlet of the hot water/steam nozzle.



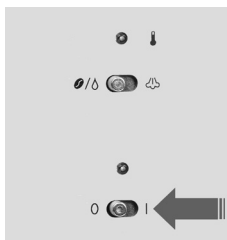
Step 32:
Continue rinsing the system by turning the rotary knob to the right. Dispense ca. 1/3 of the water.



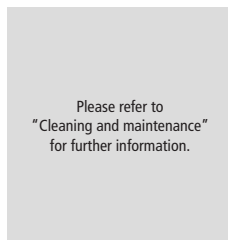
Step 33:
Stop the supply.
Turn the rotary knob to the top.
NOTE: The appliance carries excess water back into the water tank via a recirculation system!



Step 34:
Remove the collecting vessel.



Step 35:
If the appliance is not needed any more, switch it off and pull the mains plug.



Step 36:
Clean the appliance and the accessories.
Insert the filter cartridge again and bleed the system.

Trouble shooting

- The right coarseness of the coffee/espresso bean is important. If the coarseness is finer, more flavour will be extracted. If the setting is too fine, the contact time of hot water will be too long and too many bitter will be extracted. And also the crema clears away again.
- Varying the compacting pressure of the powder in the portafilter shows similar effects as varying the coarseness.

Taste is not okay?

Finding	Possible cause
bitter taste	beans ground too fine, beans compressed too much, percolation is too long, too much powder, too much pressure.
sour taste	no suitable water, water is too soft, brewing temperature is too low, beans ground too coarse, roasting is too light, percolation is too short, wrong coffee type (coffee roasting instead of espresso roasting).
off-flavour	bad bean quality, beans are stored too long, chlorinated water, wrong espresso type.
not enough flavour	not enough powder, coffee is too old, powder is too coarse, powder is not compressed enough, too much water.

Crema is not perfect?

Finding	Possible cause
not enough crema	powder is too coarse, powder is not compressed enough, beans are too old, cup or machine is dirty.
crema is too dark	beans are too old, powder is too coarse, powder is not compressed enough.
crema is too light	beans are too old, powder is too coarse, powder is not compressed enough.
crema is not firm	cup is too cold or too hot, water pressure is too low.

First aid ...

Finding	Cause and troubleshooting
Permanent glowing temperature pilot lamp (red) [1]	No fault <i>Heating-up period of the thermoblock!</i>
Quickly blinking temperature pilot lamp (red) [1]	Thermoblock too hot after steam supply <i>For cooling down the system, choose the function "espresso/hot water". Turn the rotary knob to the right. Dispense hot water for 10 seconds.</i>
Slowly glowing operation pilot lamp (blue) [3]	No fault <i>Power save mode without heating is active! To activate the appliance, press the "on/off" switch!</i>
Permanent glowing operation pilot lamp (blue) [3]	No fault <i>Appliance is ready for use!</i>
Quickly alternate blinking of the operation pilot lamp and temperature pilot lamp	Wrong position of rotary knob during switch appliance on <i>Switch the appliances off, position the rotary knob to "0" and switch the appliances on again!</i> Rotary switch on position "espresso/coffee" and the switch on position "hot water/steam". <i>This combination is not allowed!</i>
pump generates loud pump noise	Water tank is empty <i>Refill the water tank; afterwards bleed the system by dispensing hot water!</i> Water tank is not inserted correctly <i>Insert the water tank as far as it will go on the gasket, afterwards bleed the system by dispensing hot water!</i> Water filter is blocked <i>Remove the water filter from the tank and start dispensing water without filter. If the supply is ok, the filter cartridge must be exchanged.</i> Water filter is not soaked enough <i>Lay the water filter in water for at least 15 minutes, afterwards insert it according to instructions!</i> Blocked filter insert <i>Clean the filter insert thoroughly, clean sieve and holes carefully with the cleaning pin if necessary!</i>
milk froth is not satisfying	milk is too warm <i>Use refrigerated milk!</i> unsuitable vessel <i>Use a suitable stainless steel jug!</i> nozzle holes are blocked <i>Clean the nozzle thoroughly!</i>

<p>espresso flows irregularly or not at all out of the portafilter</p>	<p>For finding the fault, remove all components (also portafilter) and check the supply. Assemble the components step by step and check the supply until you find the cause of defect.</p> <p>blocked filter insert <i>Clean the filter insert thoroughly, clean sieve and holes carefully with the cleaning pin if necessary!</i></p> <p>blocked portafilter <i>Clean the portafilter thoroughly, clean the holes carefully with the cleaning pin if necessary!</i></p> <p>blocked water filter <i>Remove water filter from the tank and start dispensing water without filter. If the supply is ok, the filter cartridge must be exchanged!</i></p> <p>sieve in tank (below the water filter) is blocked <i>Remove the water filter to clean the sieve!</i></p> <p>appliance placed aslant (not levelled out) <i>Search for a horizontal space!</i></p> <p>powder is pressed too firmly or irregular <i>The correct compacting pressure is ca. 15 kg!</i></p> <p>air in the system <i>Bleed the system by dispensing hot water!</i></p> <p>appliance is calcified <i>Decalcify the appliance according to instructions!</i></p>
<p>portafilter drips</p>	<p>no fault <i>This is a normal process – place a vessel below when removing the cup!</i></p>
<p>water runs back into the water tank</p>	<p>no fault <i>The appliance carries excess water back into the water tank via a recirculation system!</i></p>
<p>steam in the water tank</p>	<p>no fault <i>The appliance carries excess steam back into the water tank via a recirculation system!</i></p>

Recipes

CAFFÈ LATTE

a double espresso in a large cup of hot milk, covered with less or no froth.

CAPPUCCINO

one third espresso, one third hot milk and one third milk froth.

CAPPUCCINO FREDDO – the cold variant –

one third cold espresso, one third refrigerated milk and one third refrigerated milk froth.

CAFFÈ MOCA

one third espresso, one third hot milk and one third cocoa, served in a high glass; the beverage can also be prepared with 1 – 2 table spoons of chocolate syrup and more milk.

CAFFÈ CORRETTO

the espresso is 'corrected' with a shot of liqueur, usually grappa, brandy or Sambuca.

MACCHIATO

espresso added by a 'dash' of hot milk in a high glass and much milk froth on top.

LATTE MACCHIATO

pour hot milk in a high glass and add espresso and much milk froth on top.

MEXICAN COFFEE SPECIAL

pour 2 cl tequila and 2 cl coffee liqueur in a high glass, add much hot milk froth. Slowly and carefully add a double espresso. Thus, you will get the different layers for this coffee creation's fancy look.

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95 % aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurückzuführen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch oder per E-Mail mit unserem Kundenservice in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher um Kontaktaufnahme mit uns, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben. So wird Ihnen schnell geholfen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen.

Die ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, **dem privaten Endverbraucher**, auf die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. **Melden Sie sich bitte zuerst bei unserem Kundenservice unter Telefon 09851/5758 5732 oder E-Mail service@rommelsbacher.de und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **Kaufbeleg** und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse. Ohne Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen. Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen. Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung**. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.

ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Paketaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.

Die Gewährleistung ist nach Wahl von ROMMELSBACHER auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Deutschland
Telefon 09851 5758-0
Fax 09851 5758-59
E-Mail: service@rommelsbacher.de
Internet: www.rommelsbacher.de