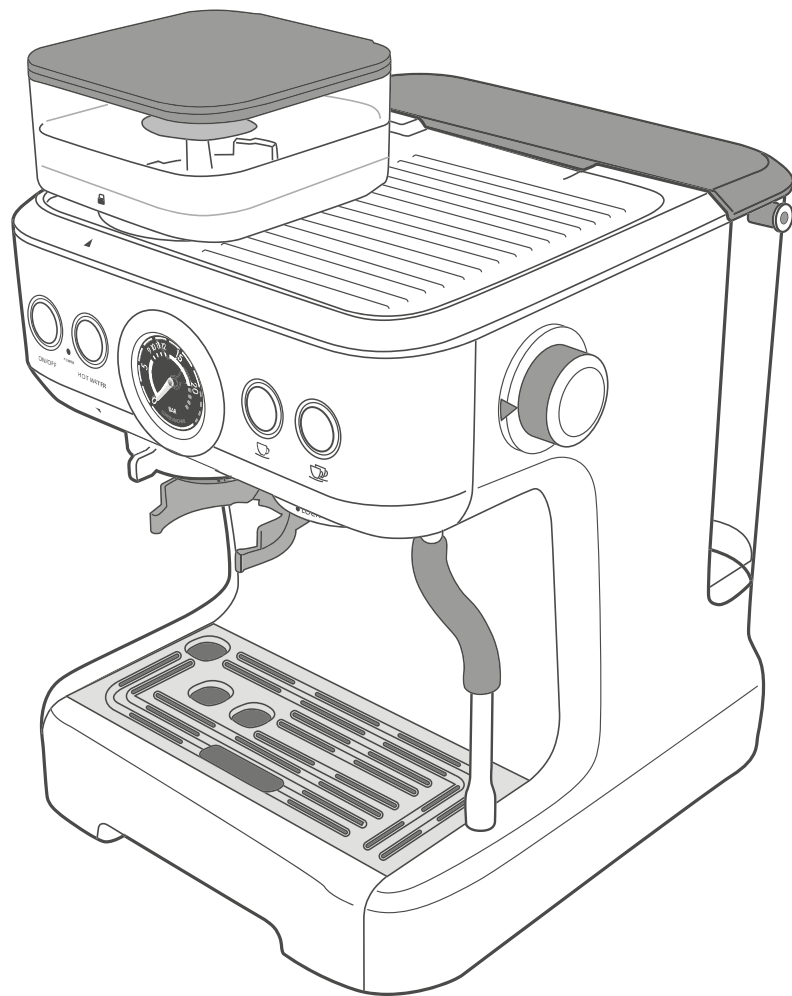


CM5700AB-GS



hanseatic

Gebrauchsanleitung

Espresso-Maschine

Anleitung_Version:
2001-00422 DE 20200722
Bestell-Nr.: 71578759
Nachdruck, auch auszugsweise,
nicht gestattet!

Inhaltsverzeichnis

Lieferung	DE-3
Lieferumfang	DE-3
Lieferumfang kontrollieren	DE-3
Sicherheit	DE-4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	DE-4
Begriffserklärung	DE-4
Sicherheitshinweise	DE-4
Symbolerklärung	DE-7
Geräteteile und Bedienelemente	DE-8
Bedienung	DE-10
Geeigneter Standort.	DE-10
Vorbereitung.	DE-10
Gerät ein- und ausschalten	DE-11
Siebträger einsetzen	DE-11
Grundreinigung	DE-12
Bohnenbehälter aufsetzen.	DE-12
Kaffeespezialitäten zubereiten	DE-13
Infos und Tipps.	DE-13
Espresso zubereiten	DE-13
Milch aufschäumen	DE-15
Heißwasser entnehmen.	DE-16
Mengenausgabe einstellen	DE-16
Reinigung und Pflege	DE-17
Reinigung	DE-17
Gerät entkalken	DE-19
Fehlersuchtable	DE-21
Service	DE-23
Beratung, Bestellung und Reklamation	DE-23
Ersatzteile.	DE-23
Umweltschutz	DE-24
Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen.	DE-24
Verpackungstipps.	DE-24
Technische Daten	DE-24

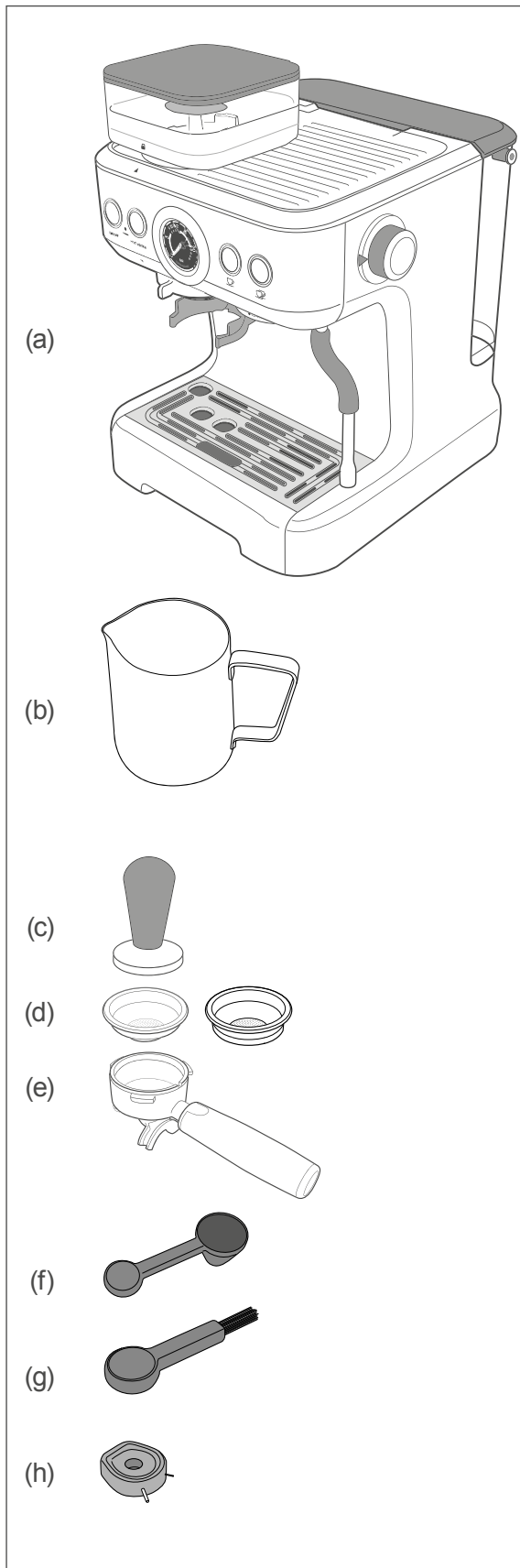


Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie bitte zuerst die Sicherheitshinweise und die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen.

Beachten Sie unbedingt auch die nationalen Vorschriften in Ihrem Land, die zusätzlich zu den in dieser Anleitung genannten Vorschriften gültig sind.

Bewahren Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen für die Zukunft auf. Geben Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen an den nachfolgenden Verwender des Produkts weiter.

Lieferung



Lieferumfang

- (a) Espresso-Maschine
- (b) Milchkanne
- (c) Tamper (Stampfer)
- (d) Siebeinsatz für 1 und für 2 Tassen
- (e) Siebträger
- (f) Kaffeelot
- (g) Reinigungspinsel
- (h) Reinigungsnadel

Lieferumfang kontrollieren

1. Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
3. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
4. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Service auf (siehe „Service“ auf Seite DE-23).

! WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

- Nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb nehmen.
- Wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine qualifizierte Fachkraft ausgetauscht werden.

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist vorgesehen zum

- Bereiten von Espresso, Cappuccino und ähnlichen Kaffeespezialitäten;
- Aufschäumen von Milch;
- Bereiten von heißem Wasser.

Das Gerät ist zur Verwendung im privaten Haushalt konzipiert und ist nicht für eine gewerbliche Nutzung oder Mehrfachnutzung (z. B.: Verwendung durch mehrere Parteien in einem Mehrfamilienhaus) ausgelegt.

Das Gerät ist nicht für den Einbau oder den Betrieb in einem Schrank/Regal geeignet. Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung.

WARNUNG


Dieser Signalbegriff bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

VORSICHT

Dieser Signalbegriff bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

HINWEIS

Dieser Signalbegriff warnt vor möglichen Sachschäden.

 Dieses Symbol verweist auf nützliche Zusatzinformationen.

Sicherheitshinweise

In diesem Kapitel finden Sie allgemeine Sicherheitshinweise, die Sie zu Ihrem eigenen Schutz und zum Schutz Dritter stets beachten müssen. Beachten Sie zusätzlich die Warnhinweise in den einzelnen Kapiteln.

Risiken im Umgang mit elektrischen Haushaltsgeräten

WARNUNG

Stromschlaggefahr!

Das Berühren unter Spannung stehender Teile kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

- Gerät nur anschließen, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontakt-Steckdose anschließen. Der Anschluss an eine Steckdosenleiste oder eine Mehrfachsteckdose ist unzulässig.
- Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betreiben.
- Gerät nur in Innenräumen verwenden. Nicht in Feuchträumen oder im Regen betreiben.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen oder weiter betreiben, wenn es
 - sichtbare Schäden aufweist, z. B. die Anschlussleitung defekt ist.

- Rauch entwickelt oder verbrannt riecht.
- ungewohnte Geräusche von sich gibt.

In diesen Fällen Netzstecker ziehen und Gerät reparieren lassen (siehe „Service“ auf Seite DE-23).

- Gerät nur an eine gut zugängliche Steckdose anschließen, damit Sie es im Störfall schnell vom Stromnetz trennen können.
- Gerät, Netzstecker und -kabel von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten.
- Netzkabel nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen.
- Netzkabel nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung bringen.
- Wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine qualifizierte Fachkraft ausgetauscht werden.
- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände einstecken können.
- Das Gerät erst ausschalten, bevor Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Netzstecker immer selbst, nicht am Netzkabel anfassen. Netzstecker niemals mit feuchten Händen anfassen.
- Gerät, Netzkabel und -stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Bei Nichtgebrauch, im Fehlerfall sowie vor Reinigung und Wartung Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen.
- Eingriffe und Reparaturen am Gerät dürfen ausschließlich autorisierte Fachkräfte vornehmen, so wie unser Service (siehe „Service“ auf Seite DE-23).
Durch eigenständige Reparaturen an dem Gerät können Sach- und Personenschäden entstehen und die Haftungs- und Garantieansprüche verfallen.
Niemals versuchen, das defekte – oder

vermeintlich defekte – Gerät selbst zu reparieren. Niemals das Gehäuse öffnen.

- Bei Reparaturen dürfen ausschließlich Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.

VORSICHT

Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann Verletzungen zur Folge haben.

- Netzkabel so verlegen, dass es nicht zur Stolperfalle wird.

Brandgefahr!

Das Gerät erwärmt sich während des Betriebs.

- Auf der Warmhalteplatte oben auf dem Gerät ausschließlich Tassen und keine brennbaren Gegenstände ablegen. Gerät nicht mit Tüchern oder Ähnlichem abdecken.

Risiken für bestimmte Personengruppen

Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten! Sie erkennen Gefahren häufig nicht oder unterschätzen sie.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind

8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.

- Geräte können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und mangelnden Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Für Kinder jeden Alters gelten weitere Vorsichtsmaßnahmen.

- Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen lassen. Diese können sich darin verfangen oder ersticken.
- Verhindern, dass Kinder Kleinteile vom Gerät abziehen oder aus dem Zubehörbeutel nehmen und in den Mund stecken. Sie könnten daran ersticken.
- Entkalkungs- und Reinigungsmittel von Kindern fernhalten.

Verbrennungsgefahr!

Siebträger und Dampfzange werden während des Betriebs heiß.

- Metallteile des Siebträgers und der Dampfzange während des Betriebs nicht berühren. Den Siebträger nur am Griff, die Dampfzange nur an der Kunststoffummantelung anfassen.
- Jeden direkten Kontakt mit heißem Dampf oder Wasser vermeiden.
- Den Siebträger erst abnehmen, wenn sich das Gerät wieder im Standby-Modus befindet (alle LED-Ringe leuchten permanent weiß).
- Niemals versuchen, den Siebträger während des Brühens abzunehmen.

- Den Wassertank nicht während des Brühens oder des Milchaufschäumens abnehmen.
- Gerät vor dem Auffüllen des Wassertanks ausschalten (alle LED-Ringe sind dann erloschen).
- Keine entzündbaren Flüssigkeiten mit Dampf erhitzen.
- Gerät nur reinigen, wenn es abgekühlt ist.

Gesundheitsgefahr!

Durch angetrocknete Milch- und Kaffeerückstände sowie durch abgestandenes Wasser können sich gesundheitsschädliche Keime und Schimmel bilden.

- Dampfzange direkt nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Küchentuch abwischen. Zur Reinigung der Innenseite etwas Dampf ausströmen lassen.
- Nur frisches, kaltes Wasser in den Wassertank einfüllen, niemals heißes Wasser oder andere Flüssigkeiten wie z. B. kohlenstoffhaltiges Mineralwasser, Milch etc.
- Wasser des Wassertanks täglich wechseln.
- Nur frische Milch verwenden.
- Gerät und die einzelnen Teile (Siebeinsätze und Siebträger, Siebträgeraufnahme, Mahlwerk, Wassertank, Dampfzange) stets sauber halten.
- Kontakt mit dem Entkalkungsmittel vermeiden.
- Entkalkungs- und Reinigungsmittel nicht einnehmen.
- Entkalkungsmittel nicht mit anderen Reinigungs- und Entkalkungsmitteln oder mit anderen Chemikalien mischen.
- Hände nach Verwendung des Entkalkungs- und Reinigungsmittels waschen.
- Herstellerhinweise beachten.

! HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigung führen.


- Das Mahlwerk maximal 1 Minute ohne Unterbrechung laufen lassen.
- Darauf achten, dass mit den Kaffeebohnen keine Fremdkörper wie z. B. Steine eingefüllt werden. Fremdkörper können das Mahlwerk beschädigen.
- Nur Espresso-Kaffeebohnen ohne Zusätze von karamellisierten oder aromatisierten Bestandteilen verwenden.
- Nur reines ESPRESSOPULVER und keine anderen Substanzen wie z. B. wasserlösliche oder gefriergetrocknete Instantprodukte, Kakaopulver oder andere Getränkepulver in den Siebeinsatz einfüllen.
- Niemals Wasser in den Kaffeebohnenbehälter gießen.
- Gerät keinen hohen Temperaturen (Heizung etc.) oder Witterungseinflüssen (Regen etc.) aussetzen.
- Gerät nie Temperaturen von unter 0 °C aussetzen. Evtl. gefrorenes Restwasser kann das Gerät beschädigen.
- Gerät nur verwenden, wenn es auf einer ebenen, stabilen und unempfindlichen Oberfläche steht.
- Gerät nicht mit leerem Wassertank in Betrieb nehmen.
- Niemals die maximalen Füllmengen überschreiten.
- Gerät nur betreiben, wenn die Abtropfschale mit dem Abtropfgitter eingesetzt ist.
- Einzelne Geräteteile vorsichtig entnehmen, transportieren und einsetzen, niemals fallen lassen.
- Die Oberflächenbeschichtungen von Möbeln enthalten manchmal chemische Zusätze, welche die Gummifüße des Geräts angreifen können. Auf diese Weise

können Rückstände auf der Möbeloberfläche entstehen. Eine hitze- und wasserempfindliche, rutschfeste Unterlage unter das Gerät legen.

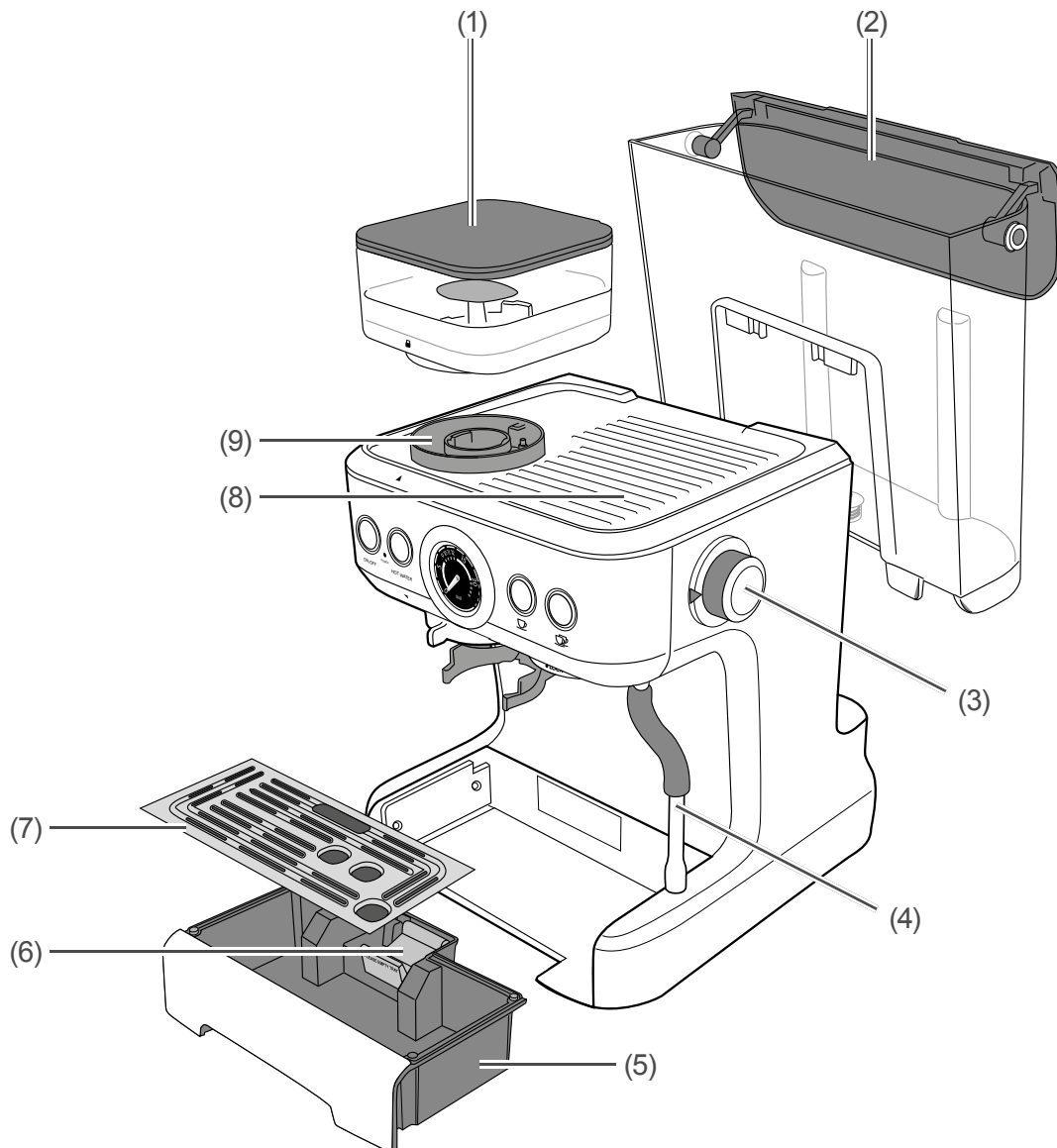
- Gerät oder einzelne Geräteteile nie in eine Spülmaschine stellen.
- Zur Reinigung keinen Dampfreiniger verwenden. Damit kann ein Kurzschluss verursacht und das Gerät beschädigt werden.
- Keine lösemittelhaltigen, ätzenden und scheuernden Reinigungsmittel (z. B. Backofen- oder Grill-Spray) oder Reinigungsutensilien wie z. B. Topfschwämme oder Ähnliches verwenden. Diese können die Oberflächen zerkratzen.

Symbolerklärung

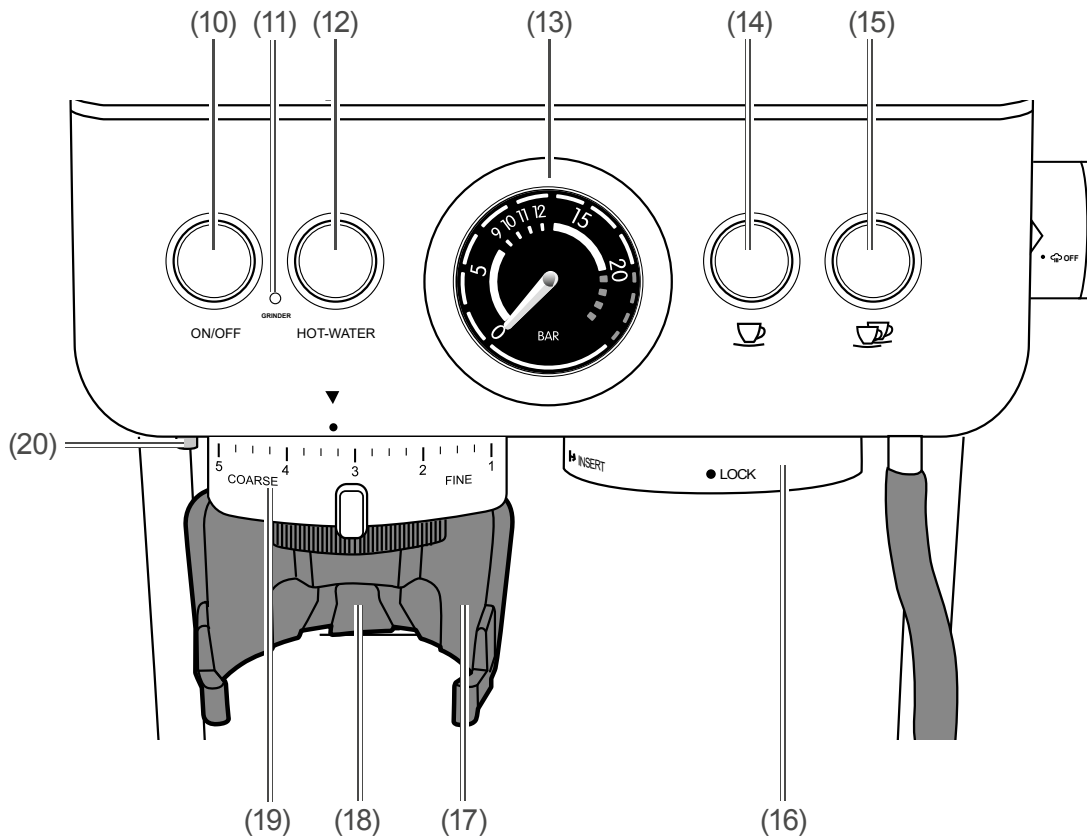
In dieser Gebrauchsanleitung und auf dem Gerät werden folgende Symbole verwendet:

Symbol	Bedeutung
	Heiße Oberfläche!

Geräteteile und Bedienelemente



- | | |
|--------------------|---------------------------------|
| (1) Bohnenbehälter | (6) Schwimmer |
| (2) Wassertank | (7) Abtropfgitter |
| (3) Dampfregler | (8) Tassenablage |
| (4) Dampfplanze | (9) Aufnahme für Bohnenbehälter |
| (5) Abtropfschale | |



(10) Ein-/Aus-Taste

(11) Mahlwerk-LED

(12) Heißwasser-Taste

(13) Manometer

(14) Eine-Tasse-Taste

(15) Zwei-Tassen-Taste

(16) Siebträgeraufnahme für Brühvorgang

(17) Siebträgeraufnahme für Mahlvorgang

(18) Mahlwerk-Auslöser

(19) Mahlgrad-Einstellring

(20) Mahlwerk-Entriegelungsknopf

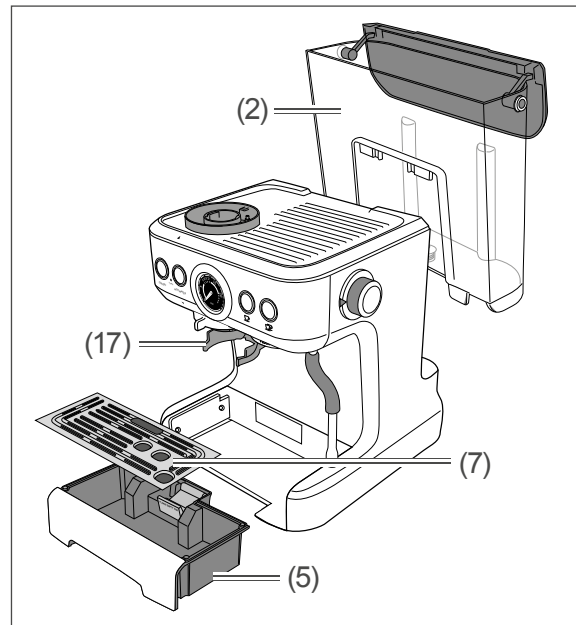
Bedienung

Die Funktionen des Geräts wurden werkseitig geprüft. Es ist vollkommen normal, wenn einige Spuren von ESPRESSOPULVER im Mahlwerk sowie minimale Wasserreste im Gerät verblieben sind. Es wird auf jeden Fall garantiert, dass dieses Gerät neu ist.

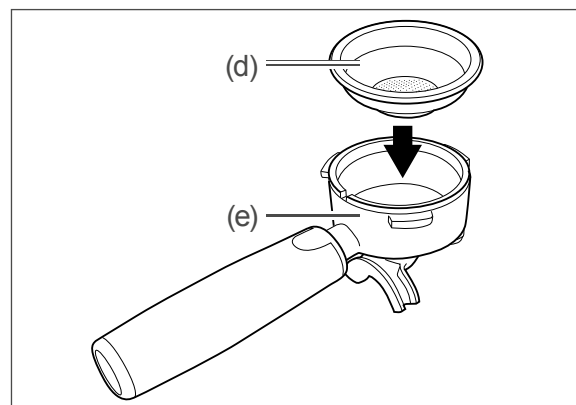
Geeigneter Standort

- Die Stellfläche muss fest, waagrecht, trocken, wasserfest und unempfindlich sein.
- Das Gerät nicht in einem Schrank, Regal etc. betreiben.
- Die GummifüÙe des Geräts können zu Verfärbungen auf empfindlichen Flächen führen. Um empfindliche Möbeloberflächen zu schonen, können Sie eine wasser- und hitzeunempfindliche Unterlage unter das Gerät legen.
- Platzieren Sie das Gerät so, dass es für Kleinkinder unerreichbar ist.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt neben einem Herd oder einer anderen Wärmequelle auf.
- Achten Sie beim Verlegen der Netzanschlussleitung darauf, dass sie nicht durch scharfe Kanten oder durch den Kontakt mit heißen Oberflächen (z. B. elektrische Kochplatten) beschädigt wird.
- Das Gerät kann beschädigt werden, wenn das darin befindliche Wasser gefriert. Stellen Sie das Gerät nicht in einen Raum, in dem die Temperatur unter den Gefrierpunkt abfallen kann.

Vorbereitung

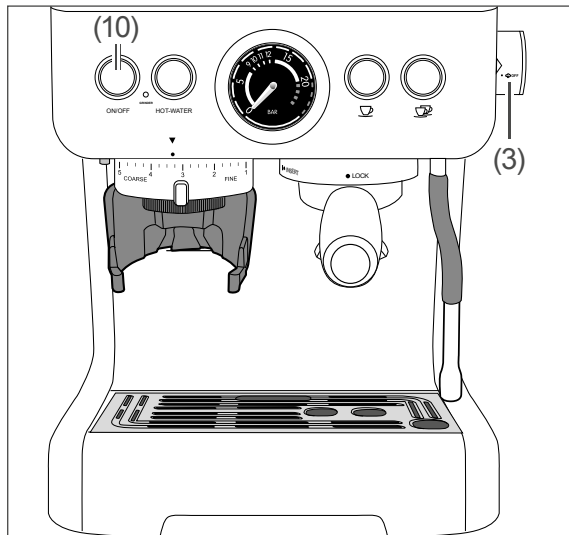


1. Setzen Sie die Abtropfschale (5) ein und legen sie das Abtropfgitter (7) auf.
2. Stecken Sie die Siebträgeraufnahme für den Mahlvorgang (17) auf die Halterung.
3. Waschen Sie den Wassertank (2) mit Spülwasser aus. Spülen Sie ihn anschließend mit frischem Wasser ab.
4. Füllen Sie den Wassertank mit frischem, kaltem Leitungswasser. Setzen Sie den vollen Wassertank in die Maschine ein.



5. Drücken Sie den gewünschten Siebeinsatz (d) bis zum Anschlag in den Siebträger (e).

Gerät ein- und ausschalten



Einschalten

1. Stellen Sie sicher, dass sich der Dampfregler (3) in der Position „OFF“ befindet.
2. Stecken Sie den Netzstecker in eine gut zugängliche Steckdose.
3. Drücken Sie die Ein-/Aus-taste (10), um das Gerät einzuschalten.
Alle 4 LED-Ringe um die Tasten leuchten weiß und pulsieren. Das Gerät heizt auf. Nach ca. 50 Sek. leuchten die LED-Ringe permanent weiß. Der Aufheizvorgang ist abgeschlossen und das Gerät befindet sich im Standby-Modus.

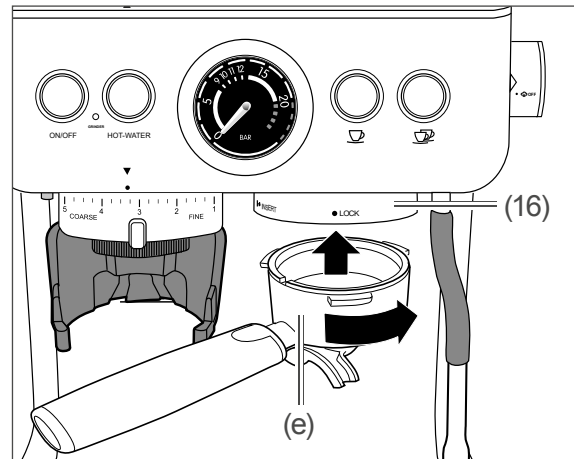
Ausschalten

- Drücken Sie zum Ausschalten des Geräts erneut die Ein-/Aus-taste (10).
Alle LEDs sind erloschen.

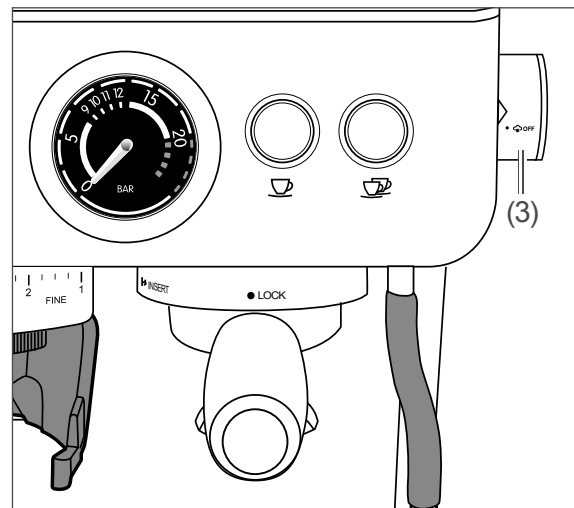
Automatisches Ausschalten

Wenn Sie 20 Minuten lang keine Taste an Ihrer Espresso-Maschine gedrückt haben, schaltet sich das Gerät selbstständig aus. Das Ausschalten wird durch den rot blinkenden LED-Ring um die Ein-/Aus-taste sowie durch einen Signalton signalisiert.

Siebträger einsetzen



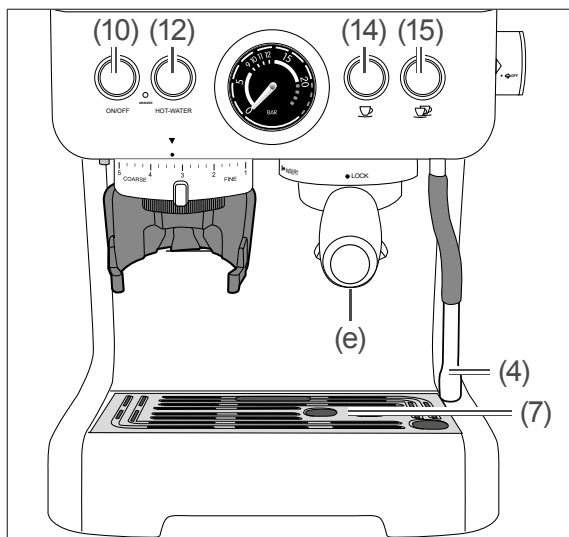
1. Drücken Sie den Siebträger (e) von unten gegen die Siebträgeraufnahme für den Brühvorgang (16). Der Griff muss sich dabei unterhalb der Marke „Unlock“ befinden.



2. Drehen Sie den Siebträger dann bis zum Anschlag nach rechts. Der Griff befindet sich nun unterhalb der Markierung „Lock“.

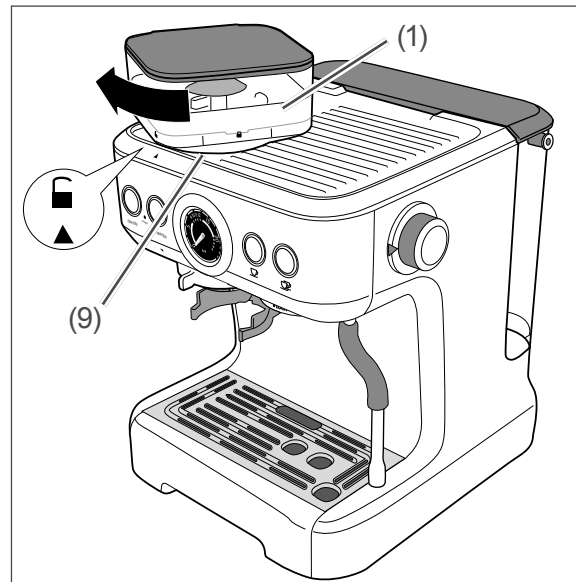
Grundreinigung

Voraussetzungen: Der Wassertank muss ausreichend gefüllt sein, der Siebträger (e) muss eingesetzt sein und das Gerät muss sich im Standby-Modus befinden (alle 4 LED-Ringe leuchten permanent weiß).



1. Stellen Sie ein Auffanggefäß unter den Siebträger (e) und die Dampfplantze (4) auf das Abtropfgitter (7).
2. Drücken Sie die Heißwasser-Taste (12), um den Heißwasser-Kreislauf zu spülen. Heißes Wasser strömt nun aus der Dampfplantze in das Auffanggefäß.
3. Drücken Sie die Heißwasser-Taste (12) erneut, um die Heißwasser-Funktion zu stoppen.
4. Drücken Sie die Zwei-Tassen-Taste (15), um den Kaffeeauslauf zu spülen.
5. Wenn der Spülvorgang beendet ist, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste (10), um das Gerät auszuschalten.
6. Leeren Sie das Auffanggefäß aus.
7. Drehen Sie den Siebträger (e) zurück auf die Position „Unlock“ und nehmen Sie ihn ab.
8. Reinigen Sie den Bohnenbehälter (1), die Siebeinsätze (d), den Siebträger (e) und den Tamper (c) mit Spülwasser.
9. Trocknen Sie danach alle Teile sorgfältig ab.

Bohnenbehälter aufsetzen



1. Setzen Sie den Bohnenbehälter (1) so auf die Aufnahme (9), dass sich das offene Schloss-Symbol oberhalb des Pfeils befindet.
2. Drehen Sie den Bohnenbehälter dann so weit in Pfeilrichtung, bis er einrastet und sich das geschlossene Schloss-Symbol oberhalb des Pfeils befindet.
3. Füllen Sie frische Espressobohnen in den Bohnenbehälter.

i In dem verschlossenen Bohnenbehälter können Sie die Espressobohnen ca. 4 Wochen lang aufbewahren, ohne dass sie ihr Aroma verlieren.

Kaffeespezialitäten zubereiten

Infos und Tipps

Verwenden Sie zur Herstellung Ihrer Kaffeespezialitäten ausschließlich dunkel geröstete Espressobohnen. Nur diese Sorte eignet sich dazu, einen guten Espresso oder Cappuccino zuzubereiten.

Bereits vorgemahlener Espresso verliert recht schnell sein Aroma, wenn er nicht fest verschlossen und kühl gelagert wird. Wir empfehlen deshalb, das Espressopulver erst unmittelbar vor dem Brühen aus frischen Espressobohnen selbst zu mahlen.

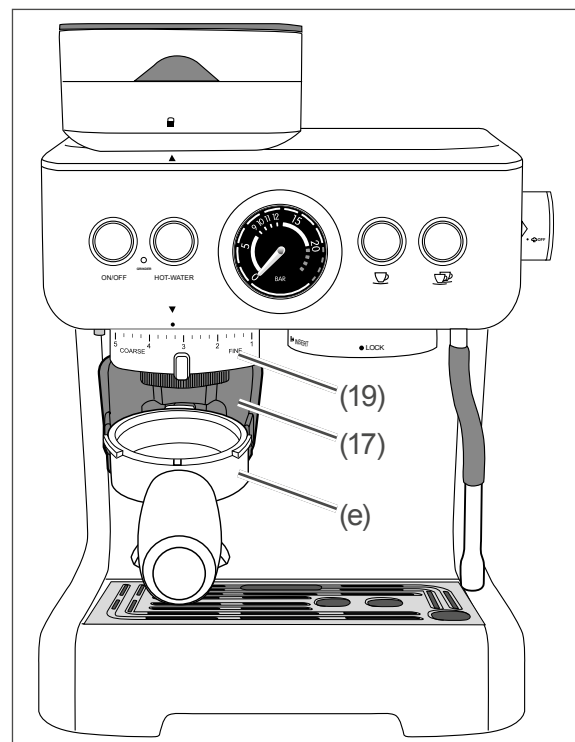
Für eine Tasse Espresso benötigen Sie 13 bis 15 Gramm Espressopulver, was etwa 2½ gestrichen gefüllten Kaffeelot (f) entspricht.

Es ist auch wichtig, das Espressopulver gleichmäßig im Siebträger zu verteilen und mit dem Tamper (c) kräftig am Siebboden festzudrücken (15–20 kg Druck). Ohne das Andrücken würde das Wasser viel zu schnell durch das Espressopulver laufen und somit würden wertvolle Aromen verloren gehen. Nur durch das feste und gleichmäßige Andrücken des Espressopulvers kann der Espresso sein volles Aroma entfalten.

Ein guter Espresso muss heiß sein. Wärmen Sie die Espressotassen deshalb vor. Dazu eignet sich die aufgeheizte Tassenablage (8). Schneller geht es, wenn Sie die Tassen mit heißem Wasser füllen und erst kurz vor dem Brühen ausleeren.

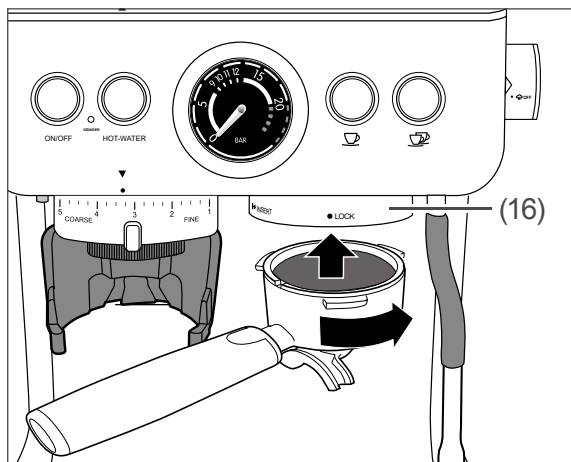
Espresso zubereiten

- Falls noch nicht geschehen:
 - Füllen Sie den Wassertank (2) mit frischem Leitungswasser.
 - Füllen Sie den Bohnenbehälter (1) mit frischen Espressobohnen.
 - Drücken Sie den gewünschten Siebeinsatz (d) bis zum Anschlag in den Siebträger (e).
- Stellen Sie sicher, dass sich der Dampfregler (3) in der Position „OFF“ befindet.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine gut zugängliche Steckdose.
- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste (10), um das Gerät einzuschalten. Die LED-Ringe um die Tasten pulsieren weiß. Das Gerät heizt auf. Wenn die LED-Ringe permanent weiß leuchten, ist der Aufheizvorgang abgeschlossen und das Gerät befindet sich im Standby-Modus.

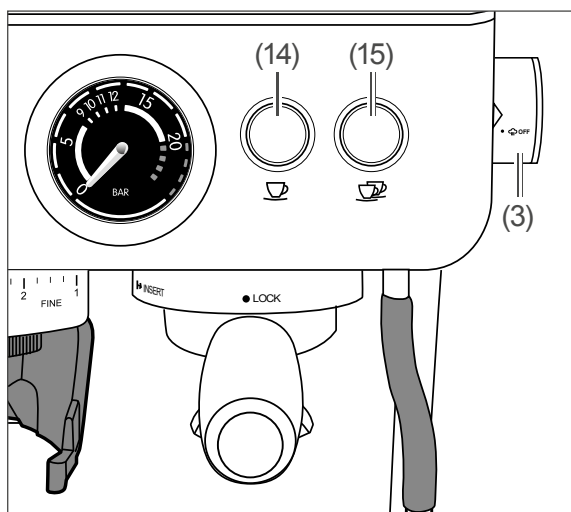


- Stellen Sie am Mahlgrad-Einstellring (19) den gewünschten Mahlgrad ein (1 = sehr fein, 5 = sehr grob). Starten Sie mit der Einstellung 3.

6. Stecken Sie den Siebträger (e) in die Siebträgeraufnahme für den Mahlvorgang (17).
7. Drücken Sie den Siebträger etwas in Richtung des Gerätes.
Das Mahlwerk wird dadurch eingeschaltet und das Espressopulver rieselt in den Siebeinsatz.
8. Mahlen Sie
 - für eine Tasse 13–15 g;
 - für zwei Tassen 20–22 g Espressopulver.
9. Nehmen Sie den Siebträger heraus und drücken Sie das Espressopulver mit dem Tamper (c) fest an (15–20 kg Druck).



10. Drücken Sie den Siebträger von unten gegen die Siebträgeraufnahme (16). Der Griff muss sich dabei unterhalb der Markierung „Unlock“ befinden.



11. Drehen Sie den Siebträger bis zum Anschlag nach rechts. Der Griff befin-

det sich nun unterhalb der Markierung „Lock“.

12. Stellen Sie die Espresso-Tasse(n) unterhalb des Siebträgers auf das Abtropfgitter (7).
13. Um eine Tasse Espresso zuzubereiten, drücken Sie die Eine-Tasse-Taste (14). Um zwei Tassen Espresso zuzubereiten, drücken Sie die Zwei-Tassen-Taste (15). Der Espresso fließt nun langsam in die Tasse(n). Der Brühvorgang sollte bei einer Tasse Espresso 20–30 Sek. dauern, bei zwei Tassen 25–35 Sek. Beobachten Sie das Manometer (13)! Wird ein Wert zwischen 9 und 12 bar angezeigt, waren Mahlgrad und Espressopulvermenge optimal. War der Druck zu niedrig, stellen Sie beim nächsten Mal einen feineren Mahlgrad ein. War der Druck zu hoch, wählen Sie einen gröbereren Mahlgrad.
14. Wenn Sie den Brühvorgang vorzeitig beenden möchten, drücken Sie erneut die Eine-Tasse-Taste (14) bzw. die Zwei-Tassen-Taste (15).
15. Nehmen Sie den Siebträger erst ab, wenn der Brühvorgang beendet ist und die Espresso-Maschine sich wieder im Standby-Modus befindet. Entfernen Sie das verbrauchte Espressopulver und reinigen Sie den Siebeinsatz und den Siebträger.
16. Warten Sie mindestens 10 Sekunden, bis Sie den nächsten Espresso zubereiten.

Milch aufschäumen

Für die Zubereitung von Cappuccino, Café-Latte, Latte Macchiato etc. benötigen Sie Milchschaum. Verwenden Sie dafür immer kalte Milch direkt aus dem Kühlschrank und möglichst das mitgelieferte Milchkännchen (b) aus Metall.

! VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

Die Dampfzange und der erzeugte Dampf werden sehr heiß.

- Nur den mit Kunststoff ummantelten Bereich der Dampfzange berühren.
- Nicht in den Dampfstrahl fassen.

Gesundheitsgefahr!

Beim Aufschäumen der Milch ist Hygiene sehr wichtig, da sich sonst Keime und Bakterien bilden können.

- Die Dampfzange sofort nach dem Aufschäumen mit einem feuchten Küchentuch abwischen.
- Nach dem Aufschäumen etwas Dampf ausströmen lassen, um die Dampfzange auch von innen zu reinigen.

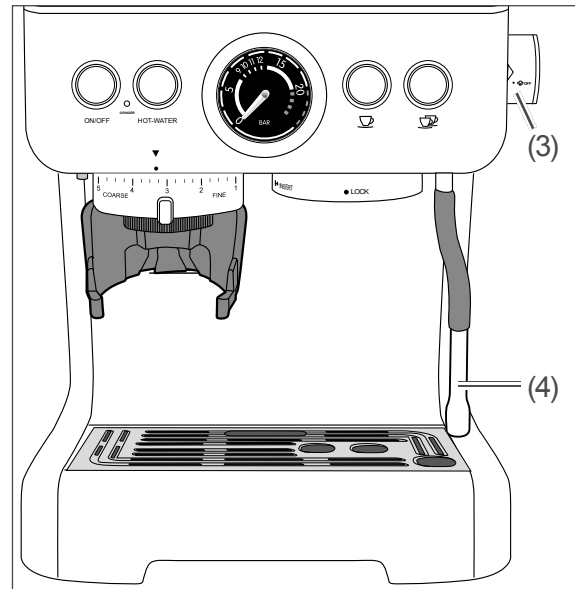
! HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

Ihre Espresso-Maschine kann überhitzen, wenn ununterbrochen Dampf erzeugt wird.

- Wenn 10 Minuten lang ununterbrochen Dampf erzeugt wurde, muss eine Pause von mindestens 1 Minute erfolgen.

So gelingt der Milchschaum



1. Füllen Sie das Milchkännchen bis zur Hälfte mit kalter Milch.
2. Drehen Sie den Dampfregler (3) auf „MAX“, um das Kondenswasser ablaufen zu lassen. Wenn nur noch Dampf aus der Dampfzange kommt, drehen Sie den Dampfregler zurück auf „OFF“.
3. Halten Sie das Milchkännchen so unter die Dampfzange, dass sie sich ca. 1 cm unter der Milchoberfläche befindet.
4. Drehen Sie den Dampfregler auf „MAX“. Der Dampf strömt nun in die Milch und Sie hören ein Pfeifen.
5. Ziehen Sie das Milchkännchen nun etwas nach unten, sodass Luft unter die Milch gesogen wird.
6. Wenn die Milch handwarm ist, tauchen Sie die Dampfzange ganz in die Milch ein. Die Milch gerät nun ins „Rollen“.
7. Wenn das Milchkännchen so heiß geworden ist, dass Sie es kaum noch anfassen mögen, drehen Sie den Dampfregler zurück auf „OFF“ und nehmen Sie das Milchkännchen ab.
8. Reinigen Sie die Dampfzange sofort mit einem feuchten Küchentuch. Lassen Sie anschließend noch etwas Dampf herausströmen, um die Dampfzange auch von innen zu reinigen.

9. Der Milchschaum ist nun fertig und Sie können ihn in den zuvor zubereiteten Espresso gießen – guten Appetit!

i Nach dem Milchaufschäumen können Sie erst wieder Heißwasser entnehmen oder Espresso brühen, wenn sich die Espresso-Maschine im Standby-Modus befindet (alle LED-Ringe leuchten permanent weiß).

Heißwasser entnehmen

Voraussetzungen: Der Wassertank muss ausreichend gefüllt sein und das Gerät muss sich im Standby-Modus befinden (alle LED-Ringe leuchten permanent weiß).

1. Stellen Sie eine Tasse oder Ähnliches unter die Dampfzunge (4).
2. Drücken Sie die Heißwasser-Taste (12).
Es fließt heißes Wasser aus der Dampfzunge in die Tasse.
Der LED-Ring um die Heißwasser-Taste pulsiert.
Wenn ca. 250 ml heißes Wasser geflossen sind, stoppt die Heißwasser-Ausgabe automatisch.
Wenn Sie die Heißwasser-Ausgabe vorzeitig stoppen möchten, drücken Sie erneut die Heißwasser-Taste.

Mengenausgabe einstellen

Mit dieser Funktion können Sie einstellen, wie viel ml Espresso pro Brühvorgang ausgegeben werden soll. Für eine Tasse können Sie 20–60 ml, für zwei Tassen 60–100 ml einstellen.



Voraussetzung: Die Espresso-Maschine muss sich im Standby-Modus befinden (alle LED-Ringe leuchten permanent weiß).

1. Halten Sie die Eine-Tasse-Taste (14) und die Zwei-Tassen-Taste (15) gleichzeitig ca. 8 Sekunden lang gedrückt.
Die LED-Ringe um die beiden Tasten blinken nun, der LED-Ring um die Heißwasser-Taste (12) leuchtet nicht mehr.
2. Um die Menge für eine Tasse festzulegen, drücken Sie die Eine-Tasse-Taste.
3. Wenn die Menge Ihren Wünschen entspricht, drücken Sie die Eine-Tasse-Taste erneut.
Die Menge für einen Espresso ist damit festgelegt und gespeichert.
4. Verfahren Sie anschließend mit der Mengenfestlegung für 2 Tassen auf die gleiche Weise.
5. Um den Vorgang abzuschließen, drücken Sie die Heißwasser-Taste (12).
Die Espresso-Maschine befindet sich wieder im Standby-Modus.
Die neuen Espressomengen sind gespeichert.

Mengenausgabe auf Werkseinstellungen zurücksetzen

Voraussetzung: Die Espresso-Maschine muss sich im Standby-Modus befinden (alle LED-Ringe leuchten permanent weiß).

- Halten Sie die Eine-Tasse-Taste (14) bzw. die Zwei-Tassen-Taste (15) so lange gedrückt, bis der LED-Ring um die Taste zweimal blinkt und ein Signalton zu hören ist.

Reinigung und Pflege

Reinigung

Reinigen Sie die Espresso-Maschine regelmäßig, um ihre Gesundheit zu schützen, Beschädigungen an der Maschine zu vermeiden und den bestmöglichen Espressogeschmack zu erhalten.

! WARNUNG

Stromschlaggefahr!

Eingedrungenes Wasser kann einen Kurzschluss oder einen Stromschlag verursachen.

- Gerät vor jeder Reinigung und Wartung ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Gerät nicht in eine Spülmaschine stellen.
- Keinen Dampfreiniger verwenden.

! VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

Der Siebträger und die Dampfkanne können auch nach dem Ausschalten noch heiß sein.

- Alle Teile vor dem Reinigen vollständig abkühlen lassen.

! HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Keine lösemittelhaltigen, ätzenden und scheuernden Reinigungsmittel (z. B. Backofen- oder Grill-Spray) oder Reinigungsutensilien wie z. B. Topfschwämme oder Ähnliches verwenden. Diese können die Oberflächen beschädigen.
- Geräteteile nicht in die Spülmaschine stellen. Sie sind nicht für Spülmaschinen geeignet.

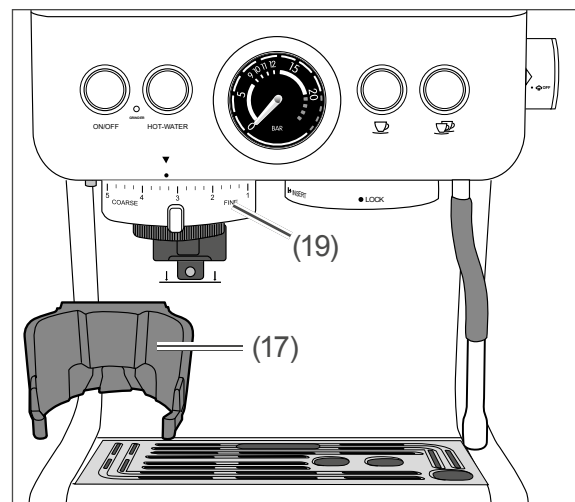
Gehäuse reinigen

Verwenden Sie zur Reinigung des Gehäuses normales Spülwasser. Wischen Sie die Oberflächen mit einem feuchten Küchentuch ab.

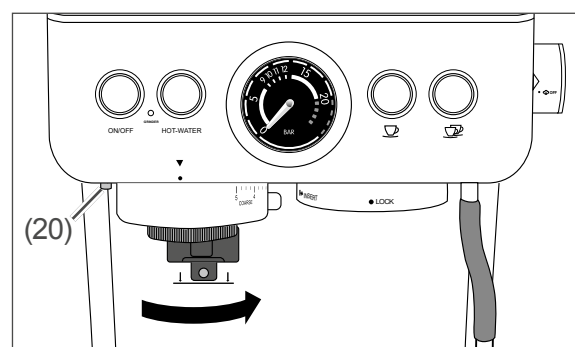
Mahlwerk reinigen

Das Mahlwerk kann zum Reinigen herausgenommen werden:

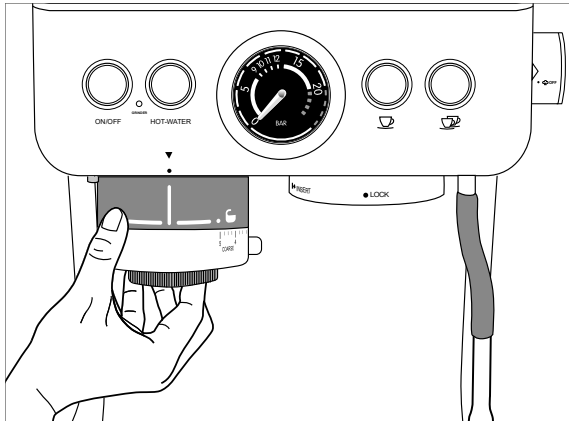
1. Falls noch nicht geschehen, schalten Sie die Espresso-Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.



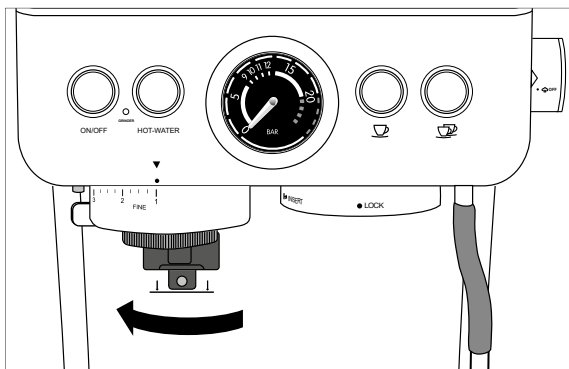
2. Heben Sie die Siebträgeraufnahme für den Mahlvorgang (17) etwas an und nehmen Sie sie heraus.



3. Drehen Sie den Mahlgrad-Einstellring (19) auf die Position „5“, drücken Sie auf den Mahlwerk-Entriegelungsknopf (20) und drehen Sie den Mahlgrad-Einstellring gleichzeitig weiter nach rechts.
4. Ziehen Sie das Mahlwerk nach unten heraus.



5. Reinigen Sie das Mahlwerk mithilfe des mitgelieferten Reinigungspinsels (g).
6. Setzen Sie das Mahlwerk wieder ein. Der lange vertikale Strich muss sich dabei unterhalb der Pfeil-Punkt-Markierung befinden.



7. Drehen Sie das Mahlwerk bis zum Anschlag nach links.
8. Setzen Sie die Siebträgeraufnahme für den Brühvorgang (17) wieder ein.

Dampfpflanze reinigen

Die Dampfpflanze (4) muss sofort nach dem Milchaufschäumen von außen mit einem feuchten Küchentuch abgewischt werden.

Um die Dampfpflanze auch von innen zu säubern, lassen Sie nach dem Milchaufschäumen noch etwas Dampf ausströmen.

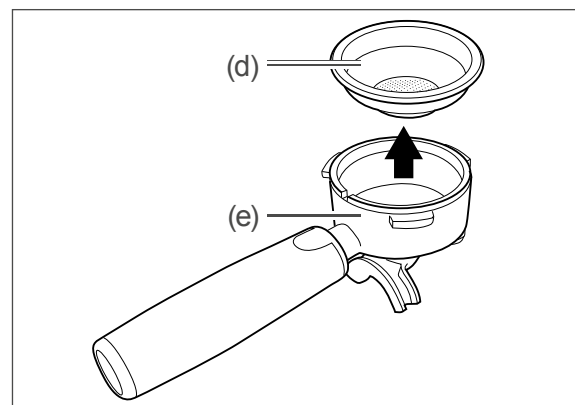
Sollte die Dampfpflanze trotzdem einmal verstopft sein, entfernen Sie die Verstopfung mithilfe der Reinigungsnadel (h).

Geräteteile reinigen

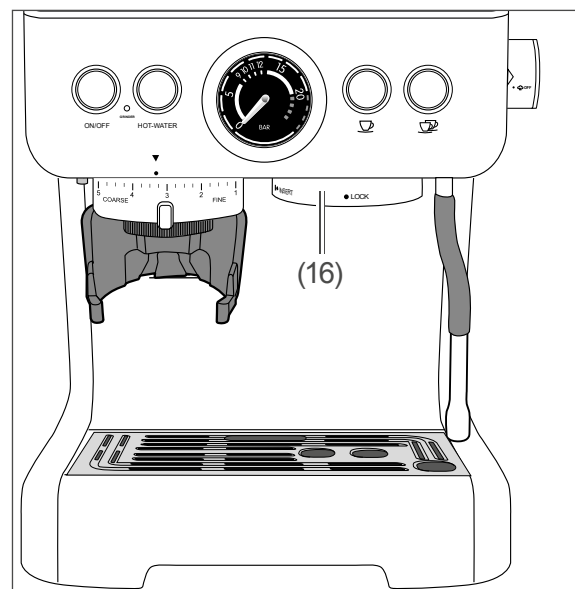
! HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

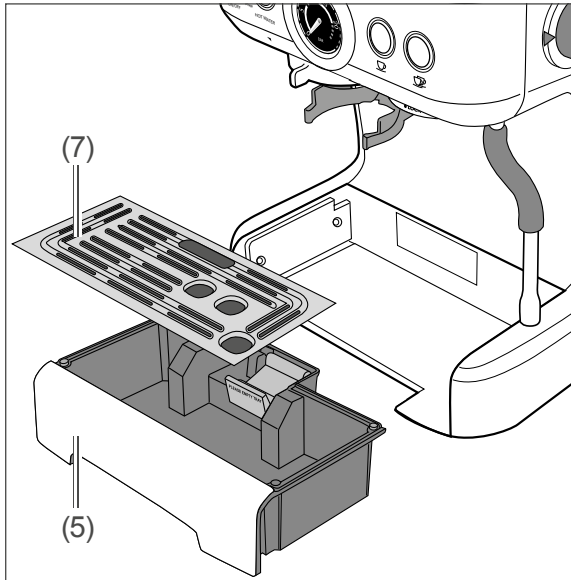
Die Geräteteile sind nicht für die Spülmaschine geeignet, sondern müssen von Hand abgewaschen werden!



- Nehmen Sie zum Reinigen des Siebträgers (e) den Siebeinsatz (d) heraus. Reinigen Sie beides mit warmem Wasser.



- Wischen Sie auch die Unterseite der Siebträgeraufnahme für den Brühvorgang (16) mit einem feuchten Küchentuch ab. Hier können sich sonst Rückstände vom Espressopulver festsetzen.



- Reinigen Sie auch regelmäßig die Abtropfschale (5) und das Abtropfgitter (7) mit Spülwasser.
- Trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung ab.

Gerät entkalken

Damit Ihre Espresso-Maschine immer einwandfrei funktioniert, muss sie regelmäßig entkalkt werden. Bei normaler Wasserhärte ist dies nach ca. 1000 Bezügen der Fall und wird von Ihrer Espresso-Maschine angezeigt, indem alle 4 LED-Ringe nach dem Einschalten zweimal rot blinken.

Verwenden Sie zum Entkalken einen handelsüblichen Haushaltsentkalker.

Beachten Sie beim Entkalken bitte die folgenden Sicherheitshinweise:

! WARNUNG

Gesundheitsgefahr!

Entkalkungsmittel sind reizend und können Ihre Gesundheit beeinträchtigen. Außerdem können sie andere Gegenstände und Textilien beschädigen.

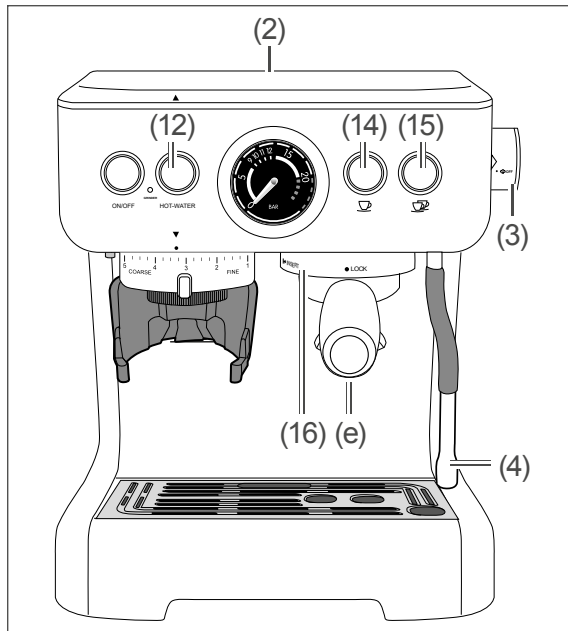
- Entkalkungsmittel von Kindern fernhalten.
- Direkten Kontakt mit dem Entkalkungsmittel vermeiden. Bei direktem Kontakt Augen und Haut unter reichlich fließendem Wasser spülen.
- Entkalkungsmittel nicht einnehmen. Nach Einnahme umgehend ärztlichen Rat einholen.
- Entkalkungsmittel nicht mit anderen Reinigungs- und Entkalkungsmitteln oder mit anderen Chemikalien mischen.
- Hände nach der Verwendung des Entkalkungsmittels waschen.
- Herstellerhinweise des Entkalkungsmittels beachten.

Verbrühungsgefahr!

Während des Entkalkungsvorgangs tritt heißes Wasser aus dem Siebträger und der Dampfzange aus.

- Jeden Kontakt mit dem heißen Wasser und den Metallteilen des Siebträgers und der Dampfzange vermeiden.

Entkalkung durchführen



1. Füllen Sie den Wassertank (2) mit 0,5 Liter Entkalkungsmittel und 2 Liter Wasser.
2. Schalten Sie die Espresso-Maschine ein. Die 4 LED-Ringe pulsieren weiß, die Maschine heizt auf.
3. Setzen Sie den Siebträger (e) in die Siebträgeraufnahme für den Brühvorgang (16) ein.
4. Stellen Sie ein Auffanggefäß mit mindestens 2,5 Liter Fassungsvermögen unter den Siebträger und die Dampfpflanze (4).
5. Wenn die 4 LED-Ringe permanent weiß leuchten, halten Sie die Heißwasser-Taste (12) ca. 8 Sekunden lang gedrückt.
6. Drehen Sie den Dampfregler (3) auf „MAX“. Die Entkalkungslösung läuft nun stoßweise aus dem Siebträger und aus der Dampfpflanze in das Auffanggefäß. Die LED-Ringe um die Eine-Tasse-Taste (14) und die Zwei-Tassen-Taste (15) pulsieren.
7. Wenn die Entkalkungslösung komplett durchgelaufen ist, blinken die LED-Ringe um die Eine-Tasse-Taste (14) und die Zwei-Tassen-Taste (15) abwechselnd rot.
8. Gießen Sie das Auffanggefäß aus.
9. Drehen Sie den Dampfregler auf „OFF“.

10. Nehmen Sie den Wassertank heraus. Das Gerät schaltet sich dadurch aus.
11. Spülen Sie den Wassertank gründlich aus und füllen Sie ihn mit frischem Leitungswasser.
12. Setzen Sie den Wassertank wieder ein.
13. Schalten Sie das Gerät ein und wiederholen Sie zum Spülen die Schritte 4 bis 12.
14. Der Entkalkungsvorgang ist damit abgeschlossen.

Fehlersuchtable

Bei allen elektrischen Geräten können Störungen auftreten. Dabei muss es sich nicht um einen Defekt am Gerät handeln. Prüfen Sie deshalb bitte anhand der Tabelle, ob Sie die Störung beseitigen können.

WARNUNG

Stromschlaggefahr bei unsachgemäßer Reparatur!

- Niemals versuchen, das defekte – oder vermeintlich defekte – Gerät selbst zu reparieren. Das kann Sie und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Problem	Mögliche Ursache	Lösungen, Tipps
Der Espresso schmeckt charakterlos und leicht sauer, die Farbe ist zu hell und die Crema verschwindet schnell.	Zu wenig espressopulver.	Sie benötigen für eine Tasse 13–15 g, für zwei Tassen 20–22 g espressopulver.
	Der Mahlgrad ist zu grob eingestellt.	Stellen Sie einen feineren Mahlgrad ein (1 = sehr fein, 5 = sehr grob). Der Druck sollte beim Brühen zwischen 9 und 12 bar betragen.
Der Espresso tröpfelt langsam in die Tasse, anstatt zu fließen, schmeckt bitter und die Crema sieht dünn und am Rand dunkel aus.	Zu viel espressopulver.	Sie benötigen für eine Tasse 13–15 g, für zwei Tassen 20–22 g espressopulver.
	Der Mahlgrad ist zu fein eingestellt.	Stellen Sie einen gröberen Mahlgrad ein (1 = sehr fein, 5 = sehr grob). Der Druck sollte beim Brühen zwischen 9 und 12 bar betragen.
Der Espresso schmeckt säuerlich.	Das Entkalkungsmittel wurde nicht ausreichend ausgespült.	Spülvorgang durchführen (siehe „Gerät entkalken“ auf Seite DE-19).
	Das espressopulver wurde längere Zeit an einem warmen, feuchten Platz aufbewahrt.	Verwenden Sie möglichst frische espressobohnen. Wenn Sie espressopulver verwenden, verschließen Sie die Verpackung nach der Entnahme wieder sorgfältig und bewahren Sie sie im Kühlschrank auf.
Der Kaffee/Espresso ist nicht heiß genug.	Die Tasse ist nicht vorgewärmt.	Wärmen Sie die Tassen mit heißem Wasser oder auf der Tassenablage (8) vor.
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Der Netzstecker ist nicht eingesteckt oder die Steckdose hat keinen Strom.	Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose bzw. überprüfen Sie die Netzsicherung.

Problem	Mögliche Ursache	Lösungen, Tipps
Die Mahlwerk-LED (11) blinkt rot.	Das Mahlwerk ist nicht richtig eingesetzt.	Korrigieren Sie den Sitz des Mahlwerks (siehe „Mahlwerk reinigen“ auf Seite DE-17).
	Das Mahlwerk ist überhitzt.	Lassen Sie das Mahlwerk einige Zeit abkühlen und versuchen Sie es dann erneut.
Es läuft Espresso oben am Siebträger (e) heraus.	Am Rand der Siebträgeraufnahme für den Brühvorgang (16) befindet sich Espessopulver.	Reinigen Sie die Siebträgeraufnahme und den Siebträger.
Das Aufschäumen der Milch klappt nicht.	Das Milchkännchen ist zu groß oder hat eine ungünstige Form.	Verwenden Sie das mitgelieferte Milchkännchen oder ein hohes, schmales Gefäß.
	Sie haben entrahmte Milch verwendet.	Verwenden Sie Milch mit einem Fettgehalt von 1,5 oder 3,5 %. Die Milch sollte gut gekühlt sein.
Während des Brühens blinken die beiden LED-Ringe um die Eine-Tasse-Taste (14) und die Zwei-Tassen-Taste (15) abwechselnd rot.	Das Espessopulver ist zu fein gemahlen, so dass das Wasser nicht durchlaufen kann.	Mahlen Sie neues Espessopulver mit einem gröberen Mahlgrad (siehe „Espresso zubereiten“ auf Seite DE-13).
Alle LED-Ringe pulsieren nach dem Einschalten zweimal rot.	Die Espresso-Maschine muss entkalkt werden.	Entkalken Sie die Espresso-Maschine (siehe „Gerät entkalken“ auf Seite DE-19).
Alle LED-Ringe pulsieren während des Betriebs rot.	Es befindet sich zu wenig Wasser im Wassertank (2).	Füllen Sie den Wassertank mit frischem Leitungswasser.
	Der Wassertank ist nicht richtig eingesetzt.	Korrigieren Sie den Sitz des Wassertanks.
Aus der Espresso-Maschine leckt Wasser	Die Abtropfschale (5) ist zu voll.	Leeren Sie die Abtropfschale.
	Die Espresso-Maschine hat eine Fehlfunktion.	Wenden Sie sich an unseren Service (siehe Seite DE-23)
Der rote Schwimmer (6) ragt heraus.	Die Abtropfschale (5) ist voll.	Leeren Sie die Abtropfschale aus.
Beim Mahlen ertönt ein sehr lautes Geräusch.	Fremdkörper blockieren das Mahlwerk.	Nehmen Sie das Mahlwerk heraus und reinigen Sie es (siehe „Mahlwerk reinigen“ auf Seite DE-17).
Das Mahlwerk arbeitet nicht mehr.	Durch zu langes, unterbrochenes Mahlen wurde der Überhitzungsschutz des Mahlwerks ausgelöst.	Lassen Sie das Mahlwerk abkühlen.

Service

Damit wir Ihnen schnell helfen können, nennen Sie uns bitte:

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
<i>hanseatic</i> Espresso-Maschine	CM5700AB-GS	71578759

Beratung, Bestellung und Reklamation

Wenden Sie sich bitte an die Produktberatung Ihres Versandhauses, wenn

- die Lieferung unvollständig ist,
- das Gerät Transportschäden aufweist,
- Sie Fragen zu Ihrem Gerät haben,
- sich eine Störung nicht mithilfe der Fehlersuchtafel beheben lässt,
- Sie weiteres Zubehör bestellen möchten.

Ersatzteile

Kunden in Deutschland

- Wenden Sie sich bitte an die Firma **Hermes Fulfilment GmbH**:
Tel. (057 32) 99 66 00
Montag – Donnerstag 8–15 Uhr, Freitag 8–14 Uhr

Kunden in Österreich

- Wenden Sie sich bitte an das Kundencenter oder die Produktberatung Ihres Versandhauses.

Bitte beachten Sie:

Sie sind für den einwandfreien Zustand des Geräts und die fachgerechte Benutzung im Haushalt verantwortlich. Wenn Sie wegen eines Bedienfehlers den Kundendienst rufen, so ist der Besuch auch während der Gewährleistungs-/Garantiezeit für Sie mit Kosten verbunden. Durch Nichtbeachtung dieser Anleitung verursachte Schäden können leider nicht anerkannt werden.

Umweltschutz

Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen



Elektrogeräte enthalten Schadstoffe und wertvolle Ressourcen.

Jeder Verbraucher ist deshalb gesetzlich verpflichtet, Elektro-Altgeräte an einer zugelassenen Sammel- oder Rücknahmestelle abzugeben. Dadurch werden sie einer umwelt- und ressourcenschonenden Verwertung zugeführt.

Sie können Elektro-Altgeräte kostenlos beim lokalen Wertstoff-/Recyclinghof abgeben.

Für weitere Informationen zu diesem Thema wenden Sie sich direkt an Ihren Händler.

Verpackungstipps



Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

- Außenverpackung aus Pappe
- Formteile aus geschäumtem, FCKW-freiem Polystyrol (PS)
- Folien und Beutel aus Polyäthylen (PE)
- Spannbänder aus Polypropylen (PP).

Sollten es Ihre räumlichen Verhältnisse zulassen, empfehlen wir Ihnen, die Verpackung zumindest während der Garantiezeit aufzubewahren. Sollte das Gerät zur Reparatur eingeschickt oder in eine der Reparatur-Annahmestellen gebracht werden müssen, ist das Gerät nur in der Originalverpackung ausreichend geschützt.

Wenn Sie sich von der Verpackung trennen möchten, entsorgen Sie diese bitte umweltfreundlich.

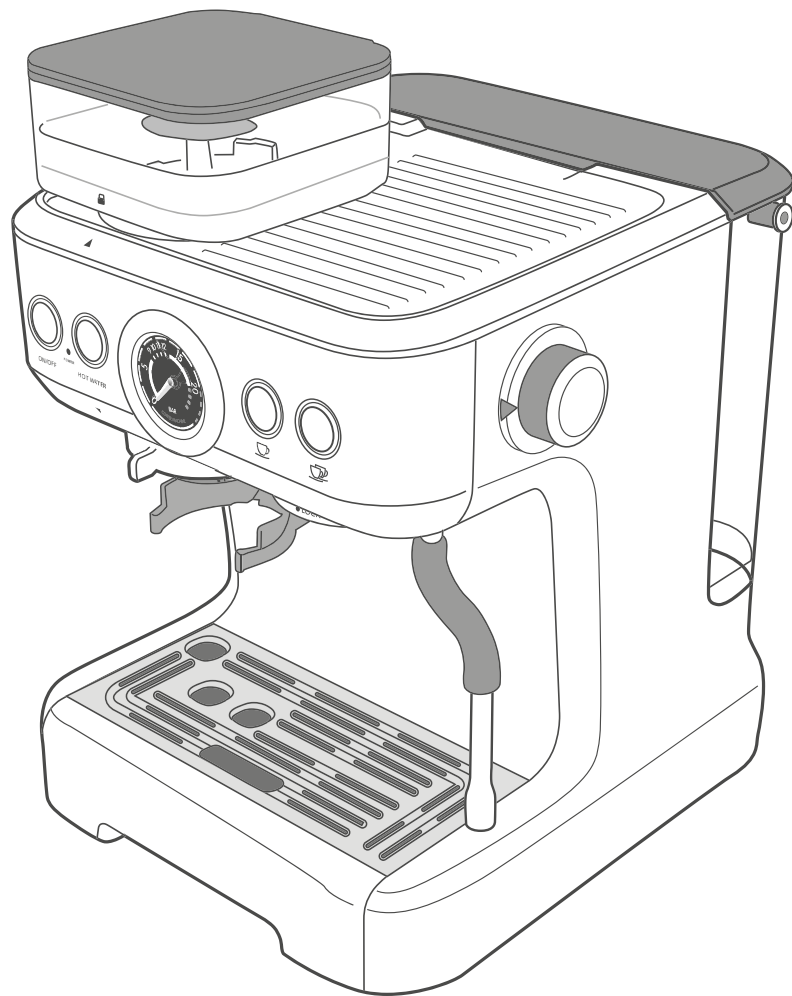
Technische Daten

Hersteller	<i>hanseatic</i>
Gerätebezeichnung	Espresso-Maschine
Modell	CM5700AB-GS
Artikelnummer	71578759
Versorgungsspannung	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	2560 - 3050 W
Schutzklasse	1
Fassungsvermögen Wassertank	2,5 Liter
Fassungsvermögen Kaffeebohnenbehälter	200 g
Pumpendruck	20 bar
Länge Netzkabel	95 cm
Gerätemaße (Höhe × Breite × Tiefe)	405 × 297 × 318 mm
Leergewicht	11,5 kg

CM5700AB-GS



hanseatic



User manual

Espresso Machine

Manual/version:
2001-00422 EN 20200722
Article no.: 71578759
Reproduction, even of excerpts,
is not permitted!

Table of contents

Delivery	EN-3
Package contents.	EN-3
Check package contents	EN-3
Safety	EN-4
Intended use.	EN-4
Explanation of terms	EN-4
Safety notices.	EN-4
Explanation of symbols	EN-7
Appliance parts and control elements	EN-8
Operation	EN-10
Suitable location.	EN-10
Preparation.	EN-10
Switching the appliance on and off .	EN-11
Inserting the portafilter	EN-11
Cleaning before use.	EN-12
Attaching the bean hopper.	EN-12
Making speciality coffees	EN-13
Information and tips	EN-13
Making espresso	EN-13
Frothing milk.	EN-15
Hot water function	EN-16
Setting the amount to be brewed .	EN-16
Cleaning and maintenance	EN-17
Cleaning	EN-17
Descaling the appliance.	EN-19
Troubleshooting table	EN-21
Service	EN-23
Advice, order and complaint	EN-23
Spare parts.	EN-23
Environmental protection	EN-24
Disposing of old electrical devices in an environmentally-friendly manner . .	EN-24
Packaging tips	EN-24
Technical specifications	EN-24

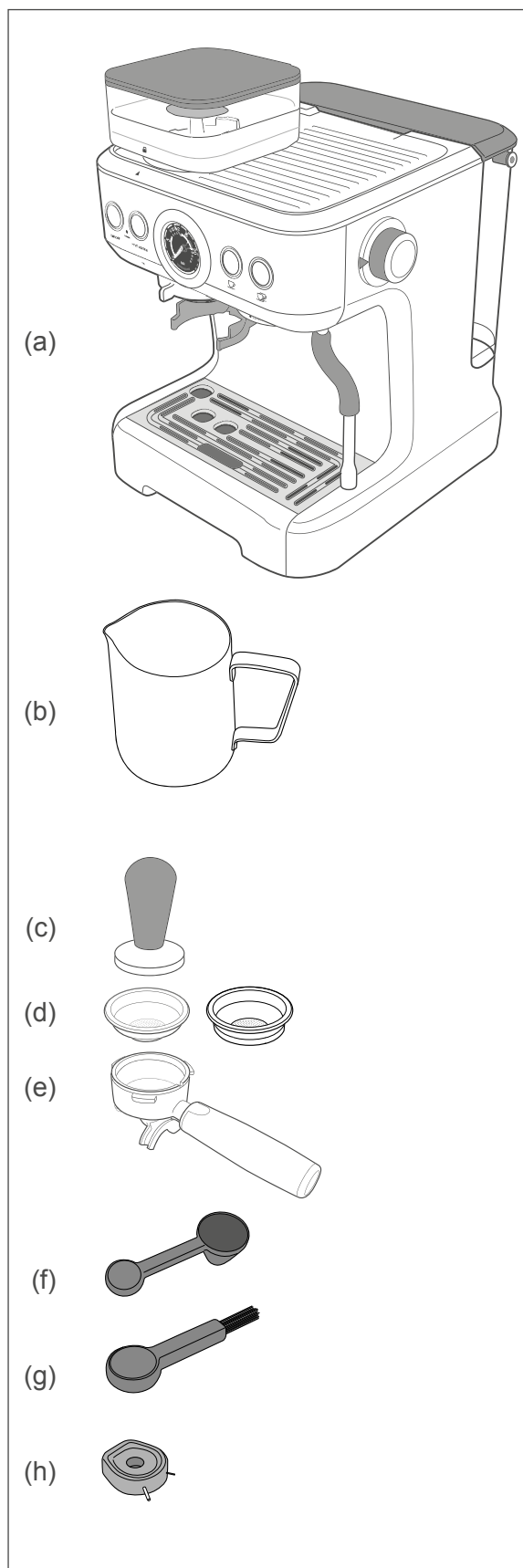


Please read through the safety instructions and user manual carefully before using the appliance. This is the only way you can use all the functions reliably and reliably.

The national regulations in your country, which are also valid in addition to the regulations specified in this user manual, must be observed.

Keep all safety notices and instructions for future reference. Pass all safety notices and instructions on to the subsequent user of the product.

Delivery



Package contents

- (a) Espresso Machine
- (b) Milk pitcher
- (c) Tamper
- (d) Filter insert for 1 and 2 cups
- (e) Portafilter
- (f) Coffee scoop
- (g) Cleaning brush
- (h) Cleaning needle

Check package contents

1. Remove the appliance and all packaging materials from the package.
2. Check that the delivery is complete.
3. Check whether the appliance was damaged during transit.
4. If the delivery is incomplete or the appliance has been damaged during transport, please contact our Service Centre (see „Service“ on page EN-23).

! WARNING!

Risk of electric shock!

- Never use a damaged appliance.
- If the mains cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, through its customer service or by a qualified specialist.

Safety

Intended use

The appliance is designed for

- Making espresso, cappuccino and similar speciality coffees;
- Frothing milk;
- Preparing hot water.

The appliance is designed for use in private households and is not designed for commercial use or multiple use (e.g.: use by several families in an apartment building). The coffee-maker shall not be placed in a cabinet when in use

Use the appliance only as described in this user manual. Any other use is deemed improper and may result in damage to property or even personal injury. The manufacturer accepts no liability for damage caused by improper use.

Explanation of terms

The following symbols can be found in this user manual.

WARNING


This symbol indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, could result in death or serious injury.

CAUTION

This symbol indicates a hazard with a low level of risk which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

NOTICE

This symbol warns against possible damage to property.

 This symbol refers to useful additional information.

Safety notices

In this chapter you will find general safety notices which you must always observe for your own protection and that of third parties. Please also observe the warning notices in the individual chapters.

Risks in handling household electrical appliances

WARNING

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Connect the appliance only if the mains voltage at the socket corresponds to what is indicated on the nameplate.
- Connect the appliance only to a properly installed and earthed electric socket. Do not connect to a multi-socket extension cable or a multi-socket plug.
- Do not connect to a timer or a separate remote-controlled system for distance monitoring and control
- Only use the appliance indoors. Do not use in wet rooms or in the rain.
- Do not operate or continue to operate the appliance if
 - it shows visible signs of damage, e.g. the power cord is defective.
 - it starts smoking or there is a smell of burning.
 - it makes unfamiliar noises.
 In this case, you should pull out the mains plug and have the appliance repaired (see „Service“ on page EN-23).
- Connect the appliance only to an easily accessible socket, to allow you to disconnect it quickly from the mains in the event of a fault.
- Keep the appliance, mains plug and mains cord away from naked flames and hot surfaces.

- Do not kink or pinch the mains cord or lay it over sharp edges.
 - Ensure that the mains cable does not come into contact with hot parts of the appliance.
 - If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
 - Do not put any objects in or through the housing openings, and also ensure that children cannot insert any objects into them.
 - Switch off the appliance first before pulling the mains plug from the socket.
 - Always take hold of the mains plug itself, not the mains cord. Never touch the mains plug with wet hands.
 - Never immerse the appliance, mains cord or plug in water or any other liquids.
 - Switch off the appliance and unplug it from the mains when not in use, in the event of a fault, and before cleaning or maintenance.
 - Changes and repairs to the appliance may be carried out only by authorised specialists, such as our Service team (see „Service“ on page EN-23).
Carrying out repairs to the appliance yourself could result in damage to property or personal injury and will invalidate any liability or warranty claims.
Never try to repair a defective or suspected defective appliance yourself. Never open the housing.
 - Only parts corresponding to the original appliance specifications may be used for repairs. This appliance contains electrical and mechanical parts which are essential for protection against potential sources of danger.
-

CAUTION

Risk of injury!

Improper handling of the appliance can lead to injury.

- When laying the mains cord, take care to prevent the risk of tripping.
-

Fire hazard!

The appliance heats up during use.

- Place only cups and other non-flammable objects on the hotplate on top of the appliance. Do not cover the appliance with towels, etc.
-

Risks for certain groups of people

Dangers for children and people with limited physical, sensory or mental capacity! They often fail to recognise hazards or underestimate them.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.

Additional precautionary measures apply to children of all ages.

- Do not allow children to play with the packaging film. They may get caught up in this or suffocate.
 - Stop children from pulling small parts from the appliance or taking them out of the accessory bag and putting them in their mouths. Children can choke on small parts.
 - Keep descalers and cleaning agents out of the reach of children.
-

Risk of burns!

The portafilter and steam lance become hot during use.

- Do not touch the metal parts of the portafilter and the steam lance during use. Hold the portafilter only by the handle and the steam lance by the plastic cover.
 - Avoid coming into direct contact with hot steam or water.
 - Remove the portafilter only when the appliance is in standby mode again (all LED rings steadily light up white).
 - Never try to remove the portafilter during brewing.
 - Do not remove the water tank during brewing or while frothing milk.
 - Switch off the appliance before filling the water tank (all LED rings are then off).
 - Do not heat flammable liquids with steam.
 - Clean the appliance only after it has cooled down completely.
-

Health hazard!

Dried milk and coffee residues as well as stale water can cause harmful germs and the formation of mould.

- Use a damp kitchen towel to wipe down the steam lance immediately after each use. Release some steam from the steam lance to clean it on the inside.

- Fill the water tank with fresh, cold water only; never use hot water or other liquids such as carbonated mineral water, milk, etc.
- Change the water in the water tank daily.
- Only use fresh milk.
- Always keep the appliance and the individual parts (filter inserts and portafilter, portafilter holder, grinder, water tank, steam lance) clean.
- Avoid contact with the descaler.
- Do not ingest descalers and cleaning agents.
- Do not mix the descaler with other cleaning agents and descalers or other chemicals.
- Wash your hands after using the descaler and cleaning agent.
- Observe the manufacturer's instructions.

! NOTICE

Risk of damage!

Improper handling of the appliance may result in damage.


- Let the grinder run for up to one minute without interruption.
- Make sure that no foreign objects (e.g. stones) have been mixed in with the coffee beans. Foreign objects can damage the grinder.
- Use only espresso coffee beans, without any caramelised or flavoured ingredient additives.
- Put only 100 % ground espresso in the filter insert. No beverage powders, foreign objects or other substances, such as water-soluble or freeze-dried instant products, should be put in the filter insert.
- Never pour water into the coffee bean hopper.
- Do not expose the appliance to high temperatures (heating, etc.) or weather (rain, etc.).
- Never expose the appliance to temperatures below 0° C. Residual water that may have frozen could damage the appliance.
- Use the appliance only if it is standing on a level, stable and non-sensitive surface.
- Do not operate the appliance if the water tank is empty.
- Never exceed maximum fill levels.
- Never operate the appliance without the drip tray and drain grid inserted.
- Carefully remove, transport and insert the individual parts of the appliance; never drop them.
- Surface coatings on furniture sometimes contain chemical additives, which can eat away at the rubber feet of the appliance. This may cause residue to accumulate on the surface of the furniture.

Place a heat-resistant, waterproof and non-slip pad underneath the appliance.

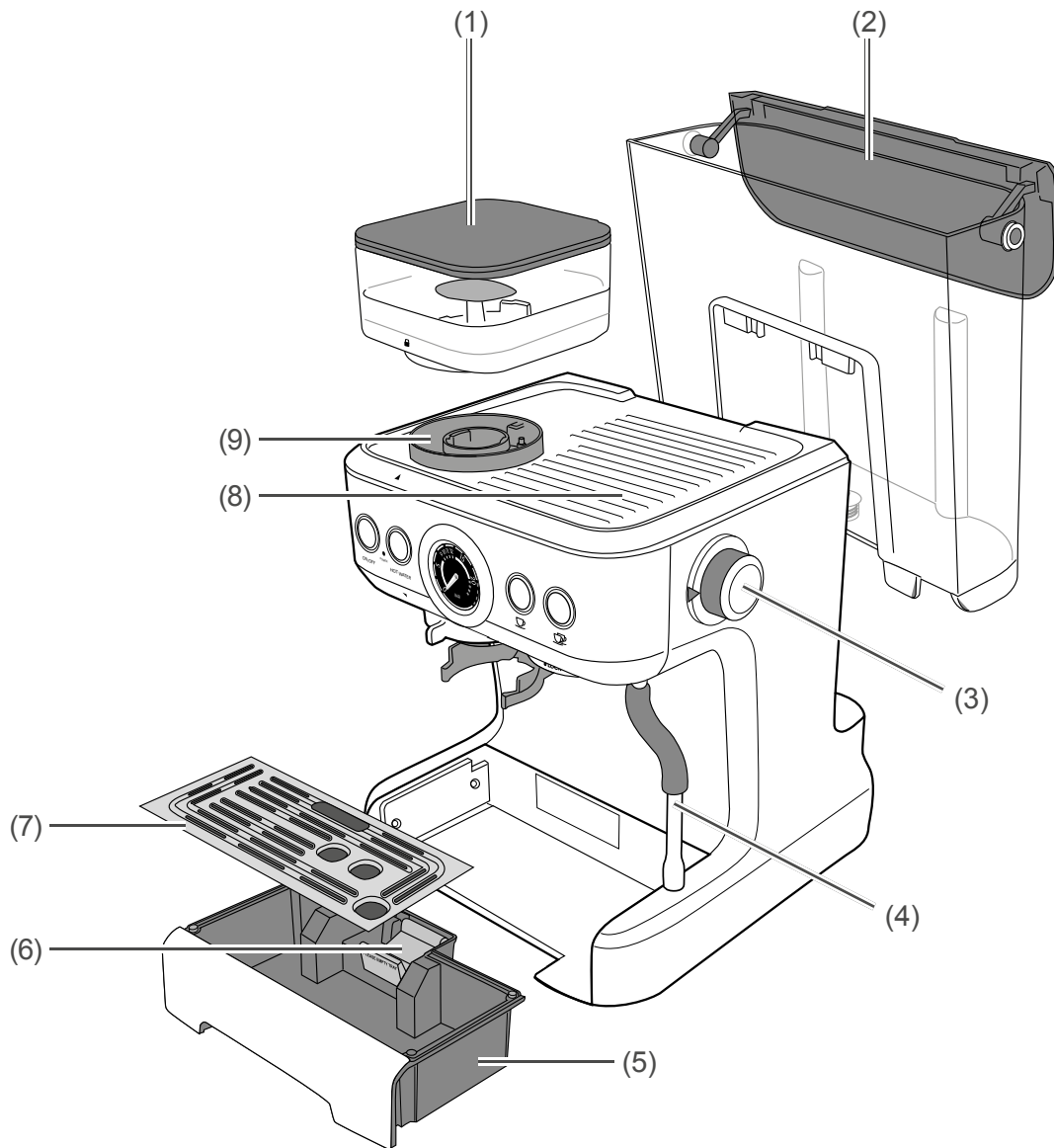
- Do not put the appliance or individual parts of the appliance in a dishwasher.
- Do not use a steam cleaner to clean it. This can cause short-circuiting and could damage the appliance.
- Do not use any solvent-based, abrasive or scouring cleaners (e.g. oven or grill spray) or cleaning utensils such as scouring pads or similar. These could scratch the surfaces.

Explanation of symbols

The following symbols are used in this user manual as well as on the appliance:

Symbol	Meaning
	Hot surface!

Appliance parts and control elements



(1) Bean hopper

(2) Water tank

(3) Steam regulator

(4) Steam lance

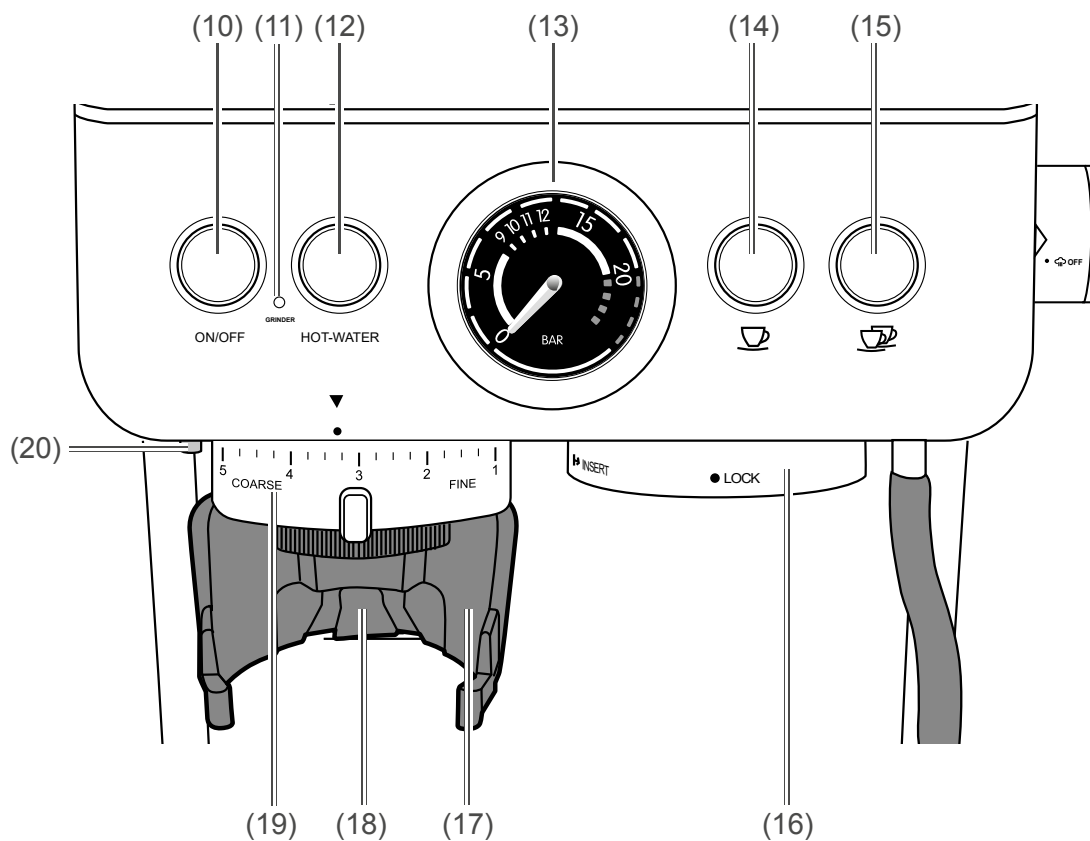
(5) Drip tray

(6) Float gauge

(7) Drain grid

(8) Cup storage

(9) Holder for bean hopper



- (10) On/Off button
- (11) Grinder LED
- (12) Hot water button
- (13) Manometer
- (14) One-cup button
- (15) Two-cups button

- (16) Portafilter holder for brewing
- (17) Portafilter holder for grinding
- (18) Grinder release mechanism
- (19) Dial for setting the degree of grinding
- (20) Grinder release button

Operation

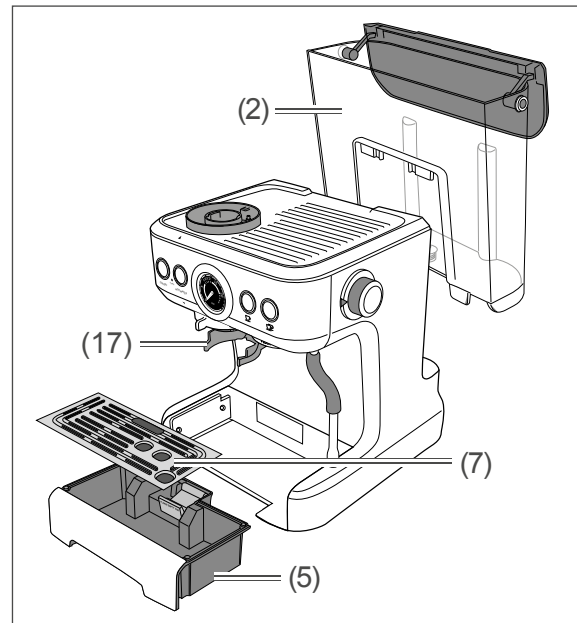
The appliance's functions have been factory-tested. It is completely normal for there to be some traces of ground espresso in the grinder and minimal water residue in the machine. In any case, it is guaranteed that this appliance is new.

Suitable location

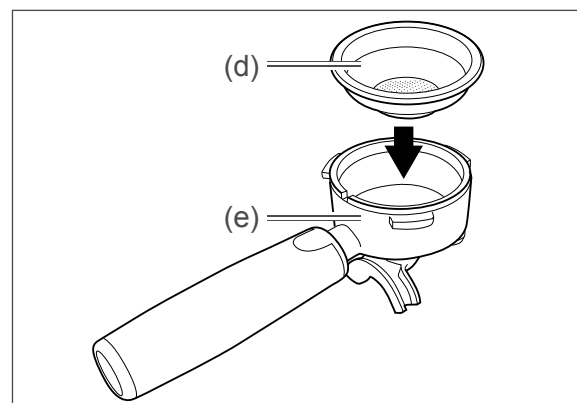
- The standing surface must be firm, horizontal, dry, waterproof and hardwearing.
- The appliance shall not be placed in a cabinet when in use.
- The appliance's rubber feet can cause stains on sensitive surfaces. To protect sensitive furniture surfaces, you can place a waterproof and heat-resistant pad under the appliance.
- Place the appliance out of the reach of children.
- Do not set up the appliance directly beside a cooker or other heat source.
- When laying out the mains cable, ensure that it will not be damaged by sharp edges or through contact with hot surfaces (e.g. electric hobs).
- The appliance could be damaged if the water inside it freezes.

Do not place the appliance in a room where the temperature may fall below freezing.

Preparation

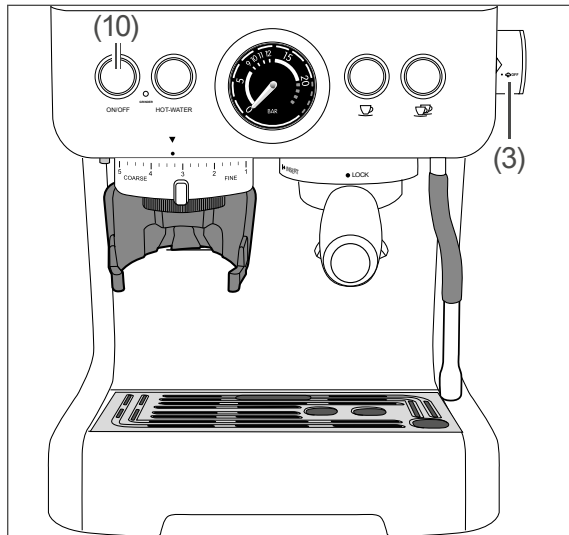


1. Insert the drip tray (5) and lay the drain grid (7) on top of it.
2. Place the portafilter holder for grinding (17) onto the bracket fixture.
3. Wash out the water tank with (2) rinsing water. Then rinse it off with fresh water.
4. Fill the water tank with fresh, cold tap water. Insert the filled water tank back into the machine.



5. Push the filter insert (d) you wish to use into the portafilter (e) until it can go no further.

Switching the appliance on and off



Switching on

1. Make sure that the steam regulator (3) is turned to 'OFF'.
2. Connect the mains plug to an easily accessible socket.
3. Press the On/Off button (10) to switch on the appliance.

All four LED rings around the buttons will light up and pulse white. The appliance heats up.

After approx. 50 seconds, the LED rings steadily light up white. The heat-up process is now done and the appliance is in standby mode.

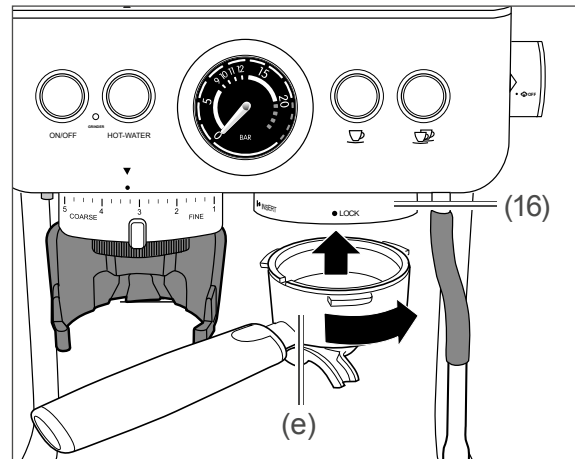
Switching off

- Press the On/Off button (10) again to turn off the appliance.
All LEDs will turn off.

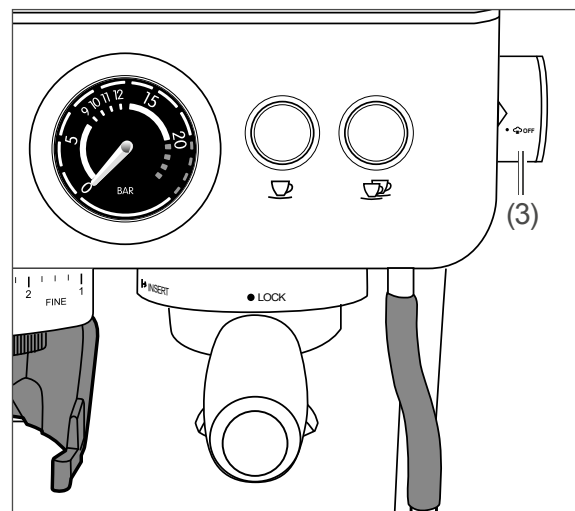
Automatic switch-off

If you haven't pressed a button on your Espresso Machine for 20 minutes, the appliance automatically switches off. The LED ring around the On/Off button flashes red and a beep indicates that the appliance is switching off.

Inserting the portafilter



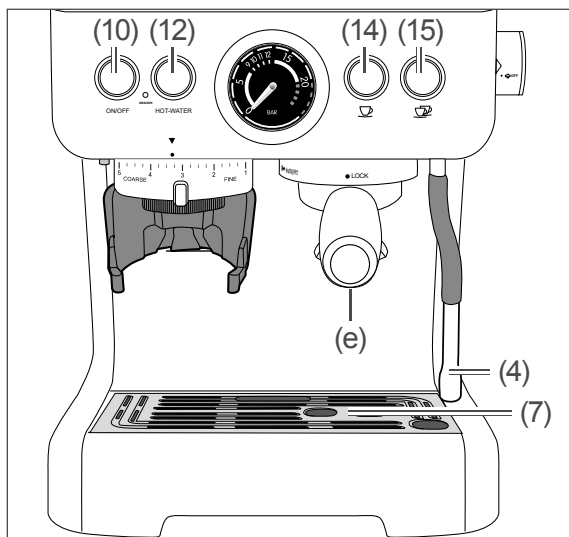
1. From below, press the portafilter (e) against the portafilter holder for brewing (16). The handle must be positioned below the 'Unlock' marking.



2. Then turn the portafilter to the right until it stops. The handle is now positioned below the 'Lock' marking.

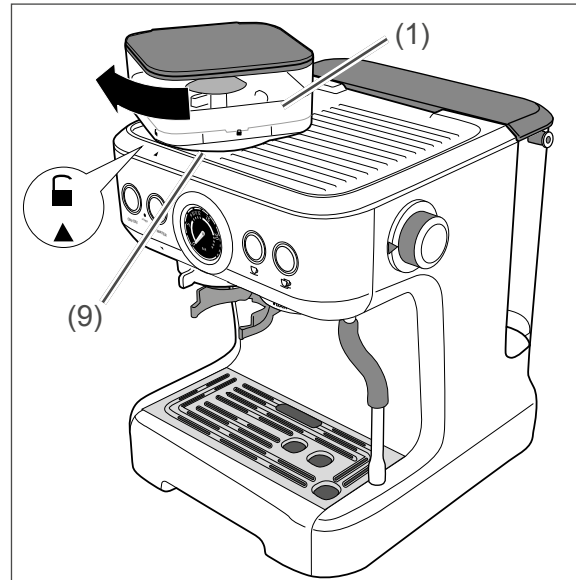
Cleaning before use

Requirements: The water tank must be filled with enough water, the portafilter (e) must be inserted and the appliance must be in stand-by mode (all four LED rings steadily light up white).



1. Place a collecting vessel under the portafilter (e) and the steam lance (4) on the drain grid (7).
2. Press the hot water button (12) to rinse the hot water circuit.
Hot water now flows from the steam lance into the collecting vessel.
3. Press the hot water button (12) again to stop the hot water function.
4. Press the two-cups button (15) to rinse the coffee spout.
5. Once rinsing is complete, press the On/Off button (10) to switch off the appliance.
6. Empty the collecting vessel.
7. Turn the portafilter (e) back to the 'Unlock' position and remove it.
8. Clean the bean hopper (1), the filter inserts (d), the portafilter (e) and the tamper (c) with rinsing water.
9. Then dry all parts carefully.

Attaching the bean hopper



1. Place the bean hopper (1) on the holder (9), positioning the open lock symbol above the arrow.
2. Then turn the bean hopper toward the arrow until it clicks into place and the closed lock symbol is above the arrow.
3. Fill the bean hopper with fresh espresso beans.

i You can keep espresso beans in the closed bean hopper for about four weeks without them losing their aroma.

Making speciality coffees

Information and tips

Use only dark roasted espresso beans to make your speciality coffees. Only this type of bean is suitable for preparing a good espresso or cappuccino.

Even pre-ground espresso quickly loses its aroma if it is not tightly closed and kept in a cool place. We therefore recommend grinding the espresso beans yourself to make the ground espresso just before brewing.

13 to 15 grams of ground espresso is required for a coup of espresso. This is approx. 2½ level scoops of coffee (f).

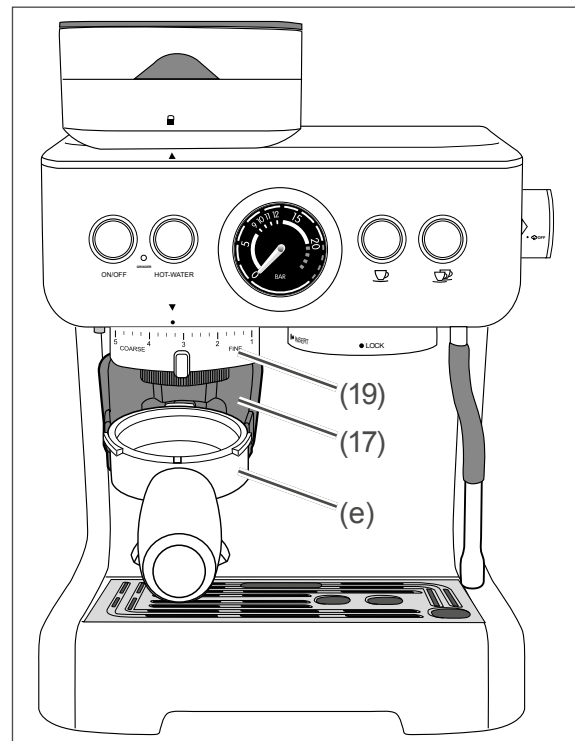
It is also important to distribute the ground espresso evenly in the portafilter and press it to the bottom of the filter using the tamper (c) (15–20 kg pressure). Without tamping, the water would run too quickly through the ground espresso and the coffee would lose its exquisite aroma. Only by firmly and evenly tamping the ground espresso can the espresso develop its full aroma.

A good espresso must be hot. Therefore, pre-heat the espresso cups. The heated cup storage (8) is suitable for preheating. Expedite the process by filling the cups with hot water and emptying them just before brewing.

Making espresso

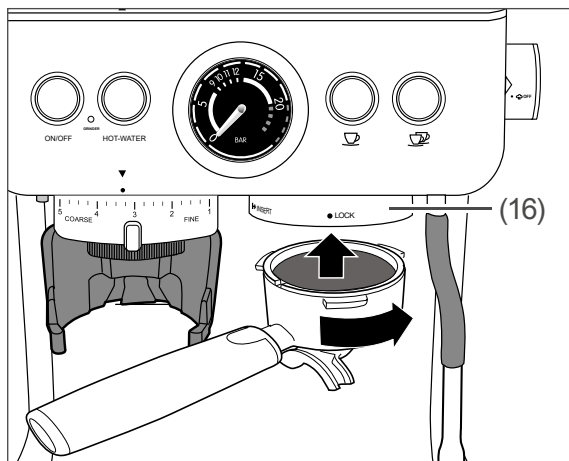
- If you haven't already done so, please:
 - Fill the water tank (2) with fresh tap water.
 - Fill the bean hopper (1) with fresh espresso beans.
 - Push the filter insert (d) you wish to use into the portafilter (e) until it can go no further.
- Make sure that the steam regulator (3) is turned to 'OFF'.
- Connect the mains plug to an easily accessible socket.
- Press the On/Off button (10) to switch on the appliance.

The LED rings around the buttons will pulse white. The appliance heats up. If the LED rings steadily light up white, the heat-up process is done and the appliance is in standby mode.

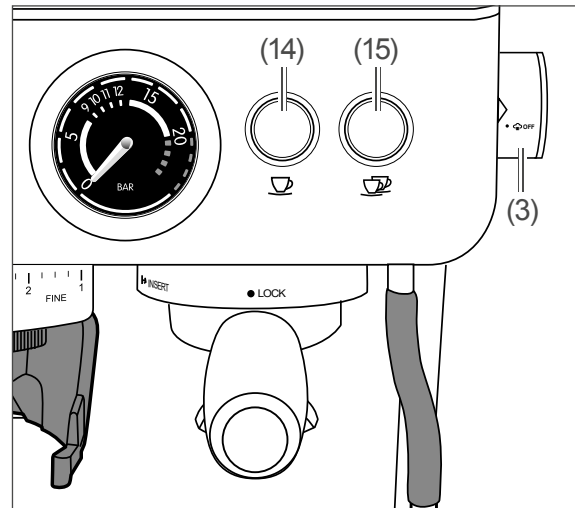


- Use the dial for setting the degree of grinding (19) to select the desired degree of grinding (1 = very fine, 5 = very coarse). Start with setting 3.
- Insert the portafilter (e) in the portafilter holder for grinding (17).

7. Push the portafilter slightly towards the machine.
The grinder will then switch on and the ground espresso will trickle down into the filter insert.
8. Grind
 - 13–15 g of ground espresso for one cup;
 - 20–22 g of ground espresso for two cups.
9. Remove the portafilter and press the ground espresso down with the tamper (c) (15–20 kg pressure).



10. From below, press the portafilter against the portafilter holder for brewing (16).
The handle must be positioned below the 'Unlock' marking.



11. Turn the portafilter to the right until it stops. The handle is now positioned below the 'Lock' marking.
12. Place the espresso cup(s) below the portafilter on the drain grid (7).
13. Press the one-cup button (14) to make one cup of espresso.
Press the two-cups button (15) to make two cups of espresso.
The espresso will slowly flow into the cup(s). It should take 20–30 seconds to brew one cup of espresso and 25–35 seconds for two cups.
Keep an eye on the manometer (13)!
If a value between 9 and 12 bar is displayed, the degree of grinding and the amount of ground powder were just right.
If the pressure was too low, select a finer degree of grinding the next time.
If the pressure was too high, select a coarser degree of grinding.
14. If you want to abort the brewing process, press the one-cup (14) or two-cups button (15) again.
15. Do not remove the portafilter until brewing is done and the Espresso Machine is in standby mode again.
Remove the used espresso grinds and clean the filter insert and portafilter.
16. Wait at least 10 seconds before making the next espresso.

Frothing milk

Frothy milk is required to make cappuccinos, café lattes, latte macchiatos, etc. Always use cold milk from the refrigerator and, if possible, the metal milk pitcher (b) which has been provided with the appliance.

⚠ CAUTION

Risk of burns!

The steam lance and the steam generated get very hot.

- Touch only the area of the steam lance covered with plastic.
- Do not reach into the steam jet.

Health hazard!

Hygiene is very important when frothing milk; otherwise, germs and bacteria can form.

- Use a damp kitchen towel to wipe down the steam lance immediately after frothing milk.
- After frothing milk, release some steam to clean the inside of the steam lance.

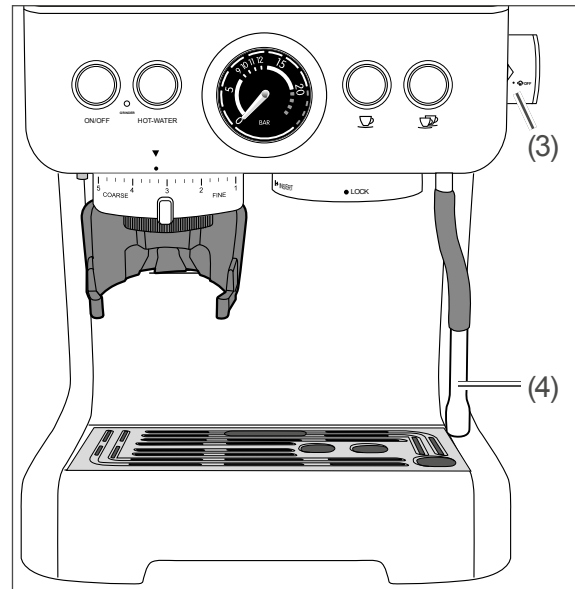
! NOTICE

Risk of damage!

Your Espresso Machine can overheat if steam is generated continuously.

- If steam has been continuously generated for 10 minutes, a break of at least 1 min. must follow.

Achieving perfect frothy milk



1. Fill half of the milk pitcher with cold milk.
2. Turn the steam regulator (3) to 'MAX', in order to drain the condensed water. If only steam is released from the steam lance, turn the steam regulator back to 'OFF'.
3. Hold the milk pitcher under the steam lance so that the steam lance is inserted approx. 1 cm below the surface of the milk.
4. Turn the steam regulator to 'MAX'. The steam now flows into the milk and you will hear a whistle.
5. Now pull the milk pitcher down slightly so that air is sucked in under the milk.
6. When the milk is lukewarm, immerse the steam lance completely in the milk. The milk starts to 'bubble'.
7. Once the milk pitcher has become so hot that you can barely touch it, turn the steam regulator back to 'OFF' and remove the milk pitcher.
8. Use a damp kitchen towel to wipe down the steam lance immediately after frothing milk. Then release some steam to clean the inside of the steam lance.
9. The frothy milk is now ready and you can pour it into the previously prepared espresso. Bottoms up!

i After frothing milk, you can remove hot water or brew espresso only once the Espresso Machine is in standby mode (all LED rings steadily light up white).

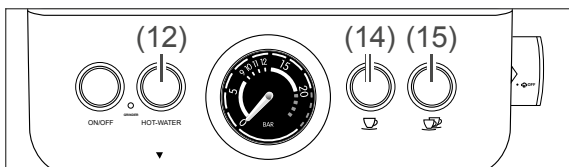
Hot water function

Requirements: The water tank must be filled with enough water and the appliance must be in standby mode (all LED rings steadily light up white).

1. Place a cup or something similar under the steam lance (4).
2. Press the hot water button (12).
Hot water flows from the steam lance into the cup.
The LED ring around the hot water button pulses.
When approx. 250 ml of hot water have been released, the hot water will automatically stop being dispensed.
If you would like to stop hot water from being dispensed, press the hot water button again.

Setting the amount to be brewed

This function lets you set how many ml of espresso should be brewed per brewing process. You can select 20–60 ml for one cup and 60–100 ml for two cups.



Requirement: The Espresso Machine must be in standby mode (all LED rings steadily light up white).

1. Simultaneously press and hold the one-cup button (14) and the two-cups button (15) for approx. 8 seconds.

- The LED rings around the two buttons now flash; the LED ring around the hot water button (12) is no longer illuminated.
2. Press the one-cup button to set the amount for one cup.
 3. Press the one-cup button again when the amount you want is right.
You've now set and saved the amount for espresso.
 4. Repeat these steps to set the amount for two cups.
 5. Press the hot water button (12) to finish the process.
The Espresso Machine is in standby mode again.
The new espresso amounts are saved.

Revert to factory settings for amount to be brewed

Requirement: The Espresso Machine must be in standby mode (all LED rings steadily light up white).

- Press and hold the one-cup button (14) or the two-cups button (15) until the LED ring around the button flashes twice and a beep sounds.

Cleaning and maintenance

Cleaning

Clean the Espresso Machine regularly to protect your health, to prevent damage to the machine and achieve the best possible espresso taste.

WARNING

Risk of electric shock!

Water that has seeped inside may cause a short circuit or electrocution.

- Switch off the appliance and pull out the mains plug before every cleaning and maintenance.
- Never immerse the appliance in water or other liquids.
- Do not put the appliance in a dishwasher.
- Do not use a steam cleaner.

CAUTION

Risk of burns!

The portafilter and steam lance can remain hot even after switching off the appliance.

- Allow all parts to cool completely before cleaning.

NOTICE

Risk of damage!

Improper handling of the appliance may result in damage.

- Do not use any solvent-based, abrasive or scouring cleaners (e.g. oven or grill spray) or cleaning utensils such as scouring pads or similar. They could damage the surfaces.
- Do not put appliance parts in the dishwasher. They are not dishwasher-safe.

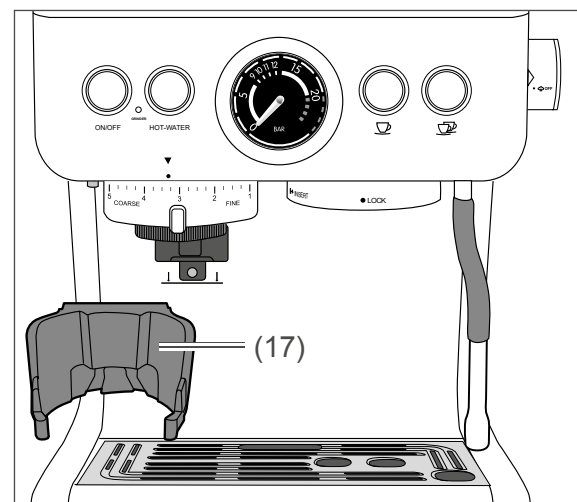
Cleaning the housing

Use normal rinsing water to clean the housing. Use a damp kitchen towel to wipe down the surfaces.

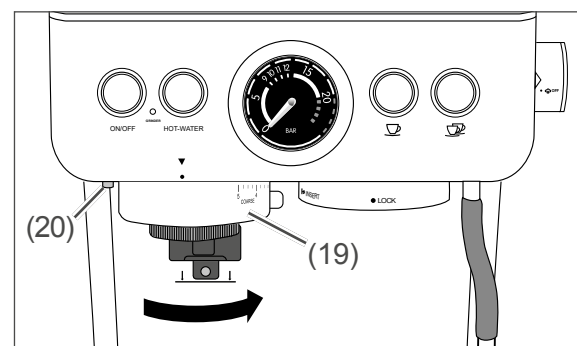
Cleaning the grinder

The grinder can be removed for cleaning:

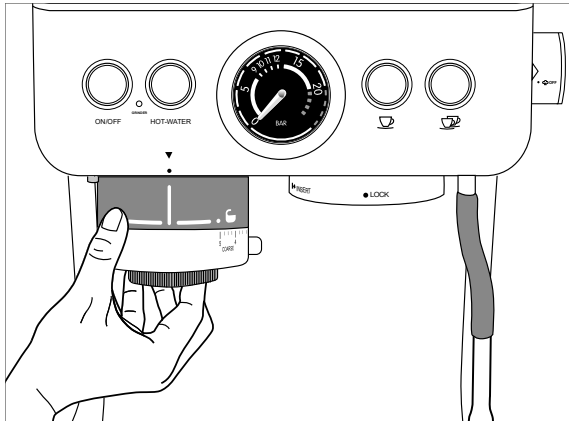
1. If you haven't already done so, switch the Espresso Machine off and pull out the mains plug from the socket.



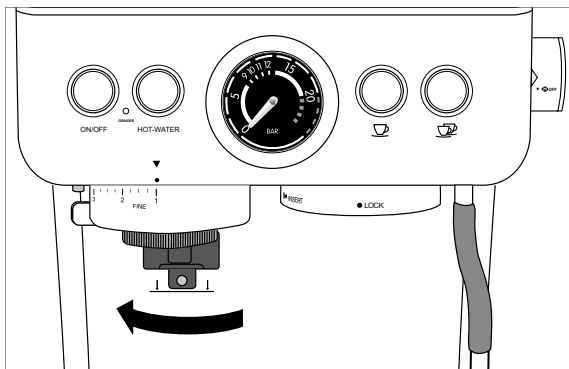
2. Lift the portafilter holder for grinding (17) slightly and remove it.



3. Turn the dial for selecting the degree of grinding (19) to '5' and press the grinder release button (20) while turning the dial for setting the degree of grinding further to the right.
4. Pull the grinder down and out.
5. Clean the grinder by means of the cleaning brush (g).



6. Re-insert the grinder. The long vertical line must be positioned below the arrow-point marking.



7. Turn the grinder to the left until it stops.
8. Reinsert the portafilter holder for grinding (17).

Cleaning the steam lance

Use a damp kitchen towel to wipe down the outside of the steam lance (4) immediately after frothing milk.

To clean the inside of the steam lance, release some steam after frothing milk.

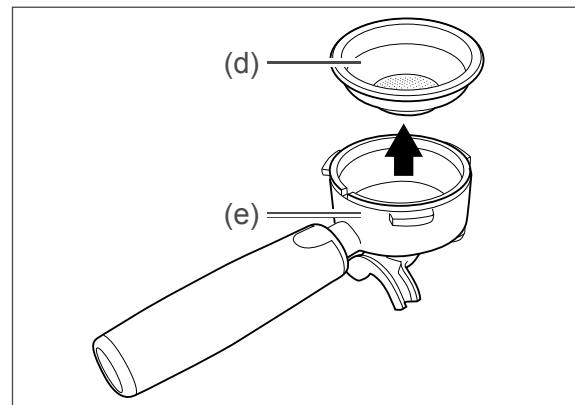
If the steam lance is still blocked, use the cleaning needle (h) to remove the blockage.

Cleaning the appliance parts

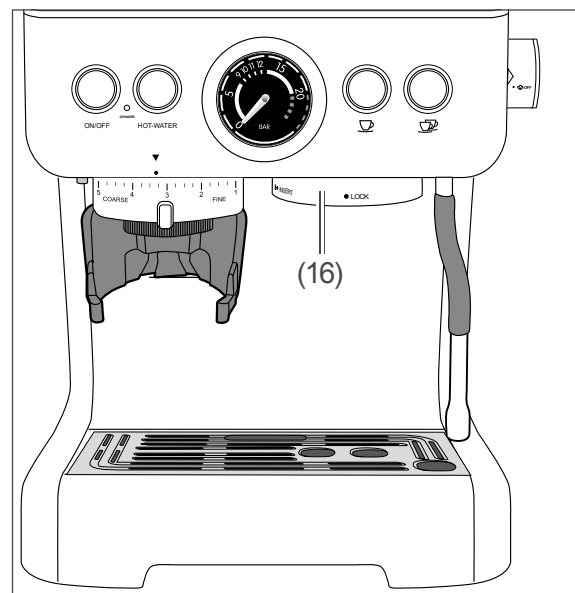
! NOTICE

Risk of damage!

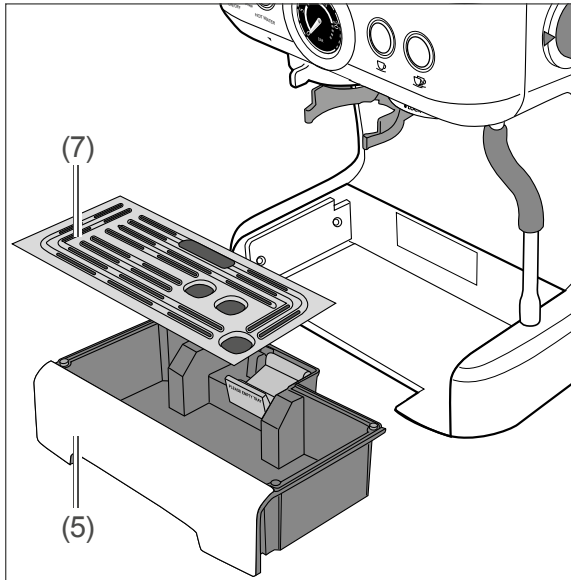
The appliance parts are not dishwasher-safe and must be washed by hand!



- Remove the filter insert (d) to clean the portafilter (e). Clean both of them with warm water.



- Use a damp kitchen towel to wipe down the bottom of the portafilter holder for brewing (16). Otherwise, ground espresso residues can accumulate here.



- Regularly clean the drip tray (5) and the drain grid (7) with rinsing water.
- Dry all parts after cleaning.

Descaling the appliance

Your Espresso Machine must be regularly descaled to ensure it always functions properly. For normal water hardness, this usually needs to be done after approx. 1000 brewing cycles. Your Espresso Machine shows you that this is necessary when all four LED rings flash red twice after switching on the appliance.

Use a commercially available descaler for descaling.

Please keep the following safety instructions in mind when descaling:

WARNING

Health hazard!

Descalers are irritating and can affect your health. They can also damage other objects and textiles.

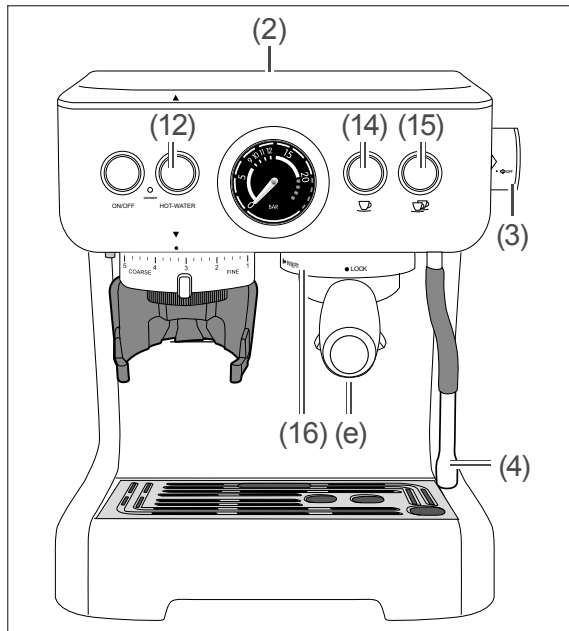
- Keep descalers out of the reach of children.
- Avoid direct contact with the descaler. In case of direct contact, rinse eyes and skin under plenty of running water.
- Do not ingest the descaler. Seek medical attention immediately if ingested.
- Do not mix the descaler with other cleaning agents and descalers or other chemicals.
- Wash hands after using the descaler.
- Follow the manufacturer's instructions for the descaler.

Risk of scalding!

Hot water is released from the portafilter and steam lance during descaling.

- Avoid coming into contact with the hot water and the metal parts of the portafilter and the steam lance.

Carrying out descaling



1. Fill the water tank (2) with 0.5 litres of descaler and two litres of water.
2. Switch on the Espresso Machine.
The four LED rings pulse white; the machine heats up.
3. Insert the portafilter (e) in the portafilter holder for brewing (16).
4. Place a collecting vessel with a capacity of at least 2.5 litres under the portafilter and the steam lance (4).
5. When all four LED rings steadily light up white, press and hold the hot water button (12) for about eight seconds.
6. Turn the steam regulator (3) to 'MAX'.
The descaling solution is now released intermittently from the portafilter and steam lance into the collecting vessel.
The LED rings around the one-cup button (14) and the two-cups button (15) pulse.
7. Once the descaling solution has been completely expelled, the LED rings around the one-cup button (14) and the two-cups button (15) alternately flash red.
8. Pour out the collecting vessel.
9. Turn the steam regulator to 'OFF'.

10. Remove the water tank.
The appliance then switches off.
11. Thoroughly rinse the water tank and fill it with fresh tap water.
12. Reinsert the water tank.
13. Switch on the appliance and repeat steps 4 to 12 for rinsing.
14. Descaling is now complete.

Troubleshooting table

Malfunctions can occur in all electrical appliances. This does not necessarily mean there is a defect in the appliance. For this reason, check the tables to see if you can correct the malfunction.

 **WARNING**

Risk of electric shock in case of improper repair!

- Never try to repair a defective or suspected defective appliance yourself. This could endanger yourself and subsequent users. Only authorised specialists may carry out repairs.
- If the mains cable of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, through the customer service department or by a qualified specialist.

Problem	Possible cause	Solutions, tips
The espresso has no distinct taste and is slightly acidic. The colour is too light and the crema disappears quickly.	Not enough ground espresso.	13–15 g of ground espresso are required for one cup, 20–22 g for two cups.
	The degree of grinding is set too coarsely.	Select a finer desired degree of grinding (1 = very fine, 5 = very coarse). The pressure should be between 9 and 12 bar when brewing.
The espresso slowly drips into the cup instead of flowing, it tastes bitter and the crema looks thin and dark on the edges.	Too much ground espresso.	13–15 g of ground espresso are required for one cup, 20–22 g for two cups.
	The degree of grinding is set too finely.	Select a coarser desired degree of grinding (1 = very fine, 5 = very coarse). The pressure should be between 9 and 12 bar when brewing.
The espresso tastes acidic.	The descaler has not been rinsed out adequately.	Carry out rinsing (see „Descaling the appliance“ on page EN-19).
	The ground espresso has been kept in a warm, damp place for a long time.	If possible, use fresh espresso beans. If you use ground espresso, close the packaging carefully after removing it and keep it in the refrigerator.
The coffee/espresso is not hot enough.	The cup is not preheated.	Preheat the cups with hot water or in the cup storage (8).
The appliance cannot be switched on.	The mains plug is not plugged in or the socket has no power.	Connect the mains plug to the socket or check the mains fuse.
The grinder LED (11) flashes red.	The grinder is not inserted correctly.	Reposition the grinder correctly (see „Cleaning the grinder“ on page EN-17).
	The grinder is overheating.	Let the grinder cool down for a while and then try again.

Problem	Possible cause	Solutions, tips
Espresso is leaking from the top of the portafilter (e).	Ground espresso is on the edge of the portafilter holder for brewing (16).	Clean the portafilter holder and the portafilter.
Milk frothing does not work.	The milk pitcher is too large or has unsuitable shape.	Use the milk pitcher included in the package contents or a tall, narrow container.
	You have used skimmed milk.	Use milk with a fat content of 1.5% or 3.5%. The milk should be well chilled.
During brewing, both LED rings around the one-cup button (14) and the two-cups button (15) alternately flash red.	The ground espresso is ground too finely and the water cannot flow through it.	Grind new ground espresso with a coarser grind (see „Making espresso“ on page EN-13).
All LED rings pulse red twice after being switched on.	The Espresso Machine must be descaled.	Descal the Espresso Machine (see „Descaling the appliance“ on page EN-19).
All LED rings pulse red during operation.	There is not enough water in the water tank (2).	Fill the water tank with fresh tap water.
	The water tank is not inserted correctly.	Reposition the grinder correctly.
Water is leaking from the Espresso Machine	The drip tray (5) is too full.	Empty the drip tray.
	The espresso machine is malfunctioning.	Contact our service team (see page EN-23).
The red float gauge (6) is sticking out.	The drip tray (5) is full.	Empty the drip tray.
There is a very loud noise when grinding.	Foreign bodies are blocking the grinder.	Remove the grinder and clean it (see „Cleaning the grinder“ on page EN-17).
The grinder is no longer working.	The overheating protection of the grinder was triggered by too long, uninterrupted grinding.	Let the grinder cool down.

Service

In order for us to help you quickly, please tell us:

Name of appliance	Model	Order number
<i>hanseatic</i> Espresso Machine	CM5700AB-GS	71578759

Advice, order and complaint

Please contact your mail order company's customer service centre if

- the delivery is incomplete,
- the appliance is damaged during transport,
- you have questions about your appliance,
- a malfunction cannot be rectified using the troubleshooting table,
- you would like to order further accessories.

Spare parts

Customers in Germany

- Please contact the company **Hermes Fulfilment GmbH**:
Phone: +49 (0)57 32 99 66 00
Monday–Thursday 8 a.m.–3 p.m., Friday 8 a.m.–2 p.m.

Customers in Austria

- Please contact your mail order company's customer service centre or product advice centre.

Please note:

You are responsible for the condition of the appliance and its proper use in the household. If you call out for customer service due to an operating error, you will incur charges, even during the guarantee/warranty period. Damage resulting from non-compliance with this manual unfortunately cannot be recognised.

Environmental protection

Disposing of old electrical devices in an environmentally-friendly manner



Electrical appliances contain harmful substances as well as valuable resources.

Every consumer is therefore required by law to dispose of old electrical appliances at an authorised collection or return point. They will thus be made available for environmentally-sound, resource-saving recycling.

You can dispose of old electrical appliances free of charge at your local recycling centre.

Contact your dealer directly for more information about this topic.

Packaging tips



Our packaging is made from environmentally friendly, recyclable materials:

- Outer packaging made of cardboard
- Moulded parts made of foamed, CFC-free polystyrene (PS)
- Films and bags made of polyethylene (PE)
- Straps made of polypropylene (PP).

If you have sufficient space, we recommend keeping the packaging, at least during the warranty period. If the appliance has to be sent in for repair or brought to one of the repair service points, the appliance will only be adequately protected in the original packaging.

If you would like to dispose of the packaging, please dispose of it in an environmentally friendly way.

Technical specifications

Manufacturer	<i>hanseatic</i>
Name of appliance	Espresso Machine
Model	CM5700AB-GS
Article number	71578759
Supply voltage	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Rated Power	2560 - 3050 W
Protection class	1
Water tank capacity	2,5 l
Coffee bean hopper capacity	200 g
Pump pressure	20 bar
Mains cord length	95 cm
Appliance dimensions (height × width × depth)	405 × 297 × 318 mm
Net weight	11.5 kg