

VIOMI TITAN T1B Pro Espresso Machine

VIOMI

Machine à espresso

Espressomaschine

Macchina da caffè espresso

Cafetera espresso



MODEL: ES02E-02 / ES02UK-02

220-240 V~, 50 Hz / 60 Hz, 1350 W

Please read this manual carefully before use and keep it properly.

The Soul of the Bean, the Science of the Source

At VIOMI, we know that a great cup of coffee is 98% water.

For more than a decade, VIOMI has focused on one thing: mastering water. From advanced RO purification systems to water-driven home appliances, we have dedicated ourselves to understanding how water flows, how it carries minerals, and how it influences the taste and quality of everything it touches.

This commitment has shaped our “water-centric” philosophy—a belief that water is not just an ingredient, but the foundation of a healthier and smarter home experience. By designing appliances around water itself, VIOMI reimagines how everyday products can deliver better taste, better health, and better living.

We understand that even the world’s finest coffee beans can be muted by poor water quality. But when pure water meets precision engineering, something extraordinary happens.

That’s why we didn’t simply build a coffee machine—we created a professional extraction tool designed by water experts.

While the filtration happens before the water enters the machine, the spirit of VIOMI is present in every cup you brew. This machine has been carefully calibrated to work in perfect harmony with purified water—ensuring that every bar of pressure and every degree of temperature honors both the purity of the water and the complexity of the bean.

We believe professional-grade espresso shouldn’t be a mystery. By applying our deep understanding of water science to the art of brewing, we’ve created a machine that delivers balanced, rich, café-quality coffee at the touch of a button.

Welcome to the VIOMI Coffee Lab. You bring the water and the beans—we provide the precision.

Together, let’s brew the perfect cup.

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	01
PREPARING THE APPLIANCE	02
Unpacking	02
Know Your Espresso Machine	03
OPERATING YOUR ESPRESSO MACHINE	04
Before The First Use	04
Setting Up The Appliance	04
Making Coffee	06
Hot Coffee	07
Nespresso Capsule Coffee Making	08
Cold Brew	08
CLEANING AND MAINTENANCE	10
TROUBLESHOOTING	11
TECHNICAL PARAMETERS	14
WARRANTY	14

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING



Important: To reduce the risk of fire, explosion, electric shock, or injury when using your espresso machine, follow these important safety instructions:

- Before using check that the voltage of wall outlet corresponds to coffee maker rating plate.
- The appliance must be earthed.
- Close supervision is necessary when your appliance is being used near children.
- To prevent electric shock in case of fire, **do not** put the power cord and plug into water or any other liquid; **Do not** damage, over bend or stretch the power cord. **Do not** place heavy objects on the cord.
- To protect against electric shock, **don't** put cord, plug or machine into water or any other liquids.
- **Do not** use the equipment in high temperature, high magnetic field, and damp environment. **Do not** put the coffee machine on a hot surface, near the fire source or other electrical appliances, such as refrigerator.
- Please **do not** turn on the machine when the wire or plug is damaged, the coffee machine is out of order or damaged in any way and return to the nearest authorized service center for inspection and maintenance or contact the supplier.
- Please use original accessories.
- This machine is only used for making coffee, **do not** use it for other purposes, and put it in a dry environment.
- Place the coffee maker on a flat surface or on a table. **Do not** hang the power cord on the edge of the table or counter.
- **Don't** let cord hang over the edge of the table or of the countertop.
- When operating the coffee machine, **do not** directly touch the hot parts on the surface.
- Regularly clean and maintain the coffee machine parts to ensure the quality of coffee and extend the service life of the coffee machine.
- **Do not** move or turn off the power when the coffee machine is working.
- **Do not** operate without water.
- To be safe, please read the instructions carefully and grasp the correct use method.
- **Do not** wash the coffee maker or power cord in water or other liquids.
- Household use only, **don't** use outdoors.
- Before using it for the first time, please cook it twice with clean water to remove the odor.
- Save these instructions booklet for future reference.
- The coffee maker shall not be placed in a cabinet when in use.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- 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.
- **Warning:** misuse may cause potential injury. The heating element surface is subject to residual heat after use.
- HOUSEHOLD USE ONLY
- 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.
- The appliance must not be immersed.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING

Electricity

For personal safety, this unit must be properly powered.

The unit should always be plugged into its rated source, 220-240 V~, 50 Hz / 60 Hz circuit. This helps the machine to provide the best performance and also prevents overloading wiring circuits which could potentially cause a fire hazard from overheated wires.

Avoid the use of an extension cord because it may overheat and cause a risk of fire. However, if it is necessary to use an extension cord:

- Use only extension cords with grounding plug.
- The marked rating of an extension cord must be equal to or greater than the rating of this appliance.
- It should be positioned such that it does not drape over the counter or tabletop where it can be pulled on by children intentionally.

Repair or replace immediately all power cords that are frayed or otherwise damaged. **Do not** use a cord that has cracks or abrasion damage along its length or at either end.

PREPARING THE APPLIANCE

Unpacking

 **Important: Do not remove any safety, warning, or product information labels from your espresso machine.**

- Remove tape and any labels from your espresso machine before using (except for the labels listed above).
- **Do not** use sharp tools, alcohol, flammable fluids or rough cleaners to remove tape or glue. These items can cause damage to the surface of your espresso machine.

PREPARING THE APPLIANCE

Know Your Espresso Machine



A1. Cup Tray

For temporary cup placement only

A2. Touch Control Panel

Fast responding and easy control

A3. Group Head

A4. Removable Drip Tray

Where you place cup for extraction

A5. Removable Water Tank

1.1 L max capacity

A6. Steam/Hot Water Dial

Switch between Steam, Hot Water and Standby modes

A7. Steam/Hot Water Wand

Adjustable for easy and quality milk frothing, with heat resistance sleeve

ACCESSORIES

B1. Coffee scoop & tamper

B2. 2 cup filter basket

B3. 1 cup filter basket

B4. Portafilter

B5. Portafilter (Compatible with Nespresso Original Capsules)

C1. Cold Brew

Default quantity 70 ml

C2. Espresso x 2

Default quantity 80 ml

C3. Espresso

Default quantity 50 ml

C4. Main Switch (ON/OFF)

C5. Americano

Default quantity 120 ml

C6. Custom

Customize shot volume or extract by pre-set volume, default 50 ml

C7. Clean

Launching self-cleaning program

C8. Steam

Frothing the milk

PREPARING THE APPLIANCE

Thermoblock Technology

Thermoblock heats fast and shortens the heat-up time to less than 1 minute. It provides steady and consistent hot water at the preset temperature for optimum extraction and milk frothing.

Low Pressure Pre-infusion

Pre-infusion gently saturates the coffee grounds to prevent channeling, ensuring a perfectly balanced, full-flavored espresso with rich crema in every cup.

Programmable for Easy Use

The extraction quantity is programmable for easy, consistent results (for making hot coffee only).

Barista Level Steam Wand

Made of stainless steel with a 360° swivel action and a detachable frothing nozzle, it's designed for professional milk texturing.

OPERATING YOUR ESPRESSO MACHINE

Before The First Use

1. Remove all protective tape and labels (not related to warning or safety labels) from your espresso machine;
2. Remove the filter basket from the portafilter (B4): Align the dot on the basket wall with the notch on the portafilter rim (located above the handle joint). Then, lift the basket straight up to detach;
3. Wash the removable parts and accessories: Water tank (A5), Portafilter (B4,B5), filter baskets (B2, B3), with warm water and washing-up liquid. Rinse and dry them thoroughly;
4. Wipe the drip tray and the machine's exterior with a soft, damp cloth. Ensure all surfaces are completely dry.



Important: Never immerse the coffee machine, power cord, or plug in water or other liquids.

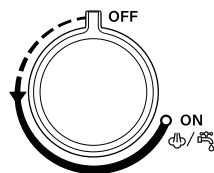


Please note: Always clean parts and accessories by hand. They are not dishwasher safe.

Setting Up The Appliance

Positioning The Machine

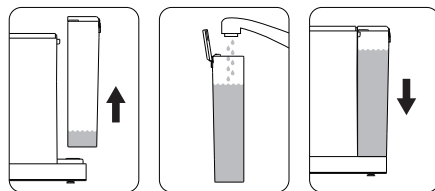
- Ensure the machine is positioned on a dry, stable, flat surface.
- Ensure that the Steam/Hot Water DIAL is in the **OFF** position.



OPERATING YOUR ESPRESSO MACHINE

Filling The Water Tank

1. Extract the Water tank (A5) by pulling it upwards;
2. Open the lid and fill the tank with fresh clean water, taking care not to exceed the MAX level;
3. Put the tank back in the appliance, pressing lightly to open the valve located on the bottom of the tank;
4. More simply, the tank can also be filled without removing it, pouring the water directly from a jug.



Important: Remove the red seal at the bottom of water tank before first use.

Never operate the appliance without water in the tank or without the tank.



Please note: Always check the water level before use and change the water daily. We recommend using fresh, cold or room-temperature water, **do NOT** use hot water or other liquid. Always keep the water tank clean.

Rinsing Internal Circuits



Please note: Before first use, the internal circuits of the machine must be rinsed. Proceed as follows:

1. Extract the Water tank (A5) by pulling it upwards and fill with fresh clean water up to the **MAX** level. Put the tank back in the appliance;
2. Ensure that the drip tray (A4) is firmly placed on the machine;
3. Place a 500 ml container under the group head (A3) and steam wand (A7);
4. Plug into the main socket. Press the main switch (C4);
5. Press the **Espresso** button (C3) to run hot water through the extraction system. Wait for the machine to heat-up before water begins to flow;
6. Rotate the Steam/Hot Water Dial (A6) to the **ON** position. Run water through the hot water system for 10 seconds, then return the dial to **OFF**;
7. Press the **Steam** button (C8) to heat the steam system (this takes approximately 30 seconds);
8. Once heating is complete (the **Steam** icon will illuminate), rotate the Steam/Hot Water Dial (A6) to **ON**. Run steam through the system for 10 seconds, then return the dial to **OFF**;
9. Repeat steps 5-8 for several times till the water reservoir is empty. Your espresso machine is now ready for use.



Please note: We also recommend rinsing the internal circuits if the appliance is not used for a long period.

Barista tips: Filter water is always a good option. Impurity and odor have been removed from water makes it perfect for coffee drinks.

The joy of making espresso lies not only in a great cup of coffee itself, but also in the journey to becoming a professional barista. Allow time to experiment with grind size, tamping pressure, and extraction methods. Milk frothing and latte art also require practice. With time, you'll find the right recipe for yourself and become your own professional barista.

OPERATING YOUR ESPRESSO MACHINE

Making Coffee

Coffee Grind

The size of coffee grind affects the rate water flows through the ground coffee during extraction and the flavor of the espresso. If the grind size is too fine, water flows too slowly during extraction, the coffee will be over extracted and the espresso will taste bitter. While if the grind size is too coarse, water flows too fast during extraction, the coffee will be under extracted and the espresso will taste watery.

i Choose fresh beans: Use freshly roasted espresso beans (avoid caramelized beans) and check the roast date — 0-20 days is ideal.

Buy in small batches: Purchase coffee beans locally in small quantities to reduce storage time and maintain freshness.

Store properly: Keep beans in a cool, dark, and dry container—vacuum sealed if possible—to preserve flavor.

Consider bean type: Coffee preference is personal, but Arabica beans are widely recommended for their balanced acidity, bitterness, and aroma, as well as their richness in lipids and sugars.

Coffee Dose and Tamping

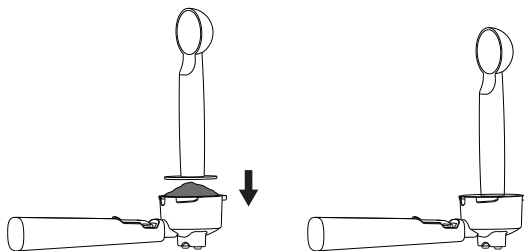
1. Place one of the coffee filters (B2 or B3) in the portafilter (B4);
2. To make just one coffee, place one level measuring scoop (B1) of pre-ground coffee (about 7 g) in the one cup filter (B3). To make two coffees, place two loosely filled measuring scoops (about 7+7 g) of pre-ground coffee in the two cup filter (B2). Fill the filter a little at a time to prevent the pre-ground coffee from overflowing;

! Important: For correct operation, before filling with pre-ground coffee, make sure there are no coffee residues left in the filter from the last time you made coffee.

3. Tap the portafilter (B4) on the table several times to distribute the pre-ground coffee evenly;
4. Tamp down the ground coffee firmly with 10–20 kg. of pressure. Correct pressing of the pre-ground coffee is essential to obtain a good espresso. If you press too firmly, the coffee will be delivered slowly and will be strong. If you press too lightly, the coffee will be delivered quickly and will be weak.

i Please note: For the first use, it is recommended to pull 4–5 espresso shots to calibrate and find the ideal settings for a perfect extraction.

Barista tips: As a measure of tamped coffee amount, the top edge of the tamped coffee should be 2-3mm lower than the edge of the portafilter (B4), refer to the illustration below:



OPERATING YOUR ESPRESSO MACHINE

Hot Coffee

Heat-Up the Extraction System

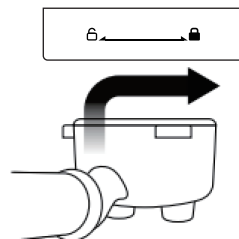
Now you have a portafilter with tamped coffee, but before placing it into the Group head (A3), run a short flow of hot water through the extraction system by pressing the **Espresso** button (C3). This preheats the system for a more efficient and consistent extraction.

i Barista tips: For hotter espresso coffee, we recommend to warm your cups before making coffee by rinsing them with a little hot water during this preheating cycle.

Placing The Portafilter

Align the portafilter (B4) handle with the  mark on the group head (A3). Lift the portafilter (B4) straight up to engage it, then turn the handle to the right until it is aligned in the  mark. When properly locked, the handle should be perpendicular to the control panel.

i Please note: Extra force may be needed to lock the portafilter into the coffee outlet during the first few uses.



AUTOMATIC LOW-PRESSURE PRE-INFUSION

The machine pre-soaks the coffee puck at low pressure before full extraction pressure is applied. This prevents water from carving "shortcuts" (channeling) through the grounds, ensuring a balanced, rich, and repeatable espresso instead of a bitter or sour shot.

After a set amount of water is infused into the tamped coffee grounds at the start, water infusion pauses for 3 seconds, allowing the coffee to soak before a steady water flow and pressure are applied.

Brewing Coffee

1. Place the cup or cups under the portafilter spouts;
2. Depending on the filter size, press one of the following buttons to start brewing (pre-infusion and infusion): **Espresso**, **Espresso x 2**, **Americano**, or **Custom**;
3. Extraction stops automatically when the preset quantity is reached. Default preset quantities are:
 - a. **Espresso:** approx. 50 ml
 - b. **Espresso x 2:** approx. 80 ml
 - c. **Americano:** approx. 120 ml
 - d. **Custom:** your pre-set volume
4. While making coffee, delivery can be interrupted at any moment by pressing the coffee button pressed previously.

⚠ Caution: To avoid splashes, never remove the portafilter (B4) while the appliance is delivering coffee. Always wait for a few seconds after delivery. Forced removal may cause hot water or steam to escape, resulting in injury.

i Please note: The espresso quantity and flavor may vary depending on grind size, coffee dose, and tamping pressure. Experiment with different settings to find your preferred taste.

Barista tips: For extra creamy espresso, raise the cup(s) as close to the spouts as possible.

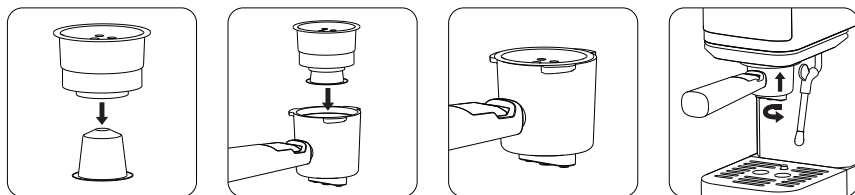
OPERATING YOUR ESPRESSO MACHINE

Nespresso* Capsule Coffee Making

- Insert the capsule into the capsule adaptor and press it firmly. Place the capsule adaptor into the capsule holder, then secure the holder into the machine by turning it to the right until it locks into place;
- Press the Espresso button (C3) and wait a moment for the coffee to start flowing;
- This machine is compatible with Nespresso* type capsules. Always use the Espresso button (C3) function for best results;
- Turn the metal portafilter to the left to detach it, then discard the used capsule;
- Allow all components to cool down completely, then rinse them under running water.

*Nespresso Original is a third-party trademark, not connected to VIOMI.

Note: For use with Original Capsules line capsules only.



Cold Brew

Iced Water Preparation

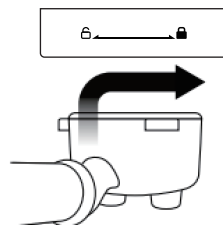
Fill the tank with a sufficient fresh ice-water mixture. Ideally, the ice should not melt within the next 10 minutes to maintain optimal extraction temperature.

Cool Down the Coffee Circuit

To ensure that the coffee circuit is cold, before making a Cold Brew, place a large enough container under the portafilter and run a short flow of cold water through the extraction system by pressing the **Cold Brew** button (C1). If you have just extracted a hot espresso, run a longer flow to ensure the system is sufficiently cooled. This prepares the system for low-temperature extraction.

Placing the Portafilter

Align the portafilter (B4) handle with the  mark on the group head (A3). Lift the portafilter (B4) straight up to engage it, then turn the handle to the right until it is aligned in the  mark. When properly locked, the handle should be perpendicular to the control panel.



Brewing Coffee

1. Place the cup or cups under the portafilter (B4) spouts;
2. Press **Cold Brew** button (C1) to start brewing (pre-infusion and infusion);
3. Extraction stops automatically when the preset quantity is reached;
4. While making coffee, delivery can be interrupted at any moment by pressing the **Cold Brew** button (C1).

i Please note: The Cold Brew extraction quantity is fixed. For a richer taste, use the 2-cup filter to increase the dose of coffee grounds. The espresso quantity and flavor may vary depending on grind size, coffee dose, and tamping pressure. Experiment with different settings to find your preferred taste.

OPERATING YOUR ESPRESSO MACHINE

Milk Frothing



Caution: Always exercise care when using the Steam/Hot Water function. Do not touch metal components (especially the Steam/Hot Water Wand (A7)) during use, and never point the steam spout toward yourself or others, as it becomes extremely hot. Use the heat-resistant sleeve to adjust the steam spout angle if needed. Never leave the machine unsupervised while delivering hot water or steam.

1. Press the **Steam** button (C8) to heat-up the system;
2. In the meantime, fill a milk frothing pitcher with about 100 ml of milk for one cappuccino. For more than one cappuccino, repeat the following operations. When choosing the size of the pitcher, consider that the milk doubles or triples in volume;
3. Turn the Steam/Hot Water Dial (A6) to the **ON** position. Some water may purge from the steam spout before steady steam is released consistently. Return the dial to **OFF** again;
4. Place the pitcher with the milk under the frother;
5. Immerse the Steam/Hot Water Wand (A7) in the milk pitcher 1–2 cm below the milk surface, positioned near the 3 o'clock (right side) or 9 o'clock (left side) of the pitcher, and keep it about 1–2 cm from the pitcher wall, this creates a vortex in the liquid. Quickly turn the dial back to **ON**. The time gap between turning **OFF** and **ON** again (steam pause) should be no more than 8 seconds;
6. When the temperature (ideally 60–65°C) and desired texture have been reached, stop steaming, return the dial to **OFF**. Remove the milk pitcher and point the steam spout toward the drip tray. Clean the exterior of the Steam/Hot Water Wand (A7) with a damp cloth. Purge the internal water line by turning the dial to **ON** for 3 seconds, then return it to **OFF**.



Please note: You should not deliver steam for more than 120 seconds. For hygiene reasons, the Steam/Hot Water Wand (A7) should be cleaned after each use.

Tips for the best cappuccino:

1. **Fresh milk is best.** For dense and consistent froth, skim or semi-skimmed refrigerated milk (about 5°C) should be used;
2. After foaming milk, eliminate unwanted bubbles by swirling the pitcher by covering the top of the pitcher with one hand and gently tapping the bottom of the pitcher on a flat surface and swirl the steamed milk;
3. For even flavor, work quickly after frothing to combine the coffee and frothed milk before the microfoam begins to separate;
4. To prepare more than one cappuccino, make all the coffees first, then prepare the frothed milk for all the cappuccinos at the end.

Hot Water

1. Ensure the entire control panel is illuminated before using hot water;
2. Place a container under the Steam/Hot Water Wand (A7);
3. Turn the Steam/Hot Water Dial (A6) to **ON** for hot water (e.g., for warming cups or making Americano). Hot water will come out of the Steam/Hot Water Wand (A7);
4. Rotate the Steam/Hot Water Dial to '**OFF**' position to stop Hot Water.



Please note: Ensure enough water is available in the Water tank (A5) before using Steam/Hot Water function.

OPERATING YOUR ESPRESSO MACHINE

Customizing The Quantity of Espresso

Only available for Hot Coffee

1. Place the cup or cups under the portafilter spouts;
2. Press and hold the **Custom** button (C6) for 3 seconds to enter the program and start extraction;
3. Press the **Custom** button (C6) anytime to stop extraction and remember the volume extracted;
4. Effective customized extracting time is 15 - 60 seconds. Stopping within 15 seconds will not be remembered and two short beep sounds will be heard.



Caution: To avoid splashes, never remove the portafilter (B4) while the appliance is delivering coffee. Always wait for a few seconds after delivery. Forced removal may cause hot water or steam to escape, resulting in injury.

Restore Custom Settings to Default

1. Ensure the unit is plugged in and turned off (only **ON/OFF** button (C4) illuminates);
2. Press and hold **Americano** button (C5) and **Custom** button (C6) at the same time for 3 seconds until all buttons shine 1 time. A beep sound will be heard;
3. The **Custom** (C6) extraction volume has been restored to default.

CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning timely helps your machine last longer and is essential for best coffee flavor. Clean regularly based on your water quality but no more than 3 months between each time.

Descaling

Water usually contains mineral, which may cause build up in and on many inner components. Scale has negative impact on unit performance, reducing water flow, affecting extracting temperature, lowering the power and eventually leading to imperfect coffee taste. We recommend descaling the unit every 2-3 months or before the machine to be not used for an extended period of time.



Please note: We recommend to use a citric acid descaler. Failure to descale the appliance as described below voids the guarantee.



Important: Acid descaler may irritate the skin and eyes. Before using the descaler, read the instructions and the labeling on the descaler packaging and respect the warnings relating to the procedure to follow in the event of contact with the skin and eyes.

1. Ensure the machine is plugged in and in Standby Mode (all buttons illuminate);
2. Prepare 1.1 L descaling solution, add the descaling solution to the empty water tank. Make sure the water tank is properly locked in place;
3. Remove the portafilter from the group head (A3) and place a large container under the group head (A3) and Steam/Hot Water Wand (A7);
4. Press the **Clean** button (C7) to enter cleaning mode. The **Clean** button (C7) flashes to indicate heating, then illuminates steadily when the system starts the cleaning program;
5. Descaling solution starts to flow out of the group head (A3) for up to 60 seconds. Press **Clean** Button again to stop cleaning if necessary;
6. When water from the group head has stopped, rotate the Steam/Hot Water Dial (A6) to the ON position. This will start running descaler liquid through the milk frothing system. Return the dial to the OFF position after 30 seconds;

CLEANING AND MAINTENANCE

7. Repeat steps 4–6 till descaler liquid in the tank runs out. You now need to proceed with rinsing;
8. Empty the container used to collect the descaler liquid and reposition it under the group head;
9. Empty and rinse the water tank (A5) under running water, fill it with fresh water (1.1 liter), and put it back in the appliance;
10. Repeat steps 4–6 to remove descaling solution residue till water in the tank runs out. Repeat rinsing if necessary.

Cleaning the steam wand

1. After frothing milk, keep the steam function on for 4-5 seconds to purge any remaining milk from the nozzle and prevent clogging. Then wrap the steam wand with a damp cloth and wipe off any milk residue to avoid buildup;
2. If the steam wand becomes clogged with milk residue, wait for it to cool down. Then use the cleaning needle to unclog it, and run the "Hot Water" or "Steam" function to flush it clean;
3. If the steam wand is still blocked, wait for it to cool down completely. Unscrew the nozzle and place it in a cup of warm water with one espresso machine cleaning tablet. Soak for a few minutes, then use the cleaning needle again to unclog it. Finally, run the "Hot Water" or "Steam" function to flush thoroughly.

Cleaning the group head

Regularly remove any residual coffee grounds from the group head with a brush, and wash with hot water following the steps below.

1. Do not insert the portafilter;
2. Place an empty cup under the group head;
3. Press either the **Espresso** button to start brewing;
4. The appliance will stop automatically once the brewing process is finished.

WARNING: Do not try to disassemble the group head. It will damage the group head and lead the leakage.

The appliance is now ready for use.

TROUBLESHOOTING

Problem: No Coffee Dispensed on First Use

Cause

Air trapped inside the water circuit (airlock) may prevent the pump from drawing water when the machine is used for the first time or after a long period of non-use.

Solution

1. Place a cup under the steam wand.
2. Turn on the machine and select Steam.
3. Turn the steam knob to ON.
4. Wait about 30 seconds until water flows steadily from the steam wand.
5. Turn the steam knob back to OFF.
6. Brew coffee again.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Causes	Solutions
Sound during use	Steady humming sound while extracting espresso	It's normal that the machine makes some sound during use. No action required
	Pumping sound while extracting espresso, dispensing steam and hot water	
	Different sounds may be heard while frothing milk	
Unable to turn on	The machine is not turned on or is unplugged	Plug in and turn on the machine.
	The machine voltage is not compatible	Ensure the voltage is 220-240 V~, 50 Hz / 60 Hz (EU standard)
Install portafilter to group head needs lots of force	Initial period of use	It's normal that extra force is needed for the initial few uses
	Too much coffee in the filter	Remove excess coffee grounds
Coffee flows too fast and coffee looks watery/No crema	Coffee grounds are too coarse	Use finer grounds
	Not enough coffee in the filter	Increase the tamped coffee amount
	Tamping force is not enough	Tamp between 15-20 kg of pressure
	Coffee beans or pre-ground coffee are not fresh	Use fresh beans roasted within past 20 days, or pre-ground coffee ground within past 7 days
Coffee flows too slow and coffee tastes bitter	Coffee grounds are too fine	Use coarser grounds
	Too much coffee in the filter	Reduce the tamped coffee amount
	Tamping force is too strong	Tamp between 15-20 kg of pressure
	Limescale in the water circuit	Descale as described in section 'Descaling'
No water comes out	This may be caused by an airlock in the water line	Run the "Hot Water" or "Steam" function to solve this problem
The portafilter is rusted and corroded	Prolonged contact with coffee residue or coffee liquid	Clean and dry it immediately after use
	Use of corrosive cleaning agents	Use mild or neutral cleaners - avoid harsh chemicals
	It may be corroded by the dishwasher	Don't wash it in dishwasher
No steam / hot water	The module has not reached working temperature	Allow time for system to heat up
	Water tank is empty	Add water
	Water tank is not locked in place	Check and reposition water tank
	Limescale in the water circuit	Descale as described in section 'Descaling'

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Causes	Solutions
No steam / hot water	Steam wand spout is blocked	Use tip pin or needle to clean the steam releasing hole
	STEAM/HOT WATER dial is not in the correct position	Operate as per instructed
	Steam function has been used for more than 2 minutes	Stop using steam function at least 1 minute
Coffee is not hot enough	Loss of coffee temperature during and after extraction	Pre-heat cups, group head and portafilter
	Milk is not hot enough (if milk involved in coffee making)	Extend milk frothing time. Minimize the time gap between espresso extraction and mixing
	Limescale in the water circuit	Refer to 'Care and Cleaning - Descaling'
Coffee leaks from the edges instead of from coffee spouts of portafilter	Coffee grounds are too fine	Use coarser grounds
	Too much coffee in the filter	Reduce the tamped coffee amount
	Tamping force is too strong	Tamp between 15-20 kg of pressure
	Portafilter is not locked in place	Ensure correct placement of portafilter
	Coffee grounds on the edge of the rim that affect full sealing	Remove excess ground coffee from the edge of the filter basket to ensure full seal
	Filter basket blockage	Clean the filter basket
Water leaking	Drip tray is full	Empty the drip tray
	Water tank is not locked in place	Check and reposition water tank
	Other causes	Contact VIOMI Customer Support
The unit is on but unable to operate	The machine features over-heat protection, when the protection takes over, it pauses working	Turn off the machine and disconnect its power source, allow it to cool for 30-60 minutes. If the problem still exists, please contact VIOMI Customer Support
Beeps twice when pressing the ON/OFF button	STEAM/HOT WATER Dial is not positioned on OFF position	Rotate STEAM/HOT WATER Dial to OFF position
Beeps five times when rotating STEAM/HOT WATER Dial to ON position	Heating up has not completed for milk frothing	Wait until Steam Button illuminates
	STEAM/HOT WATER Dial is operated during extraction or cleaning	Do not use STEAM/HOT WATER Dial during extraction or cleaning
Beeps three times when press any button	STEAM/HOT WATER Dial is not positioned on OFF position	Rotate STEAM/HOT WATER Dial to OFF position
All buttons flash at the same time	System malfunction	Contact VIOMI Customer Support

TECHNICAL PARAMETERS

Model Name: ES02E-02 / ES02UK-02	Power Source: 220-240 V~, 50 Hz / 60 Hz
Rated Power: 1350 W	Net Weight: 3.7 kg
Housing: SUS430	Unit Size (D×W×H): 310×156×317 mm

WARRANTY

VIOMI Limited Product Warranty

VIOMI warrants that the product shall be free from defects in material and workmanship for a period of 2 years from the date of original purchase ("Limited Warranty Period"), provided the product was used in accordance with its use and care instructions (e.g., in the intended environment and under normal circumstances). *This limited warranty does not limit any statutory rights you may have under the consumer protection laws of your country of purchase. Where required by applicable national or regional legislation, the legal warranty period may be longer than the period stated above.

Your Limited Warranty Benefits

During the Limited Warranty Period and subject to this limited Warranty Policy, VIOMI will, in its sole and exclusive discretion, either (i) refund the purchase price if the purchase was made directly from the store authorized by VIOMI, (ii) repair any defects in material or workmanship, (iii) replace the product with another product of equal or greater value.

Who is Covered?

This limited warranty extends only to the original consumer purchaser of the product and is not transferable to any subsequent owner of the product, regardless of whether the product transferred ownership during the specified term of the limited warranty. The original consumer purchaser must provide verification of the defect or malfunction and proof of the date of purchase to claim the Limited Warranty Benefits.

Be Aware of Unauthorized Dealers or Sellers

This limited warranty does not extend to products purchased from unauthorized dealers or sellers. VIOMI limited warranty only extends to products purchased from authorized dealers or sellers that are subject to VIOMI quality controls and have agreed to follow its quality controls. Please be aware, products purchased from an unauthorized website or dealer may be counterfeit, used, defective, or may not be designed for use in your country. You can protect yourself and your products by making sure you only purchase from VIOMI or its authorized dealers.

If you have any questions about a specific seller, or if you think you may have purchased your product from an unauthorized seller, please contact our Customer Support Team.

WARRANTY

What's Not Covered?

- Normal wear and tear, including normal wearing parts, such as water tank, portafilter and power cord.
- If the proof-of-purchase has been altered in any way or is made illegible.
- If the model number, serial number or production date code on the product has been altered, removed or made illegible.
- If the product has been modified from its original condition.
- If the product has not been used in accordance with directions and instructions in the user manual.
- Damages caused by connecting peripherals, additional equipment or accessories other than those recommended in the user manual.
- Damages or defects caused by accident, abuse, misuse, or improper or inadequate maintenance.
- Damages or defects caused by service or repair of the product performed by an unauthorized service provider or by anyone other than VIOMI or its authorized service providers.
- Damages or defects occurring during commercial use, rental use, or any use for which the product is not intended.
- If the unit has been damaged, including but not limited to damage by animals, lightning, abnormal voltage, fire, natural disaster, transportation, dishwasher, or water (unless the user manual expressly states that the product or accessory is dishwasher-safe or washable).
- Incidental and consequential damages.
- Damages or defects exceeding the cost of the product.

Changes to this policy

- We may change the terms and availability of this limited warranty at our discretion, but any changes will not be retroactive.
- The exclusions and limitations set out above are intended to be applied only to the fullest extent permitted by the applicable law of your jurisdiction.

CUSTOMER SUPPORT

If you have any questions or concerns about your new product, please contact our helpful Customer Support Team.

To make a warranty claim, please contact our EU Customer Support team with your proof of purchase (e.g., order number) and a detailed description of the issue:

Email: eu.support@viomi.com

Tel: +44 (844) 7042998 (EU)



EU Declaration of Conformity

We, Foshan Viomi Electrical Technology Co., Ltd., hereby, declare that this equipment is in compliance with the applicable Directives and European Norms, and amendments.



WEEE Information

All products bearing this symbol are waste electrical and electronic equipment (WEEE as in directive 2012/19/EU) which should not be mixed with unsorted household waste. Instead, you should protect human health and the environment by handing over your waste equipment to a designated collection point for the recycling of waste electrical and electronic equipment, appointed by the government or local authorities. Correct disposal and recycling will help prevent potential negative consequences to the environment and human health. Please contact the installer or local authorities for more information about the location as well as terms and conditions of such collection points.

Manufacturer: Guangdong Lizi Technology Co., Ltd.

Address: 3rd Floor, No. 7, Industrial Road, Licun Village, Lunjiao Town, Shunde District, Foshan City, Guangdong Province, P.R. China

<https://www.viomi.com>

E-mail: eu.support@viomi.com

EU Tel: +44 (844) 7042998 (EU)

Production Date: See box

Made in China

User Manual Version: V1.0

L'âme du grain, la science de la source

Chez VIOMI, nous savons qu'une bonne tasse de café se compose à 98 % d'eau.

Depuis plus d'une décennie, VIOMI se consacre à une seule chose : maîtriser l'eau. Des systèmes avancés de purification par osmose inverse aux appareils électroménagers fonctionnant à l'eau, nous nous sommes spécialisés dans la maîtrise de la façon dont l'eau s'écoule, transporte les minéraux et influence le goût et la qualité de tout ce qu'elle touche.

Cet engagement a façonné notre philosophie « centrée sur l'eau » : la conviction que l'eau n'est pas seulement un ingrédient, mais le fondement d'une expérience domestique plus saine et plus intelligente. En concevant des appareils adaptés à notre philosophie de l'eau, VIOMI réinvente la manière dont les produits du quotidien peuvent offrir un meilleur goût, une meilleure santé et une meilleure qualité de vie.

Nous savons qu'une eau de mauvaise qualité peut gâcher même les meilleurs grains de café du monde. Toutefois, lorsque l'eau pure rencontre l'ingénierie de précision, il se produit quelque chose d'extraordinaire.

C'est pourquoi nous n'avons pas simplement conçu une machine à café : nous avons créé un outil d'extraction professionnel pensé par des experts de l'eau.

Bien que la filtration ait lieu avant que l'eau n'entre dans la machine, l'esprit de VIOMI est présent dans chaque tasse que vous préparez. Cette machine a été intelligemment pensée pour fonctionner en parfaite harmonie avec l'eau purifiée, et garantir que chaque bar de pression et chaque degré de température respectent à la fois la pureté de l'eau et la complexité du grain.

Nous pensons qu'un espresso de qualité professionnelle ne devrait pas être un mythe. En combinant notre connaissance approfondie de la science de l'eau à l'art de la préparation, nous avons mis au point une machine qui offre un café équilibré, riche et de qualité café d'établissement, d'une simple pression sur un bouton.

Bienvenue au VIOMI Coffee Lab. Vous apportez l'eau et les grains - nous apportons la précision.

Ensemble, préparons la tasse parfaite.

TABLE DES MATIÈRES

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	19
PRÉPARATION DE L'APPAREIL	20
Déballage	20
Présentation de votre machine à espresso	21
UTILISATION DE VOTRE MACHINE À ESPRESSO	22
Avant la première utilisation	22
Mise en place de l'appareil	22
Préparation du café	24
Café chaud	25
Préparation du café avec les capsules Nespresso	26
Cold Brew	26
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	28
DÉPANNAGE	29
PARAMÈTRES TECHNIQUES	32
GARANTIE	32

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT UTILISATION



Important : Afin de limiter les risques d'incendie, d'explosion, d'électrocution ou de blessure pendant l'utilisation de votre machine à espresso, veuillez appliquer ces consignes de sécurité importantes :

- Avant utilisation, vérifiez que la tension de la prise murale correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de la cafetière.
- Veillez à brancher l'appareil à un courant de masse.
- Surveillez étroitement l'appareil lorsqu'il est utilisé à proximité d'enfants.
- Afin d'éviter tout risque de choc électrique en cas d'incendie, ne plongez **pas** le cordon d'alimentation et la fiche dans l'eau ou tout autre liquide ; n'endommagez **pas**, ne pliez pas excessivement et n'étirez **pas** le cordon d'alimentation. Ne placez **pas** d'objets lourds sur le cordon.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, la fiche ou la machine dans l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez **pas** l'appareil dans un environnement à haute température, à champ magnétique élevé ou humide. Ne posez **pas** la machine à café sur une surface chaude, à proximité d'une source de chaleur ou d'autres appareils électriques, tels qu'un réfrigérateur.
- N'allumez **pas** la machine si le cordon ou la fiche est endommagé, si la machine à café est hors service ou endommagée de quelque manière que ce soit ; renvoyez-la au centre de service agréé le plus proche pour inspection et entretien ou contactez le fournisseur.
- Veuillez utiliser des accessoires d'origine.
- Cette machine est uniquement destinée à la préparation de café ; il n'est pas **pas** destiné à être utilisé à d'autres fins. Placez-la dans un environnement sec.
- Posez la machine sur une surface plane ou une table. Ne laissez **pas** le cordon d'alimentation pendre du bord de la table ou du plan de travail.
- Ne laissez **pas** le cordon pendre du bord de la table ou du plan de travail.
- Ne touchez **pas** directement les parties chaudes de la surface lorsque vous utilisez la machine.
- Nettoyez et entretenez régulièrement les pièces pour garantir la qualité du café et prolonger la durée de vie de la machine.
- Ne déplacez **pas** la machine et ne coupez pas l'alimentation lorsqu'elle est en marche.
- Ne faites **pas** fonctionner la machine sans eau.
- Pour des raisons de sécurité, veuillez lire attentivement les instructions avant utilisation afin d'en comprendre le bon usage.
- Ne lavez **pas** la machine ni le cordon d'alimentation à l'eau ou avec d'autres liquides.
- La machine est réservée à usage domestique uniquement. Ne donc **pas** l'utiliser à l'extérieur.
- Avant la première utilisation, faites fonctionner la machine deux fois avec de l'eau propre pour éliminer les odeurs.
- Conservez cette notice pour pouvoir le consulter ultérieurement.
- Ne placez pas la machine dans un meuble pendant son utilisation.
- Le nettoyage et l'entretien de cet appareil électroménager ne doivent pas être entrepris par des enfants s'ils ne sont pas surveillés.
- Ce produit peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils sont supervisés ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans, et sous la supervision d'un adulte. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Les appareils électroménagers peuvent être utilisés par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, si elles sont supervisées ou si des instructions concernant l'utilisation d'une manière sûre de l'appareil électroménager leur ont été données et qu'elles comprennent les dangers impliqués.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil électroménager.
- **Avertissement** : une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures. La surface de l'élément chauffant est sujette à une chaleur résiduelle après utilisation.
- APPAREIL À USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes ayant une qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Ne pas immerger l'appareil dans un liquide.

LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT UTILISATION

Électricité

Pour votre sécurité, branchez correctement cet appareil doit.

Branchez toujours l'appareil sur une source appropriée pour sa tension nominale, 220-240 V~, 50 Hz / 60 Hz. Cela garantit des performances optimales et évite la surcharge des circuits électriques, ce qui pourrait entraîner un risque d'incendie dû à la surchauffe des fils.

Évitez l'utilisation de rallonges électriques. Elles pourraient surchauffer et présenter un risque d'incendie. Toutefois, si l'utilisation d'une rallonge s'avère nécessaire :

- Utilisez uniquement une rallonge équipée d'une fiche avec mise à la terre.
- La puissance nominale indiquée sur la rallonge doit être égale ou supérieure à celle de cet appareil.
- Elle doit être positionnée de manière à ne pas pendre au-dessus du comptoir ou de la table, où elle pourrait être tirée intentionnellement par des enfants.

Réparez ou remplacez immédiatement tout cordon d'alimentation effiloché ou endommagé. N'utilisez **pas** de cordon présentant des fissures ou des traces d'usure sur toute sa longueur ou à l'une de ses extrémités.

PRÉPARATION DE L'APPAREIL

Déballage

 **Important** : Ne jamais retirer les étiquettes de sécurité, d'avertissement ou d'information apposées sur votre machine à espresso.

- Retirez le ruban adhésif et toutes les étiquettes de votre machine à espresso avant de l'utiliser (à l'exception des étiquettes mentionnées ci-dessus).
- N'utilisez **pas** d'outils tranchants, d'alcool, de liquides inflammables ou de produits nettoyants agressifs pour décoller le ruban adhésif ou dissoudre la colle. Ces produits peuvent rayer la surface de votre machine à espresso.

PRÉPARATION DE L'APPAREIL

Présentation de votre machine à espresso



A1. Plateau à tasses

Pour poser temporairement les tasses uniquement

A2. Panneau de commande tactile

Réactif et facile à utiliser

A3. Tête d'extraction

A4. Bac d'égouttage amovible

Où vous placez la tasse pour l'extraction

A5. Réservoir d'eau amovible

Capacité maximale de 1,1 L

A6. Sélecteur Vapeur / Eau chaude

Permet de passer entre les modes vapeur, eau chaude et veille

A7. Buse vapeur / eau chaude

Réglable pour un moussage du lait facile et de qualité, avec manchon isolant thermique

ACCESSOIRES

B1. Cuillère doseuse & tasseur

B2. Filtre pour 2 tasses

B3. Filtre pour 1 tasse

B4. Porte-filtre

B5. Porte-filtre (compatible avec les capsules Nespresso Original)

C1. Cold Brew

Quantité par défaut : 70 ml

C2. Espresso x 2

Quantité par défaut : 80 ml

C3. Espresso

Quantité par défaut : 50 ml

C4. Interrupteur principal (ON/OFF)

C5. Americano

Quantité par défaut : 120 ml

C6. Custom

Personnalisez le volume d'extraction ou utilisez le volume pré-réglé, par défaut 50 ml

C7. Clean

Lancement du programme d'auto-nettoyage

C8. Steam

Moussage du lait

PRÉPARATION DE L'APPAREIL

Technologie Thermoblock

Le Thermoblock chauffe rapidement et réduit le temps de préchauffage à moins d'une minute. Elle fournit une eau chaude stable et constante à la température préréglée pour une extraction et un moussage du lait optimaux.

Pré-infusion à basse pression

La pré-infusion imprègne délicatement le café moulu pour éviter la formation de canaux, ce qui garantit un espresso parfaitement équilibré, au goût intense et à la crème onctueuse dans chaque tasse.

Programmable pour une utilisation facile

Le volume d'extraction est programmable pour des résultats faciles et constants (pour la préparation de café chaud uniquement).

Buse à vapeur de niveau barista

Fabriquée en acier inoxydable avec une rotation à 360° et une buse à mousse amovible, elle est conçue pour une texturation professionnelle du lait.

UTILISATION DE VOTRE MACHINE À ESPRESSO

Avant la première utilisation

1. Retirez tous les films protecteurs et étiquettes de protection (à l'exception des étiquettes d'avertissement ou de sécurité) de votre machine à espresso ;
2. Retirez le panier-filtre du porte-filtre (B4) : Alignez le point situé sur la paroi du porte-filtre avec l'encoche sur le rebord du porte-filtre (située au-dessus de la jointure de la poignée). Soulevez ensuite le porte-filtre vers le haut pour le retirer ;
3. Lavez les pièces amovibles et les accessoires : Réservoir d'eau (A5), porte-filtre (B4, B5), porte-filtres (B2, B3), à l'eau chaude et au liquide vaisselle. Rincez-les et séchez-les soigneusement ;
4. Essuyez le bac d'égouttage et l'extérieur de la machine avec un chiffon doux et humide. Assurez-vous que toutes les surfaces sont complètement sèches.



Important: Ne plongez jamais la machine, le cordon ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.

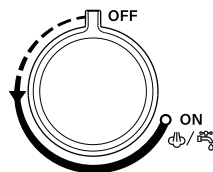


Remarque: Nettoyez toujours les pièces et les accessoires à la main. Ils ne passent pas au lave-vaisselle.

Mise en place de l'appareil

Positionnement de la machine

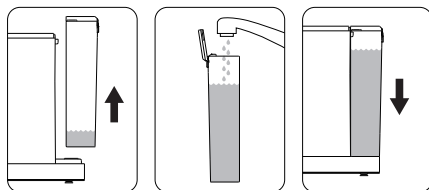
- Placez la machine sur une surface sèche, stable et plane.
- Mettez le bouton Vapeur/Eau chaude en position **OFF**.



UTILISATION DE VOTRE MACHINE À ESPRESSO

Remplissage du réservoir d'eau

1. Retirez le réservoir d'eau (A5) en le tirant vers le haut ;
2. Ouvrez le couvercle et remplissez le réservoir avec de l'eau propre et fraîche, en veillant à ne pas dépasser le niveau MAX ;
3. Remettez le réservoir dans l'appareil en appuyant légèrement pour ouvrir la valve située au bas du réservoir ;
4. Plus simplement, le réservoir peut également être rempli sans être retiré, en versant l'eau directement à partir d'une carafe.



Important: Retirer le bouchon rouge à la base du réservoir d'eau avant la première utilisation. N'utilisez jamais l'appareil sans eau dans le réservoir ni sans le réservoir.



Remarque: Vérifiez toujours le niveau d'eau avant utilisation et changez l'eau quotidiennement. Nous recommandons d'utiliser de l'eau fraîche, froide ou à température ambiante, NE PAS utiliser d'eau chaude ni d'autres liquides. Maintenez toujours le réservoir d'eau propre.

Rinçage des circuits internes



Remarque: Avant la première utilisation, les circuits internes de la machine doivent être rincés. Procédez comme suit :

1. Retirez le réservoir d'eau (A5) en le tirant vers le haut et remplissez-le avec de l'eau propre et fraîche jusqu'au niveau **MAX**. Remettez le réservoir dans l'appareil ;
2. Assurez-vous que le bac d'égouttage (A4) est bien en place sur la machine ;
3. Placez un récipient de 500 ml sous la tête d'extraction (A3) et la buse à vapeur (A7) ;
4. Branchez l'appareil à la prise secteur. Appuyez sur l'interrupteur principal (C4) ;
5. Appuyez sur le bouton **Espresso** (C3) pour faire circuler de l'eau chaude dans le système d'extraction. Attendez que la machine chauffe avant que l'eau ne commence à couler ;
6. Tournez le sélecteur Vapeur/Eau chaude (A6) sur **ON**. Faites couler de l'eau dans le système d'eau chaude pendant 10 secondes, puis remettez le sélecteur sur **OFF** ;
7. Appuyez sur le bouton **Steam** (C8) pour chauffer le système de vapeur (cela prend environ 30 secondes) ;
8. Une fois le chauffage terminé (l'icône **Steam** s'allume), tournez le sélecteur Vapeur/Eau chaude (A6) sur **ON**. Faites circuler la vapeur dans le système pendant 10 secondes, puis remettez le sélecteur sur **OFF** ;
9. Répétez les étapes 5 à 8 plusieurs fois jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit vide. Votre machine à espresso est maintenant prête à être utilisée.



Remarque : Nous vous recommandons également de rincer les circuits internes si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période.

Conseils du barista : L'eau filtrée est toujours une option de qualité. L'eau, débarrassée de ses impuretés et de ses odeurs, est parfaite pour les boissons à base de café.

Le plaisir de préparer un espresso ne réside pas seulement dans la qualité de la tasse de café elle-même, mais aussi dans le parcours qui mène à devenir un barista professionnel. Prenez le temps d'expérimenter différentes tailles de mouture, pressions de tassage et méthodes d'extraction. Le moussage du lait et le latte art nécessitent également de la pratique. Avec le temps, vous trouverez la recette qui vous convient et deviendrez votre propre barista professionnel.

UTILISATION DE VOTRE MACHINE À ESPRESSO

Préparation du café

Mouture du café

La finesse de la mouture influe sur la vitesse à laquelle l'eau traverse le café moulu pendant l'extraction et sur la saveur de l'espresso. Si la mouture est trop fine, l'eau s'écoule trop lentement pendant l'extraction, le café sera surextrait et l'espresso aura un goût amer. À l'inverse, si la mouture est trop grossière, l'eau s'écoule trop rapidement pendant l'extraction, le café sera sous-extrait et l'espresso aura un goût insipide.



Choisissez des grains frais : Utilisez des grains d'espresso fraîchement torréfiés (évités les grains caramélisés) et vérifiez la date de torréfaction — l'idéal est entre 0 et 20 jours.

Achetez en petites quantités : Achetez vos grains de café localement et en petites quantités afin de réduire le temps de stockage et de préserver leur fraîcheur.

Conservez-les correctement : Conservez les grains dans un récipient frais, sombre et sec - sous vide si possible - pour préserver leur saveur.

Tenez compte du type de grains : Les préférences en matière de café sont personnelles, mais les grains d'Arabica sont largement recommandés pour leur équilibre entre acidité, amertume et arôme, ainsi que pour leur richesse en lipides et en sucres.

Dosage et tassage du café

1. Placez un filtre (B2 ou B3) dans le porte-filtre (B4) ;
2. Pour préparer un seul café, versez une cuillère doseuse rase (B1) de café moulu (environ 7 g) dans le filtre pour une tasse (B3). Pour préparer deux cafés, versez deux cuillères doseuses légèrement remplies (environ 7+7 g) de café moulu dans le filtre pour deux tasses (B2). Remplissez le filtre petit à petit pour éviter que le café moulu ne déborde ;



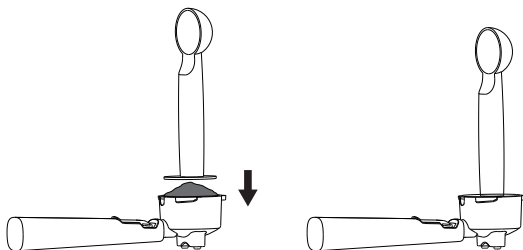
Important : Pour un fonctionnement correct, avant de remplir le filtre de café moulu, assurez-vous qu'il ne reste aucun résidu de café dans le filtre depuis la dernière utilisation.

3. Tapotez le porte-filtre (B4) sur la table plusieurs fois pour répartir uniformément le café ;
4. Tassez fermement le café moulu en exerçant une pression de 10 à 20 kg. Un bon tassage du café moulu est essentiel pour obtenir un bon espresso. Si vous tassez trop fort, le café s'écoulera lentement et sera fort. Si vous tassez trop légèrement, le café s'écoulera rapidement et sera faible.



Remarque : Lors de la première utilisation, il est recommandé de préparer 4 à 5 espressos pour calibrer les réglages idéaux.

Conseils du barista : Pour mesurer la quantité de café tassé, le bord supérieur du café tassé doit être 2 à 3 mm plus bas que le bord du porte-filtre (B4), comme indiqué sur l'illustration ci-dessous :



UTILISATION DE VOTRE MACHINE À ESPRESSO

Café chaud

Préchauffage du système d'extraction

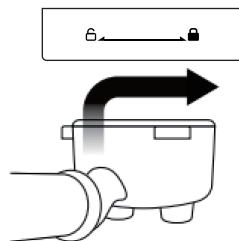
Vous disposez désormais d'un porte-filtre contenant du café tassé, mais avant de le placer dans la tête d'extraction (A3), faites passer un bref jet d'eau chaude dans le système d'extraction en appuyant sur le bouton **Espresso** (C3). Cela permet de préchauffer le système pour une extraction plus efficace et plus homogène.

i Conseils du barista : Pour un espresso plus chaud, nous vous recommandons de préchauffer vos tasses avant de préparer le café en les rinçant avec un peu d'eau chaude pendant ce cycle de préchauffage.

Mise en place du porte-filtre

Alignez la poignée du porte-filtre (B4) avec le repère  sur la tête d'extraction (A3). Soulevez le porte-filtre (B4) à la verticale pour l'enclencher, puis tournez la poignée vers la droite jusqu'à ce qu'elle soit alignée sur le  repère. Une fois correctement verrouillé, la poignée doit être perpendiculaire au panneau de commande.

i Remarque : Une force supplémentaire peut être nécessaire pour verrouiller le porte-filtre dans la sortie de café lors des premières utilisations.



PRÉ-INFUSION AUTOMATIQUE À BASSE PRESSION

La machine pré-imprègne la pastille de café à basse pression avant d'appliquer la pression d'extraction complète. Cela empêche l'eau de créer des « chemins préférentiels » (canalisation) à travers le café moulu, garantissant ainsi un espresso équilibré, riche et reproductible, plutôt qu'un espresso amer ou acide.

Après qu'une quantité d'eau définie a été infusée dans le café moulu tassé au début, l'infusion d'eau s'interrompt pendant 3 secondes, afin de permettre au café de s'imprégner avant qu'un débit d'eau et une pression constants ne soient appliqués.

Préparation du café

1. Placez la ou les tasses sous les becs du porte-filtre ;
2. En fonction de la taille du filtre, appuyez sur l'un des boutons suivants pour lancer l'extraction (pré-infusion et infusion) : **Espresso**, **Espresso x 2**, **Americano** ou **Custom**;
3. L'extraction s'arrête automatiquement lorsque la quantité prédéfinie est atteinte. Les quantités pré-réglées par défaut sont :
 - a. **Espresso**: env. 50 ml
 - b. **Espresso x 2**: env. 80 ml
 - c. **Americano**: env. 120 ml
 - d. **Custom**: votre volume pré-réglé
4. Pendant l'extraction du café, vous pouvez à tout moment interrompre le débit en appuyant sur le bouton de café précédemment sélectionné.

! Attention : Afin d'éviter les éclaboussures, ne retirez jamais le porte-filtre (B4) pendant l'écoulement du café. Attendez toujours quelques secondes après l'écoulement. Un retrait forcé peut entraîner des fuites d'eau chaude ou de vapeur, pouvant causer des blessures.

i Remarque : La quantité et la saveur de l'espresso peuvent varier en fonction de la mouture, de la dose de café et de la pression de tassage. Expérimentez différents réglages pour trouver votre goût.

Conseils du barista : Pour obtenir un espresso particulièrement crémeux, placez la ou les tasses aussi près que possible des becs verseurs.

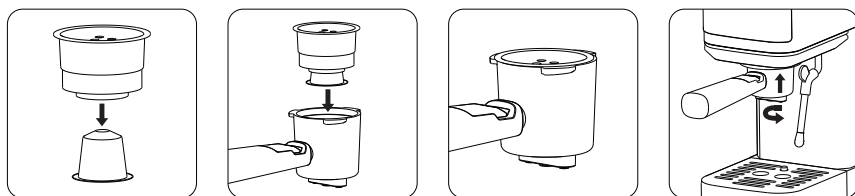
UTILISATION DE VOTRE MACHINE À ESPRESSO

Préparation du café avec les capsules Nespresso*

- Insérez la capsule dans l'adaptateur à capsule et appuyez fermement. Placez l'adaptateur de capsule dans le porte-capsule, puis fixez le porte-capsule dans la machine en le tournant vers la droite jusqu'au verrouillage ;
- Appuyez sur le bouton ESPRESSO (C3) et attendez un instant que le café commence à couler ;
- Cette machine est compatible avec les capsules de type Nespresso*. Utilisez toujours la fonction du bouton ESPRESSO (C3) pour obtenir les meilleurs résultats ;
- Tournez le porte-filtre métallique vers la gauche pour le détacher, puis jetez la capsule usagée ;
- Laissez tous les composants refroidir complètement, puis rincez-les sous l'eau courante.

*Nespresso Original est une marque déposée tierce, sans lien avec VIOMI.

Remarque : À utiliser uniquement avec les capsules de la gamme Original.



Cold Brew

Préparation du café glacée

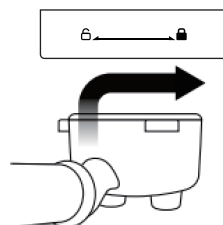
Remplissez le réservoir d'un mélange suffisant d'eau fraîche et de glaçons. Idéalement, la glace ne doit pas fondre dans les 10 minutes qui suivent afin de maintenir une température d'extraction optimale.

Refroidissement du circuit de café

Pour garantir un circuit froid, avant de préparer un café froid, placez un récipient suffisamment grand sous le porte-filtre et faites couler un peu d'eau froide à travers le système d'extraction en appuyant sur le bouton **Cold Brew** (C1). Si vous venez de préparer un espresso chaud, faites couler plus longtemps pour refroidir suffisamment le système. Cela prépare le système pour une extraction à basse température.

Mise en place du porte-filtre

Alignez la poignée du porte-filtre (B4) avec le repère  sur la tête d'extraction (A3). Soulevez le porte-filtre (B4) à la verticale pour l'englober, puis tournez la poignée vers la droite jusqu'à ce qu'elle soit alignée sur le repère . Une fois correctement verrouillé, la poignée doit être perpendiculaire au panneau de commande.



Préparation du café

1. Placez la ou les tasses sous les becs du porte-filtre (B4) ;
2. Appuyez sur le bouton **Cold Brew** (C1) pour lancer l'extraction (pré-infusion et infusion) ;
3. L'extraction s'arrête automatiquement lorsque la quantité préréglée est atteinte ;
4. Pendant l'extraction du café, le débit peut être interrompu à tout moment, si vous appuyez sur le bouton **Cold Brew** (C1).

 **Remarque :** La quantité de café froid extraite est fixe. Pour un goût plus intense, utilisez le filtre 2 tasses afin d'augmenter la dose de café moulu. La quantité et la saveur de l'espresso peuvent varier en fonction de la mouture, de la dose de café et de la pression de tassage. Expérimentez différents réglages pour trouver votre goût.

UTILISATION DE VOTRE MACHINE À ESPRESSO

Moussage du lait



Attention : Faites toujours preuve de prudence lorsque vous utilisez la fonction Vapeur/Eau chaude.

Ne touchez pas les composants métalliques (en particulier la buse vapeur/eau chaude (A7)) pendant l'utilisation, et ne dirigez jamais la buse de vapeur vers vous-même ou vers toute autre personne, car elle devient extrêmement chaude. Utilisez le manchon résistant à la chaleur pour ajuster l'angle de la buse de vapeur si nécessaire. Ne laissez jamais la machine sans surveillance pendant qu'elle libère de l'eau chaude ou de la vapeur.

1. Appuyez sur le bouton **Steam** (C8) pour préchauffer le système ;
2. Pendant ce temps, remplissez un pichet à mousse de lait avec environ 100 ml de lait pour un cappuccino. Pour plus d'un cappuccino, répétez les opérations suivantes. Lorsque vous choisissez la taille du pichet, tenez compte du fait que le volume du lait double ou triple ;
3. Tournez le sélecteur Vapeur/Eau chaude (A6) sur **ON**. Un peu d'eau peut s'évacuer avant que la vapeur ne devienne stable. Remettez le sélecteur sur **OFF** ;
4. Placez le pichet contenant le lait sous le mousseur ;
5. Plongez la buse vapeur/eau chaude (A7) dans le pichet de lait à 1-2 cm sous la surface du lait, en la positionnant près de 3 heures (côté droit) ou 9 heures (côté gauche) du pichet, et maintenez-la à environ 1-2 cm de la paroi du pichet, ce qui crée un tourbillon dans le liquide. Remettez rapidement le sélecteur sur **ON**. La durée entre le moment où vous mettez sur **OFF** et celui où vous remettez sur **ON** (pause vapeur) ne doit pas dépasser 8 secondes ;
6. Une fois la température (idéalement 60-65 °C) et la texture souhaitée atteintes, arrêtez la vapeur et remettez le sélecteur sur **OFF**. Retirez le pichet à lait et dirigez la buse à vapeur vers le bac d'égouttage. Nettoyez l'extérieur de la buse vapeur/eau chaude (A7) à l'aide d'un chiffon humide. Purgez la conduite d'eau interne en tournant le sélecteur sur **ON** pendant 3 secondes, puis remettez-le sur **OFF**.



Remarque : Vous ne devez pas produire de vapeur pendant plus de 120 secondes. Pour des raisons d'hygiène, nettoyez la buse vapeur/eau chaude (A7) après chaque utilisation.

Conseils pour un cappuccino parfait :

1. **Utilisez de préférence du lait frais.** Pour obtenir une mousse dense et homogène, utilisez du lait écrémé ou demi-écrémé réfrigéré (environ 5 °C) ;
2. Faites mousser le lait, éliminez les bulles en faisant tourner le pichet : couvrez le haut du pichet d'une main, tapotez doucement le fond du pichet sur une surface plane et faites tourner le lait moussé ;
3. Pour obtenir un goût homogène, travaillez rapidement après avoir fait mousser le lait afin de mélanger le café et le lait moussé avant que la micro-mousse ne commence à se séparer ;
4. Pour préparer plusieurs cappuccinos, commencez par faire tous les cafés, puis préparez le lait moussé pour tous les cappuccinos à la fin.

Eau chaude

1. Assurez-vous que tout le panneau de commande est allumé avant d'utiliser l'eau chaude ;
2. Placez un récipient sous la buse vapeur/eau chaude (A7) ;
3. Tournez le sélecteur Vapeur/Eau chaude (A6) sur **ON** pour obtenir de l'eau chaude (par exemple, pour réchauffer des tasses ou préparer un americano). De l'eau chaude sortira de la buse vapeur/eau chaude (A7) ;
4. Tournez le sélecteur Vapeur/Eau chaude sur **OFF** pour arrêter l'écoulement d'eau chaude.



Remarque : Vérifiez que la quantité d'eau dans le réservoir (A5) est suffisante avant d'utiliser la fonction Vapeur/Eau chaude.

UTILISATION DE VOTRE MACHINE À ESPRESSO

Personnaliser la quantité d'espresso

Disponible uniquement pour le café chaud

1. Placez la ou les tasses sous les becs du porte-filtre ;
2. Appuyez et maintenez le bouton **Custom** (C6) pendant 3 secondes pour accéder au programme et lancer l'extraction ;
3. Appuyez sur le bouton **Custom** (C6) à tout moment pour arrêter l'extraction et mémoriser le volume extrait ;
4. La durée d'extraction personnalisée effective est de 15 à 60 secondes. Si l'arrêt intervient avant 15 secondes, la programmation ne sera pas enregistrée et l'appareil émettra deux bips brefs.



Attention : Afin d'éviter les éclaboussures, ne retirez jamais le porte-filtre (B4) pendant l'écoulement du café. Attendez toujours quelques secondes après l'écoulement. Un retrait forcé peut entraîner des fuites d'eau chaude ou de vapeur, pouvant causer des blessures.

Rétablir les paramètres par défaut

1. Éteignez l'appareil et débranchez-le (seul le bouton **ON/OFF** (C4) est allumé) ;
2. Appuyez et maintenez simultanément les boutons **Americano** (C5) et **Custom** (C6) pendant 3 secondes jusqu'à ce que tous les boutons s'allument une fois. L'appareil émet un bip ;
3. Le volume d'extraction de la fonction **Personnalisé** (C6) est réinitialisé.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Un nettoyage régulier permet de prolonger la durée de vie de votre machine et est essentiel pour obtenir un café au meilleur goût. Nettoyez régulièrement en fonction de la qualité de votre eau, mais pas plus de 3 mois entre chaque nettoyage.

Détartrage

Généralement, l'eau contient des minéraux qui peuvent s'accumuler à l'intérieur et sur de nombreux composants internes. Le tartre a un impact négatif sur les performances de l'appareil : il réduit le débit d'eau, affecte la température d'extraction, diminue la puissance et finit par altérer le goût du café. Nous recommandons de détartrer la machine tous les 2 à 3 mois ou avant une longue période d'inutilisation.



Remarque : Nous recommandons d'utiliser un détartrant à base d'acide citrique. Le non-respect des instructions de détartrage annule la garantie.



Important: Le détartrant acide peut irriter la peau et les yeux. Avant d'utiliser le détartrant, lisez les instructions et les mentions figurant sur l'emballage du produit et respectez les avertissements relatifs à la procédure à suivre en cas de contact avec la peau et les yeux.

1. Assurez-vous que la machine est branchée et en mode veille (tous les boutons sont allumés) ;
2. Préparez 1,1 L de solution détartrante, versez la solution détartrante dans le réservoir d'eau vide. Assurez-vous que le réservoir d'eau est correctement verrouillé en place ;
3. Retirez le porte-filtre de la tête d'extraction (A3) et placez un grand récipient sous la tête d'extraction (A3) et la buse vapeur/eau chaude (A7) ;
4. Appuyez sur le bouton **Clean** (C7) pour passer en mode nettoyage. Le bouton **Clean** (C7) clignote pendant le chauffage puis reste allumé lorsque le programme démarre ;
5. La solution détartrante commence à s'écouler de la tête d'extraction (A3) pendant 60 secondes maximum. Appuyez à nouveau sur le bouton **Clean** pour arrêter le nettoyage si nécessaire ;
6. Lorsque l'écoulement d'eau de la tête d'extraction s'arrête, tournez le sélecteur de vapeur/eau chaude

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

(A6) sur ON. Cela permettra de faire circuler le liquide détartrant dans le système de moussage du lait. Remettez le sélecteur sur OFF après 30 secondes ;

7. Répétez les étapes 4 à 6 jusqu'à ce que le liquide détartrant du réservoir soit épuisé. Vous devez maintenant procéder au rinçage ;
8. Videz le récipient utilisé pour recueillir le liquide détartrant et remplacez-le sous la tête d'extraction ;
9. Videz et rincez le réservoir d'eau (A5) sous l'eau courante, remplissez-le d'eau fraîche (1,1 litre) et remettez-le en place dans l'appareil ;
10. Répétez les étapes 4 à 6 pour éliminer les résidus de solution détartrante jusqu'à ce que l'eau du réservoir soit épuisée. Répétez le rinçage si nécessaire.

Nettoyage de la buse à vapeur

1. Après avoir fait mousser le lait, laissez la fonction vapeur activée pendant 4 à 5 secondes pour éliminer les résidus de lait de la buse et éviter qu'elle ne s'obstrue. Ensuite, enveloppez la buse avec un chiffon humide et essuyez les résidus pour éviter leur accumulation ;
2. Si la buse est obstruée par du lait séché, laissez-la refroidir. Utilisez ensuite une aiguille de nettoyage pour la déboucher, puis lancez la fonction « eau chaude » ou « vapeur » pour rincer le système ;
3. Si la buse à vapeur est toujours obstruée, attendez qu'elle refroidisse complètement. Dévissez la buse et placez-la dans une tasse d'eau tiède avec un comprimé de nettoyage pour machine à espresso. Laissez tremper quelques minutes, puis utilisez à nouveau l'aiguille de nettoyage pour la déboucher. Enfin, activez la fonction « Eau chaude » ou « Vapeur » pour rincer soigneusement.

Nettoyage de la tête d'extraction

Retirez régulièrement les résidus de café de la tête d'extraction à l'aide d'une brosse, puis rincez à l'eau chaude en suivant les étapes ci-dessous.

1. N'insérez pas le porte-filtre ;
2. Placez une tasse vide sous la tête d'extraction ;
3. Appuyez sur le bouton **Espresso** pour lancer l'extraction ;
4. L'appareil s'arrêtera automatiquement une fois le processus d'extraction terminé.

AVERTISSEMENT : N'essayez pas de démonter la tête d'extraction. Cela endommagerait la tête d'extraction et entraînerait des fuites.

L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

DÉPANNAGE

Problème : Aucun écoulement de café lors de la première utilisation

Cause

De l'air piégé dans le circuit d'eau (poche d'air) peut empêcher la pompe d'amorcer l'eau lorsque la machine est utilisée pour la première fois ou après une longue période d'inutilisation.

Solution

1. Placez une tasse sous la buse vapeur.
2. Allumez la machine et sélectionnez la fonction « Steam ».
3. Tournez le bouton de vapeur sur la position « ON ».
4. Attendez environ 30 secondes jusqu'à ce que l'eau s'écoule régulièrement de la buse vapeur.
5. Ramenez le bouton de vapeur sur la position « OFF ».
6. Lancez de nouveau l'extraction du café.

DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Solutions
Bruit pendant l'utilisation	Bourdonnement constant pendant l'extraction de l'espresso	Il est normal que la machine émette un certain bruit pendant son utilisation. Aucune action requise
	Bruit de pompage pendant l'extraction de l'espresso, la distribution de vapeur et d'eau chaude	
	Différents bruits peuvent être entendus lors de la préparation de la mousse de lait	
Impossible d'allumer la machine	L'appareil n'est pas allumé ou n'est pas branché	Branchez l'appareil et mettez-le en marche.
	La tension de l'appareil n'est pas compatible	Assurez-vous que la tension est comprise entre 220 et 240 V~, 50 Hz / 60 Hz (norme européenne)
L'installation du porte-filtre sur la tête d'extraction nécessite beaucoup de force	Période initiale d'utilisation	Il est normal qu'une force supplémentaire soit nécessaire lors des premières utilisations
	Trop de café dans le filtre	Retirez l'excès de café moulu
Le café coule trop vite, est trop léger / sans crème	La mouture est trop grossière	Utilisez une mouture plus fine
	Pas assez de café dans le filtre	Augmentez la quantité de café tassé
	La pression exercée lors du tassage est insuffisante	Tassez en exerçant une pression comprise entre 15 et 20 kg
	Les grains de café ou le café moulu ne sont pas frais	Utilisez des grains frais torréfiés depuis moins de 20 jours, ou du café moulu depuis moins de 7 jours
Le café s'écoule trop lentement et a un goût amer	La mouture est trop fine	Utilisez une mouture plus grossière
	Trop de café dans le filtre	Réduisez la quantité de café tassé
	La pression de tassage est trop forte	Tassez en exerçant une pression comprise entre 15 et 20 kg
	Calcaire dans le circuit d'eau	Détartrez comme décrit dans la section « Détartrage »
L'eau ne s'écoule pas	Cela peut être dû à une poche d'air dans la conduite d'eau	Actionnez la fonction « Eau chaude » ou « Vapeur » pour résoudre ce problème
Le porte-filtre est rouillé et corrodé	Utilisation de produits nettoyants corrosifs	Nettoyez-le et séchez-le immédiatement après utilisation
	Contact prolongé avec des résidus de café ou du liquide de café	Utilisez des nettoyants doux ou neutres – évitez les produits chimiques agressifs
	Il peut être corrodé par le lave-vaisselle	Ne le lavez pas au lave-vaisselle
Pas de vapeur / d'eau chaude	Le module n'a pas atteint la température de fonctionnement	Laissez le temps au système de chauffer
	Le réservoir d'eau est vide	Ajoutez de l'eau
	Le réservoir d'eau n'est pas bien verrouillé	Vérifiez et repositionnez le réservoir d'eau
	Calcaire dans le circuit d'eau	Détartrez comme décrit dans la section « Détartrage »

DÉPANNAGE

FRANÇAIS

Problème	Causes possibles	Solutions
Pas de vapeur / d'eau chaude	L'embout de la buse à vapeur est bouché	Utilisez une pointe ou une aiguille pour nettoyer l'orifice de sortie de vapeur
	Le bouton STEAM/HOT WATER n'est pas dans la bonne position	Utilisez-le conformément aux instructions
	La fonction vapeur a été utilisée pendant plus de 2 minutes	Cessez d'utiliser la fonction vapeur pendant au moins 1 minute
Le café n'est pas assez chaud	Baisse de température du café pendant et après l'extraction	Préchauffez les tasses, la tête d'extraction et le porte-filtre
	Le lait n'est pas assez chaud (si du lait est utilisé dans la préparation du café)	Prolongez le temps de moussage du lait. Réduisez au minimum le délai entre l'extraction de l'espresso et le mélange
	Calcaire dans le circuit d'eau	Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage - Détartrage »
Le café s'écoule par les bords au lieu de sortir par les becs du porte-filtre	La mouture est trop fine	Utilisez une mouture plus grossière
	Trop de café dans le filtre	Réduisez la quantité de café tassé
	La pression de tassage est trop forte	Tassez en exerçant une pression comprise entre 15 et 20 kg
	Le porte-filtre n'est pas bien verrouillé	Assurez-vous que le porte-filtre est correctement positionné
	Des résidus de café sur le bord du porte-filtre empêchent une étanchéité parfaite	Retirez l'excès de café moulu du bord du porte-filtre pour garantir une étanchéité parfaite
	Porte-filtre bouché	Nettoyez le porte-filtre
Fuite d'eau	Le bac d'égouttage est plein	Videz le bac d'égouttage
	Le réservoir d'eau n'est pas bien verrouillé	Vérifiez et repositionnez le réservoir d'eau
	Autres causes	Contactez le service client VIOMI
L'appareil est allumé mais ne fonctionne pas	La machine est équipée d'une protection contre la surchauffe ; lorsque celle-ci se déclenche, la machine s'arrête de fonctionner	Éteignez la machine et débranchez-la, puis laissez-la refroidir pendant 30 à 60 minutes. Si le problème persiste, veuillez contacter le service client VIOMI
L'appareil émet deux bips lorsque vous appuyez sur le sélecteur ON/OFF	Le sélecteur VAPEUR/EAU CHAUDE n'est pas sur OFF	Tournez le sélecteur VAPEUR/EAU CHAUDE sur OFF
L'appareil émet cinq bips lorsque vous tournez le sélecteur VAPEUR/EAU CHAUDE sur ON	Le préchauffage pour le moussage du lait n'est pas terminé	Attendez que le sélecteur Steam s'allume
	Le sélecteur VAPEUR/EAU CHAUDE est actionné pendant l'extraction ou le nettoyage	N'utilisez pas le sélecteur VAPEUR/EAU CHAUDE pendant l'extraction ou le nettoyage
L'appareil émet trois bips lorsque vous appuyez sur n'importe quel bouton	Le sélecteur VAPEUR/EAU CHAUDE n'est pas sur OFF	Tournez le sélecteur VAPEUR/EAU CHAUDE sur OFF
Tous les boutons clignotent en même temps	Dysfonctionnement du système	Contactez le service client VIOMI

PARAMÈTRES TECHNIQUES

Nom de modèle : ES02E-02 / ES02UK-02	Source d'alimentation : 220-240 V~, 50 Hz / 60 Hz
Puissance nominale : 1350 W	Poids net : 3.7 kg
Boîtier : SUS430	Dimensions de l'appareil (P × L × H) : 310×156×317 mm

GARANTIE

Garantie limitée du produit VIOMI

VIOMI garantit que le produit est exempt de défauts matériels et de fabrication pendant une période de 2 ans à compter de la date d'achat initiale (« Période de garantie limitée »), à condition que le produit ait été utilisé conformément à ses instructions d'utilisation et d'entretien (par exemple, dans l'environnement prévu et dans des circonstances normales). *La présente garantie limitée ne restreint en rien les droits légaux dont vous pouvez bénéficier en vertu des lois sur la protection des consommateurs de votre pays d'achat. Lorsque la législation nationale ou régionale applicable l'exige, la période de garantie légale peut être plus longue que la période indiquée ci-dessus.

Avantages de votre garantie limitée

Pendant la période de garantie limitée et sous réserve de la présente Politique de garantie limitée, VIOMI, à sa seule et exclusive discrétion, s'engage à (i) rembourser le prix d'achat si l'achat a été effectué directement auprès d'un magasin agréé par VIOMI, (ii) réparer tout défaut de matériau ou de fabrication, ou (iii) remplacer le produit par un autre produit de valeur égale ou supérieure.

Personnes couvertes

La présente garantie limitée s'étend uniquement à l'acheteur consommateur initial du produit et n'est pas transférable à tout propriétaire ultérieur du produit, que le produit ait changé de propriétaire pendant la durée spécifiée de la garantie limitée ou non. L'acheteur consommateur initial doit fournir une preuve du défaut ou du dysfonctionnement, ainsi qu'une preuve de la date d'achat, pour bénéficier des avantages de la garantie limitée.

Méfiance vis-à-vis des revendeurs ou vendeurs non agréés

La présente garantie limitée ne s'applique pas aux produits achetés auprès de revendeurs ou vendeurs non agréés. La garantie limitée de VIOMI ne s'applique qu'aux produits achetés auprès de revendeurs ou vendeurs agréés, soumis aux contrôles qualité de VIOMI et ayant accepté de s'y conformer. Il est à noter que les produits achetés sur un site Web ou auprès d'un revendeur non agréé peuvent être contrefaits, d'occasion, défectueux ou ne pas être conçus pour être utilisés dans votre pays. Vous pouvez vous protéger et protéger vos produits en veillant à acheter uniquement chez VIOMI ou chez ses revendeurs agréés.

Si vous avez des questions concernant un vendeur en particulier, ou si vous pensez avoir acheté votre produit auprès d'un vendeur non agréé, veuillez contacter notre service clientèle.

GARANTIE

Ce qui n'est pas couvert

- Usure normale, y compris les pièces d'usure normales, telles que le réservoir d'eau, le porte-filtre et le cordon d'alimentation.
- Si la preuve d'achat a été altérée de quelque manière que ce soit ou est illisible.
- Si le numéro de modèle, le numéro de série ou le code de date de production figurant sur le produit a été modifié, supprimé ou rendu illisible.
- Si le produit a été modifié par rapport à son état d'origine.
- Si le produit n'a pas été utilisé conformément aux directives et instructions figurant dans le manuel d'utilisation.
- Les dommages causés par la connexion de périphériques, d'équipements supplémentaires ou d'accessoires autres que ceux recommandés dans le manuel d'utilisation.
- Les dommages ou défauts causés par un accident, une utilisation abusive, une mauvaise utilisation ou un entretien inadéquat ou insuffisant.
- Les dommages ou défauts causés par l'entretien ou la réparation du produit par un prestataire de services non agréé ou par toute personne autre que VIOMI ou ses prestataires de services agréés.
- Les dommages ou défauts survenant lors d'une utilisation commerciale, d'une location ou de toute autre utilisation non conforme à la destination du produit.
- Si l'appareil a été endommagé, y compris, mais sans s'y limiter, par des animaux, la foudre, une tension anormale, un incendie, une catastrophe naturelle, le transport, un lave-vaisselle ou de l'eau (sauf si le manuel d'utilisation indique expressément que le produit ou l'accessoire peut être lavé au lave-vaisselle ou à l'eau).
- Les dommages accessoires et indirects.
- Les dommages ou défauts dépassant le coût du produit.

Modifications de cette politique

- Nous pouvons modifier les conditions et la disponibilité de cette garantie limitée à notre discrétion, mais aucune modification ne sera rétroactive.
- Les exclusions et limitations énoncées ci-dessus sont destinées à s'appliquer dans toute la mesure permise par la loi applicable de votre juridiction.

SERVICE CLIENTÈLE

Si vous avez des questions ou des préoccupations concernant votre nouveau produit, veuillez contacter notre service clientèle qui se fera un plaisir de vous aider.

Pour faire une réclamation au titre de la garantie, veuillez contacter notre service clientèle de l'UE en fournissant votre preuve d'achat (par exemple, le numéro de commande) ainsi qu'une description détaillée du problème :

E-mail : eu.support@viomi.com

Tél. : +44 (844) 7042998 (UE)



Déclaration de conformité pour l'Union européenne

Par la présente, nous, Foshan Viomi Electrical Technology Co., Ltd., déclarons que cet équipement est conforme aux directives et normes européennes applicables, ainsi qu'à leurs amendements.



Informations DEEE

Tous les produits portant ce symbole deviennent des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE dans la Directive européenne 2012/19/UE) qui ne doivent pas être mélangés aux déchets ménagers non triés. Vous devez contribuer à la protection de l'environnement et de la santé humaine en apportant l'équipement usagé à un point de collecte dédié au recyclage des équipements électriques et électroniques, agréé par le gouvernement ou les autorités locales. Le recyclage et la destruction appropriés permettront d'éviter tout impact potentiellement négatif sur l'environnement et la santé humaine. Contactez l'installateur ou les autorités locales pour obtenir plus d'informations concernant l'emplacement ainsi que les conditions d'utilisation de ce type de point de collecte.

Fabricant : Guangdong Lizi Technology Co., Ltd.
Adresse : 3rd Floor, No. 7, Industrial Road, Licun Village, Lunjiao Town, Shunde District, Foshan City, Guangdong Province, P.R. China
<https://www.viomi.com>

E-mail : eu.support@viomi.com
EU Tel: +44 (844) 7042998 (EU)
Date de production : Voir la boîte
Fabriqué en Chine
Version du manuel d'utilisation : V1.0



FR

**ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE
À SÉPARER ET À DÉPOSER
DANS LE BAC DE TRI**



FR

**Cet appareil
se recycle**



Points de collecte sur www.quefairedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Die Essenz der Bohne – die Bedeutung des Wassers

Bei VIOMI wissen wir, dass eine gute Tasse Kaffee zu 98 % aus Wasser besteht.

Seit mehr als einem Jahrzehnt konzentriert sich VIOMI auf ein zentrales Thema: die Beherrschung von Wasser. Von fortschrittlichen RO-Reinigungssystemen bis hin zu wasserbasierten Haushaltsgeräten haben wir uns der Frage gewidmet, wie Wasser fließt, welche Mineralstoffe es transportiert und wie es den Geschmack und die Qualität von allem beeinflusst, mit dem es in Berührung kommt.

Dieses Engagement hat unsere wasserzentrierte Philosophie geformt – die Überzeugung, dass Wasser nicht nur eine Zutat, sondern das Fundament eines gesünderen und intelligenteren Zuhauses ist. Indem wir Geräte um das Wasser selbst entwerfen, entwickeln wir neu, wie Alltagsprodukte einen besseren Geschmack, bessere Gesundheit und zu einem besseren Leben beitragen. Selbst hochwertige Kaffeebohnen können durch schlechte Wasserqualität erheblich an Geschmack verlieren. Doch wenn reines Wasser auf präzise Technik trifft, entsteht etwas Außergewöhnliches.

Deshalb haben wir nicht einfach nur eine Espressomaschine gebaut – wir haben ein professionelles Brühsystem entwickelt, das von Wasserexperten entwickelt wurde.

Während die Filterung stattfindet, bevor das Wasser in die Maschine gelangt, ist die VIOMI-Philosophie in jeder von Ihnen gebrühten Tasse spürbar. Diese Maschine wurde werkseitig kalibriert, um perfekt mit gereinigtem Wasser optimal zusammenzuarbeiten – jeder einzelne Druckwert und Grad Temperatur respektiert sowohl die Reinheit des Wassers als auch die Komplexität der Bohne.

Unser Ziel ist es, dass professionell zubereiteter Espresso kein Geheimnis sein sollte. Indem wir unser tiefes Verständnis der Wasserwissenschaft mit der Kunst des Kaffeebrühens verbinden, haben wir eine Maschine geschaffen, die auf Knopfdruck ausgewogenen, reichhaltigen Café-Qualitäts-Kaffee liefert.

Willkommen im VIOMI Coffee Lab. Sie bringen Wasser und Bohnen – wir liefern die Präzision.

Gemeinsam brauen wir die perfekte Tasse.

INHALTSVERZEICHNIS

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	37
GERÄT VORBEREITEN	38
Entpacken	38
Kennenlernen der Espressomaschine	39
BEDIENUNG IHRER ESPRESSOMASCHINE	40
Vor der ersten Nutzung	40
Die Espressomaschine einrichten	40
Kaffee zubereiten	42
Heißer Kaffee	43
Nespresso*-Kapselzubereitung	44
Cold Brew	44
REINIGUNG UND WARTUNG	46
FEHLERSUCHE	47
TECHNISCHE DATEN	50
Garantie	50

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN, BEVOR SIE DAS GERÄT BENUTZEN



Wichtig: Um die Gefahr von Brand, Explosion, Stromschlag oder Verletzungen beim Einsatz Ihrer Espressomaschine zu reduzieren, befolgen Sie bitte die folgenden Sicherheitshinweise:

- Vor dem Gebrauch prüfen, ob die Spannung der Steckdose mit dem auf der Espressomaschine angegebenen Nennwert übereinstimmt.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Bei Nutzung des Geräts in der Nähe von Kindern ist eine ständige Aufsicht erforderlich.
- Um Stromschläge zu vermeiden, dürfen Netzkabel und Stecker **nicht** ins Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden; Kabel **nicht** beschädigen, nicht übermäßig biegen oder stark ziehen. **Keine** schweren Gegenstände auf das Kabel legen.
- Zum Schutz vor Stromschlag Kabel, Stecker und Maschine **nicht** in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Das Gerät **nicht** in Umgebungen mit hoher Temperatur, starkem Magnetfeld oder Feuchtigkeit verwenden. Die Espressomaschine **nicht** auf heiße Oberflächen, in der Nähe von Heizquellen oder anderen Elektrogeräten (z. B. Kühlschrank) abstellen.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht**, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn die Maschine nicht einwandfrei funktioniert oder beschädigt ist; senden bzw. bringen Sie das Gerät zu einer autorisierten Servicestelle.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalzubehör.
- Diese Maschine dient ausschließlich der Zubereitung von Kaffee, **nicht** für andere Zwecke verwenden und sie in einem trockenen Umfeld aufstellen.
- Stellen Sie die Espressomaschine auf eine ebene Fläche oder einen Tisch. Das Netzkabel **nicht** über die Kante von Tisch oder Arbeitsplatte hängen lassen.
- Das Kabel **nicht** über die Kante von Tisch oder Arbeitsplatte hängen lassen.
- Berühren Sie beim Betrieb der Espressomaschine die heißen Oberflächenbereiche **nicht** direkt.
- Reinigen und warten Sie die Teile der Espressomaschine regelmäßig, um die Kaffeequalität zu erhalten und die Lebensdauer zu verlängern.
- Verschieben Sie das Gerät **nicht** und schalten Sie es nicht während des Betriebs aus.
- Das Gerät **niemals** ohne Wasser in Betrieb nehmen.
- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und befolgen Sie die Anweisungen.
- Die Espressomaschine oder das Netzkabel **nicht** in Wasser oder andere Flüssigkeiten zum Reinigen tauchen.
- Nur für den Hausgebrauch bestimmt, **nicht** im Freien verwenden.
- Vor erster Nutzung bitte zweimal mit klarem Wasser durchlaufen lassen, um Geruchsstoffe zu entfernen.
- Bewahren Sie dieses Handbuch für spätere Nachschlagezwecke auf.
- Die Espressomaschine darf während des Betriebs nicht in einen Schrank gestellt werden.
- Kinder dürfen Zubereitungsteile nicht ohne Aufsicht reinigen oder pflegen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, wenn sie unter Aufsicht oder mit Anleitung sicher damit umgehen und die Gefahren verstehen. Reinigung und einfache Wartung dürfen nur von Kindern über 8 Jahren unter Aufsicht durchgeführt werden. Kinder unter 8 Jahren dürfen das Gerät und das Kabel nicht erreichen können.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Personen mit eingeschränkter Körperkraft, Wahrnehmung oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Kenntnis können das Gerät nur nutzen, wenn sie Anleitung oder Aufsicht erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- **Warnung:** Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen. Die Oberfläche des Heizelements bleibt nach dem Gebrauch heiß.
- NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN, BEVOR SIE DAS GERÄT BENUTZEN

Stromversorgung

Zur persönlichen Sicherheit muss dieses Gerät korrekt mit Strom versorgt werden.

Die Maschine sollte immer an eine Netzspannung von 220–240 V~, 50 Hz / 60 Hz angeschlossen werden. Dies hilft, die beste Leistung zu erzielen und verhindert die Überlastung von Stromkreisen, die zu überhitzten Leitungen und Brandgefahr führen könnte.

Vermeiden Sie den Einsatz einer Verlängerungsschnur, da sie überhitzen und Brandgefahr entstehen lassen kann. Falls eine Verlängerungsschnur dennoch notwendig ist:

- Verwenden Sie ausschließlich Verlängerungskabel mit Schutzkontaktstecker.
- Die Nennleistung des Verlängerungskabels muss mindestens der Nennleistung dieses Geräts entsprechen oder darüber liegen.
- Legen Sie das Kabel so, dass es nicht über Arbeitsflächen oder Tischkanten hängt, wo es von Kindern leicht angezogen werden kann.

Beschädigte oder ausfransende Netzkabel unverzüglich reparieren oder ersetzen lassen. Benutzen Sie **kein** Kabel, das längs oder an den Enden rissig oder abgeschliffen ist.

GERÄT VORBEREITEN

Entpacken

 **Wichtig:** Entfernen Sie keine Sicherheits-, Warn- oder Produktinformationsaufkleber von Ihrer Espressomaschine.

- Entfernen Sie sämtliches Klebeband und alle nicht zu den Sicherheits- oder Warnhinweisen gehörenden Etiketten von der Maschine.
- Verwenden Sie **keine** scharfen Gegenstände, Alkohol, entflammare Flüssigkeiten oder rauen Reiniger, um Klebeband oder Kleber zu entfernen, da diese die Oberfläche beschädigen können.

GERÄT VORBEREITEN

Kennenlernen der Espressomaschine



A1. Tassenablage

Nur zur vorübergehenden Tassenablage

A2. Touch-Bedienfeld

Schnelle Reaktion und einfache Bedienung

A3. Brühgruppe

A4. Abnehmbare Auffangschale

Für die Platzierung der Tasse während der Extraktion

A5. Wasserbehälter, abnehmbar

1,1 L Maximalinhalt

A6. Dampf/Heisswasser-Drehregler

Schalten zwischen Dampf, heißem Wasser und Standby-Modus

A7. Dampf-/Heißwasser-Düse

Verstellbar für einfaches und hochwertiges Milchaufschäumen, mit hitzebeständigem Schlauch

Zubehör

B1. Kaffeemaßlöffel & Stampfer

B2. 2-Tassen-Filterkorb

B3. 1-Tassen-Filterkorb

B4. Siebträger

B5. Kapseladapter (kompatibel mit Nespresso Original Kapseln)

C1. Cold Brew

Standardmenge 70 ml

C2. Espresso x 2

Standardmenge 80 ml

C3. Espresso

Standardmenge 50 ml

C4. Hauptschalter (ON/OFF)

C5. Americano

Standardmenge 120 ml

C6. Custom

Individuelle Extraktionsmenge oder Voreinstellung nach Volumen, Standard 50 ml

C7. Clean

Startet das Selbstreinigungsprogramm

C8. Steam

Milchaufschäumen

GERÄT VORBEREITEN

Thermoblock-Technologie

Der Thermoblock heizt schnell auf und reduziert die Aufheizzeit auf unter 1 Minute. Er liefert gleichmäßiges, konstant heißes Wasser auf der voreingestellten Temperatur, für optimale Extraktion und cremigen Milchschaum.

Niederdruck-Vor-Befeuchtung (Low Pressure Pre-Infusion)

Die Vor-Befeuchtung sättigt das Kaffeepulverbett sanft, um Kanäle im Kaffee zu vermeiden und so einen ausgewogenen, vollmundigen Espresso mit reichlicher Crema in jeder Tasse zu gewährleisten.

Programmierbar für einfache Bedienung

Die Extraktionsmenge ist programmierbar, sodass Sie einfach reproduzierbare Ergebnisse erzielen (nur für heiße Kaffeezubereitung).

Barista-Art-Dampfdüse

Aus rostfreiem Stahl, mit 360°-Schwenkbewegung und abnehmbarer Aufschäumdüse, speziell für professionelles Milchaufschäumen konzipiert.

BEDIENUNG IHRER ESPRESSOMASCHINE

Vor der ersten Nutzung

1. Entfernen Sie sämtliches Schutzband und alle nicht zu Warn- oder Sicherheitsaufklebern gehörenden Etiketten von der Maschine.
2. Entnehmen Sie den Filterkorb aus dem Siebträger (B4): Ausrichten des Punktes an der Korbwand mit der Markierung am Rand des Siebträgers (oberhalb der Griffverbindung). Dann den Korb direkt nach oben ziehen, um ihn zu lösen.
3. Spülen Sie die abnehmbaren Teile und Zubehöerteile: Wasserbehälter (A5), Siebträger (B4, B5), Filterkörbe (B2, B3) mit lauwarmem Wasser und Spülmittel. Danach gründlich ausspülen und komplett trocknen.
4. Wischen Sie die Auffangschale und die Außenfläche der Maschine mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Stellen Sie sicher, dass alle Oberflächen vollständig trocken sind.



Wichtig: Tauchen Sie niemals die Espressomaschine, das Netzkabel oder den Stecker ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.

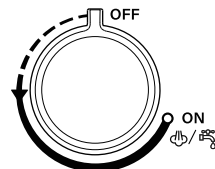


Bitte beachten Sie: Reinigen Sie alle Teile und Zubehör nur von Hand. Sie sind nicht spülmaschinenfest.

Die Espressomaschine einrichten

Die Espressomaschine aufstellen

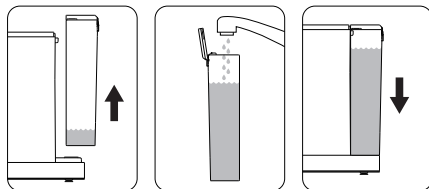
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, stabile, ebene Fläche.
- Stellen Sie sicher, dass der Dampf/Heißwasser-Drehregler in der **OFF**-Position steht.



BEDIENUNG IHRER ESPRESSOMASCHINE

Wasserbehälter füllen

1. Ziehen Sie den Wasserbehälter (A5) nach oben aus der Maschine.
2. Öffnen Sie den Deckel und füllen Sie den Behälter mit frischem, klarem Wasser, ohne die MAX-Markierung zu überschreiten.
3. Setzen Sie den Behälter wieder in das Gerät ein, drücken Sie leicht nach unten, um das Ventil an der Unterseite des Behälters zu öffnen.
4. Einfacher: Der Behälter kann auch ohne Herausnehmen gefüllt werden, indem Sie Wasser direkt aus einem Krug hineingießen.



! **Wichtig:** Vor dem ersten Gebrauch den roten Stopfen am Boden des Wassertanks entfernen. Nutzen Sie das Gerät niemals ohne Wasser im Tank oder ohne eingebauten Behälter.

i **Bitte beachten Sie:** Prüfen Sie vor jeder Nutzung den Wasserstand und erneuern Sie das Wasser täglich. Wir empfehlen frisches, kaltes oder kalt-bis-Raumtemperatur-Wasser; verwenden Sie **niemals** heißes Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie den Wasserbehälter stets sauber.

Interne Kreisläufe spülen

i **Bitte beachten Sie:** Vor erster Nutzung müssen die inneren Schläuche der Maschine gespült werden. So gehen Sie vor:

1. Ziehen Sie den Wasserbehälter (A5) nach oben, füllen Sie ihn bis zur **MAX**-Markierung mit frischem, klarem Wasser. Setzen Sie den Wasserbehälter wieder ein.
2. Stellen Sie sicher, dass die Auffangschale (A4) fest auf der Maschine sitzt.
3. Platzieren Sie einen 500 ml Behälter unter die Brühgruppe (A3) und unter die Dampf/Heißwasser-Düse (A7).
4. Stecken Sie den Stecker in die Netzsteckdose. Drücken Sie den Hauptschalter (C4).
5. Drücken Sie die **Espresso**-Taste (C3), um heißes Wasser durch das Brühsystem fließen zu lassen. Warten Sie, bis die Maschine aufgeheizt ist, bevor Wasser austritt.
6. Drehen Sie den Dampf/Heißwasser-Regler (A6) auf **ON**. Lassen Sie Wasser 10 Sekunden lang durch das Heißwassersystem laufen, dann drehen Sie das Rad wieder auf **OFF**.
7. Drücken Sie die **Steam**-Taste (C8), um das Dampfsystem zu heizen (ca. 30 Sekunden).
8. Sobald die Aufheizung abgeschlossen ist (**Steam**-Symbol leuchtet), drehen Sie den Dampf/Heißwasser-Regler (A6) auf **ON**. Lassen Sie 10 Sekunden lang Dampf durch das System laufen, dann wieder auf **OFF** zurückstellen.
9. Wiederholen Sie Schritte 5–8 mehrmals, bis der Wasserbehälter leer ist. Die Espressomaschine ist nun betriebsbereit.

i **Bitte beachten Sie:** Wir empfehlen außerdem, die internen Schläuche zu spülen, wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird.

Barista-Tipps: Gefiltertes Wasser ist immer eine gute Wahl. Wenn Verunreinigungen und Gerüche aus dem Wasser entfernt wurden, ist es ideal für Kaffeegetränke geeignet.

Die Freude am Zubereiten von Espresso liegt nicht nur in einer großartigen Tasse Kaffee selbst, sondern auch in der Entwicklung zum professionellen Barista. Nehmen Sie sich Zeit, um mit Mahlgrad, Tamp-Druck und Extraktionsmethoden zu experimentieren. Milchaufschäumen und Latte-Art erfordern ebenfalls Übung. Mit der Zeit werden Sie Ihr eigenes perfektes Rezept finden und Barista-Fähigkeiten entwickeln.

BEDIENUNG IHRER ESPRESSOMASCHINE

Kaffee zubereiten

Mahlgrad des Kaffees

Die Größe der Kaffeemahlung beeinflusst, wie schnell Wasser bei der Extraktion durch das gemahlene Kaffeemehl fließt und welchen Geschmack der Espresso hat. Ist die Mahlung zu fein, fließt das Wasser zu langsam durch; der Kaffee wird überextrahiert und schmeckt bitter. Ist die Mahlung zu grob, fließt das Wasser zu schnell durch; der Kaffee wird unterextrahiert und schmeckt wässrig.

i Frische Bohnen wählen: Verwenden Sie frisch geröstete Espresso-Bohnen (vermeiden Sie stark karamellierte Bohnen) und prüfen Sie das Röstdatum – 0–20 Tage nach dem Rösten ist ideal.

In kleinen Mengen kaufen: Kaufen Sie Kaffeebohnen lokal in kleinen Mengen, um die Lagerzeit zu verkürzen und die Frische zu erhalten.

Richtig lagern: Bewahren Sie die Bohnen in einem kühlen, dunklen und trockenen Behälter auf – idealerweise vakuumversiegelt, um den Geschmack zu bewahren.

Bohensorte berücksichtigen: Der persönliche Geschmack ist individuell, aber Arabica-Bohnen werden häufig aufgrund ihres ausgewogenen Säure- und Bittergeschmacks sowie ihres Aromas und ihrer Fett- und Zuckergehalte empfohlen.

Kaffeedosis und Tampen

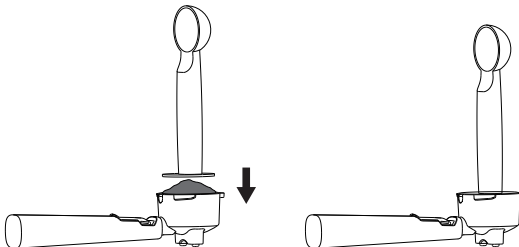
1. Setzen Sie einen der Kaffeefilter (B2 oder B3) in den Siebträger (B4);
2. Für einen Kaffee: Füllen Sie einen gehäuftten Messlöffel (B1) vorgemahlene Kaffees (ca. 7 g) in den 1-Tassen-Filter (B3). Für zwei Kaffee: Füllen Sie zwei locker gefüllte Messlöffel (ca. 14 g (2 × 7 g)) vorgemahlene Kaffees in den 2-Tassen-Filter (B2). Füllen Sie den Filter portionsweise, um zu vermeiden, dass das Pulver überläuft;

! Wichtig: Für einen korrekten Betrieb darf vor dem Befüllen kein Kaffeesatz aus dem letzten Mal im Filter bleiben.

3. Klopfen Sie den Siebträger (B4) mehrfach auf den Tisch, um das Kaffeemehl gleichmäßig zu verteilen;
4. Tampen Sie den gemahlene Kaffee mit ca. 10–20 kg Anpressdruck. Ein korrektes Tampen ist entscheidend für einen guten Espresso. Drücken Sie zu stark, wird der Kaffee langsam extrahiert und schmeckt sehr intensiv. Drücken Sie zu schwach, wird der Kaffee schnell extrahiert und schmeckt schwach.

i Bitte beachten Sie: Bei erster Nutzung empfehlen wir, 4–5 Espresso-Portionen zu ziehen, um die Maschine zu kalibrieren und die idealen Einstellungen für eine perfekte Extraktion zu finden.

Barista-Tipps: Als Maß für die Menge des gepressten Kaffees sollte die Oberkante des gepressten Kaffees 2–3 mm unterhalb der Kante des Siebträgers (B4) liegen; siehe Abbildung unten:



BEDIENUNG IHRER ESPRESSOMASCHINE

Heißer Kaffee

Aufheizen des Brühsystems

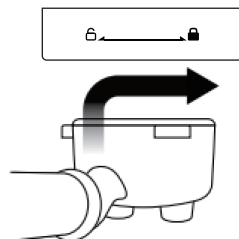
Sie haben nun einen Siebträger mit getampem Kaffee vor sich. Bevor Sie ihn in die Brühgruppe (A3) einsetzen, lassen Sie durch Drücken der **Espresso**-Taste (C3) kurz heißes Wasser durch das Brühsystem laufen. Das heizt das System für eine effizientere und gleichmäßigere Extraktion auf.

i Barista-Tipps: Für einen heißeren Espresso empfehlen wir Ihnen, Ihre Tassen vor der Zubereitung des Kaffees vorzuwärmen, indem Sie sie während dieses Aufheizzyklus mit etwas heißem Wasser ausspülen.

Einsetzen des Siebträgers

Richten Sie den Griff des Siebträgers (B4) mit der  Markierung an der Brühgruppe (A3) aus. Heben Sie den Siebträger (B4) direkt nach oben, um ihn einzusetzen, und drehen Sie den Griff nach rechts, bis er wieder mit der  Markierung ausgerichtet ist. Ist der Siebträger richtig verriegelt, steht der Griff senkrecht zum Bedienfeld.

i Bitte beachten Sie: In den ersten Nutzungen kann etwas mehr Kraft nötig sein, um den Siebträger im Kaffeeauslauf zu verriegeln.



Automatische Niederdruck-Vor-Befeuchtung

Die Maschine durchfeuchtet das Kaffeepulverbett zunächst mit niedrigem Druck, bevor der volle Extraktionsdruck aufgeschaltet wird. Das verhindert, dass das Wasser „Abkürzungen“ (Kanäle) durch das Kaffeepulverbett bahnt, und sorgt so für einen ausgewogenen, vollmundigen und wiederholbaren Espresso statt für eine bittere oder saure Extraktion.

Nachdem zu Beginn eine voreingestellte Wassermenge in das Kaffeepulverbett infundiert wurde, wird der Wasserfluss für 3 Sekunden unterbrochen, damit der Kaffee durchziehen kann, bevor ein gleichmäßiger Wasserfluss und Druck aufgebracht werden.

Kaffee brühen

1. Stellen Sie die Tasse(n) unter die Auslässe des Siebträgers.;
2. Je nach Filtergröße drücken Sie eine der folgenden Tasten, um das Brühen (Vor-Befeuchtung und Extraktion) zu starten: **Espresso**, **Espresso x 2**, **Americano**, oder **Custom**;
3. Die Extraktion stoppt automatisch, sobald die voreingestellte Menge erreicht ist. Die Standard-Voreinstellungen lauten:
 - a. **Espresso:** ca. 50 ml
 - b. **Espresso x 2:** ca. 80 ml
 - c. **Americano:** ca. 120 ml
 - d. **Custom:** Ihre voreingestellte Menge
4. Während des Brühens kann die Kaffeezufuhr jederzeit unterbrochen werden, indem Sie die zuvor gedrückte Kaffeetaste erneut drücken.



Vorsicht: Um Spritzer zu vermeiden, ziehen Sie den Siebträger (B4) niemals, während die Maschine gerade Kaffee liefert. Warten Sie immer einige Sekunden, nachdem der Kaffee geflossen ist. Ein forciert Ruck kann dazu führen, dass heißes Wasser oder Dampf austritt und Verletzungen verursachen kann.



Bitte beachten Sie: Die Menge an Espresso und der Geschmack können je nach Mahlgrad, Kaffeedosis und Tamp-Druck variieren. Experimentieren Sie mit verschiedenen Einstellungen, um Ihren bevorzugten Geschmack zu finden.

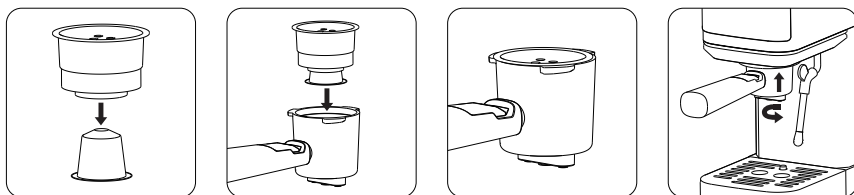
Barista-Tipps: Für einen besonders cremigen Espresso stellen Sie die Tasse(n) möglichst nah an die Auslässe des Siebträgers.

BEDIENUNG IHRER ESPRESSOMASCHINE

Nespresso*-Kapselzubereitung

- Setzen Sie die Kapsel in den Kapseladapter ein und drücken Sie sie fest hinein. Stecken Sie den Kapseladapter in den Kapselhalter und drehen Sie den Halter nach rechts, bis er einrastet.
 - Drücken Sie die ESPRESSO-Taste (C3) und warten Sie einen Moment, bis der Kaffee zu fließen beginnt.
 - Dieses Gerät ist mit Nespresso*-Typ-Kapseln kompatibel. Verwenden Sie für beste Ergebnisse immer die ESPRESSO-Taste (C3).
 - Drehen Sie den Metallsiebträger nach links, um ihn zu entfernen, und entsorgen Sie die gebrauchte Kapsel.
 - Lassen Sie alle Teile vollständig abkühlen und spülen Sie sie anschließend unter fließendem Wasser aus.
- *Nespresso Original ist eine eingetragene Marke eines Dritten und steht nicht in Zusammenhang mit VIOMI.

Hinweis: Nur für die Verwendung mit der Original-Kapsellinie.



Cold Brew

Zubereitung des eiskühlten Wassers

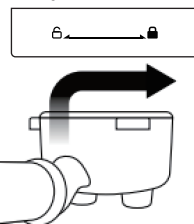
Füllen Sie den Behälter mit einer ausreichenden Menge frischer Eiswassermischung. Das Eis sollte möglichst stabil bleiben (innerhalb der nächsten 10 Minuten nicht schnell schmelzen), um die optimale Extraktionstemperatur zu halten.

Abkühlen des Kaffeeekreislaufs

Um sicherzustellen, dass der Kaffeeekreislauf kalt ist, stellen Sie vor der Zubereitung eines Cold Brew einen großen Behälter unter den Siebträger und lassen Sie durch Drücken der **Cold-Brew**-Taste (C1) kurz kaltes Wasser durch das Brühsystem laufen. Haben Sie gerade einen heißen Espresso zubereitet, führen Sie einen längeren Durchlauf durch, damit das System hinreichend abgekühlt wird. Damit ist das System für die Extraktion bei niedriger Temperatur vorbereitet.

Einsetzen des Siebträgers

Richten Sie den Griff des Siebträgers (B4) mit der  Markierung an der Brühgruppe (A3) aus. Heben Sie den Siebträger (B4) direkt nach oben, um ihn einzusetzen, und drehen Sie den Griff nach rechts, bis er wieder mit der  Markierung ausgerichtet ist. Ist der Siebträger richtig verriegelt, steht der Griff senkrecht zum Bedienfeld.



Kaffee brühen

1. Stellen Sie die Tasse(n) unter die Auslässe des Siebträgers (B4).
2. Drücken Sie die **Cold-Brew**-Taste (C1), um das Brühen zu starten (Vor-Befeuchtung und Extraktion).
3. Die Extraktion stoppt automatisch, sobald die voreingestellte Menge erreicht ist;
4. Während des Brühens kann die Kaffeezufuhr jederzeit unterbrochen werden, indem Sie erneut die **Cold-Brew**-Taste (C1) drücken.

i Bitte beachten Sie: Die Cold-Brew-Extraktionsmenge ist fest vorgegeben. Für einen intensiveren Geschmack verwenden Sie den 2-Tassen-Filter, um die Menge an gemahlenem Kaffee zu erhöhen. Die Menge an Espresso und der Geschmack können je nach Mahlgrad, Kaffeedosis und Tamp-Druck variieren. Experimentieren Sie mit verschiedenen Einstellungen, um Ihren bevorzugten Geschmack zu finden.

BEDIENUNG IHRER ESPRESSOMASCHINE

Milchaufschäumen



Vorsicht: Gehen Sie beim Einsatz der Dampf-/Heißwasserfunktion stets mit Vorsicht vor. Berühren Sie während des Betriebs keine Metallteile, insbesondere die Dampf/Heißwasser-Düse (A7), und richten Sie die Dampföffnung niemals auf sich selbst oder andere Personen, da sie extrem heiß wird. Verwenden Sie die hitzebeständige Schutzhülle, um den Winkel der Dampföffnung bei Bedarf zu verstellen. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es heißes Wasser oder Dampf abgibt.

1. Drücken Sie die **Steam**-Taste (C8), um das System aufzuheizen.
2. In der Zwischenzeit füllen Sie etwa 100 ml Milch in ein Milchkännchen für einen Cappuccino. Für mehr als einen Cappuccino wiederholen Sie die folgenden Schritte. Wählen Sie die Größe des Kännchens so, dass genug Platz für die Verdoppelung bzw. Verdreifachung des Milchvolumens bleibt.
3. Drehen Sie den Dampf/Heißwasser-Regler (A6) auf **ON**. Es kann zunächst etwas Wasser aus der Dampföffnung austreten, bevor gleichmäßiger Dampf freigesetzt wird. Danach drehen Sie den Regler wieder auf **OFF**.
4. Stellen Sie das Milchkännchen mit der Milch unter den Dampfschäumer.
5. Tauchen Sie die Dampf/Heißwasser-Düse (A7) etwa 1–2 cm unter die Milchoberfläche, nahe der 3-Uhr- (rechte Seite) oder 9-Uhr-Position (linke Seite) des Kännchens, und halten Sie die Düse 1–2 cm vom Kännchenrand entfernt; dadurch entsteht ein Wirbel in der Milch. Drehen Sie den Regler schnell wieder auf **ON**. Die Zeit zwischen **OFF** und **ON** (Dampfpause) sollte nicht länger als 8 Sekunden betragen.
6. Wenn die gewünschte Temperatur (ideal 60–65 °C) und Konsistenz erreicht sind, stoppen Sie das Dampfen, drehen Sie den Regler auf **OFF**. Nehmen Sie das Kännchen mit der Milch weg und richten Sie die Dampföffnung in Richtung der Auffangschale. Reinigen Sie die Außenseite der Dampf/Heißwasser-Düse (A7) mit einem feuchten Tuch. Spülen Sie die interne Wasserleitung, indem Sie den Regler nochmals 3 Sekunden auf **ON** stellen und anschließend wieder auf **OFF** schalten.



Bitte beachten Sie: Sie sollten den Dampf nicht länger als 120 Sekunden abgeben. Aus hygienischen Gründen sollte die Dampf/Heißwasser-Düse (A7) nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Tipps für den besten Cappuccino:

1. **Frische Milch ist am besten.** Für eine dichte und gleichmäßige Schaumstruktur sollten fettarme oder teilentrahmte, gekühlte Milch (ca. 5 °C) verwendet werden.
2. Nach dem Aufschäumen der Milch entfernen Sie unerwünschte Blasen, indem Sie die Öffnung des Kännchens mit einer Hand abdecken, das Kännchen leicht kreisen lassen, den Boden vorsichtig auf eine ebene Fläche klopfen und die aufgeschäumte Milch nochmals kurz verwirbeln.
3. Für einen gleichmäßigen Geschmack verarbeiten Sie den Kaffee und die Milch nach dem Aufschäumen zügig, bevor sich der Microfoam trennt.
4. Wenn Sie mehrere Cappuccini zubereiten, sollten Sie zuerst alle Kaffeeportionen ziehen und anschließend die Milch für alle Cappuccini gemeinsam aufschäumen.

Heißwasser

1. Stellen Sie sicher, dass das gesamte Bedienfeld beleuchtet ist, bevor Sie die Heißwasserfunktion verwenden.
 2. Stellen Sie einen Behälter unter die Dampf/Heißwasser-Düse (A7).
 3. Drehen Sie den Dampf/Heißwasser-Regler (A6) auf **ON**, um heißes Wasser zu erhalten (z. B. zum Anwärmen der Tassen oder zur Zubereitung eines Americano).
- Heißes Wasser tritt dann aus der Dampf/Heißwasser-Düse (A7) aus.

4. Drehen Sie den Dampf/Heißwasser-Regler wieder auf **OFF**, um das Ausfließen zu stoppen.



Bitte beachten Sie: Stellen Sie vor dem Einsatz der Dampf-/Heißwasserfunktion sicher, dass im Wasserbehälter (A5) ausreichend Wasser vorhanden ist.

BEDIENUNG IHRER ESPRESSOMASCHINE

Menge des Espresso anpassen

(nur für heißen Kaffee)

1. Stellen Sie die Tasse(n) unter die Auslässe des Siebträgers.
2. Drücken und halten Sie die **Custom**-Taste (C6) etwa 3 Sekunden lang, um in den Programmiermodus zu gehen und die Extraktion zu starten.
3. Drücken Sie die **Custom**-Taste (C6) jederzeit, um die Extraktion zu stoppen; die erreichte Menge wird gespeichert.
4. Die effektive, individuell einstellbare Extraktionszeit liegt zwischen 15 und 60 Sekunden. Wird die Extraktion vor Ablauf von 15 Sekunden gestoppt, wird die eingestellte Menge nicht gespeichert, und es ertönen zwei kurze Pieptöne.



Vorsicht: Um Spritzer zu vermeiden, ziehen Sie den Siebträger (B4) niemals, während die Maschine gerade Kaffee liefert. Warten Sie immer einige Sekunden, nachdem der Kaffee geflossen ist. Ein forciertes Ruck kann dazu führen, dass heißes Wasser oder Dampf austritt und Verletzungen verursachen kann.

Custom-Einstellungen auf Werkseinstellung zurücksetzen

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät eingesteckt und ausgeschaltet ist (nur die ON/OFF -Taste C4 leuchtet).
2. Drücken und halten Sie gleichzeitig die Americano-Taste (C5) und die Custom-Taste (C6) für 3 Sekunden, bis alle Tasten kurz einmal aufleuchten. Es ertönt ein Piepton.
3. Damit ist die Custom-Extraktionsmenge auf die Standard-Voreinstellung zurückgesetzt.

REINIGUNG UND WARTUNG

Regelmäßige Reinigung verlängert die Lebensdauer der Maschine und ist entscheidend für den besten Kaffee-Geschmack. Reinigen Sie die Maschine je nach Wasserqualität regelmäßig, mindestens jedoch alle 3 Monate.

Entkalkung

Wasser enthält meist Mineralstoffe, die sich in und an vielen inneren Bauteilen ablagern können. Kalk führt zu einer beeinträchtigten Leistung: er verringert den Wasserdurchfluss, beeinflusst die Extraktionstemperatur, senkt die Heizleistung und führt letztendlich zu einem weniger runden Kaffee-Geschmack. Wir empfehlen, die Maschine alle 2–3 Monate zu entkalken oder vor einer längeren Nichtnutzung.



Bitte beachten Sie: Verwenden Sie für beste Ergebnisse einen Entkalker auf Zitronensäure-Basis. Wird die Maschine nicht wie unten beschrieben entkalkt, erlischt die Garantiansprüche.



Wichtig: Entkalkungsmittel auf Säurebasis können Haut und Augen reizen. Lesen Sie vor der Verwendung die Anweisungen und Hinweise auf der Verpackung Ihres Entkalkers und beachten Sie die Warnungen bezüglich der Vorgehensweise im Falle von Kontakt mit Haut oder Augen.

1. Stellen Sie sicher, dass die Maschine eingesteckt ist und sich im Standby-Modus befindet (alle Tasten leuchten).
2. Bereiten Sie 1,1 L Entkalkungslösung vor und füllen Sie diese in den leeren Wasserbehälter. Stellen Sie sicher, dass der Wasserbehälter korrekt eingerastet ist.
3. Entfernen Sie den Siebträger aus der Brühgruppe (A3) und stellen Sie einen ausreichend großen Behälter unter die Brühgruppe (A3) sowie unter die Dampf/Heißwasser-Düse (A7).
4. Drücken Sie die **Clean**-Taste (C7), um in den Reinigungs-Modus zu wechseln. Die **Clean**-Taste (C7) blinkt, während das Gerät aufheizt; leuchtet sie dann durchgehend, beginnt das Reinigungsprogramm.
5. Die Entkalkungslösung läuft bis zu 60 Sekunden lang aus der Brühgruppe (A3). Drücken Sie bei Bedarf erneut die **Clean**-Taste, um den Vorgang vorzeitig zu stoppen.
6. Sobald kein Wasser mehr aus der Brühgruppe austritt, drehen Sie den Dampf/Heißwasser-Regler (A6)

REINIGUNG UND WARTUNG

auf ON. Dadurch läuft die Entkalkungslösung auch durch das Milchschaumsystem. Drehen Sie den Regler nach etwa 30 Sekunden wieder auf OFF.

7. Wiederholen Sie die Schritte 4–6, bis die Entkalkungslösung im Tank vollständig verbraucht ist. Danach folgt die Spülung.
8. Entleeren Sie den Behälter, der die Entkalkungslösung aufgefangen hat, und stellen Sie ihn erneut unter die Brühgruppe.
9. Leeren Sie den Wasserbehälter (A5) und spülen Sie ihn gründlich unter fließendem Wasser aus. Füllen Sie ihn mit frischem Wasser (1,1 Liter) und setzen Sie ihn wieder in die Maschine ein.
10. Wiederholen Sie erneut die Schritte 4–6, um die letzten Entkalker-Rückstände zu entfernen, bis das Wasser im Tank leer ist. Wiederholen Sie die Spülung bei Bedarf, bis kein Entkalker-Geruch mehr vorhanden ist.

Reinigung der Dampfdüse

1. Nach dem Aufschäumen von Milch lassen Sie die Dampffunktion noch 4–5 Sekunden lang kurz laufen, um verbleibende Milchreste aus der Düse auszuspülen und Verstopfungen vorzubeugen. Wischen Sie die Außenseite der Dampf/Heißwasser-Düse (A7) mit einem feuchten Tuch ab, um Ablagerungen zu vermeiden.
2. Falls die Dampfdüse mit Milchrückstand verstopft ist, warten Sie, bis sie vollständig abgekühlt ist. Reinigen Sie sie dann mit der beiliegenden Reinigungsnadel und spülen Sie sie mit der „Hot Water“- oder „Steam“-Funktion durch.
3. Bleibt die Düse weiterhin verstopft, warten Sie, bis sie komplett abgekühlt ist. Schrauben Sie die Düse ab, legen Sie sie in eine Tasse mit warmem Wasser und einer Espresso-Maschinen-Reinigungstablette. Lassen Sie sie einige Minuten einweichen, reinigen Sie sie erneut mit der Nadel. Spülen Sie sie anschließend mit der „Hot Water“- oder „Steam“-Funktion gründlich durch.

Reinigung der Brühgruppe

Entfernen Sie regelmäßig Kaffeemehl-Reste aus der Brühgruppe mit einer geeigneten Bürste und spülen Sie sie mit heißem Wasser wie folgt:

1. Setzen Sie den Siebträger nicht ein.
2. Stellen Sie eine leere Tasse unter die Brühgruppe.
3. Drücken Sie die **Espresso**-Taste, um das Brühsystem mit Wasser durchzuspülen.
4. Das Gerät stoppt automatisch, sobald der Vorgang abgeschlossen ist.

WARNUNG: Versuchen Sie nicht, die Brühgruppe zu zerlegen. Dadurch kann die Brühgruppe beschädigt und dauerhaft undicht werden.

Danach ist die Maschine wieder betriebsbereit.

FEHLERSUCHE

Problem: Kein Kaffeebezug bei der ersten Verwendung

Ursache

Eingeschlossene Luft im Wasserkreislauf (Lufteinschluss) kann verhindern, dass die Pumpe Wasser ansaugt, wenn die Maschine zum ersten Mal oder nach einem längeren Zeitraum der Nichtbenutzung eingeschaltet wird.

Lösung

1. Stellen Sie eine Tasse unter die Dampfpflanze.
2. Schalten Sie die Maschine ein und wählen Sie die Funktion „Steam“.
3. Drehen Sie den Dampfregler auf die Position „ON“.
4. Warten Sie etwa 30 Sekunden, bis das Wasser gleichmäßig aus der Dampfpflanze fließt.
5. Drehen Sie den Dampfregler wieder auf die Position „OFF“.
6. Starten Sie den Kaffeebezug erneut.

FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Geräusch während des Betriebs	Stetig brummendes Geräusch beim Ziehen von Espresso	Es ist normal, dass die Maschine beim Betrieb Geräusche von sich gibt. Keine Maßnahme erforderlich
	Pumpgeräusch beim Ziehen von Espresso, beim Abgeben von Dampf oder heißem Wasser	
	Beim Aufschäumen der Milch können unterschiedliche Geräusche auftreten	
Maschine lässt sich nicht einschalten	Die Maschine ist nicht eingeschaltet oder nicht eingesteckt	Stecken Sie den Stecker ein und schalten Sie die Maschine ein
	Die Spannung des Geräts ist nicht kompatibel	Stellen Sie sicher, dass die Spannung 220–240 V~, 50 Hz / 60 Hz (EU-Standard) beträgt
Der Siebträger passt nur mit viel Kraft in die Brühgruppe	Anfangsphase der Nutzung	Es ist normal, dass in den ersten Nutzungsvorgängen mehr Kraft nötig ist
	Zu viel Kaffee im Filter	Entfernen Sie überschüssiges Kaffeemehl
Kaffee fließt zu schnell, erscheint wässrig / keine Crema	Kaffeemehl zu grob	Verwenden Sie feiner gemahlene Kaffee
	Zu wenig Kaffee im Filter	Erhöhen Sie die Kaffeemenge
	Tamp-Druck nicht ausreichend	Tampfen Sie mit etwa 15–20 kg Druck
	Kaffeebohnen oder vorgemahlener Kaffee nicht frisch	Verwenden Sie innerhalb von 20 Tagen geröstete Bohnen oder innerhalb von 7 Tagen frisch gemahlene Kaffee
Kaffee fließt zu langsam, schmeckt bitter	Kaffeemehl zu fein	Verwenden Sie gröber gemahlene Kaffee
	Zu viel Kaffee im Filter	Reduzieren Sie die Tamp-Menge
	Tamp-Druck zu stark	Tampfen Sie mit etwa 15–20 kg Druck
	Kalk im Wasserleitungssystem	Entkalken Sie die Maschine wie im Abschnitt „Entkalkung“ beschrieben
Es kommt kein Wasser	Das Problem kann durch eine Luftblase im Wasserkreislauf verursacht sein.	Nutzen Sie die „Hot Water“- oder „Steam“-Funktion, um das Problem zu lösen.
Der Siebträger ist korrodiert oder beschädigt	Verlängerter Kontakt mit Kaffeesatz oder Kaffee-Flüssigkeit	Reinigen und trocknen Sie das Gerät unmittelbar nach dem Gebrauch
	Verwendung ätzender Reiniger	Verwenden Sie milde oder neutrale Reinigungsmittel; vermeiden Sie aggressive Chemikalien
	Der Siebträger wurde in der Spülmaschine gereinigt	Spülen Sie ihn nicht in der Spülmaschine
Kein Dampf / kein Heißwasser	Das Modul hat noch nicht die Betriebstemperatur erreicht	Warten Sie, bis das System aufgeheizt ist
	Wasserbehälter leer	Füllen Sie das Wasser nach
	Wasserbehälter nicht richtig eingerastet	Prüfen und korrigieren Sie die Position des Wasserbehälters
	Kalk im Wasserleitungssystem	Entkalken Sie die Maschine wie im Abschnitt „Entkalkung“ beschrieben

FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Kein Dampf / kein Heißwasser	Steam-/Heißwasser-Düse verstopft	Verwenden Sie die Reinigungsnadel oder eine feine Spitze, um das Dampfabgabeloch zu reinigen
	DAMPF/HEISSWASSER-Regler steht nicht in der richtigen Position	Bedienen Sie den Regler wie in der Anleitung angegeben
	Die Dampffunktion wurde länger als 2 Minuten benutzt	Schalten Sie die Dampffunktion mindestens 1 Minute aus, um Überhitzung zu vermeiden
Kaffee nicht heiß genug	Verlust der Kaffeetemperatur während und nach der Extraktion	Heizen Sie Tassen, Brühgruppe und Siebträger vor
	Milch nicht heiß genug (falls Milch verwendet wird)	Verlängern Sie die Dauer des Aufschäumens. Verkürzen Sie die Zeit zwischen Extraktion und Vermischen
	Kalk im Wasserleitungssystem	Siehe „Pflege und Reinigung – Entkalken“
Es tritt Kaffee an den Rändern aus, statt aus den Ausläufen des Siebträgers	Kaffeemehl zu fein	Verwenden Sie gröber gemahlene Kaffee
	Zu viel Kaffee im Filter	Reduzieren Sie die Tamp-Menge
	Tamp-Druck zu stark	Tampen Sie mit etwa 15–20 kg Druck
	Der Siebträger ist nicht richtig eingerastet	Stellen Sie sicher, dass der Siebträger korrekt eingesetzt und vollständig verriegelt ist
	Kaffeemehl auf dem Rand verhindert die vollständige Abdichtung	Entfernen Sie überschüssiges Kaffeemehl vom Rand des Filterkorbs, damit eine vollständige Abdichtung gewährleistet ist
	Filterkorb verstopft	Reinigen Sie den Filterkorb gründlich
Wasser läuft aus	Die Auffangschale ist voll	Entleeren Sie die Auffangschale
	Wasserbehälter nicht richtig eingerastet	Prüfen und korrigieren Sie die Position des Wasserbehälters
	Andere Ursachen	Kontaktieren Sie den VIOMI-Kundendienst
Die Maschine ist eingeschaltet, lässt sich aber nicht bedienen	Das Gerät verfügt über eine Überhitzungsschutzfunktion; wenn diese aktiv wird, unterbricht die Maschine den Betrieb	Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz, lassen Sie es 30–60 Minuten abkühlen. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den VIOMI-Kundendienst.
Es ertönen zwei Pieptöne, wenn Sie die ON/OFF -Taste drücken	Der DAMPF/HEISSWASSER-Regler steht nicht in der OFF -Position	Drehen Sie den DAMPF/HEISSWASSER-Regler auf OFF
Es ertönen fünf Pieptöne, wenn Sie den DAMPF/HEISSWASSER-Regler auf ON drehen	Die Aufheizungsphase für das Milchaufschäumen ist noch nicht abgeschlossen	Warten Sie, bis die Steam -Taste leuchtet
	Der DAMPF/HEISSWASSER-Regler wird während der Extraktion oder Reinigung bedient	Verwenden Sie den DAMPF/HEISSWASSER-Regler nicht während der Kaffee-Extraktion oder Reinigung
Es ertönen drei Pieptöne, wenn Sie eine beliebige Taste drücken	Der DAMPF/HEISSWASSER-Regler steht nicht in der OFF -Position	Drehen Sie den DAMPF/HEISSWASSER-Regler auf OFF
Alle Tasten blinken gleichzeitig	System-Fehler (Funktionsstörung)	Kontaktieren Sie den VIOMI-Kundendienst

TECHNISCHE DATEN

Modellbezeichnung: ES02E-02 / ES02UK-02	Stromversorgung: 220-240 V~, 50 Hz / 60 Hz
Nennleistung: 1350 W	Nettogewicht: 3.7 kg
Gehäusematerial: SUS430 (rostfreier Stahl)	Abmessungen (B × T × H): 310 × 156 × 317 mm

GARANTIE

VIOMI Beschränkte Gewährleistung

VIOMI gewährleistet, dass das Produkt frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist – für einen Zeitraum von 2 Jahren ab dem Datum des ursprünglichen Kaufs („Beschränkte Gewährleistungsfrist“), sofern das Produkt gemäß der Gebrauchs- und Pflegeanleitungen verwendet wurde (z. B. in der dafür vorgesehenen Umgebung und unter normalen Bedingungen). *Diese beschränkte Garantie berührt nicht die gesetzlichen Rechte, die Ihnen nach den Verbraucherschutzgesetzen des Landes zustehen, in dem Sie das Produkt erworben haben. Sofern dies nach geltenden nationalen oder regionalen Rechtsvorschriften zutreffend ist, kann die gesetzliche Gewährleistungsfrist länger sein als die oben angegebene Frist.

Ihre beschränkten Garantieleistungen

Während der beschränkten Gewährleistungsfrist und gemäß diesen beschränkten Garantieb Bestimmungen wird VIOMI nach eigenem und ausschließlichen Ermessen entweder (i) den Kaufpreis zurückerstatten, sofern der Kauf direkt in einem von VIOMI autorisierten Geschäft erfolgt ist; (ii) Material- oder Verarbeitungsfehler beheben; oder (iii) das Produkt durch ein anderes Produkt mit gleichem oder höherem Wert ersetzen.

Wer ist geschützt?

Diese beschränkte Garantie gilt ausschließlich für den Erstkäufer des Produkts und ist nicht auf einen nachfolgenden Besitzer des Produkts übertragbar – unabhängig davon, ob das Produkt während des angegebenen Garantiezeitraums den Besitzer gewechselt hat. Der Erstkäufer muss einen Nachweis über den Mangel bzw. die Fehlfunktion sowie einen Kaufbeleg mit Datum vorlegen, um die beschränkten Garantieansprüche geltend zu machen.

Vorsicht vor nicht autorisierten Händlern oder Verkäufern

Diese beschränkte Garantie gilt nicht für Produkte, die von nicht autorisierten Händlern oder Verkäufern erworben wurden. Die beschränkte VIOMI-Garantie gilt nur für Produkte, die bei autorisierten Händlern oder Verkäufern erworben wurden, welche den VIOMI-Qualitätskontrollen unterliegen und sich verpflichtet haben, diese Qualitätskontrollen zu befolgen. Bitte beachten Sie, dass Produkte, die über eine nicht autorisierte Website oder einen Händler erworben wurden, möglicherweise gefälscht, gebraucht, mangelhaft oder nicht für die Verwendung in Ihrem Land vorgesehen sind. Sie können sich und Ihre Produkte schützen, indem Sie ausschließlich bei VIOMI oder bei von VIOMI autorisierten Händlern kaufen. Sollten Sie Fragen zu einem bestimmten Verkäufer haben oder vermuten, dass Sie Ihr Produkt bei einem nicht autorisierten Verkäufer erworben haben, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

GARANTIE

Was ist nicht abgedeckt?

- Normale Abnutzung sowie verschleißbedingte Bauteile, wie z. B. Wasserbehälter, Siebträger und Netzkabel.
- Wenn der Kaufnachweis in irgendeiner Weise verändert oder unleserlich gemacht wurde.
- Wenn die Modellnummer, die Seriennummer oder der Produktionsdatumscode auf dem Produkt verändert, entfernt oder unleserlich gemacht wurde.
- Wenn das Produkt gegenüber seinem Originalzustand verändert wurde.
- Wenn das Produkt nicht gemäß den Vorgaben und Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet wurde.
- Schäden, die durch den Anschluss von Peripheriegeräten, zusätzlicher Ausrüstung oder Zubehör verursacht wurden, die nicht in der Bedienungsanleitung empfohlen sind.
- Schäden oder Mängel, die durch Unfall, Missbrauch, unsachgemäße Verwendung oder unzureichende bzw. fehlerhafte Wartung verursacht wurden.
- Schäden oder Mängel, die durch Kundendienst- oder Reparaturarbeiten am Produkt verursacht wurden, die von einem nicht autorisierten Kundendienstanbieter oder von anderen als VIOMI oder einem von VIOMI autorisierten Kundendienstanbieter durchgeführt wurden.
- Schäden oder Mängel, die während einer gewerblichen Nutzung, Vermietung oder einer sonstigen Verwendung auftreten, für die das Produkt nicht vorgesehen ist.
- Wenn das Gerät beschädigt wurde, einschließlich, aber nicht beschränkt auf Schäden durch Tiere, Blitzschlag, abnorme Spannung, Feuer, Naturkatastrophen, Transport, Geschirrspüler oder Wasser (es sei denn, die Bedienungsanleitung weist ausdrücklich darauf hin, dass das Produkt oder Zubehör spülmaschinenfest oder waschbar ist).
- Zufällige und Folgeschäden.
- Schäden oder Mängel, deren Umfang die Kosten des Produkts übersteigt.

Änderungen dieser Richtlinie

- Wir können die Bedingungen und die Verfügbarkeit dieser beschränkten Garantie nach unserem Ermessen ändern, jedoch gelten solche Änderungen nicht rückwirkend.
- Die oben genannten Ausschlüsse und Beschränkungen sollen nur im größtmöglichen Umfang angewendet werden, der nach dem anwendbaren Recht Ihrer Gerichtsbarkeit zulässig ist.

KUNDENDIENST

Sollten Sie Fragen oder Bedenken zu Ihrem neuen Produkt haben, wenden Sie sich bitte an unser hilfsbereites Kundendienstteam.

Um einen Garantieanspruch geltend zu machen, wenden Sie sich bitte mit Ihrem Kaufbeleg (z. B. Bestellnummer) und einer detaillierten Beschreibung des Problems an unseren EU-Kundendienst:

E-Mail: eu.support@viomi.com

Tel.: +44 (844) 7042998 (EU)



EU-Konformitätserklärung

Wir, Foshan Viomi Electrical Technology Co., Ltd., bestätigen hiermit, dass dieses Gerät mit den geltenden Verordnungen und europäischen Normen sowie etwaigen Ergänzungen in Einklang steht.



Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten

Das Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung bedeutet, dass das Produkt einer getrennten Erfassung für elektrische und elektronische Geräte zugeführt werden muss und nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden darf. Bitte entnehmen Sie Batterien und Lampen, die nicht vom Gerät umschlossen sind, vor der Abgabe aus dem Gerät und entsorgen diese über die offiziellen Sammelstellen für Batterien und Lampen.

Beim Kauf eines neuen Elektrogerätes können Sie beim Vertreiber ein gleichartiges Altgerät unentgeltlich zurückgeben. Elektrogeräte mit einer Kantenlänge von maximal 25 cm können unentgeltlich bei Vertreibern von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² sowie in Geschäften des Lebensmittelhandels (z.B. Supermärkten, Lebensmitteldiscountern, Drogerien) mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, abgegeben werden, ohne dass ein Neugerät erworben werden muss. Größere Elektrogeräte können kostenlos bei kommunalen Wertstoffhöfen abgegeben werden.

Durch die korrekte Entsorgung tragen Sie dazu bei, negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die durch unsachgemäße Erfassung und Behandlung von Elektroaltgeräten entstehen können.

Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte Ihre Kommunalverwaltung, Ihren örtlichen Abfallentsorger oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.

Hersteller: Guangdong Lizi Technology Co., Ltd.

Adresse: 3rd Floor, No. 7, Industrial Road, Licun Village, Lunjiao Town, Shunde District, Foshan City, Guangdong Province, P.R. China

<https://www.viomi.com>

E-mail: eu.support@viomi.com

EU Tel: +44 (844) 7042998 (EU)

Fertigungsdatum: Siehe Karton

Hergestellt in China

Bedienungsanleitung-Version: V1.0

L'anima del chicco, la scienza delle origini

Noi di VIOMI siamo consapevoli che una buona tazza di caffè è composta per il 98% da acqua.

Da oltre un decennio, VIOMI si concentra su un unico obiettivo: gestire l'acqua con maestria. Dai sistemi avanzati di purificazione a osmosi inversa (RO) agli elettrodomestici idraulici, ci siamo impegnati a comprendere le modalità di scorrimento dell'acqua, la sua capacità di trasportare minerali e il modo in cui influisce sul gusto e sulla qualità di tutto ciò che entra in contatto con essa.

Questo impegno ha plasmato la nostra filosofia incentrata sull'acqua: la convinzione che l'acqua non sia solo un ingrediente, ma il fondamento di un'esperienza domestica più sana e intelligente. Progettando elettrodomestici incentrati sull'acqua stessa, VIOMI reinventa il modo in cui i prodotti di uso quotidiano possono offrire un gusto migliore, una salute migliore e una vita migliore.

Sappiamo bene che anche i chicchi di caffè più pregiati al mondo possono perdere il loro aroma a causa di una scarsa qualità dell'acqua. Ma quando l'acqua pura incontra l'ingegneria di precisione, accade qualcosa di straordinario.

Ecco perché non ci siamo limitati a costruire una macchina da caffè: abbiamo creato uno strumento di erogazione professionale progettato da esperti in materia di acqua.

Sebbene la filtrazione avvenga prima che l'acqua entri nella macchina, lo spirito di VIOMI è presente in ogni tazza preparata. Questa macchina è stata accuratamente calibrata per funzionare in perfetta armonia con l'acqua purificata, garantendo che ogni bar di pressione e ogni grado di temperatura rispetti sia la purezza dell'acqua che la complessità del chicco.

Crediamo che l'espresso di livello professionale non debba rimanere un mistero. Applicando la nostra profonda conoscenza della scienza dell'acqua all'arte della preparazione del caffè, abbiamo creato una macchina in grado di offrire un caffè equilibrato, ricco e di qualità professionale semplicemente premendo un pulsante.

Benvenuti al VIOMI Coffee Lab. Voi fornite l'acqua e i chicchi, noi garantiamo la precisione.

Insieme, prepariamo la tazza perfetta.

INDICE

ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI	55
PREPARAZIONE ALL'USO DELL'ELETTRODOMESTICO	56
Disimballaggio	56
Guida alla tua macchina da caffè espresso	57
UTILIZZO DELLA TUA MACCHINA DA CAFFÈ	58
Prima del primo utilizzo	58
Installazione dell'apparecchio	58
Preparazione del caffè	60
Caffè caldo	61
Preparazione del caffè con capsule Nespresso*	62
Estrazione a freddo	62
PULIZIA E MANUTENZIONE	64
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	65
PARAMETRI TECNICI	68
GARANZIA	68

ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO



Importante: Per ridurre il rischio di incendio, esplosione, folgorazione o lesioni durante l'uso della macchina da caffè espresso, seguire queste importanti istruzioni di sicurezza:

- Prima dell'uso, verificare che la tensione della presa a muro corrisponda a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere collegato a terra.
- È necessaria una stretta sorveglianza quando l'apparecchio viene utilizzato in presenza di bambini.
- Per evitare folgorazioni in caso di incendio, **non** immergere il cavo di alimentazione e la spina in acqua o in altri liquidi; **non** danneggiare, piegare eccessivamente o tirare il cavo di alimentazione. **Non** appoggiare oggetti pesanti sul cavo.
- Per proteggersi da scosse elettriche, **non** immergere il cavo, la spina o l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- **Non** utilizzare l'apparecchio in presenza di temperature elevate, campi magnetici intensi e in ambienti umidi. **Non** collocare la macchina da caffè su una superficie calda, vicino a fonti di calore o ad altri elettrodomestici, come il frigorifero.
- Si prega di **non** accendere la macchina se il cavo o la spina sono danneggiati, se la macchina da caffè è guasta o danneggiata in qualsiasi modo; riportarla al centro di assistenza autorizzato più vicino per ispezione e manutenzione o contattare il fornitore.
- Si prega di utilizzare accessori originali.
- Questa macchina è destinata esclusivamente alla preparazione del caffè; **non** utilizzarla per altri scopi e conservarla in un ambiente asciutto.
- Posizionare la macchina da caffè su una superficie piana o su un tavolo. **Non** far penzolare il cavo di alimentazione dal bordo del tavolo o del piano di lavoro.
- **Non** lasciare che il cavo penzoli dal bordo del tavolo o del piano di lavoro.
- Durante il funzionamento della macchina da caffè, **non** toccare direttamente le parti calde sulla superficie.
- Pulire e sottoporre a manutenzione regolare le parti della macchina da caffè per garantire la qualità del caffè e prolungarne la durata.
- **Non** spostare né scollegare l'alimentazione mentre la macchina da caffè è in funzione. machine is working.
- **Non** mettere in funzione l'apparecchio in assenza di acqua.
- Per motivi di sicurezza, leggere attentamente le istruzioni e comprendere il corretto metodo di utilizzo.
- **Non** lavare la macchina da caffè né il cavo di alimentazione con acqua o altri liquidi.
- Solo per uso domestico, **non** utilizzare all'aperto.
- Prima del primo utilizzo, far scorrere due volte dell'acqua pulita per eliminare eventuali odori.
- Conservare questo libretto di istruzioni per futura consultazione.
- La macchina da caffè non deve essere riposta in un armadietto quando è in funzione.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini in assenza di supervisione.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni a condizione che siano stati istruiti o sorvegliati su come utilizzarlo in modo sicuro e che ne comprendano i rischi connessi. La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere effettuate da bambini di età inferiore agli 8 anni e senza supervisione. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- L'apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, purché siano state istruite o sorvegliate su come utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e ne comprendano i rischi connessi.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

- I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico.
- **Avvertenza:** l'uso improprio può causare lesioni. La superficie dell'elemento riscaldante rimane calda anche dopo l'uso.
- SOLO PER USO DOMESTICO
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, per evitare pericoli deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza o da personale qualificato.
- L'apparecchio non deve essere immerso in acqua.

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO

Alimentazione elettrica

Per motivi di sicurezza personale, l'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica in modo corretto.

L'apparecchio deve essere sempre collegato alla presa di corrente prevista, con tensione nominale di 220-240 V~ e frequenza di 50 Hz / 60 Hz. Ciò consente all'apparecchio di funzionare in modo ottimale ed evita il sovraccarico dei circuiti elettrici, che potrebbe causare pericolo di incendio a causa del surriscaldamento dei cavi.

Evitare l'uso di una prolunga perché potrebbe surriscaldarsi e comportare rischi di incendio. Tuttavia, qualora fosse necessario utilizzare una prolunga:

- Utilizzare solo prolunghe dotate di spina con messa a terra.
- La potenza nominale indicata sulla prolunga deve essere pari o superiore a quella dell'apparecchio.
- La prolunga deve essere posizionata in modo tale da non penzolare dal bancone o dal tavolo, dove potrebbe essere tirata intenzionalmente dai bambini.

Riparare o sostituire immediatamente tutti i cavi di alimentazione logori o altrimenti danneggiati. **Non** utilizzare cavi che presentano fessurazioni o danni da abrasione lungo l'estensione o alle estremità.

PREPARAZIONE ALL'USO DELL'ELETTRODOMESTICO

Disimballaggio

 **Importante:** Non rimuovere alcuna etichetta di sicurezza, avvertenza o informazione sul prodotto dalla macchina da caffè espresso.

- Rimuovere il nastro adesivo e tutte le etichette dalla macchina da caffè espresso prima dell'uso (ad eccezione delle etichette sopra indicate).
- Non utilizzare strumenti affilati, alcool, liquidi infiammabili o detergenti aggressivi per rimuovere il nastro adesivo o la colla. Questi prodotti possono danneggiare la superficie della macchina da caffè espresso.

PREPARAZIONE ALL'USO DELL'ELETTRODOMESTICO

Guida alla tua macchina da caffè espresso



A1. Vassoio portatazze

Per appoggiare temporaneamente le tazze

A2. Pannello di controllo touch

Reattività rapida e facilità d'uso

A3. Gruppo erogatore

A4. Vassoio raccogli gocce estraibile

Piano di appoggio della tazza durante l'erogazione

A5. Serbatoio dell'acqua estraibile

Capacità massima 1,1 L

A6. Selettore vapore/acqua calda

Permette di scegliere tra le modalità Vapore, Acqua calda e Standby

A7. Erogatore vapore/acqua calda

Regolabile per una schiumatura del latte facile e di qualità, con manicotto resistente al calore

ACCESSORI

B1. Misurino e pressino per caffè

B2. Filtro da 2 tazze

B3. Filtro da 1 tazza

B4. Portafiltro

B5. Portafiltro (compatibile con le capsule Nespresso Original)

C1. Cold Brew

Quantità predefinita 70 ml

C2. Espresso x 2

Quantità predefinita 80 ml

C3. Espresso

Quantità predefinita 50 ml

C4. Interruttore principale (ON/OFF)

C5. Americano

Quantità predefinita 120 ml

C6. Custom

Personalizza la quantità erogata o l'erogazione in base al volume preimpostato, quantità predefinita 50 ml

C7. Clean

Avvio del programma di autopulizia

C8. Steam

Schiumatura del latte

PREPARAZIONE ALL'USO DELL'ELETTRODOMESTICO

Tecnologia Thermoblock

Il Thermoblock si riscalda rapidamente e riduce il tempo di riscaldamento a meno di 1 minuto. Fornisce acqua calda costante e uniforme alla temperatura preimpostata, garantendo un'erogazione ottimale e una schiumatura perfetta del latte.

Preinfusione a bassa pressione

La preinfusione satura delicatamente il caffè macinato per evitare la formazione di grumi, assicurando un espresso perfettamente equilibrato e dal sapore pieno, con crema densa ad ogni tazza.

Programmabile per un facile utilizzo

La quantità di erogazione è programmabile per garantire risultati facili e costanti (solo per la preparazione di caffè caldo).

Lancia vapore di livello professionale

Realizzata in acciaio inossidabile con rotazione a 360° e ugello per la schiumatura rimovibile, è progettata per la lavorazione professionale del latte.

UTILIZZO DELLA TUA MACCHINA DA CAFFÈ

Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere tutti i nastri protettivi e le etichette (ad eccezione di quelle relative alle avvertenze o alla sicurezza) dalla macchina da caffè espresso;
2. Rimuovere il filtro dal portafiltro (B4): Allineare il punto presente sulla parete del filtro con la tacca presente sul bordo del portafiltro (situata sopra il punto di giunzione del manico) Quindi, sollevare il filtro verso l'alto per sganciarlo;
3. Lavare le parti rimovibili e gli accessori quali: serbatoio dell'acqua (A5), portafiltro (B4, B5), filtri (B2, B3), con acqua calda e detersivo per piatti Risciacquarle e asciugarle accuratamente;
4. Pulire il vassoio raccogli gocce e la superficie esterna della macchina con un panno morbido e umido. Assicurarsi che tutte le superfici siano completamente asciutte.



Importante: Non immergere mai la macchina da caffè, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi.

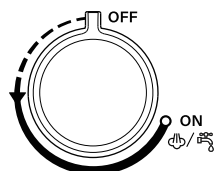


Attenzione: Pulire sempre le parti e gli accessori a mano. Non sono lavabili in lavastoviglie.

Installazione dell'apparecchio

Posizionamento dell'apparecchio

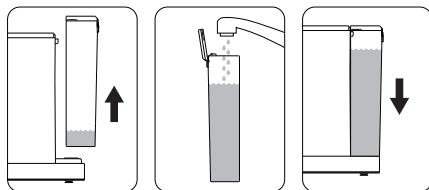
- Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato su una superficie asciutta, stabile e piana.
- Assicurarsi che la manopola Vapore/Acqua calda sia in posizione **OFF**.



UTILIZZO DELLA TUA MACCHINA DA CAFFÈ

Riempimento del serbatoio dell'acqua

1. Estrarre il serbatoio dell'acqua (A5) tirandolo verso l'alto;
2. Aprire il coperchio e riempire il serbatoio con acqua fresca e pulita, facendo attenzione a non superare il livello MAX;
3. Rimontare il serbatoio nell'elettrodomestico, premendo leggermente per aprire la valvola situata sul fondo del serbatoio;
4. In alternativa, è possibile riempire il serbatoio senza smontarlo, versando l'acqua direttamente da una brocca.



Importante: Rimuovere il tappo rosso alla base del serbatoio dell'acqua prima del primo utilizzo. Non utilizzare mai l'apparecchio con il serbatoio vuoto o senza il serbatoio.



Attenzione: Controllare sempre il livello dell'acqua prima dell'uso e cambiare l'acqua ogni giorno. Si consiglia di utilizzare acqua fresca, fredda o a temperatura ambiente; **NON** utilizzare acqua calda o altri liquidi. Mantenere sempre pulito il serbatoio dell'acqua.

Risciacquo dei circuiti interni



Attenzione: Prima del primo utilizzo, è necessario sciacquare i circuiti interni dell'apparecchio. Procedere come segue:

1. Estrarre il serbatoio dell'acqua (A5) tirandolo verso l'alto e riempirlo con acqua fresca e pulita fino al livello **MAX**. Reinserire il serbatoio nell'apparecchio;
2. Assicurarsi che il vassoio raccogliogocce (A4) sia ben posizionato nell'apparecchio;
3. Posizionare un recipiente da 500 ml sotto il gruppo erogatore (A3) e la lancia vapore (A7);
4. Collegare alla presa di corrente. Premere l'interruttore principale (C4);
5. Premere il pulsante **Espresso** (C3) per far scorrere l'acqua calda attraverso il sistema di erogazione. Attendere che la macchina si riscaldi prima che l'acqua inizi a scorrere;
6. Ruotare il selettore Vapore/Acqua calda (A6) in posizione **ON**. Far scorrere l'acqua attraverso il sistema di erogazione dell'acqua calda per 10 secondi, quindi riportare il selettore in posizione **OFF**;
7. Premere il pulsante **Steam** (C8) per riscaldare il sistema del vapore (l'operazione richiede circa 30 secondi);
8. Una volta completato il riscaldamento (l'icona **Steam** si illuminerà), ruotare il selettore Vapore/Acqua calda (A6) su **ON**. Far scorrere il vapore attraverso il sistema per 10 secondi, quindi riportare il selettore su **OFF**;
9. Ripetere i passaggi da 5 a 8 più volte fino a svuotare completamente il serbatoio dell'acqua. La macchina per caffè espresso è ora pronta per l'uso.



Attenzione: Si consiglia inoltre di effettuare il risciacquo dei circuiti interni se l'apparecchio non viene utilizzato per lunghi periodi.

Suggerimenti del barista: L'acqua filtrata è sempre un'ottima scelta. L'acqua, privata di impurità e odori, è perfetta per le bevande a base di caffè.

Il piacere di preparare un espresso non sta solo in una buona tazza di caffè, ma anche nel diventare un barista professionista. Prenditi il tempo per sperimentare con la macinatura, la pressione di pressatura e i metodi di erogazione. Anche la schiumatura del latte e la latte art richiedono pratica. Con il tempo, troverai la ricetta giusta per te e diventerai un barista professionista.

UTILIZZO DELLA TUA MACCHINA DA CAFFÈ

Preparazione del caffè

Macinatura del caffè

La dimensione della macinatura del caffè influisce sulla velocità con cui l'acqua scorre attraverso il caffè macinato durante l'erogazione e sul gusto dell'espresso. Se la macinatura è troppo fine, l'acqua scorre troppo lentamente durante l'erogazione causando un'erogazione prolungata e conferendo all'espresso un sapore amaro. Se invece la macinatura è troppo grossolana, l'acqua scorre troppo velocemente durante l'erogazione causando un'erogazione ridotta e conferendo all'espresso un sapore annacquato.

i Prediligere chicchi freschi: Utilizzare chicchi di caffè espresso appena tostati (evitare quelli caramellati) e controllarne la data di tostatura: l'ideale è che siano stati tostati da 0 a 20 giorni prima.

Acquistare piccole quantità: Acquistare i chicchi di caffè a livello locale in piccole quantità per ridurre i tempi di stoccaggio e mantenerne la freschezza.

Conservare correttamente: Conservare i chicchi in un contenitore fresco, al riparo dalla luce e asciutto — se possibile sottovuoto — per preservarne l'aroma.

Tenere conto del tipo di chicchi: Le preferenze in fatto di caffè sono personali, ma i chicchi di Arabica sono ampiamente consigliati per la loro acidità, amarezza e aroma equilibrati, nonché per la loro ricchezza di lipidi e zuccheri.

Dosaggio e pressatura del caffè

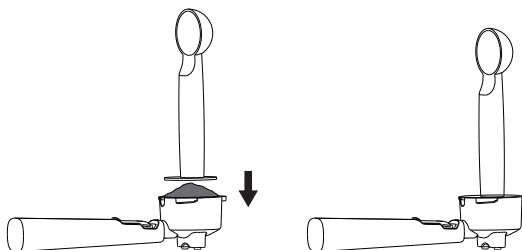
1. Inserire uno dei filtri per caffè (B2 o B3) nel portafiltro (B4);
2. Per preparare un solo caffè, versare un misurino raso (B1) di caffè macinato (circa 7 g) nel filtro da una tazza (B3). Per preparare due caffè, versare due misurini riempiti senza pressare (circa 7+7 g) di caffè macinato nel filtro da due tazze (B2). Riempire il filtro poco alla volta per evitare che il caffè macinato trabocchi;

! Importante: Per un corretto funzionamento, prima di inserire il caffè macinato, assicurarsi che nel filtro non siano rimasti residui di caffè dall'ultima preparazione.

3. Battere più volte il portafiltro (B4) sul tavolo per distribuire uniformemente il caffè macinato;
4. Pressare con decisione il caffè macinato esercitando una pressione di 10–20 kg. Una corretta pressatura del caffè macinato è essenziale per ottenere un buon espresso. Se si pressa troppo forte, il caffè uscirà lentamente e avrà un gusto forte. Se si pressa troppo poco, il caffè uscirà rapidamente e avrà un gusto leggero.

i Attenzione: Al primo utilizzo, si consiglia di preparare 4–5 tazze di espresso per calibrare la macchina e trovare le impostazioni ideali per un'erogazione perfetta.

Suggerimenti del barista: Per valutare la quantità di caffè pressato, il bordo superiore del caffè pressato dovrebbe trovarsi 2-3 mm più in basso rispetto al bordo del portafiltro (B4); fare riferimento all'illustrazione qui sotto:



UTILIZZO DELLA TUA MACCHINA DA CAFFÈ

Caffè caldo

Riscaldare il sistema di erogazione

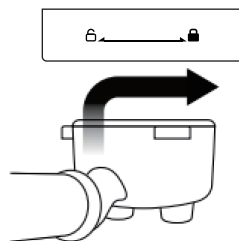
A questo punto il portafiltro è pronto con il caffè pressato, ma prima di inserirlo nella testa del gruppo (A3), è necessario far scorrere un breve getto di acqua calda attraverso il sistema di erogazione premendo il pulsante **Espresso** (C3). In questo modo il sistema viene preriscaldato per garantire un'erogazione più efficiente e costante.

i Suggerimenti del barista: Per un espresso più caldo, si consiglia di scaldare le tazze prima di preparare il caffè sciacquandole con un po' di acqua calda durante questo ciclo di preriscaldamento.

Posizionamento del portafiltro

Allineare il manico del portafiltro (B4) con la  marcatura sulla testa del gruppo (A3). Sollevare il portafiltro (B4) verso l'alto per inserirlo, quindi ruotare il manico verso destra fino a quando non è allineato al  contrassegno. Una volta bloccato correttamente, il manico dovrebbe essere perpendicolare al pannello di controllo.

i Attenzione: Durante i primi utilizzi potrebbe essere necessario applicare una forza maggiore per bloccare il portafiltro nella bocchetta di erogazione del caffè.



PRE-INFUSIONE AUTOMATICA A BASSA PRESSIONE

La macchina inizia con una pre-infusione a bassa pressione del caffè macinato prima di applicare la pressione di erogazione completa. Ciò impedisce all'acqua di creare "scorciatoie" (canalizzazione) all'interno del caffè macinato, garantendo un espresso equilibrato, intenso e omogeneo, anziché un caffè amaro o dall'aroma sgradevole.

Dopo che all'inizio è stata versata una quantità prestabilita d'acqua sul caffè pressato, l'erogazione si interrompe per 3 secondi, consentendo al caffè di impregnarsi prima che vengano applicati un flusso d'acqua costante e una pressione adeguata.

Preparazione del caffè

1. Posizionare la tazza o le tazze sotto i beccucci del portafiltro;
2. A seconda delle dimensioni del filtro, premere uno dei seguenti pulsanti per avviare l'erogazione (pre-infusione e infusione): Espresso, Espresso x 2, Americano o Personalizzato;
3. L'erogazione si interrompe automaticamente al raggiungimento della quantità preimpostata. Le quantità preimpostate di default sono:
 - a. **Espresso:** circa 50 ml
 - b. **Espresso x 2:** circa 80 ml
 - c. **Americano:** circa 120 ml
 - d. **Custom:** quantità preimpostata dall'utente
4. Mentre si prepara il caffè, l'erogazione può essere interrotta in qualsiasi momento premendo il pulsante del caffè premuto in precedenza.

! Attenzione: Per evitare schizzi, non rimuovere mai il portafiltro (B4) mentre l'apparecchio sta erogando il caffè. Attendere sempre qualche secondo dopo l'erogazione. Una rimozione forzata potrebbe causare la fuoriuscita di acqua calda o vapore, con conseguente rischio di lesioni.

i Attenzione: La quantità e l'aroma dell'espresso possono variare a seconda della macinatura, della dose di caffè e della pressione di pressatura. Provare diverse regolazioni per trovare il gusto che si preferisce.

Suggerimenti del barista: Per un espresso extra cremoso, avvicinare il più possibile la tazza o le tazze agli ugelli.

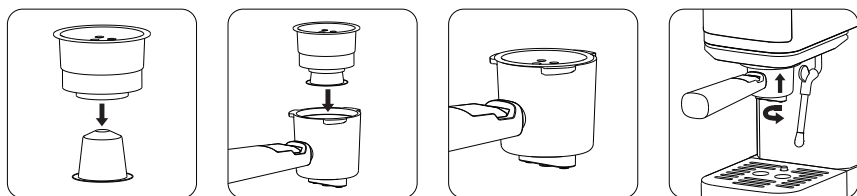
UTILIZZO DELLA TUA MACCHINA DA CAFFÈ

Preparazione del caffè con capsule Nespresso*

- Inserire la capsula nell'adattatore e premere con decisione. Posizionare l'adattatore nel portacapsule, quindi fissare il portacapsule nella macchina ruotandolo verso destra fino a quando non scatta in posizione;
- Premere il pulsante ESPRESSO (C3) e attendere qualche istante affinché il caffè inizi a scorrere;
- Questa macchina è compatibile con le capsule di tipo Nespresso*. Per ottenere risultati ottimali, utilizzare sempre la funzione del pulsante ESPRESSO (C3);
- Ruotare il portafiltro metallico verso sinistra per sganciarlo, quindi gettare la capsula usata;
- Lasciare raffreddare completamente tutti i componenti, quindi sciacquarli sotto l'acqua corrente.

*Nespresso Original è un marchio di terzi, non collegato a VIOMI.

Nota: da utilizzare esclusivamente con le capsule della linea Original.



Estrazione a freddo

Preparazione dell'acqua ghiacciata

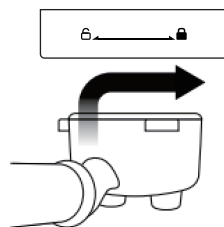
Riempire il serbatoio con una combinazione sufficiente di acqua fresca e ghiaccio. Idealmente, il ghiaccio non dovrebbe sciogliersi nei 10 minuti successivi in modo da mantenere una temperatura di estrazione ottimale.

Raffreddamento del circuito del caffè

Per assicurarsi che il circuito del caffè sia freddo, prima di preparare un'Estrazione a freddo, posizionare un contenitore sufficientemente capiente sotto il portafiltro e far scorrere un breve getto di acqua fredda attraverso il sistema di estrazione premendo il pulsante **Cold-Brew** (C1). Se è stato appena estratto un espresso caldo, far scorrere un getto prolungato per assicurarsi che il sistema sia sufficientemente raffreddato. In questo modo il sistema sarà pronto per l'estrazione a bassa temperatura.

Posizionamento del portafiltro

Allineare il manico del portafiltro (B4) con la  marcatura sulla testa del gruppo (A3). Sollevare il portafiltro (B4) verso l'alto per inserirlo, quindi ruotare il manico verso destra fino a quando non è allineato al  contrassegno. Una volta bloccato correttamente, il manico dovrebbe essere perpendicolare al pannello di controllo.



Preparazione del caffè

1. Posizionare la tazza o le tazze sotto i beccucci del portafiltro (B4);
2. Premere il pulsante **Cold-Brew** (C1) per avviare l'erogazione (pre-infusione e infusione);
3. L'erogazione si interrompe automaticamente al raggiungimento della quantità preimpostata;
4. Mentre si prepara il caffè, l'erogazione può essere interrotta in qualsiasi momento premendo il pulsante **Cold-Brew** (C1).

i Attenzione: La quantità di caffè erogata con la funzione Estrazione a freddo è prestabilita. Per un gusto più intenso, utilizzare il filtro da 2 tazze per aumentare la dose di caffè macinato. La quantità e l'aroma dell'espresso possono variare a seconda della macinatura, della dose di caffè e della pressione di pressatura. Provare diverse regolazioni per trovare il gusto che si preferisce.

UTILIZZO DELLA TUA MACCHINA DA CAFFÈ

Schiumatura del latte



Attenzione: Prestare sempre attenzione quando si utilizza la funzione Vapore/Acqua calda. Non toccare i componenti metallici (in particolare la lancia vapore/acqua calda (A7)) durante l'uso e non dirigere mai il beccuccio del vapore verso se stessi o altre persone, in quanto raggiunge temperature estremamente elevate. Utilizzare il manicotto resistente al calore per regolare l'angolazione del beccuccio del vapore, se necessario. Non lasciare mai la macchina incustodita durante l'erogazione di acqua calda o vapore.

Steam

1. Premere il pulsante **Steam** (C8) per riscaldare l'impianto;
2. Nel frattempo, versare circa 100 ml di latte in un bricco montalatte per preparare un cappuccino. Se si desidera preparare più di un cappuccino, ripetere le operazioni descritte di seguito. Nella scelta delle dimensioni del bricco occorre tenere presente che il volume del latte raddoppia o triplica;
3. Ruotare il selettore Vapore/Acqua calda (A6) in posizione **ON**. È possibile che fuoriesca un po' d'acqua dall'ugello del vapore prima che il vapore inizi a fuoriuscire in modo costante. Riportare il selettore su **OFF**;
4. Posizionare il bricco con il latte sotto il montalatte;
5. Immergere la lancia vapore/acqua calda (A7) nel bricco del latte 1–2 cm al di sotto del livello del latte, posizionandola in corrispondenza delle ore 3 (lato destro) o delle ore 9 (lato sinistro) del bricco, e mantenerla a circa 1–2 cm dalla parete del bricco, in modo da creare un vortice nel liquido. Riportare rapidamente il selettore su **ON**. L'intervallo di tempo tra lo spegnimento e la riaccensione (pausa vapore) non deve superare gli 8 secondi;
6. Una volta raggiunta la temperatura (idealmente 60-65 °C) e la consistenza desiderata, interrompere l'erogazione del vapore e riportare il selettore su **OFF**. Rimuovere il bricco del latte e dirigere l'ugello del vapore verso il vassoio raccogliogocce. Pulire l'esterno della lancia vapore/acqua calda (A7) con un panno umido. Svuotare il circuito interno dell'acqua ruotando il selettore su **ON** per 3 secondi, quindi riportarlo su **OFF**.



Attenzione: Non erogare vapore per più di 120 secondi. Per motivi igienici, la lancia vapore/acqua calda (A7) deve essere pulita dopo ogni utilizzo.

Consigli per un cappuccino perfetto:

1. **Meglio usare latte fresco.** Per ottenere una schiuma densa e omogenea, utilizzare latte scremato o parzialmente scremato conservato in frigorifero (a circa 5 °C);
2. Dopo aver montato il latte, eliminare le bolle indesiderate agitando il bricco, coprendone la parte superiore con una mano e battendo delicatamente il fondo del bricco su una superficie piana, quindi mescolare il latte montato;
3. Per un gusto omogeneo, procedere rapidamente dopo aver montato il latte in modo da amalgamare il caffè e il latte montato prima che la microschiuma inizi a separarsi;
4. Per preparare più di un cappuccino, prima preparare tutti i caffè, dopodiché preparare il latte montato per tutti i cappuccini.

Acqua calda

1. Prima di utilizzare l'acqua calda, assicurarsi che l'intero pannello di controllo sia illuminato;
2. Posizionare un recipiente sotto la lancia vapore/acqua calda (A7);
3. Ruotare il selettore Vapore/Acqua calda (A6) su **ON** per l'acqua calda (ad es. per scaldare le tazze o preparare un Americano).

L'acqua calda uscirà dalla lancia vapore/acqua calda (A7);

4. Ruotare il selettore Vapore/Acqua calda in posizione **"OFF"** per interrompere l'erogazione di acqua calda.



Attenzione: Assicurarsi che nel serbatoio dell'acqua (A5) sia presente una quantità sufficiente di acqua prima di utilizzare la funzione Vapore/Acqua calda.

UTILIZZO DELLA TUA MACCHINA DA CAFFÈ

Personalizzazione della quantità di caffè espresso

Disponibile solo per il caffè caldo

1. Posizionare la tazza o le tazze sotto i beccucci del portafiltro;
2. Tenere premuto il pulsante Personalizzato (C6) per 3 secondi per accedere al programma e avviare l'erogazione;
3. Premere il pulsante Personalizzato (C6) in qualsiasi momento per interrompere l'erogazione e memorizzare il volume erogato;
4. Il tempo di erogazione personalizzato effettivo è compreso tra 15 e 60 secondi. Se l'erogazione viene interrotta entro 15 secondi, il volume non verrà memorizzato e si udiranno due brevi segnali acustici.



Attenzione: Per evitare schizzi, non rimuovere mai il portafiltro (B4) mentre l'apparecchio sta erogando il caffè. Attendere sempre qualche secondo dopo l'erogazione. Una rimozione forzata potrebbe causare la fuoriuscita di acqua calda o vapore, con conseguente rischio di lesioni.

Ripristina le impostazioni personalizzate ai valori predefiniti

1. Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato alla presa di corrente e spento (si illumina solo il pulsante ON/OFF (C4));
2. Tenere premuti contemporaneamente il pulsante Americano (C5) e il pulsante Personalizzato (C6) per 3 secondi, finché tutti i pulsanti non lampeggiano una volta. Si udirà un segnale acustico;
3. Il volume di erogazione Personalizzato (C6) è stato ripristinato al valore predefinito.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Una pulizia tempestiva aiuta a prolungare la durata di vita dell'apparecchio ed è fondamentale per ottenere un caffè dal gusto ottimale. Effettuare la pulizia regolarmente in base alla qualità dell'acqua, ma non a intervalli superiori a 3 mesi.

Decalcificazione

L'acqua contiene solitamente minerali che possono causare accumuli all'interno e sulla superficie di molti componenti interni. Il calcare ha un impatto negativo sulle prestazioni dell'unità, riducendo il flusso dell'acqua, influenzando la temperatura di estrazione, diminuendo la potenza e, infine, compromettendo il gusto del caffè. Si consiglia di decalcificare l'unità ogni 2-3 mesi o prima di lasciare la macchina inutilizzata per un periodo di tempo prolungato.



Attenzione: Si consiglia di utilizzare un prodotto anticalcare a base di acido citrico. La mancata esecuzione della decalcificazione dell'elettrodomestico come descritto di seguito comporta la decadenza della garanzia.



Importante: L'anticalcare acido può provocare irritazioni alla pelle e agli occhi. Prima di utilizzare il prodotto anticalcare, leggere le istruzioni e le indicazioni riportate sulla confezione e attenersi alle avvertenze relative alla procedura da seguire in caso di contatto con la pelle e gli occhi.

1. Assicurarsi che la macchina sia collegata alla presa di corrente e in modalità Standby (tutti i pulsanti sono accesi);
2. Preparare 1,1 L di soluzione decalcificante e versarla nel serbatoio dell'acqua vuoto. Assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia correttamente fissato in posizione;
3. Rimuovere il portafiltro dalla testa del gruppo (A3) e posizionare un recipiente capiente sotto la testa del gruppo (A3) e la lancia vapore/acqua calda (A7);
4. Premere il pulsante **Clean** (C7) per accedere alla modalità di pulizia. Il pulsante **Clean** (C7) lampeggia per indicare la fase di riscaldamento, quindi si illumina in modo fisso quando il sistema avvia il programma di pulizia;
5. La soluzione decalcificante inizia a fuoriuscire dal gruppo erogatore (A3) per un massimo di 60 secondi. Premere nuovamente il pulsante **Clean** per interrompere la pulizia, se necessario;

PULIZIA E MANUTENZIONE

6. Una volta interrotto il flusso d'acqua dal gruppo erogatore, ruotare il selettore Vapore/Acqua calda (A6) sulla posizione ON. In questo modo il liquido anticalcare inizierà a scorrere attraverso il sistema di schiumatura del latte. Riportare il selettore sulla posizione OFF dopo 30 secondi;
7. Ripetere i passaggi da 4 a 6 fino a esaurimento del liquido anticalcare nel serbatoio. Procedere quindi con il risciacquo.
8. Svuotare il contenitore utilizzato per raccogliere il liquido decalcificante e riposizionarlo sotto il gruppo erogatore;
9. Svuotare e risciacquare il serbatoio dell'acqua (A5) sotto l'acqua corrente, riempirlo con acqua fresca (1,1 litri) e reinserirlo nell'apparecchio;
10. Ripetere i passaggi da 4 a 6 per rimuovere i residui della soluzione anticalcare finché l'acqua nel serbatoio non si esaurisce. Se necessario, ripetere il risciacquo.

Pulizia della lancia vapore

1. Dopo aver schiumato il latte, lasciare attiva la funzione vapore per 4-5 secondi per espellere eventuali residui di latte dall'ugello ed evitare ostruzioni. Quindi avvolgere la lancia vapore con un panno umido e rimuovere eventuali residui di latte per evitare accumuli;
2. Se la lancia vapore risulta ostruita da residui di latte, attendere che si raffreddi. Quindi utilizzare l'ago di pulizia per rimuovere l'ostruzione e attivare la funzione "Acqua calda" o "Vapore" per sciacquarla;
3. Se la lancia vapore è ancora ostruita, attendere che si raffreddi completamente. Svitare l'ugello e immergerlo in una tazza di acqua tiepida con una pastiglia detergente per macchine da caffè espresso. Lasciare in ammollo per alcuni minuti, quindi utilizzare nuovamente l'ago di pulizia per rimuovere l'ostruzione. Infine, attivare la funzione "Acqua calda" o "Vapore" per sciacquare accuratamente.

Pulizia del gruppo erogatore

Rimuovere regolarmente eventuali residui di caffè dal gruppo erogatore con una spazzola e lavarlo con acqua calda seguendo i passaggi riportati di seguito.

1. Non inserire il portafiltro;
2. Posizionare una tazza vuota sotto il gruppo erogatore;
3. Premere il pulsante Espresso per avviare l'erogazione;
4. L'apparecchio si arresterà automaticamente al termine del processo di erogazione.

AVVERTENZA: Non tentare di smontare il gruppo erogatore. Ciò danneggerebbe il gruppo erogatore e causerebbe infiltrazioni.

L'apparecchio è ora pronto per l'uso.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema: Mancata erogazione del caffè al primo utilizzo

Causa

La presenza di aria intrappolata nel circuito idrico (bolla d'aria) può impedire alla pompa di pescare l'acqua quando la macchina viene utilizzata per la prima volta o dopo un lungo periodo di inattività.

Soluzione

1. Posizionare una tazza sotto la lancia vapore.
2. Accendere la macchina e selezionare la funzione "Steam".
3. Ruotare la manopola del vapore sulla posizione "ON".
4. Attendere circa 30 secondi fino a quando l'acqua non fluisce in modo regolare dalla lancia vapore.
5. Riportare la manopola del vapore sulla posizione "OFF".
6. Avviare nuovamente l'erogazione del caffè.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibili cause	Soluzioni
Rumore durante l'uso	Ronzio costante durante l'erogazione dell'espresso	È normale che la macchina emetta dei rumori durante l'uso. Non è necessario intervenire
	Rumore di pompaggio durante l'erogazione dell'espresso, del vapore e dell'acqua calda	
	Durante la schiumatura del latte si possono udire diversi rumori	
Impossibile accendere la macchina	La macchina non è accesa o è scollegata dalla presa di corrente	Collegare la macchina alla presa di corrente e accenderla
	La tensione della macchina non è compatibile	Assicurarsi che la tensione sia compresa tra 220 e 240 V~, 50 Hz / 60 Hz (standard UE)
L'installazione del portafiltro sulla testa del gruppo richiede una notevole forza	Periodo iniziale di utilizzo	Durante i primi utilizzi è normale dover applicare una forza maggiore
	Troppo caffè nel filtro	Rimuovere il caffè macinato in eccesso
Il caffè scorre troppo velocemente e risulta acquoso/senza crema	La macinatura è troppo grossolana	Utilizzare una macinatura più fine
	Caffè insufficiente nel filtro	Aumentare la quantità di caffè pressato
	La forza di pressatura non è sufficiente	Pressare con una forza compresa tra 15 e 20 kg
	I chicchi di caffè o il caffè macinato non sono freschi	Utilizzare chicchi freschi tostati negli ultimi 20 giorni o caffè macinato negli ultimi 7 giorni
Il caffè scorre troppo lentamente e ha un sapore amaro	La macinatura è troppo fine	Utilizzare una macinatura più grossolana
	Troppo caffè nel filtro	Ridurre la quantità di caffè pressato
	La pressione di pressatura è eccessiva	Pressare con una forza compresa tra 15 e 20 kg
	Presenza di calcare nel circuito dell'acqua	Decalcificare secondo le istruzioni riportate nella sezione "Decalcificazione"
L'acqua non esce	Ciò potrebbe essere causato da una sacca d'aria nella linea dell'acqua	Attivare la funzione "Acqua calda" o "Vapore" per risolvere il problema
Il portafiltro è arrugginito e corrosivo	Contatto prolungato con residui di caffè o con caffè liquido	Pulire e asciugare immediatamente dopo l'uso
	Uso di detergenti corrosivi	Utilizzare detergenti delicati o neutri - evitare prodotti chimici aggressivi
	Potrebbe essere stato corrosivo dalla lavastoviglie	Non lavarlo in lavastoviglie
Assenza di vapore / acqua calda	Il modulo non ha raggiunto la temperatura di esercizio	Attendere che il sistema si riscaldi
	Il serbatoio dell'acqua è vuoto	Aggiungere acqua
	Il serbatoio dell'acqua non è fissato correttamente	Controllare e riposizionare il serbatoio dell'acqua
	Presenza di calcare nel circuito dell'acqua	Decalcificare secondo le istruzioni riportate nella sezione "Decalcificazione"

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibili cause	Soluzioni
Assenza di vapore / acqua calda	L'ugello della lancia vapore è ostruito	Pulire il foro di uscita del vapore con uno spillo o un ago
	Il selettore VAPORE/ACQUA CALDA non è nella posizione corretta	Procedere secondo le istruzioni
	La funzione vapore è stata utilizzata per più di 2 minuti	Interrompere l'uso della funzione vapore per almeno 1 minuto
Il caffè non è abbastanza caldo	Perdita di temperatura del caffè durante e dopo l'estrazione	Preriscaldare le tazze, la testa del gruppo e il portafiltro
	Il latte non è abbastanza caldo (se si utilizza il latte per preparare il caffè)	Aumentare il tempo di schiumatura del latte. Ridurre al minimo l'intervallo di tempo tra l'estrazione dell'espresso e la miscelazione
	Presenza di calcare nel circuito dell'acqua	Consultare la sezione "Cura e pulizia - Decalcificazione"
Il caffè fuoriesce dai bordi anziché dagli ugelli del portafiltro	La macinatura è troppo fine	Utilizzare una macinatura più grossolana
	Troppo caffè nel filtro	Ridurre la quantità di caffè pressato
	La pressione di pressatura è eccessiva	Pressare con una forza compresa tra 15 e 20 kg
	Il portafiltro non è fissato correttamente	Assicurarsi che il portafiltro sia posizionato correttamente
	La presenza di residui di caffè sul bordo del portafiltro impedisce una tenuta perfetta	Rimuovere il caffè in eccesso dal bordo del portafiltro per garantire una tenuta perfetta
	Il portafiltro è ostruito	Pulire il portafiltro
Perdita d'acqua	Il vassoio raccogliogocce è pieno	Svuotare il vassoio raccogliogocce
	Il serbatoio dell'acqua non è fissato correttamente	Controllare e riposizionare il serbatoio dell'acqua
	Altre cause	Contattare l'assistenza clienti VIOMI
L'apparecchio è acceso ma non funziona	La macchina è dotata di protezione contro il surriscaldamento; quando questa protezione si attiva, il funzionamento viene interrotto	Spegni la macchina e scollegala dalla presa di corrente, lasciala raffreddare per 30-60 minuti. Se il problema persiste, contattare l'Assistenza clienti VIOMI
Emette un doppio segnale acustico quando si preme il pulsante ON/OFF	Il selettore VAPORE/ACQUA CALDA non è posizionato su OFF	Ruotare il selettore VAPORE/ACQUA CALDA sulla posizione OFF
Emette cinque segnali acustici quando si ruota il selettore VAPORE/ACQUA CALDA sulla posizione ON	Il riscaldamento per la schiumatura del latte non è stato completato	Attendere fino a quando il pulsante Steam non si illumina
	Il selettore VAPORE/ACQUA CALDA viene azionato durante l'erogazione o la pulizia	Non utilizzare il selettore VAPORE/ACQUA CALDA durante l'erogazione o la pulizia
Emette tre segnali acustici quando si preme un pulsante qualsiasi	Il selettore VAPORE/ACQUA CALDA non è posizionato su OFF	Ruotare il selettore VAPORE/ACQUA CALDA sulla posizione OFF
Tutti i pulsanti lampeggiano contemporaneamente	Malfunzionamento del sistema	Contattare l'assistenza clienti VIOMI

PARAMETRI TECNICI

Nome del modello: ES02E-02 / ES02UK-02	Alimentazione: 220-240 V~, 50 Hz / 60 Hz
Potenza nominale: 1350 W	Peso netto: 3,7 kg
Alloggiamento: SUS430	Dimensioni dell'unità (P×L×A): 310 × 156 × 317 mm

GARANZIA

Garanzia limitata del prodotto VIOMI

VIOMI garantisce che il prodotto sarà esente da difetti di materiale e di fabbricazione per un periodo di 2 anni dalla data di acquisto originale ("Periodo di garanzia limitata"), a condizione che il prodotto sia stato utilizzato in conformità con le istruzioni d'uso e di manutenzione (ad esempio, nell'ambiente previsto e in circostanze normali). *La presente garanzia limitata non limita i diritti legali di cui potresti godere ai sensi delle leggi sulla tutela dei consumatori del Paese in cui hai effettuato l'acquisto. Laddove richiesto dalla legislazione nazionale o regionale applicabile, il periodo di garanzia legale può essere più lungo di quello sopra indicato.

I vantaggi della garanzia limitata

Durante il periodo di garanzia limitata e in conformità con la presente Politica di garanzia limitata, VIOMI provvederà, a sua esclusiva discrezione, a (i) rimborsare il prezzo di acquisto qualora l'acquisto sia stato effettuato direttamente presso un negozio autorizzato da VIOMI, (ii) riparare eventuali difetti di materiale o di fabbricazione, (iii) sostituire il prodotto con un altro di valore uguale o superiore.

Chi è coperto?

La presente garanzia limitata è valida solo per l'acquirente originale del prodotto e non è trasferibile ad alcun successivo proprietario del prodotto, indipendentemente dal fatto che il prodotto abbia cambiato proprietario durante il periodo di validità della garanzia limitata. L'acquirente originale deve fornire la verifica del difetto o del malfunzionamento e la prova della data di acquisto per richiedere i benefici della garanzia limitata.

Fai attenzione ai rivenditori o venditori non autorizzati

La presente garanzia limitata non si estende ai prodotti acquistati da rivenditori o venditori non autorizzati. La garanzia limitata VIOMI si applica esclusivamente ai prodotti acquistati presso rivenditori o venditori autorizzati che sono soggetti ai controlli di qualità VIOMI e che hanno accettato di attenersi ai suoi controlli di qualità. Si prega di tenere presente che i prodotti acquistati da un sito web o da un rivenditore non autorizzato potrebbero essere contraffatti, usati, difettosi o non progettati per l'uso nel proprio Paese. Puoi proteggere te stesso e i tuoi prodotti assicurandoti di acquistare solo da VIOMI o dai suoi rivenditori autorizzati.

Se hai domande su un venditore specifico o se ritieni di aver acquistato il tuo prodotto da un venditore non autorizzato, contatta il nostro team di assistenza clienti.

GARANZIA

Cosa non è coperto?

- Normale usura, comprese le parti soggette a normale usura, quali il serbatoio dell'acqua, il portafiltro e il cavo di alimentazione.
- Se la prova d'acquisto è stata alterata in qualsiasi modo o è resa illeggibile.
- Se il numero di modello, il numero di serie o il codice della data di produzione riportati sul prodotto sono stati alterati, rimossi o resi illeggibili.
- Se il prodotto è stato modificato rispetto alle sue condizioni originali.
- Se il prodotto non è stato utilizzato in conformità con le indicazioni e le istruzioni contenute nel manuale d'uso.
- Danni causati dal collegamento di periferiche, apparecchiature aggiuntive o accessori diversi da quelli raccomandati nel manuale d'uso.
- Danni o difetti causati da incidenti, abuso, uso improprio o manutenzione inadeguata o scorretta.
- Danni o difetti causati dall'assistenza o dalla riparazione del prodotto eseguita da un fornitore di servizi non autorizzato o da chiunque altro che non sia VIOMI o i suoi fornitori di servizi autorizzati.
- Danni o difetti verificatisi durante l'uso commerciale, l'uso a noleggio o qualsiasi uso non previsto per il prodotto.
- Se l'unità è stata danneggiata, inclusi, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, danni causati da animali, fulmini, tensione anomala, incendio, calamità naturali, trasporto, lavastoviglie o acqua (a meno che il manuale d'uso non indichi espressamente che il prodotto o l'accessorio è lavabile in lavastoviglie o lavabile).
- Danni incidentali e consequenziali.
- Danni o difetti che superano il costo del prodotto.

Modifiche alla presente politica

- Ci riserviamo il diritto di modificare i termini e la disponibilità della presente garanzia limitata a nostra discrezione, ma eventuali modifiche non avranno effetto retroattivo.
- Le esclusioni e le limitazioni sopra indicate sono destinate ad essere applicate solo nella misura massima consentita dalla legge applicabile nella giurisdizione dell'utente.

ASSISTENZA CLIENTI

In caso di domande o dubbi sul vostro nuovo prodotto, contattare il nostro team di assistenza clienti.

Per presentare una richiesta di garanzia, contattare il nostro team di assistenza clienti UE con una prova d'acquisto (ad esempio, il numero dell'ordine) e una descrizione dettagliata del problema:

Email: eu.support@viomi.com

Tel: +44 (844) 7042998 (EU)



Dichiarazione di conformità europea

Con la presente, Foshan Viomi Electrical Technology Co., Ltd. dichiara che questo apparecchio è conforme alle direttive applicabili e alle norme europee, nonché ai relativi emendamenti.



Informazioni RAEE

Tutti i prodotti contrassegnati da questo simbolo sono rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE in base alla direttiva 2012/19/UE) che non devono essere smaltiti assieme a rifiuti domestici non differenziati. Al contrario, è necessario proteggere l'ambiente e la salute umana consegnando i rifiuti a un punto di raccolta autorizzato al riciclaggio di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche, predisposto dalla pubblica amministrazione o dalle autorità locali. Lo smaltimento e il riciclaggio corretti aiutano a prevenire conseguenze potenzialmente negative per l'ambiente e la salute umana. Contattare l'installatore o le autorità locali per ulteriori informazioni sulla sede e per i termini e le condizioni di tali punti di raccolta.

Produttore: Guangdong Lizi Technology Co., Ltd.
Indirizzo: 3rd Floor, No. 7, Industrial Road, Licun Village, Lunjiao Town, Shunde District, Foshan City, Guangdong Province, P.R. Cina
<https://www.viomi.com>
E-mail: eu.support@viomi.com
EU Tel: +44 (844) 7042998 (EU)
Data di produzione: vedere la scatola
Prodotto in Cina
Versione manuale utente: V1.0

Scatola	Manuale	Borsa
PAP 20	PAP 22	CPE 7
Carta	Carta	Plastica
RACCOLTA DIFFERENZIATA		
Verifica le disposizioni del tuo Comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto		

El alma del grano, la ciencia de la fuente

En VIOMI, sabemos que una buena taza de café es 98 % agua.

Durante más de una década, VIOMI se ha centrado en una sola cosa: dominar el agua. Desde avanzados sistemas de purificación por ósmosis inversa hasta electrodomésticos que funcionan con agua, nos hemos dedicado a comprender cómo fluye el agua, cómo transporta minerales y cómo influye en el sabor y la calidad de todo lo que toca.

Este compromiso ha dado forma a nuestra filosofía centrada en el agua: la convicción de que el agua no es solo un ingrediente, sino la base de una experiencia doméstica más saludable e inteligente. Al diseñar electrodomésticos en torno al agua, VIOMI reinventa cómo los productos cotidianos pueden ofrecer mejor sabor, mejor salud y mejor calidad de vida.

Comprendemos que incluso los mejores granos de café del mundo pueden verse afectados por una mala calidad del agua. Pero cuando el agua pura se combina con la ingeniería de precisión, sucede algo extraordinario.

Por eso no nos limitamos a construir una cafetera, sino que creamos una herramienta de extracción profesional diseñada por expertos en agua.

Si bien la filtración se realiza antes de que el agua entre en la máquina, la esencia de VIOMI está presente en cada taza que prepara. Esta máquina ha sido calibrada meticulosamente para funcionar en perfecta armonía con agua purificada, garantizando que cada bar de presión y cada grado de temperatura respeten tanto la pureza del agua como la complejidad del grano.

Creemos que un espresso de calidad profesional no debería ser un misterio. Aplicando nuestro profundo conocimiento de la ciencia del agua al arte de la preparación del café, hemos creado una máquina que ofrece un café equilibrado, intenso y de calidad profesional con solo pulsar un botón.

Bienvenido al Laboratorio de Café VIOMI. Usted pone el agua y los granos; nosotros ponemos la precisión.

Juntos, preparemos la taza perfecta.

ÍNDICE

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	73
PREPARACIÓN DEL APARATO	74
Desembalaje	74
Conozca su cafetera espresso	75
FUNCIONAMIENTO DE SU CAFETERA ESPRESSO	76
Antes del primer uso	76
Configuración del aparato	76
Preparación del café	78
Café caliente	79
Preparación de café con cápsulas Nespresso*	80
Café frío	80
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	82
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	83
PARÁMETROS TÉCNICOS	86
GARANTÍA	86

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR



Importante: Para reducir el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica o lesiones al usar su cafetera espresso, siga estas importantes instrucciones de seguridad:

- Antes de usarla, compruebe que el voltaje de la toma de corriente coincida con la placa de características de la cafetera.
- El aparato debe estar conectado a tierra.
- Es necesaria una supervisión atenta cuando el aparato se utilice cerca de niños.
- Para evitar descargas eléctricas en caso de incendio, **no** sumerja el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido; **no** dañe, doble ni estire excesivamente el cable de alimentación. **No** coloque objetos pesados sobre el cable.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, **no** sumerja el cable, el enchufe ni la máquina en agua ni en ningún otro líquido.
- **No** utilice el equipo en ambientes con altas temperaturas, campos magnéticos intensos ni ambientes húmedos. **No** coloque la cafetera sobre una superficie caliente, cerca de una fuente de fuego ni de otros aparatos eléctricos, como un refrigerador.
- Recuerde **no** encender la máquina si el cable o el enchufe están dañados, si la cafetera no funciona correctamente o si presenta algún daño. En ese caso, llévela al centro de servicio autorizado más cercano para su inspección y mantenimiento, o póngase en contacto con el proveedor.
- Utilice únicamente accesorios originales.
- Esta máquina es exclusivamente para preparar café, **no** la utilice para otros fines y colóquela en un lugar seco.
- Coloque la cafetera sobre una superficie plana o una mesa. **No** cuelgue el cable de alimentación del borde de la mesa o la encimera.
- **No** deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o la encimera.
- Al utilizar la cafetera, **no** toque directamente las partes calientes de la superficie.
- Limpie y mantenga regularmente las piezas de la cafetera para garantizar la calidad del café y prolongar su vida útil.
- **No** mueva ni apague la cafetera mientras esté en funcionamiento.
- **No** la utilice sin agua.
- Para su seguridad, lea atentamente las instrucciones y siga el método de uso correcto.
- **No** lave la cafetera ni el cable de alimentación con agua u otros líquidos.
- Solo para uso doméstico, **no** la use al aire libre.
- Antes de usarla por primera vez, caliéntela dos veces con agua limpia para eliminar el olor.
- Guarde este manual de instrucciones para futuras consultas.
- No guarde la cafetera en un armario mientras esté en uso.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años si cuentan con supervisión o instrucciones sobre su uso seguro y comprenden los riesgos que implica. Los niños no deben limpiar ni realizar el mantenimiento a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, si cuentan con supervisión o instrucciones sobre su uso seguro y comprenden los riesgos que implica.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Los niños no deben jugar con el aparato.
- **Advertencia:** el mal uso puede causar lesiones. La superficie del elemento calefactor puede presentar calor residual después de su uso.
- SOLO PARA USO DOMÉSTICO
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico autorizado o personal cualificado similar para evitar riesgos.
- El aparato no debe sumergirse.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

Electricidad

Para su seguridad, este aparato debe estar conectado a la corriente eléctrica adecuada.

El aparato siempre debe estar enchufado a la fuente de alimentación nominal, 220-240 V~, 50 Hz / 60 Hz. Esto ayuda a que el aparato funcione de manera óptima y también evita la sobrecarga de los circuitos eléctricos, lo que podría provocar un incendio por el sobrecalentamiento de los cables.

Evite el uso de alargadores, ya que pueden sobrecalentarse y provocar un incendio. Sin embargo, si es necesario usar un alargador:

- Utilice únicamente alargadores con toma de tierra.
- La potencia nominal del cable de extensión debe ser igual o superior a la potencia nominal de este aparato.
- Debe colocarse de manera que no cuelgue sobre la encimera o mesa, donde los niños puedan tirar de él intencionadamente.

Repáre o reemplace inmediatamente todos los cables de alimentación que estén deshilachados o dañados. **No** utilice un cable que presente grietas o daños por abrasión a lo largo de su longitud o en cualquiera de sus extremos.

PREPARACIÓN DEL APARATO

Desembalaje

 **Importante:** No retire ninguna etiqueta de seguridad, advertencia o información del producto de su cafetera espresso.

- Retire la cinta adhesiva y cualquier etiqueta de su cafetera espresso antes de usarla (excepto las etiquetas mencionadas anteriormente).
- No utilice herramientas afiladas, alcohol, líquidos inflamables ni limpiadores abrasivos para quitar la cinta adhesiva o el pegamento. Estos elementos pueden dañar la superficie de su cafetera espresso.

PREPARACIÓN DEL APARATO

Conozca su cafetera espresso



A1. Bandeja para tazas

Solo para colocar tazas temporalmente

A2. Panel de control táctil

Respuesta rápida y control sencillo

A3. Grupo de extracción

A4. Bandeja de goteo extraíble

Donde se coloca la taza para la extracción

A5. Depósito de agua extraíble

Capacidad máxima: 1,1 L

A6. Selector de vapor/agua caliente

Cambia entre los modos de vapor, agua caliente y espera

A7. Varilla de vapor/agua caliente

Ajustable para espumar la leche de forma fácil y con calidad, con funda resistente al calor

ACCESORIOS

B1. Cuchara medidora y prensador de café

B2. Cesta de filtro para 2 tazas

B3. Cesta de filtro para 1 taza

B4. Portafiltro

B5. Portafiltro (Compatible con cápsulas Nespresso Original)

C1. Cold Brew

Cantidad predeterminada: 70 ml

C2. Espresso x 2

Cantidad predeterminada: 80 ml

C3. Espresso

Cantidad predeterminada: 50 ml

C4. Interruptor principal (ON/OFF)

C5. Americano

Cantidad predeterminada: 120 ml

C6. Custom

Personalice el volumen de extracción o el volumen preestablecido (50 ml por defecto)

C7. Clean

Iniciar el programa de autolimpieza

C8. Steam

Espumar la leche

PREPARACIÓN DEL APARATO

Tecnología Thermoblock

Thermoblock calienta rápidamente y reduce el tiempo de calentamiento a menos de 1 minuto.

Proporciona agua caliente constante y uniforme a la temperatura preestablecida para una extracción y espumado de leche óptimos.

Preinfusión a baja presión

La preinfusión satura suavemente el café molido para evitar la canalización, asegurando un espresso perfectamente equilibrado, con todo su sabor y una rica crema en cada taza.

Programable para un uso sencillo

La cantidad de extracción es programable para obtener resultados fáciles y uniformes (solo para preparar café caliente).

Varilla de vapor profesional

Fabricada en acero inoxidable con giro de 360° y boquilla espumadora desmontable, está diseñada para texturizar la leche de forma profesional.

FUNCIONAMIENTO DE SU CAFETERA ESPRESSO

Antes del primer uso

1. Retire toda la cinta protectora y las etiquetas (excepto las de advertencia o seguridad) de su cafetera espresso.
2. Retire la cesta del portafiltro (B4): Alinee el punto en la pared de la cesta con la muesca en el borde del portafiltro (situada encima de la articulación del asa). Luego, levante la cesta hacia arriba para separarla.
3. Lave las piezas y accesorios extraíbles: Depósito de agua (A5), portafiltro (B4, B5), cestas de filtro (B2, B3) con agua tibia y detergente. Enjuáguelos y séquelos bien.
4. Limpie la bandeja de goteo y el exterior de la máquina con un paño suave y húmedo. Asegúrese de que todas las superficies estén completamente secas.



Importante: Nunca sumerja la cafetera, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en otros líquidos.

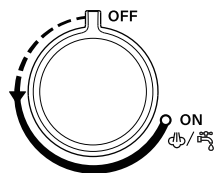


Tenga en cuenta: Limpie siempre las piezas y los accesorios a mano. No son aptos para lavavajillas.

Configuración del aparato

Colocación del aparato

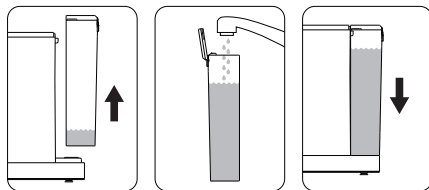
- Asegúrese de que el aparato esté colocado sobre una superficie seca, estable y plana.
- Asegúrese de que el selector de vapor/agua caliente esté en la posición de **OFF**.



FUNCIONAMIENTO DE SU CAFETERA ESPRESSO

Llenado del depósito de agua

1. Extraiga el depósito de agua (A5) tirando hacia arriba;
2. Abra la tapa y llene el depósito con agua limpia, procurando no sobrepasar el nivel MÁXIMO;
3. Vuelva a colocar el depósito en el aparato, presionando ligeramente para abrir la válvula situada en la parte inferior del depósito;
4. También puede llenar el depósito sin extraerlo, vertiendo el agua directamente desde una jarra.



Importante: Retirar el tapón rojo de la base del depósito de agua antes del primer uso. Nunca utilice el aparato sin agua en el depósito ni sin el depósito.



Tenga en cuenta: Compruebe siempre el nivel de agua antes de usarlo y cámbiela a diario. Recomendamos usar agua fresca, fría o a temperatura ambiente; NO utilice agua caliente ni ningún otro líquido. Mantenga siempre limpio el depósito de agua.

Enjuague de los circuitos internos



Tenga en cuenta: Antes del primer uso, es necesario enjuagar los circuitos internos de la máquina. Proceda de la siguiente manera:

1. Extraiga el depósito de agua (A5) tirando hacia arriba y llénelo con agua limpia hasta el nivel **MAX**. Vuelva a colocar el depósito en el aparato.
2. Asegúrese de que la bandeja de goteo (A4) esté bien colocada en la máquina.
3. Coloque un recipiente de 500 ml debajo del grupo de extracción (A3) y la varilla de vapor (A7).
4. Conecte el aparato a la toma de corriente. Pulse el interruptor principal (C4).
5. Pulse el botón **Espresso** (C3) para que circule agua caliente por el sistema de extracción. Espere a que la máquina se caliente antes de que empiece a salir agua.
6. Gire el selector de Vapor/Agua Caliente (A6) a la posición de **ON**. Deje correr agua por el sistema de agua caliente durante 10 segundos y, a continuación, gire el selector a la posición de **OFF**;
7. Pulse el botón de **Steam** (C8) para calentar el sistema de vapor (esto tarda aproximadamente 30 segundos).
8. Una vez que el calentamiento haya finalizado (el icono de **Steam** se iluminará), gire el selector de Vapor/Agua Caliente (A6) a la posición de **ON**. Deje correr vapor por el sistema durante 10 segundos y, a continuación, gire el selector a la posición de **OFF**.
9. Repita los pasos 5 a 8 varias veces hasta que el depósito de agua esté vacío. Su cafetera espresso ya está lista para usar.



Tenga en cuenta: También recomendamos enjuagar los circuitos internos si el aparato no se va a utilizar durante un período prolongado.

Consejos de barista: El agua filtrada siempre es una buena opción. Al eliminar las impurezas y los olores, el agua es perfecta para preparar café.

El placer de preparar un espresso no reside solo en disfrutar de una buena taza de café, sino también en el camino para convertirse en un barista profesional. Dedique tiempo a experimentar con el tamaño de la molienda, la presión de compactación y los métodos de extracción. Espumar la leche y crear arte latte también requieren práctica. Con el tiempo, encontrará la receta perfecta para usted y se convertirá en su propio barista profesional.

FUNCIONAMIENTO DE SU CAFETERA ESPRESSO

Preparación del café

Molienda del café

El tamaño de la molienda del café afecta la velocidad a la que el agua fluye a través del café molido durante la extracción y el sabor del espresso. Si la molienda es demasiado fina, el agua fluye demasiado lento durante la extracción, el café se sobreextraerá y el espresso tendrá un sabor amargo. Por otro lado, si la molienda es demasiado gruesa, el agua fluye demasiado rápido durante la extracción, el café se subextraerá y el espresso tendrá un sabor aguado.

i Elija granos frescos: Utilice granos de espresso recién tostados (evite los granos caramelizados) y verifique la fecha de tueste; lo ideal es entre 0 y 20 días.

Compre en pequeñas cantidades: Adquiera granos de café localmente en pequeñas cantidades para reducir el tiempo de almacenamiento y mantener su frescura.

Almacene correctamente: Guarde los granos en un recipiente fresco, oscuro y seco; si es posible, envasarlos al vacío para preservar su sabor.

Considere el tipo de grano: La preferencia por el café es personal, pero los granos de Arábica son ampliamente recomendados por su acidez, amargor y aroma equilibrados, así como por su riqueza en lípidos y azúcares.

Dosis y prensado del café

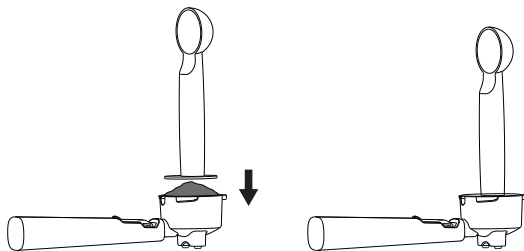
1. Coloque uno de los filtros de café (B2 o B3) en el portafiltro (B4).
2. Para preparar un café, coloque una cucharada medidora rasa (B1) de café molido (aproximadamente 7 g) en el filtro individual (B3). Para preparar dos cafés, coloque dos cucharadas medidoras (aproximadamente 7+7 g) de café molido (sin llenar completamente) en el filtro doble (B2). Llene el filtro poco a poco para evitar que el café molido se desborde.

! Importante: Para un funcionamiento correcto, antes de llenar el filtro con café molido, asegúrese de que no queden residuos de café de la última vez que preparó café.

3. Golpee el portafiltro (B4) varias veces sobre la mesa para distribuir el café molido de manera uniforme.
4. Presione el café molido firmemente con una presión de 10 a 20 kg. Presionar correctamente el café molido es esencial para obtener un buen espresso. Si presiona con demasiada fuerza, el café saldrá lentamente y será fuerte. Si presiona con poca fuerza, el café saldrá rápidamente y será débil.

i Tenga en cuenta: Para el primer uso, se recomienda preparar de 4 a 5 espressos para calibrar y encontrar la configuración ideal para una extracción perfecta.

Consejos de barista: Para medir la cantidad de café prensado, el borde superior del café debe quedar de 2 a 3 mm por debajo del borde del portafiltro (B4). Consulte la ilustración a continuación:



FUNCIONAMIENTO DE SU CAFETERA ESPRESSO

Café caliente

Calentar el sistema de extracción

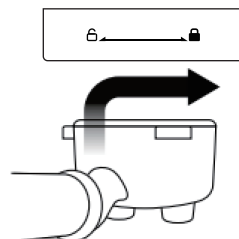
Ahora que tiene el portafiltro con el café prensado, antes de colocarlo en el grupo de extracción (A3), haga pasar un chorro corto de agua caliente por el sistema de extracción presionando el botón **Espresso** (C3). Esto precalienta el sistema para una extracción más eficiente y uniforme.

i Consejos de barista: Para un espresso más caliente, recomendamos calentar las tazas antes de preparar el café, enjuagándolas con un poco de agua caliente durante el ciclo de precalentamiento.

Colocación del portafiltro

Alinee el asa del portafiltro (B4) con la  marca del grupo de extracción (A3). Levante el portafiltro (B4) hacia arriba para acoplarlo y luego gire el asa hacia la derecha hasta que quede alineada con la  marca. Una vez acoplado correctamente, el asa debe quedar perpendicular al panel de control.

i Tenga en cuenta: Es posible que necesite aplicar un poco más de fuerza para acoplar el portafiltro a la salida de café durante los primeros usos.



PREINFUSIÓN AUTOMÁTICA A BAJA PRESIÓN

La máquina preinfunde el café molido a baja presión antes de aplicar la presión de extracción completa. Esto evita que el agua se filtre a través del café molido, garantizando un espresso equilibrado, intenso y consistente, en lugar de un espresso amargo o ácido.

Tras infundir una cantidad determinada de agua en el café molido prensado al inicio, la infusión se detiene durante 3 segundos, permitiendo que el café se remoje antes de aplicar un flujo y una presión de agua constantes.

Preparación del café

1. Coloque la taza o tazas debajo de las boquillas del portafiltro.
2. Según el tamaño del filtro, pulse uno de los siguientes botones para iniciar la preparación (preinfusión e infusión): Espresso, Espresso x 2, Americano, o Personalizado;
3. La extracción se detiene automáticamente al alcanzar la cantidad preestablecida. Las cantidades preestablecidas por defecto son:
 - a. **Espresso:** aprox. 50 ml
 - b. **Espresso x 2:** aprox. 80 ml
 - c. **Americano:** aprox. 120 ml
 - d. **Custom:** su volumen preestablecido
4. Mientras prepara el café, puede interrumpir la salida del café en cualquier momento pulsando el botón de café que pulsó previamente.

! Precaución: Para evitar salpicaduras, nunca retire el portafiltro (B4) mientras la cafetera esté dispensando café. Espere siempre unos segundos después de la dispensación. Retirarlo a la fuerza puede provocar que salga agua caliente o vapor, con el consiguiente riesgo de quemaduras.

i Tenga en cuenta: La cantidad y el sabor del espresso pueden variar según el tamaño de la molienda, la dosis de café y la presión de compactación. Experimente con diferentes ajustes para encontrar su sabor preferido.

Consejos de barista: Para un espresso extra cremoso, acerque la(s) taza(s) lo máximo posible a las boquillas.

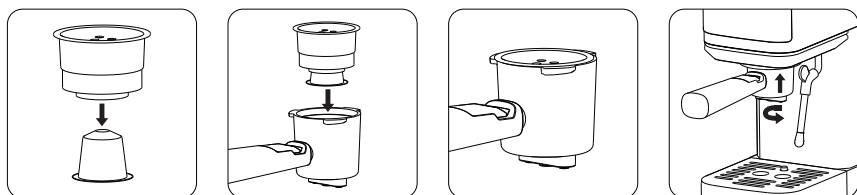
FUNCIONAMIENTO DE SU CAFETERA ESPRESSO

Preparación de café con cápsulas Nespresso*

- Inserte la cápsula en el adaptador y presiónela firmemente. Coloque el adaptador en el portacápsulas y fíjelo a la máquina girándolo hacia la derecha hasta que encaje.
- Pulse el botón ESPRESSO (C3) y espere un momento a que empiece a salir el café;
- Esta máquina es compatible con cápsulas tipo Nespresso*. Utilice siempre la función del botón ESPRESSO (C3) para obtener mejores resultados.
- Gire el portafiltro metálico hacia la izquierda para extraerlo y deseche la cápsula usada;
- Deje que todos los componentes se enfríen por completo y luego enjuáguelos con agua corriente.

*Nespresso Original es una marca registrada de terceros, no relacionada con VIOMI.

Nota: Solo para usar con cápsulas de la línea Original Capsules.



Café frío

Preparación con agua helada

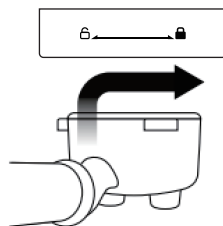
Llene el depósito con una mezcla suficiente de agua y hielo. Idealmente, el hielo no debería derretirse en los próximos 10 minutos para mantener una temperatura de extracción óptima.

Enfriar el circuito de café

Para asegurar que el circuito de café esté frío, antes de preparar un Café frío, coloque un recipiente lo suficientemente grande debajo del portafiltro y deje pasar un flujo corto de agua fría por el sistema de extracción presionando el botón **Cold Brew** (C1). Si acaba de extraer un espresso caliente, deje pasar un flujo más prolongado para asegurar que el sistema esté suficientemente frío. Esto prepara el sistema para la extracción a baja temperatura.

Colocación del portafiltro

Alinee el asa del portafiltro (B4) con la  marca del grupo de extracción (A3). Levante el portafiltro (B4) hacia arriba para acoplarlo y luego gire el asa hacia la derecha hasta que quede alineada con la  marca. Una vez acoplado correctamente, el asa debe quedar perpendicular al panel de control.



Preparación del café

1. Coloque la taza o tazas debajo de la boquilla del portafiltro (B4);
2. Presione el botón **Cold Brew** (C1) para iniciar la preparación (preinfusión e infusión);
3. La extracción se detiene automáticamente al alcanzar la cantidad preestablecida;
4. Durante la preparación del café, puede interrumpir la salida en cualquier momento presionando el botón **Cold Brew** (C1).

i Tenga en cuenta: La cantidad de extracción Cold Brew es fija. Para un sabor más intenso, utilice el filtro de 2 tazas para aumentar la cantidad de café molido. La cantidad y el sabor del espresso pueden variar según el tamaño de la molienda, la dosis de café y la presión de compactación. Experimente con diferentes ajustes para encontrar su sabor preferido.

FUNCIONAMIENTO DE SU CAFETERA ESPRESSO

Espumado de leche



Precaución: Tenga siempre cuidado al usar la función de vapor/agua caliente. No toque los componentes metálicos (especialmente la varilla de vapor/agua caliente (A7)) durante su uso y nunca apunte la boquilla de vapor hacia usted o hacia otras personas, ya que se calienta muchísimo. Use la funda resistente al calor para ajustar el ángulo de la boquilla de vapor si es necesario. Nunca deje la máquina sin supervisión mientras dispensa agua caliente o vapor.

1. Pulse el botón **Steam** (C8) para calentar el sistema.
2. Mientras tanto, llene una jarra para espumar leche con unos 100 ml de leche para un capuchino. Para más de un capuchino, repita los siguientes pasos. Al elegir el tamaño de la jarra, tenga en cuenta que el volumen de leche se duplica o triplica.
3. Gire el selector de vapor/agua caliente (A6) a la posición de encendido. Es posible que salga un poco de agua por la boquilla de vapor antes de que se libere vapor de forma constante. Vuelve a la posición de apagado **OFF**.
4. Coloque la jarra con la leche debajo del espumador.
5. Introduzca la varilla de vapor/agua caliente (A7) en la jarra de leche, a 1-2 cm por debajo de la superficie, cerca de las 3 en punto (lado derecho) o las 9 en punto (lado izquierdo), y manténgala a 1-2 cm de la pared de la jarra. Esto crea un remolino en el líquido. Gire rápidamente el selector a la posición de encendido **ON**. El intervalo entre el apagado y el encendido (pausa de vapor) no debe ser superior a 8 segundos.
6. Cuando se alcance la temperatura (idealmente 60-65 °C) y la textura deseada, detenga la emisión de vapor y gire el selector a la posición de apagado **OFF**. Retire la jarra de leche y apunte la boquilla de vapor hacia la bandeja de goteo. Limpie el exterior de la varilla de vapor/agua caliente (A7) con un paño húmedo. Purgue el circuito interno de agua girando el dial a la posición **ON** durante 3 segundos y luego a la posición **OFF**.



Tenga en cuenta: No debe emitir vapor durante más de 120 segundos. Por motivos de higiene, la varilla de vapor/agua caliente (A7) debe limpiarse después de cada uso.

Consejos para el mejor capuchino:

1. **La leche fresca es la mejor opción.** Para obtener una espuma densa y uniforme, utilice leche desnatada o semidesnatada refrigerada (a unos 5 °C).
2. Después de espumar la leche, elimine las burbujas no deseadas agitando la jarra: cúbrala con una mano y golpee suavemente la base contra una superficie plana para remover la leche vaporizada.
3. Para un sabor uniforme, trabaje rápidamente después de espumar la leche para mezclar el café y la leche espumada antes de que la microespuma comience a separarse.
4. Para preparar más de un capuchino, primero prepare todos los cafés y, al final, prepare la leche espumada para todos los capuchinos.

Agua caliente

1. Asegúrese de que el panel de control esté completamente iluminado antes de usar agua caliente;
 2. Coloque un recipiente debajo de la varilla de vapor/agua caliente (A7);
 3. Gire el selector de vapor/agua caliente (A6) a la posición **ON** para obtener agua caliente (p. ej., para calentar tazas o preparar un americano).
- Saldrá agua caliente de la varilla de vapor/agua caliente (A7);
4. Gire el selector de vapor/agua caliente a la posición **OFF** para detener el agua caliente.



Tenga en cuenta: Asegúrese de que haya suficiente agua en el depósito de agua (A5) antes de usar la función de vapor/agua caliente.

FUNCIONAMIENTO DE SU CAFETERA ESPRESSO

Personalización de la cantidad de espresso

Solo disponible para café caliente

1. Coloque la taza o tazas debajo de las boquillas del portafiltro.
2. Mantenga pulsado el botón **Custom** (C6) durante 3 segundos para acceder al programa e iniciar la extracción;
3. Pulse el botón **Custom** (C6) en cualquier momento para detener la extracción y recordar el volumen extraído.
4. El tiempo de extracción personalizado efectivo es de 15 a 60 segundos. Si se detiene antes de los 15 segundos, no se guardará la extracción y se oirán dos pitidos cortos.



Precaución: Para evitar salpicaduras, nunca retire el portafiltro (B4) mientras la cafetera esté dispensando café. Espere siempre unos segundos después de la dispensación. Retirarlo a la fuerza puede provocar que salga agua caliente o vapor, con el consiguiente riesgo de quemaduras.

Restaurar la configuración personalizada a los valores predeterminados

1. Asegúrese de que la cafetera esté enchufada y apagada (solo debe iluminarse el botón de ON/OFF (C4));
2. Mantenga pulsados simultáneamente el botón Americano (C5) y el botón Custom (C6) durante 3 segundos hasta que ambos se iluminen una vez. Se oirá un pitido;
3. El volumen de extracción Personalizado (C6) se ha restaurado a los valores predeterminados.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Una limpieza periódica ayuda a que su cafetera dure más y es esencial para obtener el mejor sabor del café. Limpie la cafetera regularmente según la calidad del agua, pero con una frecuencia máxima de 3 meses entre cada limpieza.

Descalcificación

El agua suele contener minerales, que pueden acumularse en muchos componentes internos. La acumulación de cal afecta negativamente al rendimiento de la cafetera, reduciendo el flujo de agua, afectando la temperatura de extracción, disminuyendo la potencia y, en última instancia, alterando el sabor del café. Recomendamos descalcificar la cafetera cada 2-3 meses o antes de un periodo prolongado de inactividad.



Tenga en cuenta: Recomendamos utilizar un descalcificador de ácido cítrico. No descalcificar el aparato según las instrucciones a continuación anula la garantía.



Importante: El descalcificador ácido puede irritar la piel y los ojos. Antes de usar el descalcificador, lea las instrucciones y la información del envase y siga las advertencias sobre el procedimiento a seguir en caso de contacto con la piel y los ojos.

1. Asegúrese de que la cafetera esté enchufada y en modo de espera (todos los botones deben estar iluminados).
2. Prepare 1,1 L de solución descalcificadora y viértala en el depósito de agua vacío. Asegúrese de que el depósito de agua esté bien cerrado.
3. Retire el portafiltro del grupo de extracción (A3) y coloque un recipiente grande debajo del grupo de extracción (A3) y la varilla de vapor/agua caliente (A7).
4. Pulse el botón Clean (C7) para activar el modo de limpieza. El botón Clean (C7) parpadea para indicar que se está calentando y se ilumina de forma continua cuando el sistema inicia el programa de limpieza.
5. La solución descalcificadora comenzará a salir del grupo de extracción (A3) durante un máximo de 60 segundos. Pulse el botón Clean de nuevo para detener la limpieza si es necesario.
6. Cuando el agua del grupo de extracción haya dejado de salir, gire el selector de vapor/agua caliente

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- (A6) a la posición de encendido. Esto iniciará la circulación del líquido descalcificador por el sistema de espumado de leche. Vuelva a girar el selector a la posición de apagado después de 30 segundos.
7. Repita los pasos 4 a 6 hasta que se agote el líquido descalcificador del depósito. Ahora debe proceder al enjuague.
 8. Vacíe el recipiente para recoger el líquido descalcificador y colóquelo debajo del grupo de extracción.
 9. Vacíe y enjuague el depósito de agua (A5) con agua corriente, llénelo con agua limpia (1,1 litros) y vuelva a colocarlo en el aparato.
 10. Repita los pasos 4 a 6 para eliminar los residuos de la solución descalcificadora hasta que se vacíe el depósito. Repita el enjuague si es necesario.

Limpeza de la varilla de vapor

1. Después de espumar la leche, mantenga la función de vapor activada durante 4-5 segundos para purgar cualquier resto de leche de la boquilla y evitar obstrucciones. A continuación, envuelva la varilla de vapor con un paño húmedo y limpie cualquier residuo de leche para evitar su acumulación.
2. Si la varilla de vapor se obstruye con residuos de leche, espere a que se enfríe. Luego, utilice la aguja de limpieza para desatascarla y active la función "Agua caliente" o "Vapor" para limpiarla.
3. Si la varilla de vapor sigue bloqueada, espere a que se enfríe por completo. Desenrosque la boquilla y colóquela en una taza de agua tibia con una pastilla limpiadora para cafetera espresso. Remoje durante unos minutos y luego vuelva a usar la aguja de limpieza para desatascarla. Finalmente, active la función "Agua caliente" o "Vapor" para enjuagar completamente.

Limpeza del grupo de extracción

Retire regularmente los restos de café molido del grupo de extracción con un cepillo y lávelo con agua caliente siguiendo los pasos a continuación.

1. No inserte el portafiltro;
2. Coloque una taza vacía debajo del grupo de extracción;
3. Presione el botón Espresso para comenzar a preparar el café;
4. El aparato se detendrá automáticamente una vez finalizado el proceso de preparación.

ADVERTENCIA: No intente desmontar el grupo de extracción. Podría dañarlo y provocar fugas.

El aparato ya está listo para usar.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema: No sale café en el primer uso

Causa

El aire atrapado en el circuito de agua (bloqueo por aire) puede impedir que la bomba aspire agua cuando la máquina se utiliza por primera vez o tras un largo período de inactividad.

Solución

1. Coloque una taza debajo de la lanza de vapor.
2. Encienda la máquina y seleccione la función «Steam».
3. Gire el mando del vapor a la posición «ON».
4. Espere unos 30 segundos hasta que el agua fluya de manera constante por la lanza de vapor.
5. Vuelva a girar el mando del vapor a la posición «OFF».
6. Inicie de nuevo la extracción de café.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causas posibles	Soluciones
Sonido durante el uso	Zumbido constante al extraer el espresso	Es normal que la máquina haga algo de ruido durante su uso. No se requiere ninguna acción
	Sonido de bombeo al extraer el espresso, dispensar vapor y agua caliente	
	Pueden oírse diferentes sonidos al espumar la leche	
No se enciende	La máquina no está encendida o está desenchufada	Enchúfela y enciéndala
	El voltaje de la máquina no es compatible	Asegúrese de que el voltaje sea de 220-240 V~, 50 Hz / 60 Hz (estándar UE)
Instalar el portafiltro en el grupo de extracción requiere mucha fuerza	Periodo inicial de uso	Es normal que se necesite más fuerza durante los primeros usos
	Demasiado café en el filtro	Retire el exceso de posos de café
El café sale demasiado rápido y se ve aguado/sin crema	El café molido es demasiado grueso	Use café molido más fino
	Poco café en el filtro	Aumente la cantidad de café prensado
	La fuerza de prensado es insuficiente	Presione entre 15 y 20 kg
	Los granos de café o el café molido no están frescos	Use granos frescos tostados en los últimos 20 días o café molido en los últimos 7 días
El café sale demasiado lento y tiene un sabor amargo	El café molido es demasiado fino	Use café molido más grueso
	Demasiado café en el filtro	Reduzca la cantidad de café prensado
	La fuerza de prensado es excesiva	Presione entre 15 y 20 kg
	Cal en el circuito de agua	Descalcifique como se describe en la sección 'Descalcificación'
No sale agua	Esto puede deberse a una burbuja de aire en la tubería de agua	Utilice la función "Agua caliente" o "Vapor" para solucionar este problema
El portafiltro está oxidado y corroído	Contacto prolongado con residuos de café o líquido de café	Límpielo y séquelo inmediatamente después de usarlo
	Uso de agentes de limpieza corrosivos	Utilice limpiadores suaves o neutros; evite los productos químicos agresivos
	Puede estar corroído por el lavavajillas	No lo lave en el lavavajillas
No sale vapor ni agua caliente	El módulo no ha alcanzado la temperatura de funcionamiento	Deje que el sistema se caliente
	El depósito de agua está vacío	Añada agua
	El depósito de agua no está bien sujeto	Compruebe y vuelva a colocar el depósito de agua
	Cal en el circuito de agua	Descalcifique como se describe en la sección 'Descalcificación'

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causas posibles	Soluciones
No sale vapor ni agua caliente	La boquilla de la varilla de vapor está obstruida	Utilice una aguja o un alfiler para limpiar el orificio de salida de vapor
	El selector de STEAM/HOT WATER no está en la posición correcta	Utilice la cafetera según las instrucciones
	La función de vapor se ha utilizado durante más de 2 minutos	Deje de usar la función de vapor durante al menos 1 minuto
El café no está lo suficientemente caliente	Pérdida de temperatura del café durante y después de la extracción	Precaliente las tazas, el grupo de extracción y el portafiltro
	La leche no está lo suficientemente caliente (si se utiliza para preparar el café)	Prolongue el tiempo de espumado de la leche. Minimice el tiempo entre la extracción del espresso y la mezcla
	Cal en el circuito de agua	Consulte 'Cuidado y limpieza - Descalcificación'
El café gotea por los bordes en lugar de por las boquillas del portafiltro	El café molido es demasiado fino	Use café molido más grueso
	Demasiado café en el filtro	Reduzca la cantidad de café prensado
	La fuerza de prensado es excesiva	Presione entre 15 y 20 kg
	El portafiltro no está bien colocado	Asegúrese de colocar correctamente el portafiltro
	Hay posos de café en el borde del portafiltro que impiden un sellado completo	Retire el exceso de café molido del borde del portafiltro para asegurar un sellado completo
	Bloqueo del portafiltro	Limpie el portafiltro
Fuga de agua	La bandeja de goteo está llena	Vacíe la bandeja de goteo
	El depósito de agua no está bien sujeto	Compruebe y vuelva a colocar el depósito de agua
	Otras causas	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de VIOMI
La unidad está encendida pero no funciona	La máquina cuenta con protección contra sobrecalentamiento; cuando esta se activa, el funcionamiento se detiene	Apague la máquina y desconéctela de la fuente de alimentación. Deje que se enfríe durante 30-60 minutos. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de VIOMI
Emite dos pitidos al pulsar el botón ON/OFF	El selector de STEAM/HOT WATER no está en la posición OFF	Gire el selector de STEAM/HOT WATER a la posición OFF
Emite cinco pitidos al girar el selector de STEAM/HOT WATER a la posición ON	El calentamiento para espumar la leche no ha finalizado	Espere a que se ilumine el botón Steam
	El selector de STEAM/HOT WATER se acciona durante la extracción o la limpieza	No utilice el selector de STEAM/HOT WATER durante la extracción o la limpieza
Emite tres pitidos al pulsar cualquier botón	El selector de STEAM/HOT WATER no está en la posición OFF	Gire el selector de STEAM/HOT WATER a la posición OFF
Todos los botones parpadean simultáneamente	Fallo del sistema	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de VIOMI

PARÁMETROS TÉCNICOS

Nombre del modelo: ES02E-02 / ES02UK-02	Potencia nominal: 1350 W
Fuente de alimentación: 220-240 V~, 50 Hz / 60 Hz	Carcasa: SUS430
Dimensiones (profundidad × ancho × alto): 310 × 156 × 317 mm	Peso neto: 3.7 kg

GARANTÍA

VIOMI Garantía limitada de producto

VIOMI garantiza que el producto estará libre de defectos de material y mano de obra durante un período de 2 años a partir de la fecha de compra original ("Período de garantía limitada"), siempre que el producto se haya utilizado de acuerdo con sus instrucciones de uso y cuidado (p. ej., en el entorno previsto y en circunstancias normales). *Esta garantía limitada no limita los derechos legales que pueda tener según las leyes de protección al consumidor de su país de compra. Cuando así lo exija la legislación nacional o regional aplicable, el período de garantía legal puede ser superior al indicado anteriormente.

Beneficios de la Garantía Limitada

Durante el Período de Garantía Limitada y sujeto a esta Política de Garantía limitada, VIOMI, a su entera y exclusiva discreción, podrá (i) reembolsar el precio de compra si la compra se realizó directamente en la tienda autorizada por VIOMI, (ii) reparar cualquier defecto en el material o la mano de obra, (iii) reemplazar el producto con otro producto de igual o mayor valor.

¿Quién está cubierto?

Esta garantía limitada se extiende únicamente al comprador original del producto y no es transferible a ningún propietario posterior, independientemente de si el producto transfirió la propiedad durante el plazo especificado de la garantía limitada. El comprador original debe proporcionar verificación del defecto o mal funcionamiento y comprobante de la fecha de compra para reclamar los beneficios de la Garantía Limitada.

Tenga cuidado con los distribuidores o vendedores no autorizados

Esta garantía limitada no se extiende a productos adquiridos a distribuidores o vendedores no autorizados. La garantía limitada de VIOMI solo se extiende a productos adquiridos a distribuidores o vendedores autorizados que estén sujetos a los controles de calidad de VIOMI y hayan aceptado seguirlos. Tenga en cuenta que los productos adquiridos en un sitio web o distribuidor no autorizado pueden ser falsificados, usados, defectuosos o no estar diseñados para su uso en su país. Puede protegerse y proteger sus productos asegurándose de comprar únicamente a VIOMI o a sus distribuidores autorizados. Si tiene alguna pregunta sobre un vendedor específico o si cree haber comprado su producto a un vendedor no autorizado, póngase en contacto con nuestro Equipo de Atención al Cliente.

GARANTÍA

¿Qué no está cubierto?

- Desgaste normal, incluido el desgaste habitual de piezas como el depósito de agua, el portafiltro y el cable de alimentación.
- Si el comprobante de compra se ha alterado de alguna manera o se ha vuelto ilegible.
- Si el número de modelo, el número de serie o el código de fecha de producción del producto se han alterado, eliminado o se han vuelto ilegibles.
- Si el producto se ha modificado con respecto a su estado original.
- Si el producto no se ha utilizado de acuerdo con las instrucciones del manual del usuario.
- Daños causados por la conexión de periféricos, equipos adicionales o accesorios distintos a los recomendados en el manual del usuario.
- Daños o defectos causados por accidentes, abuso, mal uso o mantenimiento inapropiado o inadecuado.
- Daños o defectos causados por el servicio o la reparación del producto realizados por un proveedor de servicios no autorizado o por cualquier persona que no sea VIOMI o sus proveedores de servicios autorizados.
- Daños o defectos que se produzcan durante el uso comercial, el alquiler o cualquier uso para el que el producto no esté destinado.
- Si la unidad ha sufrido daños, incluidos, entre otros, daños causados por animales, rayos, voltaje anormal, incendio, desastre natural, transporte, lavavajillas o agua (a menos que el manual del usuario indique expresamente que el producto o accesorio es apto para lavavajillas o lavable).
- Daños incidentales y consecuentes.
- Daños o defectos que superen el coste del producto.

Cambios a esta política

- Podemos modificar los términos y la disponibilidad de esta garantía limitada a nuestra discreción, pero los cambios no serán retroactivos.
- Las exclusiones y limitaciones establecidas anteriormente se aplicarán únicamente en la medida máxima permitida por la legislación aplicable de su jurisdicción.

ATENCIÓN AL CLIENTE

Si tiene alguna pregunta o inquietud sobre su nuevo producto, póngase en contacto con nuestro atento Equipo de Atención al Cliente.

Para presentar una reclamación de garantía, póngase en contacto con nuestro equipo de Atención al Cliente de la UE con su comprobante de compra (p. ej., el número de pedido) y una descripción detallada del problema.

Email: eu.support@viomi.com

Tel: +44 (844) 7042998 (UE)



Declaración de conformidad de la UE

Nosotros, Foshan Viomi Electrical Technology Co., Ltd., por la presente, declaramos que el equipo cumple con las Directivas y Normas Europeas aplicables y las enmiendas.



Información sobre RAEE

Todos los productos que llevan este símbolo son residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) según la directiva 2012/19/UE) que no deben mezclarse con residuos domésticos sin clasificar. En su lugar, debe proteger la salud humana y el medio ambiente entregando sus equipos de desecho a un punto de recogida para el reciclaje de residuos de equipos eléctricos y electrónicos, designado por el gobierno o las autoridades locales. La eliminación y el reciclado correctos ayudarán a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana. Póngase en contacto con el instalador o con las autoridades locales para obtener más información sobre la ubicación y las condiciones de dichos puntos de recogida.

Fabricante: Guangdong Lizi Technology Co., Ltd.

Dirección: 3rd Floor, No. 7, Industrial Road, Licun Village, Lunjiao Town, Shunde District, Foshan City, Guangdong Province, P.R. China

<https://www.viomi.com>

E-mail: eu.support@viomi.com

EU Tel: +44 (844) 7042998 (UE)

Fecha de fabricación: Vea el embalaje

Fabricado en China

Versión del manual del usuario: V1.0



VIOMI

www.viomi.com

Manufacturer: Guangdong Lizi Technology Co., Ltd.

Address: 3rd Floor, No. 7, Industrial Road, Licun Village, Lunjiao Town, Shunde District, Foshan City,
Guangdong Province, P.R. China

<https://www.viomi.com>

E-mail: eu.support@viomi.com

Tel: +44 (844) 7042998 (EU)



EUREPSTAR GmbH

Schlüterstr. 3, 85057 Ingolstadt, Germany



EUREP UK LTD

Unit 220 Wharfedale Road, Winnersh, Wokingham, England, RG41 5TP

