



QUICK START GUIDE

WMF ESPRESSO PRO



Groupe SEB WMF Consumer GmbH | WMF Platz 1 | 73312 Geislingen/Steige | wmf.com

DE

DER PERFEKTE EINSTIEG IN DIE WELT DES ESPRESSOS MIT DER WMF ESPRESSO PRO:

- 1 | **Mahlgrad einstellen:** Beginne mit Mahlgrad 15.
- 2 | **Siebträger vorbereiten:** Setze das 2-Tassen-Sieb ein, hänge den Siebträger in den Mahlauslass und nutze optional den Trichter.
- 3 | **Kaffee abwiegen:** Mahle etwa 19 g Kaffee mit der integrierten Waage.
- 4 | **Kaffee tampen:** Drücke das Kaffee-mehl gleichmäßig mit dem Tamper fest, bis eine glatte Oberfläche entsteht. Trichter danach entfernen.
- 5 | **Siebträger einsetzen:** Fixiere den Siebträger im Brühkopf und stelle zwei Tassen darunter.
- 6 | **Brühvorgang starten:** Starte den Zwei-Tassen-Modus.
- 7 | **Brühzeit prüfen:** Halte die Extraktionszeit mit dem Timer im Blick – ideal sind 20 – 30 Sekunden.
- 8 | **Druck überprüfen:** Der Manometer sollte zwischen 8 und 11 Bar anzeigen.
- 9 | **Genießen:** Rühre den Espresso kurz um und genieße ihn.

War die Brühzeit zu lang, dann stelle den Mahlgrad etwas gröber ein. War die Brühzeit zu kurz, dann stelle den Mahlgrad etwas feiner ein.

EN

THE PERFECT INTRODUCTION TO THE WORLD OF ESPRESSO WITH THE WMF ESPRESSO PRO:

- 1 | **Set the grind:** Start with grind size 15.
- 2 | **Prepare the portafilter:** Insert the second cup sieve, hang the portafilter in the grinder outlet and optionally use the funnel.
- 3 | **Weigh the coffee:** Grind about 19 g of coffee with the integrated scale.
- 4 | **Tamper the coffee:** Press the ground coffee with the tamper evenly, until a smooth surface is created. Then remove the funnel.
- 5 | **Insert the portafilter:** Secure the portafilter in the brewing head and place two cups underneath.
- 6 | **Start the brewing process:** Start the two-cup mode.
- 7 | **Check the brewing time:** Keep an eye on the extraction time with the timer – 20 – 30 seconds is ideal.
- 8 | **Check the pressure:** The pressure gauge should show between 8 and 11 bar.
- 9 | **Enjoy:** Stir the espresso briefly and savour it.

If the brewing time was too long, adjust the grind to a slightly coarser setting. If the brewing time was too short, adjust the grind a little finer.

FR

L'ENTRÉE PARFAITE DANS LE MONDE DE L'ESPRESSO AVEC L'ESPRESSO PRO DE WMF :

- 1 | **Régler la mouture :** Commencer avec une mouture de 15.
- 2 | **Préparer le porte-filtre :** Insère le tamis à deux tasses, accroche le porte-filtre dans la sortie de mouture et utilise l'entonnoir en option.
- 3 | **Peser le café :** Mouds environ 19 g de café avec la balance intégrée.
- 4 | **Tasser le café :** Appuie uniformément sur le café moulu à l'aide du tamper jusqu'à ce que la surface soit lisse. Retirer ensuite l'entonnoir.
- 5 | **Insérer le porte-filtre :** Fixe le porte-filtre dans la tête d'infusion et place deux tasses en dessous.
- 6 | **Démarrer l'infusion :** Démarrer le mode deux tasses.
- 7 | **vérifier le temps d'infusion :** Surveille le temps d'extraction à l'aide de la minuterie – l'idéal est de 20 à 30 secondes.
- 8 | **Vérifier la pression :** Le manomètre doit indiquer entre 8 et 11 bars.
- 9 | **Dégustation :** Remuer brièvement l'espresso et le savourer.

Si le temps d'infusion était trop long, réglez la mouture un peu plus grossière. Si le temps d'infusion était trop court, réglez la mouture un peu plus fine.

ES

LA INTRODUCCIÓN PERFECTA AL MUNDO DEL ESPRESSO CON LA WMF ESPRESSO PRO:

- 1 | **Ajustar el molido:** Comience con el tamaño de molido 15.
- 2 | **Prepares el portafiltro:** Inserte el segundo tamiz para tazas, cuelgue el portafiltro en la salida del molinillo y, opcionalmente, utilice el embudo.
- 3 | **Pese el café:** Muela unos 19 g de café con la báscula integrada.
- 4 | **Apisonar el café:** Presione uniformemente el café molido con el tamper hasta crear una superficie lisa. A continuación, retire el embudo.
- 5 | **Insertar el portafiltro:** Fije el portafiltro en el cabezal de infusión y coloque dos tazas debajo.
- 6 | **Inicie el proceso de preparación:** Inicie el modo de dos tazas.
- 7 | **Compruebe el tiempo de extracción:** Vigila el tiempo de extracción con el temporizador – 20 – 30 segundos es lo ideal.
- 8 | **Comprueba la presión:** El manómetro debe indicar entre 8 y 11 bares.
- 9 | **Disfrútalo:** Remueve brevemente el espresso y saboréalo.

Si el tiempo de preparación ha sido demasiado largo, ajuste la molienda a un nivel ligeramente más grueso. Si el tiempo de preparación ha sido demasiado corto, ajuste el molido un poco más fino.

DE

ERSTINBETRIEB-NAHME & TÄGLICHE REINIGUNG

VOR DEM ERSTEN ESPRESSO

- / Zubehör und bewegliche Teile mit warmen Seifenwasser reinigen
- / 2x Brühvorgang doppelten Espresso ohne Kaffeepulver durchführen
- / 2x heißes Wasser Programm durchlaufen lassen
- / 1x Dampf Programm durchlaufen lassen

TÄGLICHE REINIGUNG NACH ESPRESSO BEZUG

- / Kaffeesatz ausklopfen
- / Siebträger durchspülen

NACH MILCH AUFSCHÄUMEN

- / 1x Dampf Programm aktivieren
- / Nach Programm Ende Dampf-lanze mit Reinigungstuch reinigen

EN

INITIAL START-UP & DAILY CLEANING

BEFORE THE FIRST ESPRESSO

- / Clean accessories and moving parts with warm soapy water
- / Perform 2x double espresso brewing process without coffee powder
- / Run 2x hot water programme
- / Run the steam programme once

DAILY CLEANING AFTER ESPRESSO EXTRACTION

- / Knock out coffee grounds
- / Rinse the portafilter

AFTER FROTHING MILK

- / Activate 1x steam programme
- / Clean the steam lance with a cleaning cloth after the end of the programme

FR

PREMIÈRE MISE EN SERVICE & NETTOYAGE QUOTIDIEN

AVANT LE PREMIER ESPRESSO

- / Nettoyer les accessoires et les pièces mobiles à l'eau chaude savonneuse.
- / 2x faire un double espresso sans café moulu
- / 2x faire passer le programme eau chaude
- / 1x laisser passer le programme vapeur

NETTOYAGE QUOTIDIEN APRÈS L'ESPRESSO

- / Battre le marc de café
- / Rincer le porte-filtre

APRÈS AVOIR FAIT MOUSSER LE LAIT

- / Activer 1x le programme vapeur
- / Après la fin du programme, nettoyer la lance à vapeur avec un chiffon de nettoyage

ES

PUESTA EN MARCHA INICIAL Y LIMPIEZA DIARIA

ANTES DEL PRIMER ESPRESSO

- / Limpie los accesorios y las piezas móviles con agua jabonosa tibia
- / Realice 2 veces el proceso de preparación de café espresso doble sin café en polvo
- / Ejecute 2 veces el programa de agua caliente
- / Ejecute una vez el programa de vapor

LIMPIEZA DIARIA DESPUÉS DE LA EXTRACCIÓN DEL ESPRESSO

- / Elimine los posos de café
- / Enjuague el portafiltro

DESPUÉS DE ESPUMAR LA LECHE

- / Active el programa de vapor una vez
- / Después de finalizar el programa Limpie la lanza de vapor con un paño de limpieza



DE

WAS IST IN DER BOX?

EINZELTEILE

- 01 Perfekter Espresso*
- 02 Milchkännchen aus Edelstahl
- 03 Tamper
- 04 Siebträger Trichter
- 05 2-Tassen-Sieb
- 06 Blindsieb
- 07 58 mm Edelstahl-Siebträger
- 08 1-Tassen-Sieb
- 09 Tamper Ablagematte
- 10 Milchlance Reinigungspin
- 11 Bürste für das Mahlwerk
- 12 Bürste für den Siebträger
- 13 Wasserfilter
- 14 Reinigungstuch

EN

WHAT IS IN THE BOX?

PARTS

- 01 Perfect Espresso*
- 02 Stainless steel milk jug
- 03 Tamper
- 04 Funnel
- 05 2 cup filter basket
- 06 Blind Sieve
- 07 58 mm stainless steel portafilter
- 08 1 cup filter basket
- 09 Tamper Resting mat
- 10 Milk lance cleaning pin
- 11 Grinder burr brush
- 12 Brush for the portafilter
- 13 Waterfilter
- 14 Cleaning Towl

FR

QUE CONTIENT LA BOÎTE ?

COMPOSANTS

- 01 Espresso* parfait
- 02 Pot à lait en acier inoxydable
- 03 Tamper
- 04 Entonnoir
- 05 Panier-filtre 2 tasses
- 06 Tamis aveugle
- 07 Portafiltre en acier inoxydable de 58 mm
- 08 Panier-filtre 1 tasse
- 09 Tapis d'inviolabilité
- 10 Épingle de nettoyage de la lance à lait
- 11 Brosse à meules
- 12 Brosse pour le portafiltre
- 13 Filtre à eau
- 14 Serviette de nettoyage

ES

¿QUÉ HAY EN LA CAJA?

PIEZAS

- 01 Espresso* perfecto
- 02 Jarra de leche de acero inoxidable
- 03 Tamper
- 04 Embudo
- 05 Cesta de filtro para 2 tazas
- 06 Tamiz ciego
- 07 Portafiltro de acero de 58 mm
- 08 Cesta filtro 1 taza
- 09 Alfombrilla de reposo
- 10 Pasador de limpieza de la lanza de leche
- 11 Cepillo para fresas
- 12 Cepillo para el portafiltro
- 13 Filtro de agua
- 14 Toalla de limpieza

Einfacher Espresso mahlen | Grind single shot | Moudre un seul café | Molido shot simple

Doppelter Espresso mahlen | Grinde double shot | Mouture double | Grinde doble shot

Bohnenbehälter | Bean container | Trémie à grains | Tolva de café en grano

DISPLAY:

/ Menge der gemahlenen Bohnen (g)
/ Kaffeemenge (ml)
/ Mahldauer (s)
/ Brühzeit (s)
/ Kaffeetemperatur (°C/°F)
/ Mahlgrad

DISPLAY:

/ Amount of ground beans (g)
/ Coffee amount (ml)
/ Grinding time (s)
/ Brewing time (s)
/ Coffee temperatur (°C/°F)
/ Grind size

ÉCRAN :

/ Haricots moulus (g)
/ La quantité de café (ml)
/ Le temps de mouture (s)
/ Temps de préparation (s)
/ La température du café (°C/°F)
/ Degré de mouture

PANTALLA :

/ Cantidad de granos molidos (g)
/ Cantidad de café (ml)
/ Tiempo de molienda (s)
/ Tiempo de infusión (s)
/ Temperatura del café (°C/°F)
/ Grado de rectificado



HOW TO VIDEOS



INSTRUCTION MANUAL



GUARANTEE

fein | fine | fin | fino



grob | coarse | grossie | grueso

Stand-by | Stand by | Stand by | Stand by

Mahlauslass | Grinding outlet | Sortie de broyage | Salida de rectificado

58 mm Brühkopf | 58 mm brewing head | Tête d'infusion de 58 mm | Cabezal cervecero de 58 mm

Ambient Licht | Ambient light | Lumière d'ambiance | Luz ambiental

Auffangschale mit Sieben & Reinigungszubehör | Drip tray with sieves & cleaning accessories | Drip Tray avec tamis & accessoires de nettoyage | Bandeja de goteo con tamices y accesorios de limpieza

Einfacher Espresso brühen | Brew single shot | Infusion d'une seule dose | Preparación de una dosis

Doppelter Espresso brühen | Brew double shot | Brasser une double dose | Preparación doble

Heißes Wasser | Hot water | Eau chaude | Agua caliente

Manometer/Druckanzeige (bar) | Pressure gauge (bar) | Manomètre/Indicateur de pression (bar) | Manómetro/indicador de presión (bar)

Dampf zum Milchaufschäumen | Steam | Tapis de repos de l'autoprotection | Vapor

EINSTELL-MÖGLICHKEITEN:



Mahldauer einstellen (s)

SETTING OPTIONS:

Set grinding time (s)

OPTIONS DE RÉGLAGE :

Temps de mouture (s)

OPCIONES DE AJUSTE:

Ajustar tiempo de molido (s)



Kaffeemenge (ml)

Coffee amount (ml)

Quantité de café (ml)

Cantidad de café (ml)



Kaffeetemperatur (°C/°F)

Coffee temperatur (°C/°F)

Température du café (°C/°F)

Temperatura del café (°C/°F)



Vorbrühzeit (s)

Pre-Infusion time (s)

Temps de pré-infusion (s)

Tiempo de pre-infusión (s)



Wasserhärte einstellen/ Entkalkungs- und Reinigungsprogramm aktivieren (weißes Licht)

Setting the water hardness/ activating the descaling and cleaning programme (white light)

Régler la dureté de l'eau/ activer le programme de détartrage et de nettoyage (lumière blanche)

Ajuste de la dureza del agua/ activación del programa de descalcificación y limpieza (luz blanca)



Entkalkungswarnung (rotes Licht)

Descaling warning (red light)

Avertissement de détartrage (lumière rouge)

Aviso de descalcificación (luz roja)



Wasserfiltereinsatz einstellen (weißes Licht)

Set water filter usage (white light)

Régler l'utilisation du filtre à eau (lumière blanche)

Ajuste del uso del filtro de agua (luz blanca)



Wasserfilter-Warnung (rotes Licht)

Waterfilter warning (red light)

Avertissement concernant le filtre à eau (lumière rouge)

Aviso de filtro de agua (luz roja)

Dampflanze | Steam lance | Lance à vapeur | Lanza de vapo

Heisswasser Auslass | Hot water outlet | Sortie d'eau chaude | Salida de agua caliente