GESAMTHANDBUCH · COMPLETE MANUAL

omaneo.GUDRUN

Siebträger-Espressomaschine

58 mm · 3000 W · 15 bar + 5 bar



Bedienungsanleitung · Operating Manual · Mode d'emploi · Manual de instrucciones

DEUTSCH · ENGLISH · FRANÇAIS · ESPAÑOL

Daumenregister am Seitenrand · Thumb index on the page edge

DEUTSCH | ENGLISH | FRANÇAIS | ESPAÑOL

---

omaneo GmbH

Ausgabe 2026 · Originalbetriebsanleitung (DE) und Übersetzungen (EN/FR/ES)

Inhalt · Contents · Sommaire · Índice

Seitenzahlen = Position in diesem Gesamtwerk · Page numbers refer to this complete volume.

	Deutsch — Bedienungsanleitung	**4**
	So nutzen Sie dieses Handbuch	5
1	Überblick und technische Daten	8
2	Auspacken und Aufstellen	9
3	In Betrieb nehmen	11
4	Grundlagen für guten Espresso	13
5	Zubereitung Schritt für Schritt	14
6	Die Maschine anpassen	16
7	Reinigung und Entkalkung	19
8	Problemlösung	20
9	Sicherheitshinweise	23
10	Entsorgung	24
11	Garantie und Kontakt	24
	English — OPERATING MANUAL	**26**
	How to use this manual	27
1	Overview and technical data	30
2	Unpacking and setting up	31
3	Putting into operation	32
4	Fundamentals for good espresso	35
5	Preparation step by step	36
6	Adjusting the machine	38
7	Cleaning and descaling	41
8	Troubleshooting	42
9	Safety information	45
10	Disposal	46
11	Warranty and contact	46
	Français — MODE D'EMPLOI	**48**
	Comment utiliser ce manuel	49
1	Aperçu et données techniques	52
2	Déballage et installation	53
3	Mise en service	55
4	Les bases d'un bon espresso	57
5	Préparation étape par étape	58
6	Adapter la machine	60
7	Nettoyage et détartrage	63
8	Résolution des problèmes	64
9	Consignes de sécurité	67
10	Élimination	68

11	Garantie et contact	68
	Español — MANUAL DE INSTRUCCIONES	**70**
	Cómo usar este manual	71
1	Vista general y datos técnicos	74
2	Desembalaje e instalación	75
3	Puesta en servicio	77
4	Fundamentos para un buen espresso	79
5	Preparación paso a paso	80
6	Adaptar la máquina	82
7	Limpieza y descalcificación	85
8	Solución de problemas	86
9	Indicaciones de seguridad	89
10	Eliminación	90
11	Garantía y contacto	90

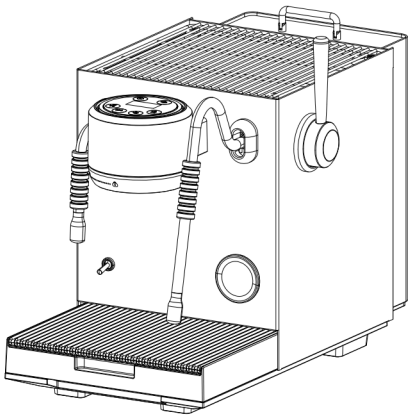
DEUTSCH

BEDIENUNGSANLEITUNG

omaneo.GUDRUN

Siebträger-Espressomaschine

58 mm · 3000 W · 15 bar Kaffee + 5 bar Dampf



omaneo GmbH

Ausgabe 2026 · Originalbetriebsanleitung (DE)

So nutzen Sie dieses Handbuch

Dieses Handbuch ist in vier Teile gegliedert. Sie müssen es nicht von vorne bis hinten lesen — springen Sie zu dem Teil, der Sie gerade interessiert.

- Teil A — Das Gerät kennenlernen: Aufbau, Auspacken, Aufstellen und der erste Start.
- Teil B — Espresso machen: Grundlagen, Zubereitung Schritt für Schritt und die Einstellungen.
- Teil C — Pflege und Hilfe: Reinigung, Entkalkung und konkrete Lösungen bei Problemen.
- Teil D — Sicherheit und Rechtliches: alle Sicherheitshinweise zum Nachschlagen sowie Entsorgung, Garantie und Kontakt.

Farbig hinterlegte Felder enthalten Warnungen und Tipps. Was die Stufen GEFAHR, WARNUNG, VORSICHT und HINWEIS genau bedeuten, lesen Sie kompakt in Kapitel 9.1.

⚠ WARNUNG

Bevor Sie die Maschine zum ersten Mal benutzen: Lesen Sie Teil D — Sicherheit.
Heißes Wasser, Dampf und Strom erfordern sorgfältigen Umgang.

Bewahren Sie dieses Handbuch auf und geben Sie es weiter, wenn die Maschine den Besitzer wechselt — es ist Bestandteil des Produkts.

DEUTSCH

Inhalt

	So nutzen Sie dieses Handbuch	2
A	**DAS GERÄT KENNENLERNEN**	
1	Überblick und technische Daten	5
2	Auspacken und Aufstellen	6
3	In Betrieb nehmen	8
B	**ESPRESSO MACHEN**	
4	Grundlagen für guten Espresso	10
5	Zubereitung Schritt für Schritt	11
6	Die Maschine anpassen	13
C	**PFLEGE UND HILFE**	
7	Reinigung und Entkalkung	16
8	Problemlösung	17
D	**SICHERHEIT UND RECHTLICHES**	
9	Sicherheitshinweise	20
10	Entsorgung	21
11	Garantie und Kontakt	21

TEIL A
Das Gerät kennenlernen

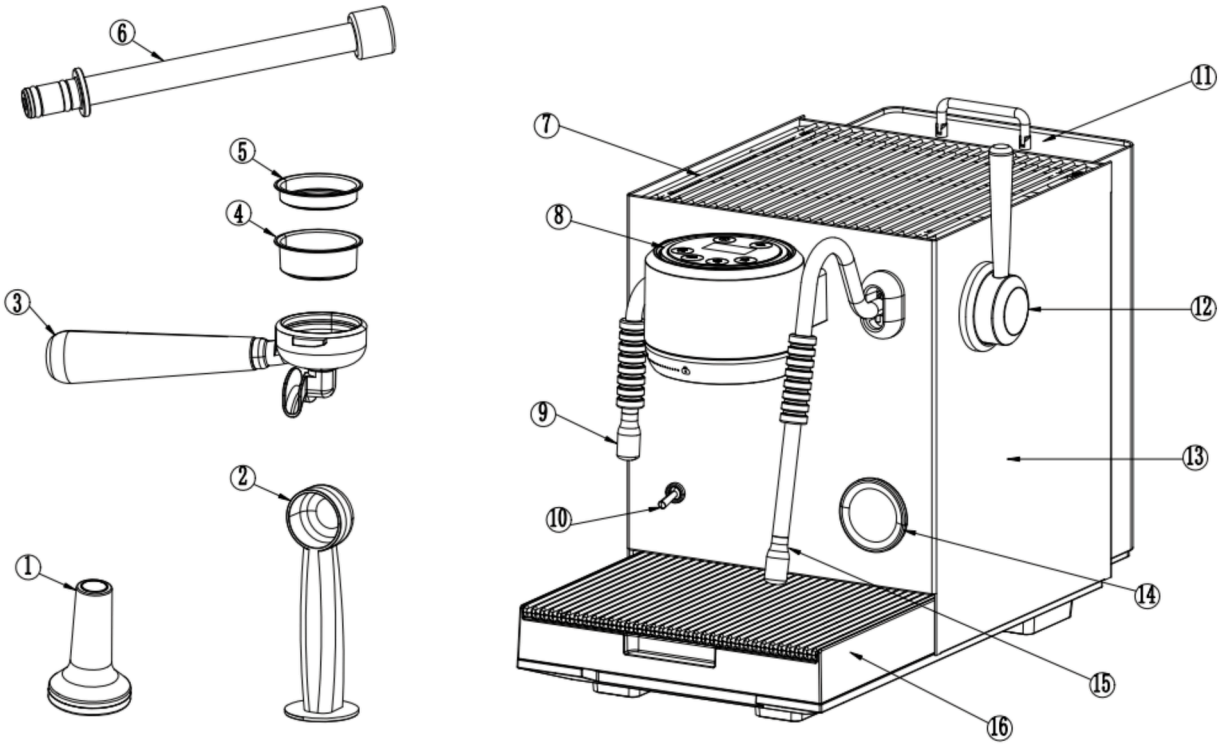
Aufbau, Auspacken, Aufstellen und der erste Start

1 Überblick und technische Daten

Bevor Sie loslegen, lohnt sich ein kurzer Blick auf die Maschine selbst. Wenn Sie wissen, wo welches Bauteil sitzt, fällt Ihnen der Rest dieses Handbuchs leichter.

1.1 Die Bauteile im Überblick

Abb. 1: Bauteile und Zubehör der omaneo.GUDRUN



1. Tamper
2. Kaffeelöffel
3. Siebträger (58 mm)
4. Sieb für 2 Tassen
5. Sieb für 1 Tasse
6. Wasserschlauch für externe Wasserquelle
7. Tassenplatte (obere Abdeckung)
8. Bedienpanel mit Display
9. Wasserlanze (Heißwasser)
10. ON/OFF-Kippschalter
11. Wassertank-Deckel
12. Dampfhebel (Holzgriff)
13. Gehäuse
14. Manometer
15. Dampflanze
16. Tropfschale mit Tropfgitter

Pos. 1–6 liegen der Maschine lose bei, Pos. 7–16 gehören zum Gerät.

1.2 Das Bedienpanel

Über das Panel steuern Sie alles: Bezug, Heißwasser, Dampf und die Einstellungen. Die wichtigsten Elemente:

Abb. 2: Bedienfeld — rundes Touchfeld mit Display in der Mitte



1. Setting — Brühtemperatur, Bezugszeit, Heißwassermenge
2. Confirm & START — Wert bestätigen
3. Dampfkessel ein/aus
4. Auto — Präinfusion und Bezug; Wert + im Menü
5. Manual — Bezug ohne Präinfusion; Wert – im Menü
6. Heißwasser

D. Display: Symbole, Temperatur, Menge, Aufheizbalken

Bedient wird ausschließlich durch Tippen. Namen nach der Herstelleranleitung.

1.3 Technische Daten

Merkmal	Wert
Anschluss	220–240 V, 50/60 Hz
Leistung	3000 W
Pumpendruck	15 bar (Kaffeepumpe) + 5 bar (Dampfpumpe)
Wassertank	1,8 L, abnehmbar
Brühtemperatur	88–96 °C, PID-geregelt
Aufheizzeit	ca. 2 Minuten
Maße (B × T × H)	44 × 25 × 34 cm
Gewicht	11,5 kg
Siebträger	58 mm

Das Typenschild mit allen Anschluss- und Leistungsdaten finden Sie an der Geräteunterseite.

2 Auspacken und Aufstellen

2.1 Das ist im Karton

- Espressomaschine omaneo.GUDRUN
- Siebträger mit Holzgriff, 58 mm
- 2 einwandige Profisiebe (1 Tasse / 2 Tassen)

- Tamper, Kaffeelöffel, Reinigungsbürste
- Wasserschlauch für eine externe Wasserquelle
- Kurzanleitung und dieses Handbuch

2.2 Auspacken

1. Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus dem Karton.
2. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial vollständig.
3. Ziehen Sie eine eventuell vorhandene Schutzfolie ab.

HINWEIS

Heben Sie die Originalverpackung während der Garantiezeit auf — Sie brauchen sie für einen sauberen Rückversand im Garantiefall.

2.3 Der richtige Standort

Wo die Maschine steht, entscheidet über sicheren Betrieb und lange Lebensdauer. Achten Sie auf:

- Eine ebene, stabile, hitzebeständige Fläche — am besten eine massive Arbeitsplatte. Keine Tischdecke, keine Plastikunterlage.
- Abstand zu Spritzwasser und Hitze: nicht direkt neben Herd, Wasserhahn oder Spülbecken.
- Nicht unter empfindlichen Möbeln — austretender Wasserdampf schadet Holz und Furnier.
- Außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Kein heißer, feuchter oder nasser Standort; nicht im geschlossenen Schrank (die Maschine braucht Luft).
- Eine leicht erreichbare Steckdose.
- Einbau in Schiffe, Wohnmobile o. Ä. nur durch Fachbetriebe.

2.4 Stromanschluss

- Anschlusswerte 220–240 V, 50/60 Hz. Gleichen Sie das Typenschild mit Ihrem Hausnetz ab; im Zweifel fragen Sie eine Elektrofachkraft.
- Verlängerungskabel sind erlaubt: maximal 3 m, vollständig abgewickelt, Querschnitt mindestens 1,5 mm².
- Keine Mehrfachstecker oder Steckdosenleisten verwenden — Brandgefahr.
- Steckdose mit 16 A absichern; Schutzleitersystem muss vorschriftsmäßig installiert sein.

GEFAHR

Bei Kontakt mit spannungsführenden Teilen besteht Lebensgefahr.
Öffnen Sie niemals das Gehäuse. Ein beschädigtes Netzkabel nur vom Hersteller, vom omaneo-Service oder einer Fachkraft ersetzen lassen.

3 In Betrieb nehmen

WARNUNG

Lesen Sie vor der ersten Nutzung die Sicherheitshinweise in Teil D (Kapitel 9), insbesondere zu heißen Oberflächen und Strom.

3.1 Einmal durchspülen

Bevor Sie den ersten Espresso ziehen, spülen Sie die Maschine einmal durch — sie kommt frisch aus der Fertigung.

4. Reinigen Sie alle Teile, die mit Wasser oder Kaffee in Kontakt kommen (Siebträger, Siebeinsätze, Tamper, Kännchen).
5. Schieben Sie die Tropfschale ein und legen Sie das Tropfgitter auf.
6. Nehmen Sie Deckel und Wassertank ab und entfernen Sie den Transport-Stopfen unterhalb des Wassertanks.
7. Füllen Sie den Tank bis zur MAX-Markierung mit frischem Wasser, setzen Sie ihn ein und schließen Sie den Deckel.
8. Setzen Sie einen Siebträger mit leerem Sieb am Brühkopf an und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn fest; halten Sie das Gerät dabei am Wassertank fest.
9. Stellen Sie eine große Tasse auf das Tropfgitter und prüfen Sie, dass der Dampfhebel senkrecht (Aus) steht.
10. Stecker einstecken, Kippschalter auf ON.

3.2 Erster Start und Funktionstest

11. Warten Sie das Aufheizen ab (ca. 2 Minuten) — Zeit, schon einmal die Tassen oben auf die Tassenplatte zu stellen. Konstante Symbole und ein Signalton zeigen Betriebsbereitschaft.
12. Lassen Sie Wasser durch den Brühkopf laufen: Taste drücken, kurz warten, erneut drücken zum Stoppen.
13. Testen Sie die Wasserlanze: Lanze am Griff zur Seite schwenken, Behälter darunter, Taste drücken, später stoppen.
14. Testen Sie die Dampflanze: Lanze zur Seite, Behälter darunter, Hebel nach vorn ziehen; kommt Dampf, Hebel zurück in die senkrechte Stellung.

HINWEIS

Beim ersten Bezug ist die Maschine laut, weil sie Wasser in die Leitungen zieht. Das ist normal und legt sich nach wenigen Sekunden.

TEIL B
Espresso machen

Grundlagen, Zubereitung Schritt für Schritt und die Einstellungen

4 Grundlagen für guten Espresso

Espresso ist Handwerk. Die Maschine erledigt ihren Teil zuverlässig — den Unterschied zwischen mittelmäßig und richtig gut machen Sie. Diese Grundlagen helfen dabei.

4.1 Bohnen, Mahlgrad, Brühverhältnis

- Frische Bohnen verwenden; Röstdatum 2–12 Wochen vor dem Verbrauch. Mahlen Sie immer frisch für die geplante Tassenanzahl.
- Bohnen kühl, trocken und dunkel lagern — aber nicht im Kühlschrank, das Kondenswasser zerstört das Aroma.
- Mahlgrad fein, deutlich feiner als für Filterkaffee. Eine espressotaugliche Mühle ist Pflicht.
- Als Startpunkt gilt das Brühverhältnis 1:2 — 18 g Pulver ergeben 36 g Espresso. Dunkle Röstungen eher 1:2 oder weniger, helle 1:2,5 bis 1:3.
- Brühtemperatur an die Röstung anpassen: dunkel 88–92 °C, hell 94–96 °C.

4.2 Verteilen und Tampen

Wie gleichmäßig das Wasser durch das Pulver läuft, entscheidet über den Geschmack. Drei Schritte vor dem Bezug:

- WDT (Weiss Distribution Technique): Lockern Sie das Pulver mit einem dünnen Werkzeug auf, damit Klumpen brechen und sich das Pulver gleichmäßig verteilt.
- Levelling: Drehen Sie den Tamper ohne Druck auf dem Pulver, bis die Oberfläche eben ist.
- Tampen: senkrecht, gleichmäßig und fest. Konstanz ist wichtiger als Kraft.
- Vorwärmen nicht vergessen: Maschine, Siebträger und Tasse sollten warm sein.

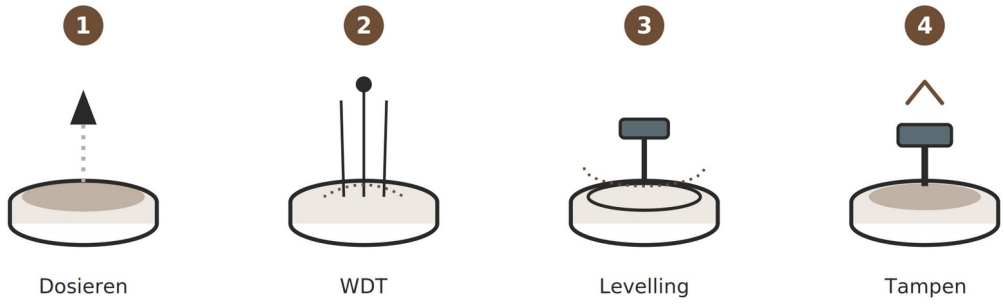


Abb. 3: Pulvervorbereitung — Dosieren, WDT, Levelling, Tampen

4.3 Siebe und Siebträger

Im Lieferumfang sind zwei Siebträger und zwei einwandige Profisiebe. Die einwandigen Siebe regulieren den Druck nicht — Sie ermitteln Mahlgrad, Tamperdruck und Pulvermenge selbst. Das ist etwas Arbeit, gibt Ihnen aber die volle Kontrolle.

Sieb	Dosis	Pulvermenge	Empfohlen für
1-Tassen-Sieb	einfach	ca. 9 g	Erfahrene, frisch gemahlen
2-Tassen-Sieb	doppelt	ca. 18 g	Erfahrene, frisch gemahlen



Abb. 4: Siebträger, bodenloser Siebträger und Profisiebe

4.4 Der bodenlose Siebträger als Lehrmeister

Der bodenlose Siebträger zeigt die Extraktion in Echtzeit und macht Fehler sichtbar. Bei korrekter Extraktion bilden sich erst gleichmäßige Tropfen, dann ein mittiger, zusammenfließender Strahl mit braunen Streifen. Hellt der Strahl auf, ist die Extraktion abgeschlossen. Der bodenlose Siebträger hat keinen Auslass und wird in eine einzelne Tasse gebrüht.



Abb. 5: Korrekte Extraktion (links) und Channeling (rechts)

Was Sie sehen	Ursache
Tropfen einseitig, Strahl seitlich	Schief getampert
Tropfen am Rand, kein mittiger Strahl	Pulver ungleichmäßig verteilt (WDT fehlt)
Wasser spritzt in alle Richtungen	Channeling: ungleichmäßige Verteilung, Klumpen, feuchter Siebeinsatz oder altes Pulver am Tamper

5 Zubereitung Schritt für Schritt

5.1 Espresso (Espresso / Caffè Doppio)

Vorgewärmte Tassen sind die halbe Miete — lagern Sie sie auf der Tassenplatte. Halten Sie den Dampfhebel senkrecht.

15. Siebträger mit gewünschtem Sieb am Brühkopf festdrehen, Tasse auf das Tropfgitter stellen.
16. Brühkopf, Siebträger und Tasse vorwärmen: Taste der gewünschten Wasserausgabe einmal drücken.
17. Siebträger abnehmen (er ist heiß) und mit Sieb gründlich abtrocknen.
18. Frisch gemahlenes Pulver gleichmäßig einfüllen; am Anfang mit einer Digitalwaage abwiegen.

19. WDT, Levelling und Tampen durchführen; überschüssiges Pulver vom Rand abstreifen.
20. Siebträger ansetzen und festdrehen, Tasse(n) unter den Auslass stellen.
21. Brühen: voreingestellte Menge per Taste, oder manuell starten und durch erneutes Drücken stoppen.
22. Nach dem Bezug Gerät festhalten, Siebträger abdrehen und zum Abkühlen auf das Tropfgitter legen.
23. Pulver ausklopfen; Sieb und Siebträger unter fließendem Wasser reinigen.
24. Espresso vor dem Trinken kurz umrühren — das verteilt die Aromen.

HINWEIS

Sie können den Bezug jederzeit durch erneutes Drücken stoppen.
Kein Wasser, rotes Brühkopflicht und „add water“: Tank leer. Nachfüllen und manuelle Wasserausgabe starten, damit sich die Leitungen füllen.
Nach ca. 20 Minuten ohne Aktivität wechselt die Maschine in den Standby.
Gläser bis 135 mm Höhe passen unter den Auslass; bei mehr Höhe Tropfschale samt Gitter entnehmen.

5.2 Heißwasser

Für Tee, zum Vorwärmen einer Tasse oder einen Long Black:

25. Tasse unter den Auslass der Wasserlanze stellen.
26. Taste für Heißwasser drücken; das Display zeigt die voreingestellte Menge.
27. Zum vorzeitigen Stoppen Taste erneut drücken.

5.3 Milchschaum

Kalte Milch ergibt den besten Schaum. Vollmilch ist am einfachsten; bei pflanzlichen Drinks nur die Barista-Varianten verwenden.

28. Milchkännchen mit kalter Milch füllen (nicht zu voll — sie steigt beim Aufschäumen).
29. Steam-Modus aktivieren (LED prüfen).
30. Dampflanze am Griff zur Seite schwenken.
31. Lanzenspitze knapp unter die Milchoberfläche halten, Kännchen parallel zur Arbeitsfläche.
32. Holzhebel langsam nach vorn ziehen; die andere Hand zur Temperaturkontrolle an den Kännchenboden.
33. Wenn der Schaum aufsteigt, Lanze etwas tiefer schieben, bis die Milch rotiert (Whirlpool).
34. Bei 60–65 °C im Kännchen den Hebel zurückstellen — erst dann die Lanze aus der Milch ziehen.
35. Kännchen leicht schwenken und aufklopfen, bis der Schaum glatt ist.
36. Dampflanze sofort mit einem feuchten Tuch abwischen.
37. Milchschaum in den Espresso gießen.

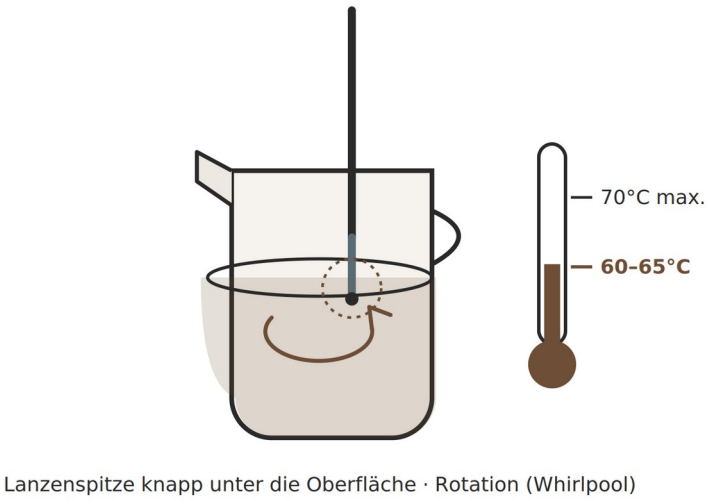


Abb. 6: Lanzenposition und Milchrotation; Zieltemperatur 60–65 °C

HINWEIS

Den Steam-Modus können Sie per Taste deaktivieren; dann tritt auch bei betätigtem Hebel kein Dampf aus.
Erhitzen Sie die Milch nicht über 70 °C — Süße und Geschmack gehen verloren.
Reinigen Sie die Dampflanze nach jedem Gebrauch (Kapitel 7).

5.4 Externe Wasserquelle

Wenn Sie viel brühen oder den Tank nicht ständig nachfüllen möchten, schließen Sie die Maschine an eine externe Wasserquelle an. Der Anschluss liegt auf der Rückseite.

38. Wassertank im Gerät entleeren.
39. Abdeckung neben dem Stromkabel andrücken; der Anschluss kommt zum Vorschein.
40. Silikonstopfen herausziehen (ein paar Tropfen können laufen).
41. Offenes Ende des Wasserschlauchs vollständig in den Anschluss stecken.
42. Anderes Ende mit dem Sieb in die externe Wasserquelle legen.
43. Wassertank im Gerät bis zur MIN-Markierung füllen — der Wasserstandsensor braucht einen Mindestpegel.

HINWEIS

Nutzen Sie die externe Quelle nicht mehr, setzen Sie den Silikonstopfen wieder ein und schließen Sie die Abdeckung.

6 Die Maschine anpassen

Fünf Werte lassen sich über das Bedienpanel anpassen. Sie bleiben gespeichert, auch wenn Sie den Stecker ziehen. Wir gruppieren sie nach Anwendungsfall statt nach Menüreihenfolge.

6.1 Kaffee-Setup

Diese drei Werte bestimmen, wie Ihr Espresso schmeckt. Wählen Sie jeweils mit Plus/Minus und bestätigen Sie mit der Bestätigen-Taste.

Wert	Aufruf	Bereich / Hinweis
Brühtemperatur	Einstellungs-Taste 1×	88–96 °C. Dunkel 88–92, hell 94–96.
Brühmenge (Brühzeit)	Einstellungs-Taste 2×	20–40 s in 0,5-s-Schritten. Pulver mit anpassen (1:2).
Vorbrühfunktion	Einstellungs-Taste 3×	ON (anfeuchten) + OFF (Pause), zusammen max. 5 s. Reduziert Channeling.

Die Vorbrühfunktion feuchtet das Pulver vor dem vollen Druck kurz an und macht die Extraktion gleichmäßiger. Wenn Sie die Brühmenge ändern, passen Sie die Pulvermenge an — 1:2 ist ein guter Richtwert.

6.2 Wasser

Wert	Aufruf	Bereich
Heißwassermenge	Einstellungs-Taste 4×	50–300 ml in 50-ml-Schritten

6.3 Alles zurücksetzen

Wenn Sie sich verstellt haben: Plus- und Minus-Taste gleichzeitig gedrückt halten, bis der Signalton kommt. Das Display zeigt „reset“ — alle Werte stehen wieder auf Werkseinstellung.

TEIL C
Pflege und Hilfe

Reinigung, Entkalkung und konkrete Lösungen bei Problemen

7 Reinigung und Entkalkung

Regelmäßige Reinigung ist kein Selbstzweck — sie schmeckt man. Altes Kaffeefett oxidiert, wird ranzig und legt sich als Film auf jeden weiteren Espresso.

VORSICHT

Vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
Gerät nicht in Wasser tauchen, nicht in die Spülmaschine geben.
Keine aggressiven oder scheuernden Reiniger, keine Lösungsmittel; hartnäckigen Schmutz nicht abkratzen.

7.1 Reinigungsplan

Bauteil	Häufigkeit	Vorgehen
Gehäuse	täglich	Feuchtes Tuch, anschließend abtrocknen.
Dampflanze	nach jedem Gebrauch	Auslass abschrauben, unter fließendem Wasser reinigen, abwischen, Loch ggf. mit Nadel freimachen, Auslass wieder anschrauben.
Wasserlanze	nach jedem Gebrauch	Wie Dampflanze.
Brühkopf	nach jedem Gebrauch	Sieb auswischen; Siebträger ohne Sieb ansetzen und Wasserbezug ohne Pulver durchführen.
Siebeinsatz / Siebträger	nach jedem Bezug	Kaffeesatz entfernen, unter warmem Wasser abspülen.
Tropfschale + Gitter	mind. alle 2 Tage	Abnehmen und ausspülen.
Wasserschlauch	regelmäßig	Mit warmem Wasser durchspülen.
Wassertank	wöchentlich	Mit klarem Wasser ausspülen, keine Spülmittelreste.

7.2 Entkalken

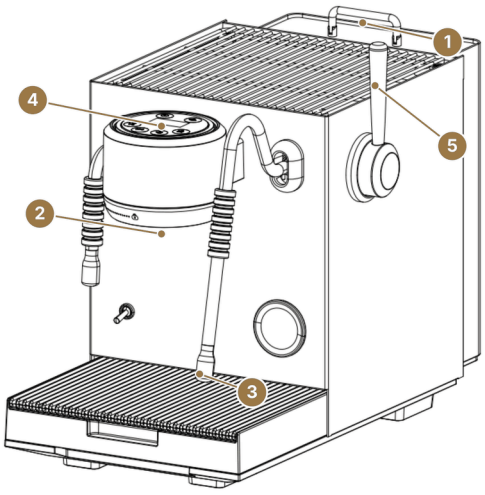
HINWEIS

Regelmäßiges Entkalken senkt den Stromverbrauch und verlängert die Lebensdauer.
Schäden durch unterlassene Entkalkung sind nicht von der Garantie gedeckt.

Nach 50 Litern Gesamtdurchsatz meldet sich die Maschine selbst: Das Brühkopflicht leuchtet rot, das Display zeigt „cleaning“. So gehen Sie vor:

1. Wassertank mit Wasser und einem für Espressomaschinen geeigneten Entkalker füllen (Mischverhältnis laut Entkalker).
2. Zwei Behälter zu je 1 L bereitstellen: einen unter den Brühkopf, einen unter den Dampflanzen-Auslass.
3. Im Standby Setting-Taste und Confirm-Taste gleichzeitig drücken (Display: „cleaning“).
4. Holzhebel der Dampfausgabe nach vorn ziehen; Wasser fließt aus Dampflanze und Brühkopf.
5. Nach ca. 2 Minuten Signalton abwarten, Holzhebel zurückstellen, Mischung entsorgen.
6. Innerhalb von 5 Minuten: Wassertank ausspülen, mit mindestens 1,5 L klarem Wasser füllen, Tropfschale und Behälter leeren und wieder einsetzen — sonst bricht das Programm ab.
7. Holzhebel erneut öffnen; nach dem zweiten Signalton schließen und das Spülwasser entsorgen. Der ganze Lauf dauert rund 10 Minuten.

Abb. 7: Entkalkung — vorbereiten und starten



1. Wassertank: 1 L Wasser und Entkalker einfüllen
2. 1-Liter-Behälter unter den Brühkopf stellen
3. 1-Liter-Behälter unter den Dampflanzen-Auslass stellen
4. Im Standby „Setting“ und „Confirm“ gleichzeitig tippen
5. Dampfhebel öffnen; nach dem Signalton wieder schließen

Der ganze Lauf dauert rund 10 Minuten. Entkalken Sie alle 4–6 Monate oder sobald die Maschine es meldet.

HINWEIS

Eine gestartete Entkalkung können Sie nur über die ON/OFF-Taste abbrechen.

8 Problemlösung

VORSICHT

Reparaturen an Elektrogeräten nur durch vom Hersteller geschulte Fachkräfte. Unsachgemäße Reparaturen gefährden Sie und die Maschine.

Suchen Sie unten die Situation, die zu Ihrem Problem passt. Die meisten Ursachen sind harmlos und in wenigen Sekunden behoben.

8.1 Es kommt kein Wasser oder Dampf

- Kein Wasser am Auslass: Wassertank ist leer — nachfüllen.
- Kein Dampf: Dampflanze verstopft (reinigen, siehe Kapitel 7) oder Tank leer (nachfüllen).
- Milch schäumt nicht auf: Dampflanze verstopft (reinigen) oder Milch nicht kalt genug (kalte Milch verwenden).

8.2 Es tritt Wasser aus, wo es nicht soll

- Wasser am Geräteboden: Tropfschale voll (leeren) oder Wassertank nicht richtig eingesetzt (neu einsetzen). Tritt es weiterhin aus: Gerät defekt — Stecker ziehen, nicht weiter benutzen, Service kontaktieren.
- Wasser am Siebträger-Rand: Siebträger nicht richtig eingesetzt (sauber ansetzen) oder Pulverreste am Rand (Rand abstreifen).

8.3 Die Maschine reagiert nicht oder zeigt einen Fehler

- Maschine startet nicht: Stecker nicht richtig in der Dose (neu einstecken). Hilft das nicht: Gerät defekt — Service kontaktieren.
- Display zeigt E0–E5: Temperatursensor defekt — Service kontaktieren.
- Display zeigt „cleaning“: Entkalkung fällig — siehe Kapitel 7.

8.4 Der Espresso überzeugt nicht

- Espresso zu kalt: Maschine oder Tasse nicht vorgewärmt — aufheizen lassen, Brühkopf und Tasse vorwärmen.
- Keine Crema: Pulver zu grob (feiner mahlen) oder zu wenig/falsch getampert (fester und gleichmäßiger tampen).
- Espresso zu schwach: Pulver zu grob (feiner mahlen) oder zu wenig Pulver (mehr Pulver, Menge reduzieren).
- Espresso zu stark: Pulver zu fein (gröber mahlen) oder zu viel Pulver (weniger Pulver, Menge erhöhen).

HINWEIS

Lässt sich das Problem nicht beheben, rufen Sie den Service an — das ist kostenlos.
Vor dem Einsenden: Gerät reinigen, Wassertank leeren und Restwasser über die Dampffunktion ausspülen.

TEIL D
Sicherheit und Rechtliches

Sicherheitshinweise zum Nachschlagen, Entsorgung, Garantie und Kontakt

9 Sicherheitshinweise

Dieses Kapitel fasst alle Sicherheitshinweise zum Nachschlagen zusammen. Lesen Sie es vor der ersten Nutzung vollständig.

9.1 Warnstufen in diesem Handbuch

GEFAHR
Unmittelbare Gefährdung. Bei Nichtbeachtung drohen schwere Verletzungen oder Tod.

WARNUNG
Mögliche Gefährdung. Bei Nichtbeachtung können schwere Verletzungen eintreten.

VORSICHT
Mögliche Gefährdung. Bei Nichtbeachtung sind leichte bis mittelschwere Verletzungen möglich.

HINWEIS
Zusatzinformation zur Erleichterung von Bedienung oder Pflege. Keine Verletzungsgefahr.

9.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die omaneo.GUDRUN ist eine Haushaltsmaschine für geschlossene, trockene Räume: Espresso aus frisch gemahlenen Bohnen, Heißwasser und Milchschaum. Vergleichbare Umgebungen wie kleine Büroküchen, Pensionen oder Hotelzimmer sind zulässig; gastronomischer Dauerbetrieb ist es nicht.

WARNUNG
Zweckentfremdung kann zu Sach- und Personenschäden führen.
Für Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch haftet der Betreiber.

9.3 Grundregeln

- Kinder dürfen das Gerät nicht bedienen; Gerät und Kabel von Kindern fernhalten. Ab 8 Jahren nur unter Aufsicht reinigen/warten.
- Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten nur nach Einweisung und bei Verständnis der Gefahren.
- Betrieb nur in trockenen Innenräumen; Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen lassen.
- Bei beschädigtem Gerät, Kabel oder Stecker oder nach einem Sturz: Stecker ziehen, Fachwerkstatt kontaktieren.
- Netzkabel vor Gebrauch vollständig abwickeln, nicht über scharfe Kanten oder heiße Flächen führen.
- Stecker ziehen bei Nichtgebrauch, nach jedem Gebrauch, vor der Reinigung, bei Störungen und bei Gewitter.
- Keine Eigenreparaturen — das führt zum Garantieverlust und kann lebensgefährlich sein.
- Wassertankdeckel im Betrieb geschlossen halten; nur Original-Ersatzteile und -Zubehör verwenden.
- Vor der ersten Benutzung alle Teile reinigen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

9.4 Heiße Oberflächen

Die Maschine arbeitet mit Wasser von 90–96 °C, Dampf von etwa 130 °C und einem 3000-W-Heizelement. Heiß werden: Heißwasser- und Dampflanze, Siebträgerkopf und Filtereinsätze, Tassenplatte und Tropfgitter.

⚠ WARNUNG

Lanzen ausschließlich am Griff anfassen, nie am Metallteil.
Niemals die Hand unter die Auslassöffnungen halten, solange das Gerät arbeitet.
Temperatur des Espressos vor dem Trinken prüfen.

9.5 Elektrische Sicherheit

⚠ GEFAHR

Bei Kontakt mit spannungsführenden Teilen besteht Lebensgefahr.
Gehäuse niemals öffnen — im Innern liegen spannungsführende Anschlüsse.
Gerät nicht in Wasser tauchen, nicht in die Spülmaschine; keine Flüssigkeit über die Gerätesteckverbindung führen.
Beschädigtes Netzkabel nur durch Hersteller, omaneo-Service oder Fachkraft ersetzen lassen.

9.6 Transport und Verpackung

- Verpackung nach Erhalt sofort auf Schäden prüfen; bei Schäden oder unvollständiger Lieferung Lieferant, Versicherung und omaneo informieren.
- Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten — Erstickungsgefahr.
- Originalverpackung während der Garantiezeit aufbewahren.

10 Entsorgung

10.1 Altgerät

Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten Wertstoffe, aber auch Stoffe, die nicht in den Restmüll gehören. Entsorgen Sie das Gerät nicht über den Hausmüll, sondern bei der kommunalen Sammelstelle für Elektro-Altgeräte. Auskunft geben Rathaus, Müllabfuhr oder Händler. Bewahren Sie das Altgerät bis zum Abtransport kindersicher auf.

10.2 Verpackung

Die Verpackung ist recycelbar und über Gelben Sack / Grünen Punkt oder vergleichbare Sammelstellen zu entsorgen.

11 Garantie und Kontakt

11.1 Garantie

omaneo gewährt auf die GUDRUN 24 Monate Garantie ab Verkaufsdatum auf Fertigungs- und Materialfehler. Die Garantie gilt für Deutschland, Österreich, die Schweiz und die EU; für Käufe außerhalb dieser Region nehmen Sie bitte direkt Kontakt auf. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §437 ff. BGB bleiben unberührt und sind kostenfrei.

Nicht von der Garantie gedeckt sind:

- Schäden durch unsachgemäße Behandlung oder unsachgemäßen Einsatz
- Mängel mit nur geringfügigem Einfluss auf Funktion oder Wert
- Verschleißteile
- Transportschäden, soweit nicht durch omaneo verschuldet
- Schäden durch nicht von omaneo durchgeführte Reparaturen
- Verkalkungsschäden bei vernachlässigter Entkalkung

Das Gerät ist für den privaten Haushaltsgebrauch konstruiert. Bei berechtigten Reklamationen erfolgt nach Wahl von omaneo Reparatur oder Austausch. Melden Sie offene Mängel innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung. Nehmen Sie vor einer Rücksendung stets zuerst Kontakt auf und halten Sie den Kaufbeleg bereit.

11.2 Hersteller und Kontakt

Hersteller	omaneo GmbH
Ansprechpartner	Dieter Eitz
Anschrift	Görlitzer Straße 5, 41460 Neuss, Deutschland
E-Mail	espresso@omaneo.eu
Web	omaneo.de
Service	persönliche Beratung über Webseite oder E-Mail

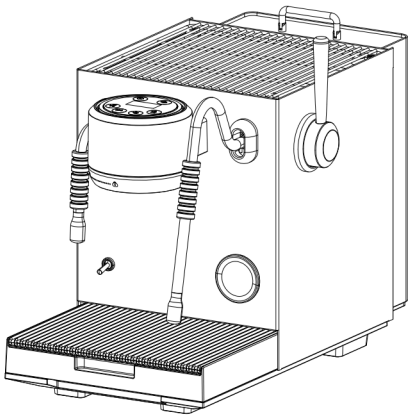
Dieses Handbuch ist Bestandteil des Produkts. Aufbewahren und bei Besitzerwechsel weitergeben.

OPERATING MANUAL

omaneo.GUDRUN

Portafilter espresso machine

58 mm · 3000 W · 15 bar coffee + 5 bar steam



ENGLISH

omaneo GmbH

2026 edition · Translation of the original operating manual

How to use this manual

This manual is divided into four parts. You do not have to read it from front to back — jump to the part you currently need.

- Part A — Get to know the machine: layout, unpacking, setting up and the first start.
- Part B — Making espresso: fundamentals, step-by-step preparation and the settings.
- Part C — Care and help: cleaning, descaling and concrete solutions to problems.
- Part D — Safety and legal: all safety information for reference, plus disposal, warranty and contact.

Coloured boxes contain warnings and tips. What the levels DANGER, WARNING, CAUTION and NOTE mean exactly is explained briefly in section 9.1.

WARNING

Before using the machine for the first time, read Part D — Safety.
Hot water, steam and electricity require careful handling.

Keep this manual and pass it on if the machine changes owner — it is part of the product.

Contents

	How to use this manual	2
A	**GET TO KNOW THE MACHINE**	
1	Overview and technical data	5
2	Unpacking and setting up	6
3	Putting into operation	7
B	**MAKING ESPRESSO**	
4	Fundamentals for good espresso	10
5	Preparation step by step	11
6	Adjusting the machine	13
C	**CARE AND HELP**	
7	Cleaning and descaling	16
8	Troubleshooting	17
D	**SAFETY AND LEGAL**	
9	Safety information	20
10	Disposal	21
11	Warranty and contact	21

ENGLISH

PART A
Get to know the machine

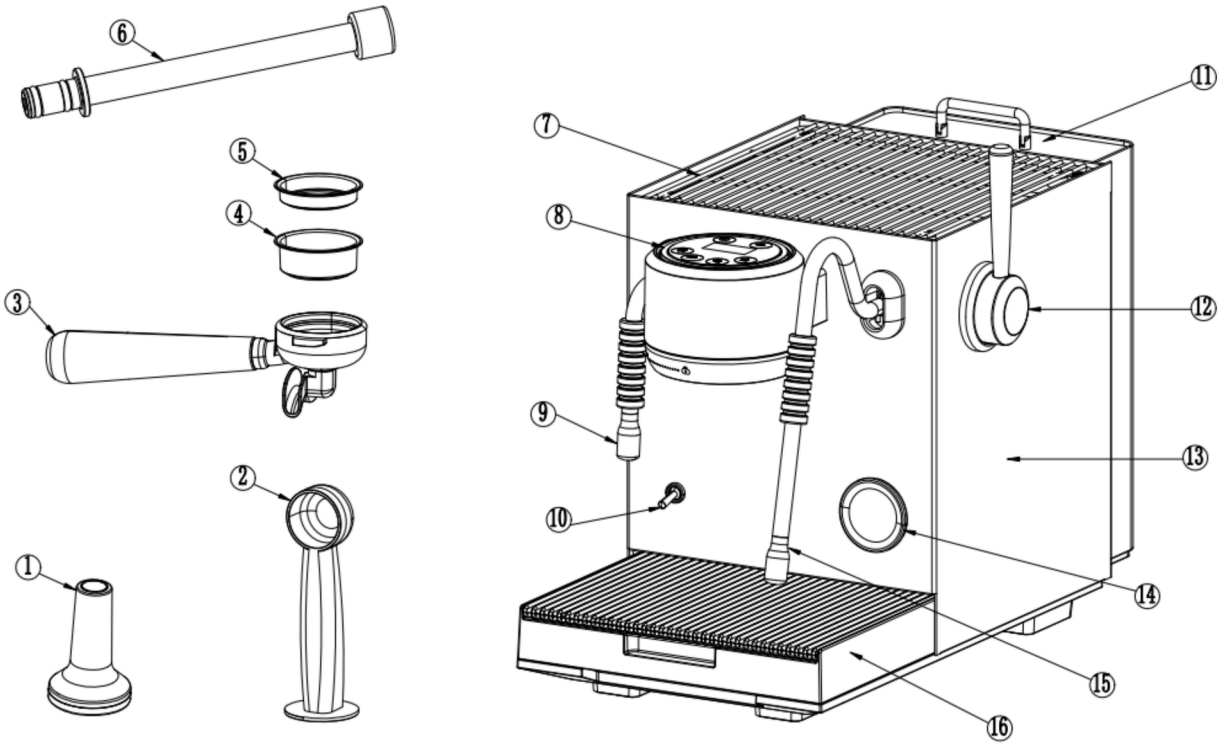
Layout, unpacking, setting up and the first start

1 Overview and technical data

Before you start, it is worth taking a quick look at the machine itself. Once you know where each component is, the rest of this manual will be easier to follow.

1.1 The components at a glance

Fig. 1: Components and accessories of the omaneo.GUDRUN



1. Tamper
2. Coffee spoon
3. Portafilter (58 mm)
4. Filter basket for 2 cups
5. Filter basket for 1 cup
6. Water hose for an external water source
7. Cup plate (top cover)
8. Control panel with display
9. Water wand (hot water)
10. ON/OFF switch lever
11. Water tank lid
12. Steam lever (wooden handle)
13. Main body
14. Pressure gauge
15. Steam wand
16. Drip tray with grid

Items 1–6 are supplied loose with the machine, items 7–16 are part of it.

1.2 The control panel

You control everything from the panel: extraction, hot water, steam and the settings. The most important elements:

Fig. 2: Control field — round touch pad with the display in the middle



1. Setting — brew temperature, shot time, hot water volume
2. Confirm & START — confirm the value
3. Steam boiler on/off
4. Auto — pre-infusion and extraction; value + in the menu
5. Manual — extraction without pre-infusion; value − in the menu
6. Hot water

D. Display: symbols, temperature, volume, heat-up bar

Operated by tapping only. Names as in the manufacturer's manual.

1.3 Technical data

Property	Value
Connection	220–240 V, 50/60 Hz
Power	3000 W
Pump pressure	15 bar (coffee pump) + 5 bar (steam pump)
Water tank	1.8 L, removable
Brew temperature	88–96 °C, PID-controlled
Heat-up time	approx. 2 minutes
Dimensions (W × D × H)	44 × 25 × 34 cm
Weight	11.5 kg
Portafilter	58 mm

The rating plate with all connection and power data is on the underside of the machine.

2 Unpacking and setting up

2.1 What's in the box

- omaneo.GUDRUN espresso machine
- Portafilter with wooden handle, 58 mm
- 2 single-wall professional baskets (1 cup / 2 cups)

- Tamper, coffee spoon, cleaning brush
- Water hose for an external water source
- Quick guide and this manual

2.2 Unpacking

1. Carefully remove the machine from the box.
2. Remove all packaging material completely.
3. Peel off any protective film.

NOTE

Keep the original packaging during the warranty period — you will need it for a clean return in a warranty case.

2.3 The right location

Where the machine stands determines safe operation and a long service life. Make sure of the following:

- A level, stable, heat-resistant surface — ideally a solid worktop. No tablecloth, no plastic mat.
- Distance from splashing water and heat: not directly next to a stove, tap or sink.
- Not under sensitive furniture — escaping steam damages wood and veneer.
- Out of the reach of children.
- No hot, damp or wet location; not in a closed cabinet (the machine needs air).
- An easily accessible socket.
- Installation in boats, motorhomes etc. only by specialist companies.

2.4 Electrical connection

- Connection values 220–240 V, 50/60 Hz. Compare the rating plate with your mains supply; if in doubt, consult a qualified electrician.
- Extension cables are permitted: maximum 3 m, fully unwound, cross-section at least 1.5 mm².
- Do not use multiple plugs or power strips — fire hazard.
- Protect the socket with a 16 A fuse; the protective earth system must be installed correctly.

DANGER

Contact with live parts is life-threatening.
Never open the housing. Have a damaged power cable replaced only by the manufacturer, omaneo service or a qualified specialist.

3 Putting into operation

WARNING

Before first use, read the safety information in Part D (section 9), especially regarding hot surfaces and electricity.

3.1 Run a flush once

Before you pull your first espresso, run a flush through the machine once — it comes fresh from the factory.

4. Clean all parts that come into contact with water or coffee (portafilter, baskets, tamper, pitcher).

ENGLISH

5. Slide in the drip tray and place the drip grid on top.
6. Remove the lid and water tank and take out the transport plug underneath the water tank.
7. Fill the tank to the MAX mark with fresh water, insert it and close the lid.
8. Fit a portafilter with an empty basket on the group head and turn it anticlockwise to lock; hold the machine by the water tank while doing so.
9. Place a large cup on the drip grid and check that the steam lever is vertical (off).
10. Plug in the power cable, set the rocker switch to ON.

3.2 First start and function test

11. Wait for the machine to heat up (approx. 2 minutes) — time to put your cups on the cup plate. Steady symbols and a beep indicate readiness.
12. Run water through the group head: press the button, wait briefly, press again to stop.
13. Test the water wand: swing the wand aside by the handle, place a container underneath, press the button, stop later.
14. Test the steam wand: wand aside, container underneath, pull the lever forward; when steam comes out, return the lever to the vertical position.

NOTE

During the first extraction the machine is loud because it draws water into the lines. This is normal and settles after a few seconds.

PART B
Making espresso

Fundamentals, step-by-step preparation and the settings

4 Fundamentals for good espresso

Espresso is a craft. The machine does its part reliably — the difference between mediocre and really good is up to you. These fundamentals will help.

4.1 Beans, grind, brew ratio

- Use fresh beans; roast date 2–12 weeks before use. Always grind fresh for the number of cups you plan.
- Store beans cool, dry and dark — but not in the fridge, condensation destroys the aroma.
- Grind fine, much finer than for filter coffee. An espresso-capable grinder is essential.
- Use a brew ratio of 1:2 as a starting point — 18 g of grounds yield 36 g of espresso. Dark roasts rather 1:2 or less, light roasts 1:2.5 to 1:3.
- Adjust brew temperature to the roast: dark 88–92 °C, light 94–96 °C.

4.2 Distributing and tamping

How evenly the water flows through the grounds determines the taste. Three steps before extraction:

- WDT (Weiss Distribution Technique): loosen the grounds with a thin tool so that clumps break up and the grounds distribute evenly.
- Levelling: turn the tamper on the grounds without pressure until the surface is even.
- Tamping: vertical, even and firm. Consistency matters more than force.
- Don't forget to preheat: machine, portafilter and cup should be warm.

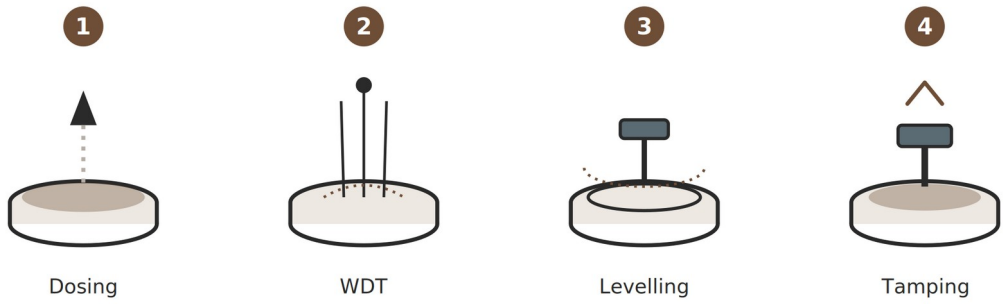


Fig. 3: Puck preparation — dosing, WDT, levelling, tamping

4.3 Baskets and portafilters

The set includes two portafilters and two single-wall professional baskets. The single-wall baskets do not regulate pressure — you determine grind, tamping pressure and dose yourself. That is some work, but it gives you full control.

Basket	Dose	Amount	Recommended for
1-cup basket	single	approx. 9 g	Experienced users, freshly ground
2-cup basket	double	approx. 18 g	Experienced users, freshly ground



Fig. 4: Portafilter, bottomless portafilter and professional baskets

4.4 The bottomless portafilter as a teacher

The bottomless portafilter shows the extraction in real time and makes mistakes visible. With a correct extraction, even drops form first, then a centred, converging stream with brown stripes. When the stream lightens, the extraction is finished. The bottomless portafilter has no spout and brews into a single cup.



Fig. 5: Correct extraction (left) and channeling (right)

What you see	Cause
Drops on one side, stream to the side	Tamped unevenly
Drops at the edge, no centred stream	Grounds unevenly distributed (WDT missing)
Water sprays in all directions	Channeling: uneven distribution, clumps, a damp basket or old grounds on the tamper

5 Preparation step by step

5.1 Espresso (espresso / caffè doppio)

Preheated cups are half the battle — store them on the cup plate. Keep the steam lever vertical.

15. Lock the portafilter with the desired basket onto the group head, place the cup on the drip grid.
16. Preheat group head, portafilter and cup: press the button for the desired water output once.
17. Remove the portafilter (it is hot) and dry it together with the basket thoroughly.
18. Add freshly ground coffee evenly; at the start, weigh it with a digital scale.
19. Perform WDT, levelling and tamping; wipe excess grounds off the edge.
20. Fit and lock the portafilter, place the cup(s) under the spout.

21. Brew: preset amount by button, or start manually and stop by pressing again.
22. After extraction hold the machine, unlock the portafilter and place it on the drip grid to cool.
23. Knock out the puck; clean the basket and portafilter under running water.
24. Stir the espresso briefly before drinking — this distributes the aromas.

NOTE

You can stop the extraction at any time by pressing again.
No water, red group-head light and “add water”: tank empty. Refill and start manual water output so the lines fill.
After approx. 20 minutes of inactivity the machine switches to standby.
Glasses up to 135 mm tall fit under the spout; for taller ones remove the drip tray and grid.

5.2 Hot water

For tea, to preheat a cup or for a long black:

25. Place a cup under the water wand spout.
26. Press the hot water button; the display shows the preset amount.
27. To stop early, press the button again.

5.3 Milk foam

Cold milk produces the best foam. Whole milk is easiest; with plant-based drinks use only the barista versions.

28. Fill the pitcher with cold milk (not too full — it rises when foaming).
29. Activate steam mode (check the LED).
30. Swing the steam wand aside by the handle.
31. Hold the wand tip just below the milk surface, the pitcher parallel to the worktop.
32. Pull the wooden lever forward slowly; place the other hand on the pitcher base to monitor temperature.
33. When the foam rises, push the wand slightly deeper until the milk rotates (whirlpool).
34. At 60–65 °C in the pitcher, return the lever — only then pull the wand out of the milk.
35. Swirl the pitcher gently and tap it until the foam is smooth.
36. Wipe the steam wand immediately with a damp cloth.
37. Pour the milk foam into the espresso.

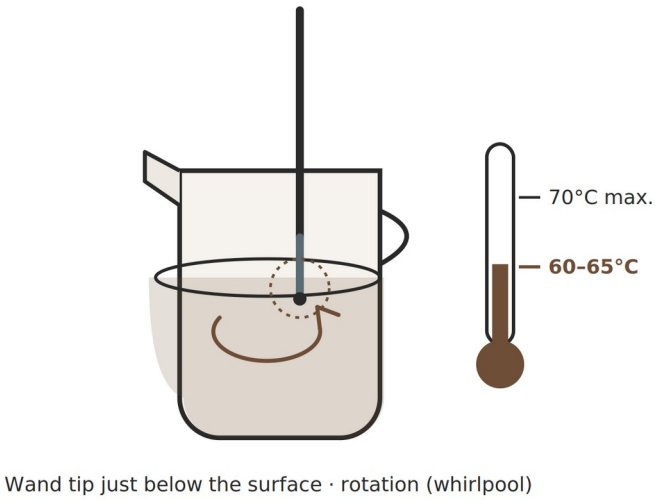


Fig. 6: Wand position and milk rotation; target temperature 60–65 °C

NOTE

You can deactivate steam mode with the button; then no steam comes out even if the lever is operated.
Do not heat the milk above 70 °C — sweetness and taste are lost.
Clean the steam wand after every use (section 7).

5.4 External water source

If you brew a lot or do not want to refill the tank constantly, connect the machine to an external water source. The connection is at the rear.

38. Empty the water tank in the machine.
39. Press the cover next to the power cable; the connection appears.
40. Pull out the silicone plug (a few drops may run out).
41. Insert the open end of the water hose fully into the connection.
42. Place the other end with the strainer into the external water source.
43. Fill the tank in the machine to the MIN mark — the water level sensor needs a minimum level.

NOTE

If you no longer use the external source, refit the silicone plug and close the cover.

6 Adjusting the machine

Five values can be adjusted via the control panel. They stay saved even if you unplug the machine. We group them by use case rather than by menu order.

6.1 Coffee setup

These three values determine how your espresso tastes. Select with plus/minus and confirm with the confirm button.

Value	Access	Range / note
Brew temperature	Settings button 1×	88–96 °C. Dark 88–92, light 94–96.
Brew amount (brew time)	Settings button 2×	20–40 s in 0.5 s steps. Adjust dose accordingly (1:2).

Value	Access	Range / note
Pre-infusion	Settings button 3×	ON (wet) + OFF (pause), max. 5 s in total. Reduces channeling.

Pre-infusion briefly wets the grounds before full pressure and makes the extraction more even. If you change the brew amount, adjust the dose — 1:2 is a good guideline.

6.2 Water

Value	Access	Range
Hot water amount	Settings button 4×	50–300 ml in 50 ml steps

6.3 Reset everything

If you have lost track of your settings: press and hold the plus and minus buttons until the beep sounds. The display shows “reset” — all values are back to factory settings.

PART C
Care and help

Cleaning, descaling and concrete solutions to problems

7 Cleaning and descaling

Regular cleaning is not an end in itself — you can taste it. Old coffee oil oxidises, turns rancid and forms a film on every following espresso.

CAUTION

Before every cleaning unplug the machine and let it cool down.
Do not immerse the machine in water, do not put it in the dishwasher.
No aggressive or abrasive cleaners, no solvents; do not scrape off stubborn dirt.

7.1 Cleaning schedule

Component	Frequency	Procedure
Housing	daily	Damp cloth, then dry.
Steam wand	after every use	Unscrew the tip, clean under running water, wipe, clear the hole with a needle if needed, screw the tip back on.
Water wand	after every use	Same as steam wand.
Group head	after every use	Wipe the screen; fit the portafilter without a basket and run water without grounds.
Basket / portafilter	after every shot	Remove the puck, rinse under warm water.
Drip tray + grid	at least every 2 days	Remove and rinse.
Water hose	regularly	Flush through with warm water.
Water tank	weekly	Rinse with clear water, no detergent residue.

7.2 Descaling

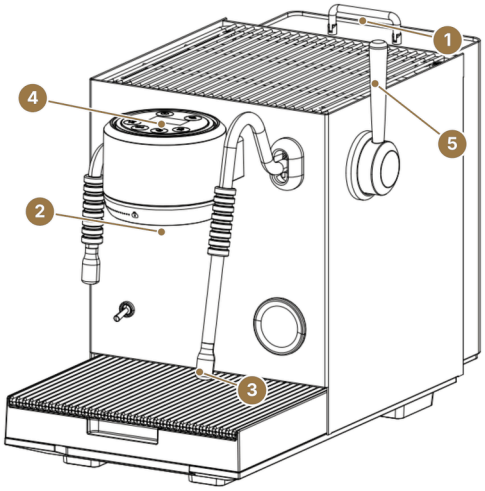
NOTE

Regular descaling lowers power consumption and extends service life.
Damage from neglected descaling is not covered by the warranty.

After 50 litres of total water throughput the machine reminds you itself: the group-head light turns red, the display shows “cleaning”. Proceed as follows:

1. Fill the tank with water and a descaler suitable for espresso machines (mixing ratio per the descaler).
2. Have two 1 L containers ready: one under the group head, one under the steam wand spout.
3. In standby, press the Setting button and the Confirm button at the same time (display: “cleaning”).
4. Pull the wooden steam lever forward; water flows from the steam wand and the group head.
5. After approx. 2 minutes wait for the beep, return the lever, discard the mixture.
6. Within 5 minutes: rinse the tank, fill it with at least 1.5 L of clean water, empty the drip tray and the containers and put them back — otherwise the programme aborts.
7. Open the wooden lever again; close it after the second beep and discard the rinsing water. The whole cycle takes about 10 minutes.

Fig. 7: Descaling — preparing and starting



1. Water tank: fill in 1 L of water and descaler
2. Place a 1-litre container under the group head
3. Place a 1-litre container under the steam wand outlet
4. In standby, tap “Setting” and “Confirm” at the same time
5. Open the steam lever; close it again after the beep

The whole cycle takes about 10 minutes. Descale every 4–6 months or as soon as the machine asks for it.

NOTE

A started descaling cycle can only be cancelled with the ON/OFF button.

8 Troubleshooting

CAUTION

Repairs to electrical appliances only by specialists trained by the manufacturer. Improper repairs endanger you and the machine.

Find the situation below that matches your problem. Most causes are harmless and fixed in a few seconds.

8.1 No water or steam comes out

- No water at the spout: the tank is empty — refill.
- No steam: steam wand clogged (clean, see section 7) or tank empty (refill).
- Milk does not foam: steam wand clogged (clean) or milk not cold enough (use cold milk).

8.2 Water comes out where it shouldn't

- Water at the base: drip tray full (empty it) or water tank not seated correctly (re-seat). If it persists: machine defective — unplug, stop using, contact service.
- Water at the portafilter edge: portafilter not seated correctly (fit cleanly) or grounds on the edge (wipe the edge).

8.3 The machine does not respond or shows an error

- Machine does not start: plug not properly in the socket (re-insert). If that doesn't help: machine defective — contact service.
- Display shows E0–E5: temperature sensor defective — contact service.
- Display shows “cleaning”: descaling due — see section 7.

8.4 The espresso doesn't convince

- Espresso too cold: machine or cup not preheated — heat up, preheat group head and cup.
- No crema: grind too coarse (grind finer) or under/incorrectly tamped (tamp firmer and more evenly).
- Espresso too weak: grind too coarse (grind finer) or too little coffee (more coffee, reduce amount).
- Espresso too strong: grind too fine (grind coarser) or too much coffee (less coffee, increase amount).

NOTE

If you cannot solve the problem, call service — it is free of charge.
Before sending in: clean the machine, empty the tank and flush residual water out via the steam function.

PART D
Safety and legal

Safety information for reference, disposal, warranty and contact

9 Safety information

This chapter brings together all safety information for reference. Read it completely before first use.

9.1 Warning levels in this manual

DANGER
Immediate hazard. Failure to comply may result in serious injury or death.

WARNING
Possible hazard. Failure to comply may result in serious injury.

CAUTION
Possible hazard. Failure to comply may result in minor to moderate injury.

NOTE
Additional information to make operation or care easier. No risk of injury.

9.2 Intended use

The omaneo.GUDRUN is a household machine for closed, dry rooms: espresso from freshly ground beans, hot water and milk foam. Comparable environments such as small office kitchens, guesthouses or hotel rooms are permitted; continuous catering operation is not.

WARNING
Improper use can lead to property damage and personal injury.
The operator is liable for damage caused by improper use.

9.3 Basic rules

- Children must not operate the machine; keep machine and cable away from children. From age 8 only clean/maintain under supervision.
- Persons with reduced abilities only after instruction and once they understand the hazards.
- Operate only in dry indoor rooms; do not leave the machine running unattended.
- If the machine, cable or plug is damaged or after a fall: unplug, contact a specialist workshop.
- Fully unwind the power cable before use, do not route it over sharp edges or hot surfaces.
- Unplug when not in use, after every use, before cleaning, in case of faults and during thunderstorms.
- No self-repairs — this voids the warranty and can be life-threatening.
- Keep the water tank lid closed during operation; use only original spare parts and accessories.
- Before first use, clean all parts that come into contact with food.

9.4 Hot surfaces

The machine works with water at 90–96 °C, steam at about 130 °C and a 3000 W heating element. Hot parts: hot-water and steam wand, group head and baskets, cup plate and drip grid.

WARNING
Touch the wands only by the handle, never the metal part.

Never hold your hand under the outlets while the machine is working.
Check the temperature of the espresso before drinking.

9.5 Electrical safety

DANGER

Contact with live parts is life-threatening.
Never open the housing — there are live connections inside.
Do not immerse the machine in water or put it in the dishwasher; do not let liquid run over the appliance connector.
Have a damaged power cable replaced only by the manufacturer, omaneo service or a specialist.

9.6 Transport and packaging

- Check the packaging for damage immediately on receipt; in case of damage or incomplete delivery inform the supplier, the insurer and omaneo.
- Keep packaging material away from children — risk of suffocation.
- Keep the original packaging during the warranty period.

10 Disposal

10.1 Old appliance

Electrical and electronic waste contains valuable materials but also substances that do not belong in household waste. Do not dispose of the machine with household waste; take it to your municipal collection point for electrical waste. Town hall, waste disposal or the dealer can advise you. Keep the old appliance child-safe until it is collected.

10.2 Packaging

The packaging is recyclable and should be disposed of via recycling collection or comparable points.

11 Warranty and contact

11.1 Warranty

omaneo grants a 24-month warranty on the GUDRUN from the date of sale for manufacturing and material defects. The warranty applies in Germany, Austria, Switzerland and the EU; for purchases outside this region please contact us directly. Your statutory warranty rights under §437 ff. BGB remain unaffected and are free of charge.

Not covered by the warranty:

- Damage caused by improper handling or use
- Defects with only minor influence on function or value
- Wear parts
- Transport damage, unless caused by omaneo
- Damage from repairs not carried out by omaneo
- Scale damage from neglected descaling

ENGLISH

The machine is designed for private household use. In the case of justified complaints, omaneo will repair or replace at its discretion. Report visible defects within 14 days of delivery. Always contact us before any return and have your proof of purchase ready.

11.2 Manufacturer and contact

Manufacturer	omaneo GmbH
Contact person	Dieter Eitz
Address	Görlitzer Straße 5, 41460 Neuss, Germany
E-mail	espresso@omaneo.eu
Web	omaneo.de
Service	personal advice via website or e-mail

This manual is part of the product. Keep it and pass it on if the machine changes owner.

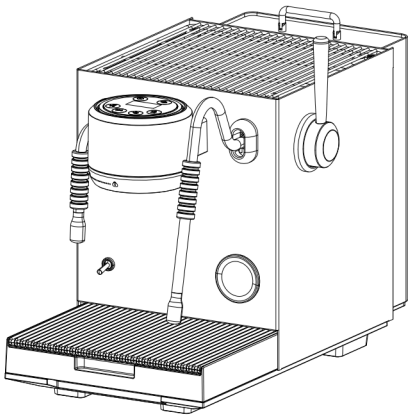
ENGLISH

MODE D'EMPLOI

omaneo.GUDRUN

Machine à espresso à porte-filtre

58 mm · 3000 W · 15 bar café + 5 bar vapeur



omaneo GmbH

Édition 2026 · Traduction de la notice originale

FRANÇAIS

Comment utiliser ce manuel

Ce manuel est divisé en quatre parties. Vous n'êtes pas obligé de le lire du début à la fin — allez directement à la partie qui vous intéresse.

- Partie A — Découvrir la machine : constitution, déballage, installation et premier démarrage.
- Partie B — Faire un espresso : bases, préparation étape par étape et réglages.
- Partie C — Entretien et aide : nettoyage, détartrage et solutions concrètes aux problèmes.
- Partie D — Sécurité et mentions légales : toutes les consignes de sécurité, ainsi qu'élimination, garantie et contact.

Les encadrés colorés contiennent des avertissements et des conseils. La signification exacte des niveaux DANGER, AVERTISSEMENT, ATTENTION et REMARQUE est expliquée brièvement à la section 9.1.

AVERTISSEMENT

Avant la première utilisation, lisez la partie D — Sécurité.
L'eau chaude, la vapeur et l'électricité exigent une manipulation prudente.

Conservez ce manuel et transmettez-le si la machine change de propriétaire — il fait partie du produit.

Sommaire

	Comment utiliser ce manuel	2
A	**DÉCOUVRIR LA MACHINE**	
1	Aperçu et données techniques	5
2	Déballage et installation	6
3	Mise en service	8
B	**FAIRE UN ESPRESSO**	
4	Les bases d'un bon espresso	10
5	Préparation étape par étape	11
6	Adapter la machine	13
C	**ENTRETIEN ET AIDE**	
7	Nettoyage et détartrage	16
8	Résolution des problèmes	17
D	**SÉCURITÉ ET MENTIONS LÉGALES**	
9	Consignes de sécurité	20
10	Élimination	21
11	Garantie et contact	21

FRANÇAIS

PARTIE A
Découvrir la machine

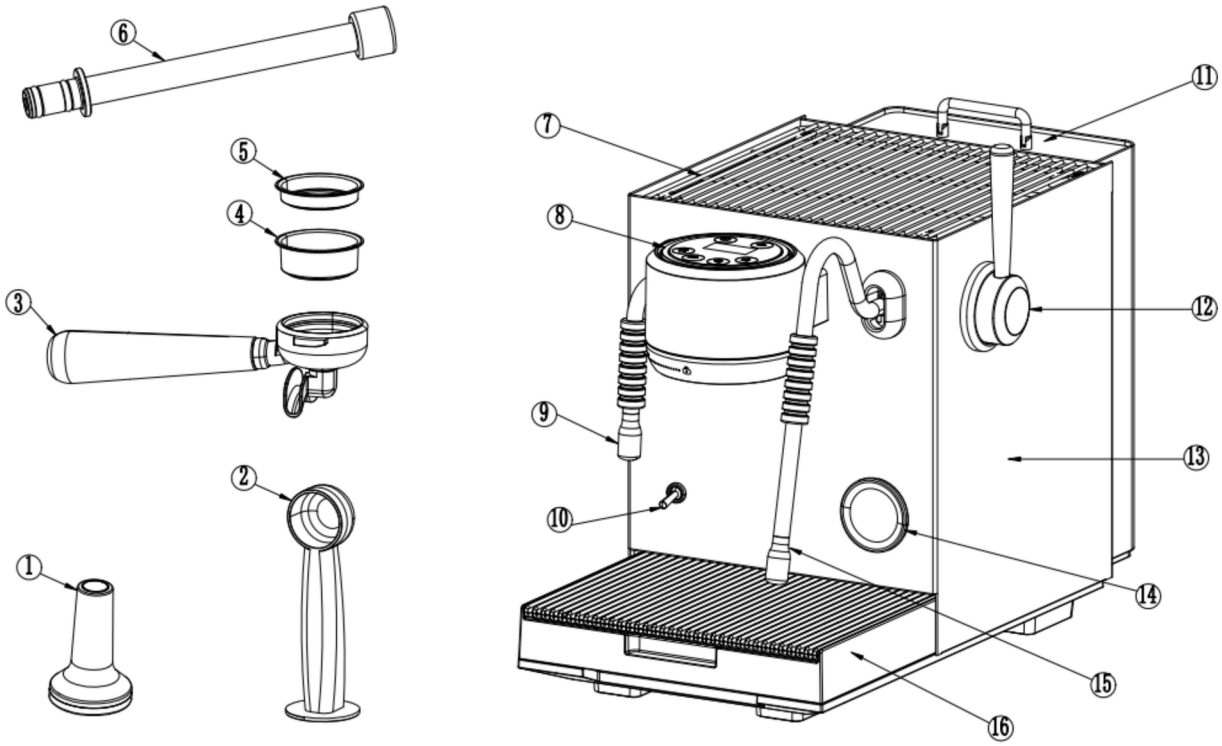
Constitution, déballage, installation et premier démarrage

1 Aperçu et données techniques

Avant de commencer, il vaut la peine de jeter un coup d'œil à la machine elle-même. Une fois que vous savez où se trouve chaque composant, le reste de ce manuel sera plus facile à suivre.

1.1 Les composants en un coup d'œil

Fig. 1 : Composants et accessoires de l'omaneo.GUDRUN



1. Tasseur
2. Cuillère doseuse
3. Porte-filtre (58 mm)
4. Filtre 2 tasses
5. Filtre 1 tasse
6. Tuyau pour source d'eau externe
7. Plateau chauffe-tasses (capot supérieur)
8. Panneau de commande avec écran
9. Buse à eau chaude
10. Interrupteur à bascule ON/OFF
11. Couvercle du réservoir d'eau
12. Levier vapeur (poignée bois)
13. Corps de l'appareil
14. Manomètre
15. Buse vapeur
16. Bac d'égouttage avec grille

Les repères 1 à 6 sont fournis séparément ; 7 à 16 font partie de la machine.

1.2 Le panneau de commande

Vous contrôlez tout depuis le panneau : extraction, eau chaude, vapeur et réglages. Les éléments les plus importants :

Fig. 2 : Panneau de commande — pavé tactile rond, écran au centre



1. Setting — température, durée d'extraction, volume d'eau chaude
2. Confirm & START — valider la valeur
3. Chaudière vapeur marche/arrêt
4. Auto — préinfusion puis extraction ; valeur + au menu
5. Manual — extraction sans préinfusion ; valeur − au menu
6. Eau chaude

D. Écran : symboles, température, volume, barre de chauffe

Commande uniquement par effleurement. Noms d'après la notice du fabricant.

1.3 Données techniques

Caractéristique	Valeur
Raccordement	220–240 V, 50/60 Hz
Puissance	3000 W
Pression de pompe	15 bar (pompe à café) + 5 bar (pompe à vapeur)
Réservoir d'eau	1,8 L, amovible
Température d'extraction	88–96 °C, régulée PID
Temps de chauffe	env. 2 minutes
Dimensions (l × p × h)	44 × 25 × 34 cm
Poids	11,5 kg
Porte-filtre	58 mm

La plaque signalétique avec toutes les données de raccordement et de puissance se trouve sous l'appareil.

2 Déballage et installation

2.1 Contenu du carton

- Machine à espresso omaneo.GUDRUN
- Porte-filtre à poignée bois, 58 mm
- 2 filtres professionnels simple paroi (1 tasse / 2 tasses)

- Tasseur, cuillère à café, brosse de nettoyage
- Tuyau d'eau pour une source d'eau externe
- Guide rapide et ce manuel

2.2 Déballage

1. Sortez la machine du carton avec précaution.
2. Retirez complètement tous les emballages.
3. Retirez l'éventuel film de protection.

REMARQUE

Conservez l'emballage d'origine pendant la période de garantie — vous en aurez besoin pour un retour propre en cas de garantie.

2.3 Le bon emplacement

L'emplacement de la machine détermine un fonctionnement sûr et une longue durée de vie. Veillez aux points suivants :

- Une surface plane, stable et résistante à la chaleur — idéalement un plan de travail massif. Pas de nappe, pas de tapis plastique.
- À distance des projections d'eau et de la chaleur : pas directement à côté d'une cuisinière, d'un robinet ou d'un évier.
- Pas sous des meubles sensibles — la vapeur qui s'échappe abîme le bois et le placage.
- Hors de portée des enfants.
- Aucun emplacement chaud, humide ou mouillé ; pas dans un placard fermé (la machine a besoin d'air).
- Une prise facilement accessible.
- Installation dans des bateaux, camping-cars, etc. uniquement par des entreprises spécialisées.

2.4 Raccordement électrique

- Valeurs de raccordement 220–240 V, 50/60 Hz. Comparez la plaque signalétique avec votre réseau ; en cas de doute, consultez un électricien qualifié.
- Les rallonges sont autorisées : 3 m maximum, entièrement déroulées, section d'au moins 1,5 mm².
- N'utilisez pas de prises multiples ou de multiprises — risque d'incendie.
- Protégez la prise par un fusible de 16 A ; le système de mise à la terre doit être installé conformément.

DANGER

Tout contact avec des pièces sous tension est mortel.
N'ouvrez jamais le boîtier. Faites remplacer un câble endommagé uniquement par le fabricant, le service omaneo ou un spécialiste qualifié.

3 Mise en service

AVERTISSEMENT

Avant la première utilisation, lisez les consignes de sécurité de la partie D (section 9), notamment sur les surfaces chaudes et l'électricité.

3.1 Effectuer un rinçage

Avant de tirer votre premier espresso, effectuez un rinçage de la machine — elle sort tout droit de l'usine.

4. Nettoyez toutes les pièces en contact avec l'eau ou le café (porte-filtre, filtres, tasseur, pichet).
5. Insérez le bac d'égouttage et posez la grille dessus.
6. Retirez le couvercle et le réservoir d'eau et enlevez le bouchon de transport sous le réservoir.
7. Remplissez le réservoir jusqu'au repère MAX avec de l'eau fraîche, remettez-le et fermez le couvercle.
8. Placez un porte-filtre avec un filtre vide sur le groupe et tournez-le dans le sens antihoraire pour le verrouiller ; tenez la machine par le réservoir.
9. Posez une grande tasse sur la grille et vérifiez que le levier vapeur est vertical (arrêt).
10. Branchez la fiche, mettez l'interrupteur sur ON.

3.2 Premier démarrage et test de fonctionnement

11. Attendez la chauffe (env. 2 minutes) — le temps de poser les tasses sur le plateau. Des symboles fixes et un signal sonore indiquent que la machine est prête.
12. Faites couler de l'eau par le groupe : appuyez sur le bouton, attendez brièvement, appuyez à nouveau pour arrêter.
13. Testez la buse à eau : faites pivoter la buse par la poignée, placez un récipient dessous, appuyez sur le bouton, arrêtez ensuite.
14. Testez la buse vapeur : buse sur le côté, récipient dessous, tirez le levier vers l'avant ; quand la vapeur sort, ramenez le levier en position verticale.

REMARQUE

Lors de la première extraction, la machine est bruyante car elle aspire l'eau dans les conduites. C'est normal et cela se calme après quelques secondes.

FRANÇAIS

PARTIE B
Faire un espresso

Bases, préparation étape par étape et réglages

4 Les bases d'un bon espresso

L'espresso est un art. La machine fait sa part de façon fiable — la différence entre moyen et vraiment bon dépend de vous. Ces bases vous aideront.

4.1 Grains, mouture, ratio

- Utilisez des grains frais ; date de torréfaction 2 à 12 semaines avant utilisation. Moulez toujours frais pour le nombre de tasses prévu.
- Conservez les grains au frais, au sec et à l'abri de la lumière — mais pas au réfrigérateur, la condensation détruit l'arôme.
- Mouture fine, nettement plus fine que pour le café filtre. Un moulin adapté à l'espresso est indispensable.
- Utilisez un ratio de 1:2 comme point de départ — 18 g de mouture donnent 36 g d'espresso. Torréfactions foncées plutôt 1:2 ou moins, claires 1:2,5 à 1:3.
- Adaptez la température d'extraction à la torréfaction : foncée 88–92 °C, claire 94–96 °C.

4.2 Répartir et tasser

La régularité du passage de l'eau dans la mouture détermine le goût. Trois étapes avant l'extraction :

- WDT (Weiss Distribution Technique) : aérez la mouture avec un outil fin afin de briser les amas et de répartir la mouture uniformément.
- Nivellement : tournez le tasseur sans pression sur la mouture jusqu'à ce que la surface soit plane.
- Tassage : vertical, régulier et ferme. La constance importe plus que la force.
- N'oubliez pas le préchauffage : machine, porte-filtre et tasse doivent être chauds.

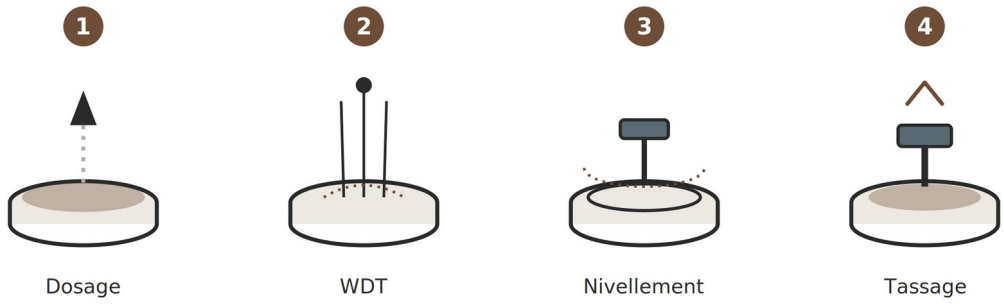


Fig. 3 : Préparation de la galette — dosage, WDT, nivellement, tassage

4.3 Filtres et porte-filtres

Le set comprend deux porte-filtres et deux filtres professionnels simple paroi. Les filtres simple paroi ne régulent pas la pression — vous déterminez vous-même la mouture, la pression de tassage et la dose. C'est un peu de travail, mais cela vous donne un contrôle total.

Filtre	Dose	Quantité	Recommandé pour
Filtre 1 tasse	simple	env. 9 g	Utilisateurs expérimentés, fraîchement moulu
Filtre 2 tasses	double	env. 18 g	Utilisateurs expérimentés, fraîchement moulu

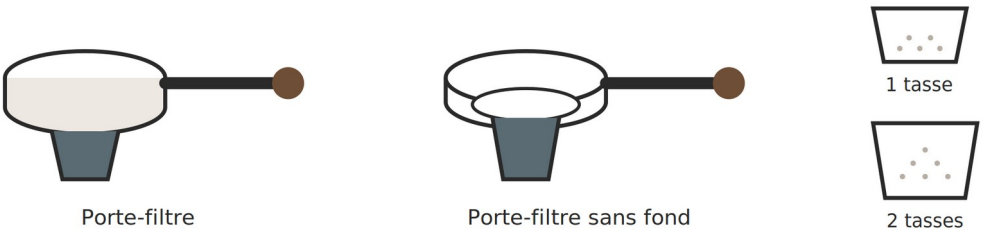


Fig. 4 : Porte-filtre, porte-filtre sans fond et filtres professionnels

4.4 Le porte-filtre sans fond, votre professeur

Le porte-filtre sans fond montre l'extraction en temps réel et rend les erreurs visibles. Avec une extraction correcte, des gouttes régulières se forment d'abord, puis un jet centré et convergent avec des stries brunes. Lorsque le jet s'éclaircit, l'extraction est terminée. Le porte-filtre sans fond n'a pas de bec et coule dans une seule tasse.



Fig. 5 : Extraction correcte (à gauche) et channeling (à droite)

Ce que vous voyez	Cause
Gouttes d'un seul côté, jet sur le côté	Tassage de travers
Gouttes sur le bord, pas de jet centré	Mouture mal répartie (WDT manquant)
L'eau gicle dans tous les sens	Channeling : répartition inégale, amas, filtre humide ou mouture ancienne sur le tasseur

5 Préparation étape par étape

5.1 Espresso (espresso / caffè doppio)

Des tasses préchauffées, c'est la moitié du travail — rangez-les sur le plateau chauffe-tasses. Gardez le levier vapeur vertical.

15. Verrouillez le porte-filtre avec le filtre souhaité sur le groupe, posez la tasse sur la grille.
16. Préchauffez le groupe, le porte-filtre et la tasse : appuyez une fois sur le bouton de la sortie d'eau souhaitée.
17. Retirez le porte-filtre (il est chaud) et séchez-le soigneusement avec le filtre.
18. Ajoutez la mouture fraîche de manière uniforme ; au début, pesez-la avec une balance.

19. Effectuez WDT, nivellement et tassage ; essuyez l'excédent de mouture sur le bord.
20. Mettez et verrouillez le porte-filtre, placez la ou les tasses sous le bec.
21. Extraction : quantité préréglée par bouton, ou démarrage manuel puis arrêt par une nouvelle pression.
22. Après l'extraction, tenez la machine, déverrouillez le porte-filtre et posez-le sur la grille pour refroidir.
23. Tapotez pour éjecter la galette ; nettoyez le filtre et le porte-filtre à l'eau courante.
24. Remuez brièvement l'espresso avant de le boire — cela répartit les arômes.

REMARQUE

Vous pouvez arrêter l'extraction à tout moment par une nouvelle pression.
Pas d'eau, voyant du groupe rouge et « add water » : réservoir vide. Remplissez et lancez la sortie d'eau manuelle pour remplir les conduites.
Après env. 20 minutes d'inactivité, la machine passe en veille.
Les verres jusqu'à 135 mm de haut passent sous le bec ; pour plus haut, retirez le bac et la grille.

5.2 Eau chaude

Pour le thé, préchauffer une tasse ou un long black :

25. Placez une tasse sous le bec de la buse à eau.
26. Appuyez sur le bouton eau chaude ; l'écran indique la quantité préréglée.
27. Pour arrêter avant la fin, appuyez à nouveau sur le bouton.

5.3 Mousse de lait

Le lait froid produit la meilleure mousse. Le lait entier est le plus simple ; pour les boissons végétales, n'utilisez que les versions barista.

28. Remplissez le pichet de lait froid (pas trop — il monte en moussant).
29. Activez le mode vapeur (vérifiez la LED).
30. Faites pivoter la buse vapeur par la poignée.
31. Placez la pointe de la buse juste sous la surface du lait, le pichet parallèle au plan de travail.
32. Tirez lentement le levier en bois vers l'avant ; l'autre main au fond du pichet pour contrôler la température.
33. Quand la mousse monte, enfoncez légèrement la buse jusqu'à ce que le lait tourne (whirlpool).
34. À 60–65 °C dans le pichet, ramenez le levier — ensuite seulement, retirez la buse du lait.
35. Faites tourner doucement le pichet et tapotez-le jusqu'à ce que la mousse soit lisse.
36. Essuyez immédiatement la buse vapeur avec un chiffon humide.
37. Versez la mousse de lait dans l'espresso.

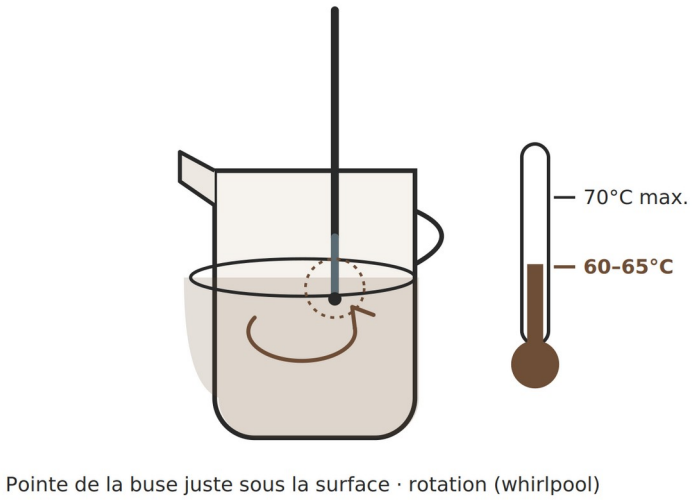


Fig. 6 : Position de la buse et rotation du lait ; température cible 60–65 °C

REMARQUE

Vous pouvez désactiver le mode vapeur avec le bouton ; aucune vapeur ne sort alors, même si le levier est actionné.
Ne chauffez pas le lait au-delà de 70 °C — la douceur et le goût se perdent.
Nettoyez la buse vapeur après chaque utilisation (section 7).

5.4 Source d'eau externe

Si vous préparez beaucoup ou ne voulez pas remplir le réservoir en permanence, raccordez la machine à une source d'eau externe. Le raccord est à l'arrière.

38. Videz le réservoir d'eau de la machine.
39. Appuyez sur le cache à côté du câble d'alimentation ; le raccord apparaît.
40. Retirez le bouchon en silicone (quelques gouttes peuvent couler).
41. Insérez complètement l'extrémité ouverte du tuyau dans le raccord.
42. Placez l'autre extrémité avec la crépine dans la source d'eau externe.
43. Remplissez le réservoir de la machine jusqu'au repère MIN — le capteur de niveau a besoin d'un minimum.

REMARQUE

Si vous n'utilisez plus la source externe, remettez le bouchon en silicone et fermez le cache.

6 Adapter la machine

Cinq valeurs peuvent être réglées via le panneau de commande. Elles restent enregistrées même si vous débranchez la machine. Nous les regroupons par usage plutôt que par ordre de menu.

6.1 Réglages café

Ces trois valeurs déterminent le goût de votre espresso. Sélectionnez avec plus/moins et confirmez avec le bouton de confirmation.

Valeur	Accès	Plage / remarque
Température d'extraction	Bouton réglages 1×	88–96 °C. Foncée 88–92, claire 94–96.
Quantité (durée d'extraction)	Bouton réglages 2×	20–40 s par pas de 0,5 s. Adaptez la dose (1:2).
Pré-infusion	Bouton réglages 3×	ON (humidifier) + OFF (pause), 5 s max. au total. Réduit le channeling.

La pré-infusion humidifie brièvement la mouture avant la pleine pression et rend l'extraction plus régulière. Si vous modifiez la quantité, adaptez la dose — 1:2 est une bonne référence.

6.2 Eau

Valeur	Accès	Plage
Quantité d'eau chaude	Bouton réglages 4×	50–300 ml par pas de 50 ml

6.3 Tout réinitialiser

Si vous vous êtes perdu dans les réglages : maintenez les boutons plus et moins enfoncés jusqu'au signal sonore. L'écran affiche « reset » — toutes les valeurs reviennent aux réglages d'usine.

PARTIE C
Entretien et aide

Nettoyage, détartrage et solutions concrètes aux problèmes

7 Nettoyage et détartrage

Un nettoyage régulier n'est pas une fin en soi — cela se goûte. La graisse de café ancienne s'oxyde, rancit et forme un film sur chaque espresso suivant.

ATTENTION

Avant chaque nettoyage, débranchez la machine et laissez-la refroidir.
Ne plongez pas la machine dans l'eau, ne la mettez pas au lave-vaisselle.
Pas de nettoyants agressifs ou abrasifs, pas de solvants ; ne grattez pas les salissures tenaces.

7.1 Plan de nettoyage

Composant	Fréquence	Procédure
Boîtier	quotidien	Chiffon humide, puis sécher.
Buse vapeur	après chaque usage	Dévisser l'embout, nettoyer à l'eau courante, essuyer, dégager le trou à l'aiguille si besoin, revisser l'embout.
Buse à eau	après chaque usage	Comme la buse vapeur.
Groupe	après chaque usage	Essuyer la douchette ; monter le porte-filtre sans filtre et faire couler de l'eau sans mouture.
Filtre / porte-filtre	après chaque extraction	Retirer la galette, rincer à l'eau chaude.
Bac + grille	au moins tous les 2 jours	Retirer et rincer.
Tuyau d'eau	régulièrement	Rincer à l'eau chaude.
Réservoir d'eau	hebdomadaire	Rincer à l'eau claire, sans résidu de produit.

7.2 Détartrage

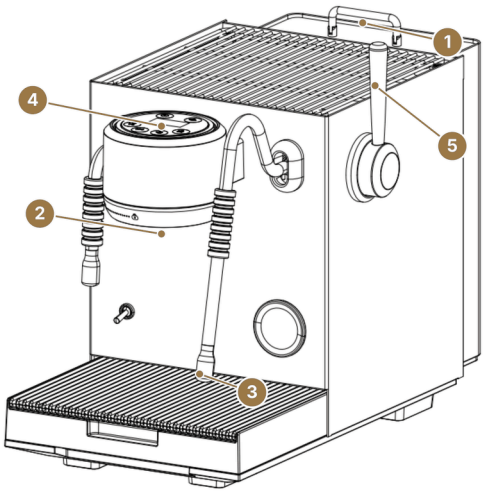
REMARQUE

Un détartrage régulier réduit la consommation et prolonge la durée de vie.
Les dommages dus à un détartrage négligé ne sont pas couverts par la garantie.

Après 50 litres d'eau au total, la machine vous le rappelle elle-même : le voyant du groupe devient rouge, l'écran affiche « cleaning ». Procédez ainsi :

1. Remplissez le réservoir d'eau et d'un détartrant adapté aux machines à espresso (proportion selon le détartrant).
2. Préparez deux récipients d'1 L : un sous le groupe, un sous le bec de la buse vapeur.
3. En veille, appuyez simultanément sur la touche Setting et la touche Confirm (écran : « cleaning »).
4. Tirez le levier vapeur en bois vers l'avant ; l'eau coule de la buse vapeur et du groupe.
5. Après env. 2 minutes, attendez le signal, ramenez le levier, jetez le mélange.
6. Dans les 5 minutes : rincez le réservoir, remplissez-le d'au moins 1,5 L d'eau claire, videz le bac et les récipients puis remettez-les en place — sinon le programme s'interrompt.
7. Ouvrez de nouveau le levier en bois ; refermez-le après le deuxième signal et jetez l'eau de rinçage. Le cycle complet dure environ 10 minutes.

Fig. 7 : Détartrage — préparer et démarrer



1. Réservoir : verser 1 L d'eau et le détartrant
2. Placer un récipient d'1 litre sous le groupe
3. Placer un récipient d'1 litre sous la buse vapeur
4. En veille, appuyer sur « Setting » et « Confirm » en même temps
5. Ouvrir le levier vapeur ; le refermer après le signal sonore

Le cycle complet dure environ 10 minutes. Détartrez tous les 4 à 6 mois ou dès que la machine le demande.

REMARQUE

Un cycle de détartrage lancé ne peut être interrompu qu'avec le bouton ON/OFF.

8 Résolution des problèmes

ATTENTION

Réparations sur les appareils électriques uniquement par des spécialistes formés par le fabricant. Des réparations incorrectes vous mettent en danger, vous et la machine.

Cherchez ci-dessous la situation qui correspond à votre problème. La plupart des causes sont anodines et résolues en quelques secondes.

8.1 Pas d'eau ni de vapeur

- Pas d'eau au bec : le réservoir est vide — remplir.
- Pas de vapeur : buse vapeur obstruée (nettoyer, voir section 7) ou réservoir vide (remplir).
- Le lait ne mousse pas : buse vapeur obstruée (nettoyer) ou lait pas assez froid (utiliser du lait froid).

8.2 De l'eau s'écoule là où il ne faut pas

- Eau sous l'appareil : bac plein (vider) ou réservoir mal installé (remettre). Si cela persiste : appareil défectueux — débrancher, ne plus utiliser, contacter le service.
- Eau au bord du porte-filtre : porte-filtre mal installé (poser proprement) ou résidus sur le bord (essuyer le bord).

8.3 La machine ne réagit pas ou affiche une erreur

- La machine ne démarre pas : fiche mal enfoncée (rebrancher). Si cela ne suffit pas : appareil défectueux — contacter le service.
- L'écran affiche E0–E5 : capteur de température défectueux — contacter le service.
- L'écran affiche « cleaning » : détartrage nécessaire — voir section 7.

8.4 L'espresso ne convainc pas

- Espresso trop froid : machine ou tasse non préchauffée — faire chauffer, préchauffer groupe et tasse.
- Pas de crème : mouture trop grossière (moudre plus fin) ou tassage insuffisant/incorrect (tasser plus ferme et régulier).
- Espresso trop faible : mouture trop grossière (moudre plus fin) ou trop peu de café (plus de café, réduire la quantité).
- Espresso trop fort : mouture trop fine (moudre plus grossier) ou trop de café (moins de café, augmenter la quantité).

REMARQUE

Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème, appelez le service — c'est gratuit.
Avant l'envoi : nettoyez la machine, videz le réservoir et purgez l'eau résiduelle via la fonction vapeur.

PARTIE D
Sécurité et mentions légales

Consignes de sécurité, élimination, garantie et contact

FRANÇAIS

9 Consignes de sécurité

Ce chapitre regroupe toutes les consignes de sécurité pour référence. Lisez-le entièrement avant la première utilisation.

9.1 Niveaux d'avertissement dans ce manuel

DANGER
Danger immédiat. Le non-respect peut entraîner des blessures graves ou la mort.

AVERTISSEMENT
Danger possible. Le non-respect peut entraîner des blessures graves.

ATTENTION
Danger possible. Le non-respect peut entraîner des blessures légères à modérées.

REMARQUE
Information complémentaire facilitant l'utilisation ou l'entretien. Aucun risque de blessure.

9.2 Utilisation conforme

L'omaneo.GUDRUN est une machine domestique pour locaux fermés et secs : espresso à partir de grains fraîchement moulus, eau chaude et mousse de lait. Des environnements comparables comme de petites cuisines de bureau, des pensions ou des chambres d'hôtel sont admis ; un usage de restauration continu ne l'est pas.

AVERTISSEMENT
Une utilisation non conforme peut entraîner des dommages matériels et corporels.
L'exploitant est responsable des dommages dus à un usage non conforme.

9.3 Règles de base

- Les enfants ne doivent pas utiliser la machine ; tenir machine et câble hors de leur portée. À partir de 8 ans, nettoyage/entretien sous surveillance uniquement.
- Personnes aux capacités réduites uniquement après instruction et compréhension des dangers.
- Utilisation uniquement en intérieur sec ; ne pas laisser la machine fonctionner sans surveillance.
- Si la machine, le câble ou la fiche est endommagé, ou après une chute : débrancher, contacter un atelier spécialisé.
- Dérouler entièrement le câble avant usage, ne pas le faire passer sur des arêtes vives ou surfaces chaudes.
- Débrancher en cas de non-usage, après chaque usage, avant le nettoyage, en cas de panne et par orage.
- Pas de réparations soi-même — cela annule la garantie et peut être mortel.
- Garder le couvercle du réservoir fermé en fonctionnement ; n'utiliser que des pièces et accessoires d'origine.
- Avant la première utilisation, nettoyer toutes les pièces en contact avec les aliments.

9.4 Surfaces chaudes

La machine fonctionne avec de l'eau à 90–96 °C, de la vapeur à environ 130 °C et une résistance de 3000 W. Pièces chaudes : buse à eau et buse vapeur, groupe et filtres, plateau chauffe-tasses et grille.

AVERTISSEMENT

Ne touchez les buses que par la poignée, jamais la partie métallique.
Ne placez jamais la main sous les sorties pendant que la machine fonctionne.
Vérifiez la température de l'espresso avant de le boire.

9.5 Sécurité électrique

DANGER

Tout contact avec des pièces sous tension est mortel.
N'ouvrez jamais le boîtier — il contient des connexions sous tension.
Ne plongez pas la machine dans l'eau, ne la mettez pas au lave-vaisselle ; ne laissez pas de liquide couler sur le connecteur de l'appareil.
Faites remplacer un câble endommagé uniquement par le fabricant, le service omaneo ou un spécialiste.

9.6 Transport et emballage

- Vérifiez l'emballage à réception ; en cas de dommage ou de livraison incomplète, informez le transporteur, l'assureur et omaneo.
- Tenez l'emballage hors de portée des enfants — risque d'étouffement.
- Conservez l'emballage d'origine pendant la période de garantie.

10 Élimination

10.1 Appareil usagé

Les appareils électriques et électroniques usagés contiennent des matériaux précieux mais aussi des substances qui n'ont pas leur place dans les ordures ménagères. Ne jetez pas la machine avec les ordures ménagères ; apportez-la au point de collecte communal pour appareils électriques. La mairie, le service de collecte ou le revendeur peuvent vous renseigner. Conservez l'appareil usagé hors de portée des enfants jusqu'à l'enlèvement.

10.2 Emballage

L'emballage est recyclable et doit être éliminé via la collecte de recyclage ou des points comparables.

11 Garantie et contact

11.1 Garantie

omaneo accorde une garantie de 24 mois sur la GUDRUN à compter de la date d'achat pour les défauts de fabrication et de matériau. La garantie s'applique en Allemagne, en Autriche, en Suisse et dans l'UE ; pour les achats hors de cette zone, contactez-nous directement. Vos droits légaux de garantie selon le §437 et s. du BGB restent inchangés et sont gratuits.

Ne sont pas couverts par la garantie :

- Dommages dus à une manipulation ou un usage incorrects

- Défauts n'influençant que faiblement la fonction ou la valeur
- Pièces d'usure
- Dommages de transport, sauf imputables à omaneo
- Dommages dus à des réparations non effectuées par omaneo
- Dommages d'entartrage dus à un détartrage négligé

La machine est conçue pour un usage domestique privé. En cas de réclamation justifiée, omaneo procède à la réparation ou au remplacement à sa convenance. Signalez les défauts visibles dans les 14 jours suivant la livraison. Contactez-nous toujours avant tout retour et tenez votre preuve d'achat prête.

11.2 Fabricant et contact

Fabricant	omaneo GmbH
Interlocuteur	Dieter Eitz
Adresse	Görlitzer Straße 5, 41460 Neuss, Allemagne
E-mail	espresso@omaneo.eu
Web	omaneo.de
Service	conseil personnalisé via le site web ou par e-mail

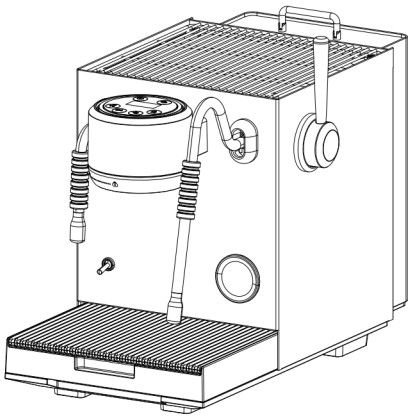
Ce manuel fait partie du produit. Conservez-le et transmettez-le si la machine change de propriétaire.

MANUAL DE INSTRUCCIONES

omaneo.GUDRUN

Cafetera espresso con portafiltro

58 mm · 3000 W · 15 bar café + 5 bar vapor



omaneo GmbH

Edición 2026 · Traducción del manual original

ESPAÑOL

Cómo usar este manual

Este manual está dividido en cuatro partes. No tiene que leerlo de principio a fin: vaya directamente a la parte que le interese.

- Parte A — Conozca la máquina: composición, desembalaje, instalación y primer arranque.
- Parte B — Preparar espresso: fundamentos, preparación paso a paso y los ajustes.
- Parte C — Cuidado y ayuda: limpieza, descalcificación y soluciones concretas a problemas.
- Parte D — Seguridad y aspectos legales: todas las indicaciones de seguridad, además de eliminación, garantía y contacto.

Los recuadros de color contienen advertencias y consejos. El significado exacto de los niveles PELIGRO, ADVERTENCIA, PRECAUCIÓN y NOTA se explica brevemente en el apartado 9.1.

ADVERTENCIA

Antes del primer uso, lea la parte D — Seguridad.
El agua caliente, el vapor y la electricidad exigen un manejo cuidadoso.

Conserve este manual y entréguelo si la máquina cambia de propietario — forma parte del producto.

Índice

	Cómo usar este manual	2
A	**CONOZCA LA MÁQUINA**	
1	Vista general y datos técnicos	5
2	Desembalaje e instalación	6
3	Puesta en servicio	8
B	**PREPARAR ESPRESSO**	
4	Fundamentos para un buen espresso	10
5	Preparación paso a paso	11
6	Adaptar la máquina	13
C	**CUIDADO Y AYUDA**	
7	Limpieza y descalcificación	16
8	Solución de problemas	17
D	**SEGURIDAD Y ASPECTOS LEGALES**	
9	Indicaciones de seguridad	20
10	Eliminación	21
11	Garantía y contacto	21

ESPAÑOL

PARTE A
Conozca la máquina

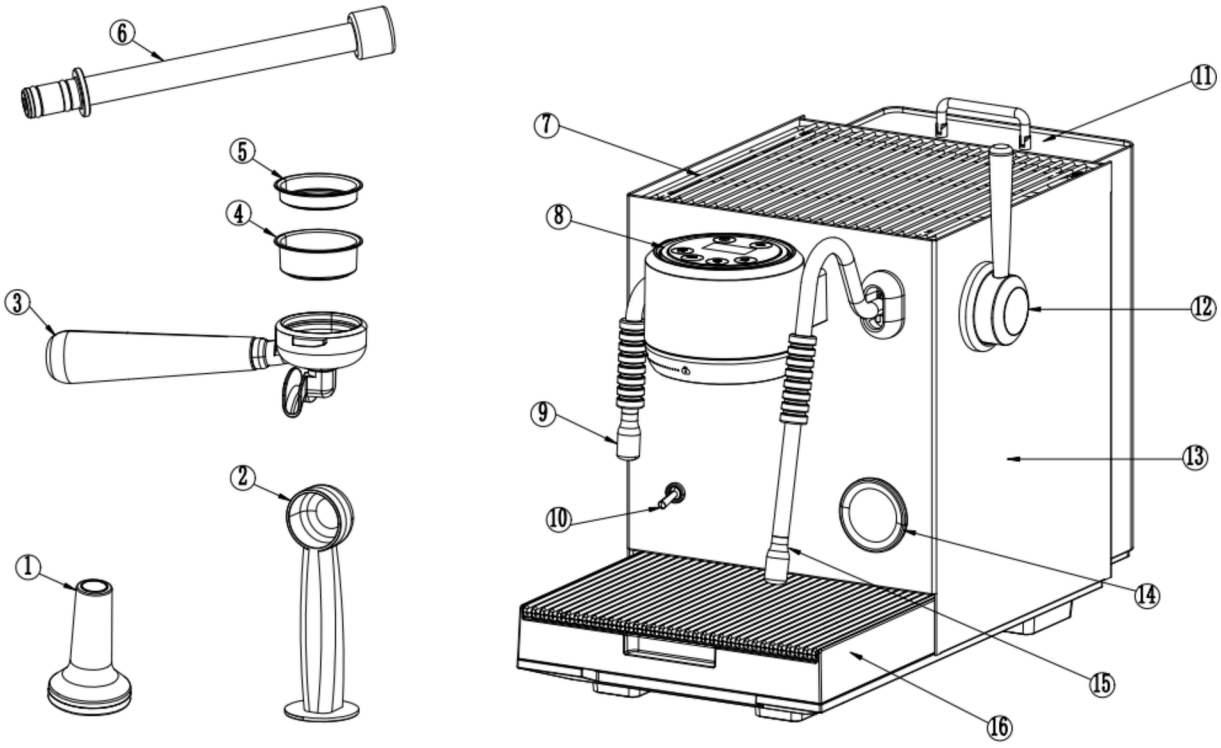
Composición, desembalaje, instalación y primer arranque

1 Vista general y datos técnicos

Antes de empezar, conviene observar la máquina con calma. Cuando sepa dónde está cada componente, el resto del manual le resultará más fácil.

1.1 Los componentes de un vistazo

Fig. 1: Componentes y accesorios de la omaneo.GUDRUN



1. Prensador (tamper)
2. Cuchara dosificadora
3. Portafiltro (58 mm)
4. Filtro para 2 tazas
5. Filtro para 1 taza
6. Manguera para fuente de agua externa
7. Bandeja calientatazas (tapa superior)
8. Panel de control con pantalla
9. Lanza de agua caliente
10. Interruptor basculante ON/OFF
11. Tapa del depósito de agua
12. Palanca de vapor (mango de madera)
13. Cuerpo del aparato
14. Manómetro
15. Lanza de vapor
16. Bandeja de goteo con rejilla

Las pos. 1–6 se suministran sueltas; las pos. 7–16 forman parte de la máquina.

1.2 El panel de control

Desde el panel controla todo: extracción, agua caliente, vapor y los ajustes. Los elementos más importantes:

ESPAÑOL

Fig. 2: Panel de mando — superficie táctil redonda con pantalla en el centro



1. Setting — temperatura, tiempo de extracción, volumen de agua caliente
2. Confirm & START — confirmar el valor
3. Caldera de vapor on/off
4. Auto — preinfusión y extracción; valor + en el menú
5. Manual — extracción sin preinfusión; valor – en el menú
6. Agua caliente

D Pantalla: símbolos, temperatura, volumen, barra de calentamiento

Se maneja solo tocando. Nombres según el manual del fabricante.

1.3 Datos técnicos

Característica	Valor
Conexión	220–240 V, 50/60 Hz
Potencia	3000 W
Presión de bomba	15 bar (bomba de café) + 5 bar (bomba de vapor)
Depósito de agua	1,8 L, extraíble
Temperatura de extracción	88–96 °C, regulada por PID
Tiempo de calentamiento	aprox. 2 minutos
Dimensiones (An × Pr × Al)	44 × 25 × 34 cm
Peso	11,5 kg
Portafiltro	58 mm

La placa de características con todos los datos de conexión y potencia se encuentra en la parte inferior del aparato.

2 Desembalaje e instalación

2.1 Contenido de la caja

- Cafetera espresso omaneo.GUDRUN
- Portafiltro con mango de madera, 58 mm

ESPAÑOL

- 2 cestas profesionales de pared simple (1 taza / 2 tazas)
- Prensador, cuchara de café, cepillo de limpieza
- Manguera de agua para una fuente de agua externa
- Guía rápida y este manual

2.2 Desembalaje

1. Saque la máquina de la caja con cuidado.
2. Retire por completo todo el material de embalaje.
3. Retire la lámina protectora, si la hubiera.

NOTA

Conserve el embalaje original durante el período de garantía — lo necesitará para una devolución limpia en caso de garantía.

2.3 El lugar adecuado

El lugar donde se coloca la máquina determina un funcionamiento seguro y una larga vida útil. Tenga en cuenta:

- Una superficie plana, estable y resistente al calor — idealmente una encimera maciza. Sin mantel ni base de plástico.
- A distancia de salpicaduras de agua y calor: no junto a fogones, grifo o fregadero.
- No bajo muebles sensibles — el vapor que escapa daña la madera y el chapado.
- Fuera del alcance de los niños.
- Ningún lugar caliente, húmedo o mojado; no dentro de un armario cerrado (la máquina necesita aire).
- Una toma de corriente de fácil acceso.
- Instalación en barcos, autocaravanas, etc. solo por empresas especializadas.

2.4 Conexión eléctrica

- Valores de conexión 220–240 V, 50/60 Hz. Compare la placa de características con su red; en caso de duda consulte a un electricista cualificado.
- Los alargadores están permitidos: máximo 3 m, completamente desenrollados, sección mínima 1,5 mm².
- No use ladrones ni regletas — riesgo de incendio.
- Proteja la toma con un fusible de 16 A; el sistema de tierra debe estar instalado correctamente.

PELIGRO

El contacto con piezas bajo tensión es mortal.

No abra nunca la carcasa. Un cable de red dañado solo debe ser sustituido por el fabricante, el servicio de omaneo o un especialista cualificado.

3 Puesta en servicio

ADVERTENCIA

Antes del primer uso, lea las indicaciones de seguridad de la parte D (apartado 9), en especial sobre superficies calientes y electricidad.

ESPAÑOL

3.1 Realizar un enjuague

Antes de preparar su primer espresso, realice un enjuague de la máquina — viene recién salida de fábrica.

4. Limpie todas las piezas que entran en contacto con agua o café (portafiltro, cestas, prensador, jarra).
5. Introduzca la bandeja de goteo y coloque la rejilla encima.
6. Retire la tapa y el depósito de agua y quite el tapón de transporte que hay bajo el depósito.
7. Llene el depósito hasta la marca MAX con agua fresca, colóquelo y cierre la tapa.
8. Coloque un portafiltro con cesta vacía en el grupo y gírelo en sentido antihorario para fijarlo; sujete la máquina por el depósito.
9. Ponga una taza grande sobre la rejilla y compruebe que la palanca de vapor esté vertical (apagado).
10. Enchufe el cable y ponga el interruptor en ON.

3.2 Primer arranque y prueba de funcionamiento

11. Espere a que caliente (aprox. 2 minutos) — aproveche para poner las tazas en la bandeja calientatazas. Símbolos fijos y una señal acústica indican que está lista.
12. Haga pasar agua por el grupo: pulse el botón, espere un momento, pulse de nuevo para detener.
13. Pruebe la lanza de agua: gire la lanza por el mango, ponga un recipiente debajo, pulse el botón, detenga después.
14. Pruebe la lanza de vapor: lanza a un lado, recipiente debajo, tire de la palanca hacia delante; cuando salga vapor, devuelva la palanca a la posición vertical.

NOTA

En la primera extracción la máquina hace ruido porque aspira agua hacia los conductos. Es normal y se calma tras unos segundos.

PARTE B
Preparar espresso

Fundamentos, preparación paso a paso y los ajustes

4 Fundamentos para un buen espresso

El espresso es un oficio. La máquina hace su parte de forma fiable — la diferencia entre mediocre y realmente bueno depende de usted. Estos fundamentos le ayudarán.

4.1 Granos, molienda, ratio

– Use granos frescos; fecha de tueste 2–12 semanas antes del consumo. Muela siempre fresco para el número de tazas previsto.
– Guarde los granos en lugar fresco, seco y oscuro — pero no en el frigorífico, la condensación destruye el aroma.
– Molienda fina, bastante más fina que para café de filtro. Es imprescindible un molino apto para espresso.
– Use un ratio de 1:2 como punto de partida — 18 g de molido dan 36 g de espresso. Tuestes oscuros más bien 1:2 o menos, claros 1:2,5 a 1:3.
– Adapte la temperatura de extracción al tueste: oscuro 88–92 °C, claro 94–96 °C.

4.2 Distribuir y prensar

La uniformidad con que el agua atraviesa el molido determina el sabor. Tres pasos antes de la extracción:

– WDT (Weiss Distribution Technique): afloje el molido con una herramienta fina para romper grumos y distribuirlo de forma uniforme.
– Nivelado: gire el prensador sin presión sobre el molido hasta que la superficie quede plana.
– Prensado: vertical, uniforme y firme. La constancia importa más que la fuerza.
– No olvide precalentar: máquina, portafiltro y taza deben estar calientes.

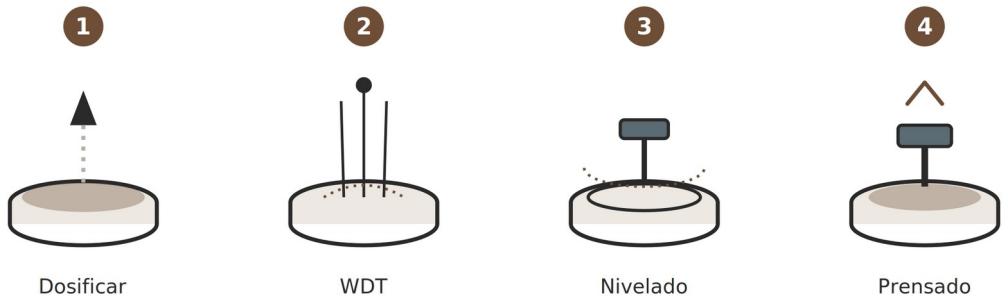


Fig. 3: Preparación del pastel — dosificar, WDT, nivelar, prensar

4.3 Cestas y portafiltros

El conjunto incluye dos portafiltros y dos cestas profesionales de pared simple. Las cestas de pared simple no regulan la presión — usted determina molienda, presión de prensado y dosis. Es algo de trabajo, pero le da control total.

Cesta	Dosis	Cantidad	Recomendada para
Cesta de 1 taza	simple	aprox. 9 g	Usuarios con experiencia, recién molido
Cesta de 2 tazas	doble	aprox. 18 g	Usuarios con experiencia, recién molido

ESPAÑOL



Fig. 4: Portafiltro, portafiltro sin fondo y cestas profesionales

4.4 El portafiltro sin fondo como maestro

El portafiltro sin fondo muestra la extracción en tiempo real y hace visibles los errores. Con una extracción correcta se forman primero gotas uniformes y luego un chorro centrado y convergente con vetas marrones. Cuando el chorro se aclara, la extracción ha terminado. El portafiltro sin fondo no tiene salida y vierte en una sola taza.



Fig. 5: Extracción correcta (izquierda) y channeling (derecha)

Lo que ve	Causa
Gotas a un solo lado, chorro lateral	Prensado torcido
Gotas en el borde, sin chorro centrado	Molido mal distribuido (falta WDT)
El agua salpica en todas direcciones	Channeling: distribución irregular, grumos, cesta húmeda o molido viejo en el prensador

5 Preparación paso a paso

5.1 Espresso (espresso / caffè doppio)

Las tazas precalentadas son media batalla — guárdelas en la bandeja calientatazas. Mantenga la palanca de vapor vertical.

15. Fije el portafiltro con la cesta deseada en el grupo y ponga la taza sobre la rejilla.
16. Precaliente grupo, portafiltro y taza: pulse una vez el botón de la salida de agua deseada.
17. Retire el portafiltro (está caliente) y séquelo bien junto con la cesta.
18. Añada el café recién molido de forma uniforme; al principio, péselo con una balanza.
19. Realice WDT, nivelado y prensado; retire el molido sobrante del borde.

20. Coloque y fije el portafiltro, ponga la(s) taza(s) bajo la salida.
21. Extracción: cantidad preajustada con el botón, o inicio manual y parada pulsando de nuevo.
22. Tras la extracción sujete la máquina, suelte el portafiltro y colóquelo sobre la rejilla para enfriar.
23. Golpee para expulsar el pastel; limpie cesta y portafiltro con agua corriente.
24. Remueva brevemente el espresso antes de beberlo — distribuye los aromas.

NOTA

Puede detener la extracción en cualquier momento pulsando de nuevo.
Sin agua, luz del grupo en rojo y «add water»: depósito vacío. Rellene e inicie la salida de agua manual para llenar los conductos.
Tras unos 20 minutos de inactividad la máquina pasa a reposo.
Los vasos de hasta 135 mm caben bajo la salida; para más altura retire bandeja y rejilla.

5.2 Agua caliente

Para té, precalentar una taza o un long black:

25. Coloque una taza bajo la salida de la lanza de agua.
26. Pulse el botón de agua caliente; la pantalla muestra la cantidad preajustada.
27. Para detener antes, pulse el botón de nuevo.

5.3 Espuma de leche

La leche fría produce la mejor espuma. La leche entera es la más sencilla; con bebidas vegetales use solo las versiones barista.

28. Llene la jarra con leche fría (no demasiado — sube al espumar).
29. Active el modo vapor (compruebe el LED).
30. Gire la lanza de vapor por el mango.
31. Mantenga la punta de la lanza justo bajo la superficie de la leche, la jarra paralela a la encimera.
32. Tire lentamente de la palanca de madera hacia delante; la otra mano en la base de la jarra para controlar la temperatura.
33. Cuando suba la espuma, baje un poco la lanza hasta que la leche rote (whirlpool).
34. A 60–65 °C en la jarra, devuelva la palanca — solo entonces saque la lanza de la leche.
35. Gire suavemente la jarra y golpéela hasta que la espuma quede lisa.
36. Limpie de inmediato la lanza de vapor con un paño húmedo.
37. Vierta la espuma de leche en el espresso.

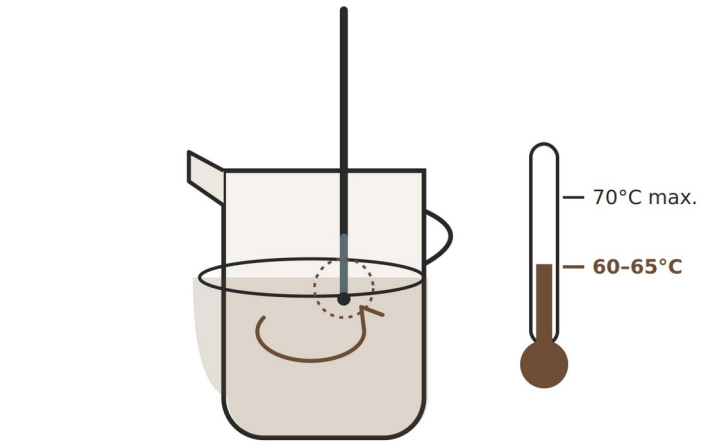


Fig. 6: Posición de la lanza y rotación de la leche; temperatura objetivo 60–65 °C

NOTA

Puede desactivar el modo vapor con el botón; entonces no sale vapor aunque se accione la palanca.
No caliente la leche por encima de 70 °C — se pierden el dulzor y el sabor.
Limpie la lanza de vapor tras cada uso (apartado 7).

5.4 Fuente de agua externa

Si prepara mucho o no quiere rellenar el depósito constantemente, conecte la máquina a una fuente de agua externa. La conexión está en la parte trasera.

38. Vacíe el depósito de agua de la máquina.
39. Presione la tapa junto al cable de alimentación; aparece la conexión.
40. Extraiga el tapón de silicona (pueden caer unas gotas).
41. Introduzca por completo el extremo abierto de la manguera en la conexión.
42. Coloque el otro extremo con el filtro en la fuente de agua externa.
43. Llene el depósito de la máquina hasta la marca MIN — el sensor de nivel necesita un mínimo.

NOTA

Si ya no usa la fuente externa, vuelva a colocar el tapón de silicona y cierre la tapa.

6 Adaptar la máquina

Se pueden ajustar cinco valores desde el panel de control. Se conservan aunque desenchufe la máquina. Los agrupamos por caso de uso en lugar de por orden de menú.

6.1 Ajustes de café

Estos tres valores determinan el sabor de su espresso. Seleccione con más/menos y confirme con el botón de confirmación.

Valor	Acceso	Rango / nota
Temperatura de extracción	Botón de ajustes 1×	88–96 °C. Oscuro 88–92, claro 94–96.

Valor	Acceso	Rango / nota
Cantidad (tiempo de extracción)	Botón de ajustes 2×	20–40 s en pasos de 0,5 s. Adapte la dosis (1:2).
Preinfusión	Botón de ajustes 3×	ON (humedecer) + OFF (pausa), máx. 5 s en total. Reduce el channeling.

La preinfusión humedece brevemente el molido antes de la presión plena y hace la extracción más uniforme. Si cambia la cantidad, adapte la dosis — 1:2 es una buena referencia.

6.2 Agua

Valor	Acceso	Rango
Cantidad de agua caliente	Botón de ajustes 4×	50–300 ml en pasos de 50 ml

6.3 Restablecer todo

Si se ha perdido entre los ajustes: mantenga pulsados a la vez los botones más y menos hasta la señal acústica. La pantalla muestra «reset» — todos los valores vuelven a los de fábrica.

PARTE C
Cuidado y ayuda

Limpieza, descalcificación y soluciones concretas a problemas

7 Limpieza y descalcificación

La limpieza regular no es un fin en sí mismo — se nota en el sabor. La grasa de café vieja se oxida, se enrancia y forma una película sobre cada espresso siguiente.

PRECAUCIÓN

Antes de cada limpieza, desenchufe la máquina y déjela enfriar.
No sumerja la máquina en agua ni la meta en el lavavajillas.
Sin limpiadores agresivos o abrasivos ni disolventes; no rasque la suciedad incrustada.

7.1 Plan de limpieza

Componente	Frecuencia	Procedimiento
Carcasa	diario	Paño húmedo, luego secar.
Lanza de vapor	tras cada uso	Desenroscar la boquilla, limpiar con agua corriente, secar, despejar el orificio con una aguja si hace falta, volver a enroscar.
Lanza de agua	tras cada uso	Como la lanza de vapor.
Grupo	tras cada uso	Limpiar la ducha; montar el portafiltro sin cesta y hacer pasar agua sin café.
Cesta / portafiltro	tras cada extracción	Retirar el pastel, enjuagar con agua templada.
Bandeja + rejilla	al menos cada 2 días	Retirar y enjuagar.
Manguera de agua	periódicamente	Enjuagar con agua templada.
Depósito de agua	semanal	Enjuagar con agua limpia, sin restos de detergente.

7.2 Descalcificación

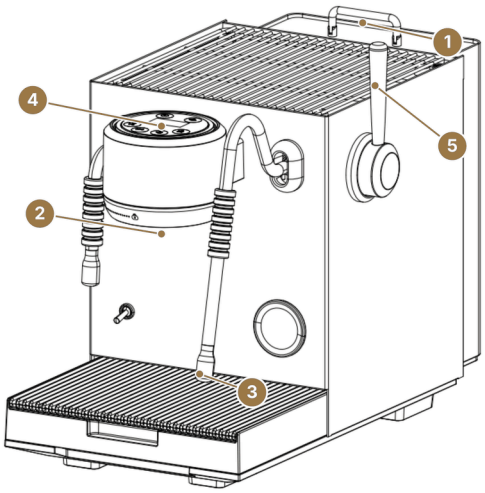
NOTA

Una descalcificación regular reduce el consumo y prolonga la vida útil.
Los daños por descalcificación descuidada no están cubiertos por la garantía.

Tras 50 litros de consumo total la máquina lo recuerda sola: la luz del grupo se pone roja y la pantalla muestra «cleaning». Proceda así:

1. Llene el depósito con agua y un descalcificador apto para cafeteras espresso (proporción según el descalcificador).
2. Tenga listos dos recipientes de 1 L: uno bajo el grupo, otro bajo la salida de la lanza de vapor.
3. En reposo, pulse a la vez la tecla Setting y la tecla Confirm (pantalla: «cleaning»).
4. Tire de la palanca de vapor de madera hacia delante; el agua sale por la lanza de vapor y el grupo.
5. Tras unos 2 minutos espere la señal, devuelva la palanca, deseche la mezcla.
6. En menos de 5 minutos: enjuague el depósito, llénelo con al menos 1,5 L de agua limpia, vacíe la bandeja y los recipientes y vuelva a colocarlos — de lo contrario el programa se interrumpe.
7. Abra de nuevo la palanca de madera; ciérrela tras la segunda señal y deseche el agua de enjuague. El ciclo completo dura unos 10 minutos.

Fig. 7: Descalcificación — preparar e iniciar



1. Depósito: añadir 1 L de agua y el descalcificador
2. Colocar un recipiente de 1 litro bajo el grupo de erogación
3. Colocar un recipiente de 1 litro bajo la lanza de vapor
4. En espera, pulsar «Setting» y «Confirm» a la vez
5. Abrir la palanca de vapor; cerrarla tras la señal acústica

El ciclo completo dura unos 10 minutos. Descalcifique cada 4–6 meses o en cuanto la máquina lo indique.

NOTA

Un ciclo de descalcificación iniciado solo puede cancelarse con el botón ON/OFF.

8 Solución de problemas

PRECAUCIÓN

Reparaciones en aparatos eléctricos solo por especialistas formados por el fabricante. Las reparaciones incorrectas le ponen en peligro a usted y a la máquina.

Busque a continuación la situación que corresponde a su problema. La mayoría de las causas son inofensivas y se resuelven en pocos segundos.

8.1 No sale agua ni vapor

- Sin agua en la salida: el depósito está vacío — rellenar.
- Sin vapor: lanza de vapor obstruida (limpiar, ver apartado 7) o depósito vacío (rellenar).
- La leche no espuma: lanza de vapor obstruida (limpiar) o leche no lo bastante fría (usar leche fría).

8.2 Sale agua donde no debe

- Agua en la base: bandeja llena (vaciar) o depósito mal colocado (recolocar). Si persiste: aparato defectuoso — desenchufar, no seguir usando, contactar con el servicio.
- Agua por el borde del portafiltro: portafiltro mal colocado (colocar limpio) o restos en el borde (limpiar el borde).

8.3 La máquina no responde o muestra un error

- La máquina no arranca: enchufe mal puesto (volver a enchufar). Si no ayuda: aparato defectuoso — contactar con el servicio.
- La pantalla muestra E0–E5: sensor de temperatura defectuoso — contactar con el servicio.
- La pantalla muestra «cleaning»: descalcificación pendiente — ver apartado 7.

ESPAÑOL

8.4 El espresso no convence

- Espresso demasiado frío: máquina o taza sin precalentar — calentar, precalentar grupo y taza.
- Sin crema: molido demasiado grueso (moler más fino) o prensado insuficiente/incorrecto (prensar más firme y uniforme).
- Espresso demasiado flojo: molido demasiado grueso (moler más fino) o poco café (más café, reducir cantidad).
- Espresso demasiado fuerte: molido demasiado fino (moler más grueso) o demasiado café (menos café, aumentar cantidad).

NOTA

Si no logra resolver el problema, llame al servicio — es gratuito.
Antes de enviarla: limpie la máquina, vacíe el depósito y purgue el agua residual con la función de vapor.

PARTE D
Seguridad y aspectos legales

Indicaciones de seguridad, eliminación, garantía y contacto

9 Indicaciones de seguridad

Este capítulo reúne toda la información de seguridad para consulta. Léalo por completo antes del primer uso.

9.1 Niveles de advertencia en este manual

PELIGRO
Peligro inmediato. Su incumplimiento puede causar lesiones graves o la muerte.

ADVERTENCIA
Posible peligro. Su incumplimiento puede causar lesiones graves.

PRECAUCIÓN
Posible peligro. Su incumplimiento puede causar lesiones leves o moderadas.

NOTA
Información adicional para facilitar el manejo o el cuidado. Sin riesgo de lesiones.

9.2 Uso previsto

La omaneo.GUDRUN es una máquina doméstica para espacios cerrados y secos: espresso a partir de granos recién molidos, agua caliente y espuma de leche. Se admiten entornos comparables como pequeñas cocinas de oficina, pensiones o habitaciones de hotel; no se admite el uso continuo de hostelería.

ADVERTENCIA
Un uso no conforme puede provocar daños materiales y personales.
El usuario responde de los daños causados por un uso no conforme.

9.3 Reglas básicas

- Los niños no deben manejar la máquina; mantenga máquina y cable fuera de su alcance. A partir de 8 años, solo limpieza/mantenimiento bajo supervisión.
- Personas con capacidades reducidas solo tras instrucción y comprensión de los peligros.
- Uso solo en interiores secos; no deje la máquina funcionando sin vigilancia.
- Si la máquina, el cable o el enchufe están dañados o tras una caída: desenchufar, contactar con un taller especializado.
- Desenrolle el cable por completo antes de usarlo, no lo pase por cantos vivos ni superficies calientes.
- Desenchufe cuando no se use, tras cada uso, antes de limpiar, ante averías y durante tormentas.
- No realice reparaciones por su cuenta — anula la garantía y puede ser mortal.
- Mantenga la tapa del depósito cerrada en funcionamiento; use solo piezas y accesorios originales.
- Antes del primer uso, limpie todas las piezas que entran en contacto con alimentos.

9.4 Superficies calientes

La máquina trabaja con agua a 90–96 °C, vapor a unos 130 °C y una resistencia de 3000 W. Se calientan: lanza de agua caliente y de vapor, grupo y cestas, bandeja calientatazas y rejilla.

⚠ ADVERTENCIA

Toque las lanzas solo por el mango, nunca la parte metálica.
Nunca ponga la mano bajo las salidas mientras la máquina funciona.
Compruebe la temperatura del espresso antes de beberlo.

9.5 Seguridad eléctrica

⚠ PELIGRO

El contacto con piezas bajo tensión es mortal.
No abra nunca la carcasa — dentro hay conexiones bajo tensión.
No sumerja la máquina en agua ni la meta en el lavavajillas; no deje que entre líquido por el conector del aparato.
Un cable de red dañado solo debe sustituirlo el fabricante, el servicio de omaneo o un especialista.

9.6 Transporte y embalaje

- Compruebe el embalaje al recibirlo; en caso de daño o entrega incompleta informe al transportista, al seguro y a omaneo.
- Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños — riesgo de asfixia.
- Conserve el embalaje original durante el período de garantía.

10 Eliminación

10.1 Aparato usado

Los aparatos eléctricos y electrónicos usados contienen materiales valiosos pero también sustancias que no deben ir a la basura doméstica. No elimine la máquina con la basura doméstica; llévela al punto de recogida municipal de aparatos eléctricos. El ayuntamiento, el servicio de residuos o el distribuidor pueden informarle. Conserve el aparato usado fuera del alcance de los niños hasta su retirada.

10.2 Embalaje

El embalaje es reciclable y debe eliminarse a través de la recogida de reciclaje o puntos comparables.

11 Garantía y contacto

11.1 Garantía

omaneo concede una garantía de 24 meses sobre la GUDRUN desde la fecha de compra por defectos de fabricación y material. La garantía es válida en Alemania, Austria, Suiza y la UE; para compras fuera de esta región contáctenos directamente. Sus derechos legales de garantía según el §437 y ss. del BGB no se ven afectados y son gratuitos.

No están cubiertos por la garantía:

- Daños por manejo o uso indebidos
- Defectos con influencia solo mínima en función o valor

- Piezas de desgaste
- Daños de transporte, salvo causados por omaneo
- Daños por reparaciones no realizadas por omaneo
- Daños por cal debidos a una descalcificación descuidada

La máquina está diseñada para uso doméstico privado. En reclamaciones justificadas, omaneo repara o sustituye a su elección. Comunique los defectos visibles dentro de los 14 días tras la entrega. Contáctenos siempre antes de cualquier devolución y tenga a mano el comprobante de compra.

11.2 Fabricante y contacto

Fabricante	omaneo GmbH
Persona de contacto	Dieter Eitz
Dirección	Görlitzer Straße 5, 41460 Neuss, Alemania
Correo	espresso@omaneo.eu
Web	omaneo.de
Servicio	asesoramiento personal por la web o por correo

Este manual forma parte del producto. Consérvelo y entréguelo si la máquina cambia de propietario.

ESPAÑOL