

SEVERIN
Friends for Life

GERMAN
QUALITY
SEVERIN - SINCE 1892



Espresa Plus
Espressomaschine
Espresso maker
Cafetière expresso

ART.-NO. KA 5995



4 008146 033391

SEVERIN

Friends for Life



Espresa Plus
Espressomaschine
Espresso maker
Cafetière expresso



SEVERIN Elektrogeräte GmbH
59844 Sundern
Germany
www.severin.com
Manufactured in China –
according to German quality standards

ART.-NO. KA 5995



2 YEAR
WARRANTY

DE
Espressomaschine → 1. Integrierte Manometer für absolute Kontrolle über den Brühprozess (Brühdruk) → 2. Massiver, professioneller Siebträger mit 3 Einsätzen; geeignet für eine Tasse, zwei Tassen und ESE-Pads → 3. Perfekte Temperaturregelung für die ersten Tassen durch leistungsstarkes Thermo-block-Heizsystem – mit 3 wählbaren Temperatureinstellungen für individuelle und praktischer Füllstandspeicherung → 4. Vielfältige Zubereitungsmöglichkeiten durch integrierte 15 bar Pumpenkompression für alle Arten von Kaffee-Milch-Spezialitäten wie z.B. Cappuccino, Latte Macchiato, Flat White, Americano und viele mehr → 5. Professioneller Starterset bestehend aus massivem Tamper und Edelstahl-Milchschummkännchen (ca. 400 ml) für grenzenlose Individualität und perfekte Zubereitung von Kaffee-Milchspezialitäten

SE
Espressomaschine → 1. Integrer manometer för perfekt kontroll över den brühprocess (bröuhdruck) → 2. Massiv, professionell filter-sjölare med 3 insatser: lämplig för en kopp, två koppar eller ESE-pads → 3. Det kraftfulla termoblock-heizsystemet ger perfekt temperatur från första koppen – med 3 valbara temperaturinställningar för individuell justering och praktisk fyllståndsmätmått → 4. Det inbyggda mjölkskumningsuruset (panarollet) ger mångsidiga alternativ för servering av alla typer av kaffe-mjölk specialiteter såsom cappuccino, latte macchiato, flat white, americanos och många fler → 5. Professionell startpaket med massiv tamper och mjölkskumningshållare (ca 400 ml) av rostfritt stål för individuell och perfekt framställning av kaffe-mjölkspecialitet

ES
Espressomaschine → 1. Incorpora manómetro para un control perfecto de la elaboración del café (control de la presión durante el proceso) → 2. Soporte de filtro profesional y sólido con 3 inserciones: ideal para una taza, dos tazas o accesorios adicionales → 3. Preparación profesional de café a través de un sistema de termostato-block que asegura la temperatura perfecta para el espresso desde la primera taza – con 3 opciones de regulación de temperatura → 4. Ofrece distintas opciones para la preparación: para todos los tipos de café y leche como cappuccino, latte macchiato, flat white, americano y muchos más → 5. Kit profesional de preparación para baristas, incluyendo un soporte para tamper y recipiente de acero inoxidable para espumar leche (aprox. 400 ml) en base a las preferencias individuales y poder preparar de modo perfecto el café y sus elaboraciones

FR
Espressomaschine → 1. Manomètre intégré pour un parfait contrôle de préparation l'expression d'extraction à pression → 2. Solide, professionnel filtre-siebhörner mit 3 inserts: suitable für eine Tasse, zwei Tassen und ESE-Pads → 3. Power-Thermo-block-Heizsystem für perfekte Temperaturregelung → 4. Verschiedene Zubereitungsmöglichkeiten durch integrierte 15 bar Pumpenkompression für alle Arten von Kaffee-Milch-Spezialitäten wie z.B. Cappuccino, Latte Macchiato, Flat White, Americano und viele mehr → 5. Professioneller Starterset bestehend aus einem Edelstahl-Tamper und einem Edelstahl-Milchschummkännchen (ca. 400 ml) für individuelle und praktische Füllstandspeicherung

IT
Espressomaschine → 1. Integrato manometro per un controllo perfetto della elaborazione del caffè (controllo della pressione durante il processo) → 2. Supporto per filtro professionale e solido con 3 inserzioni: ideale per una tazza, due tazze o caldaia per accessori → 3. Impostazioni regolabili di pressione per il caffè espresso dalla prima tazza – con 3 impostazioni regolabili di temperatura → 4. Offre diverse opzioni per la preparazione: per tutti i tipi di caffè e latte come cappuccino, latte macchiato, flat white, americano e altro ancora → 5. Set professionale per il barista, comprendente un supporto per il tamper e un contenitore per la schiumatura della latte (ca. 400 ml) per le preferenze individuali e una preparazione perfetta delle varie specialità di caffè e latte

PL
Espressomaschine → 1. Domagajacy manometr do precyjnego kontroli procesu przygotowania espresso (kontrola ciśnienia podczas przygotowania) → 2. Solidny, profesjonalny filtr-szkiełko z 3 wtyczkami: idealny dla jednej filiżanki, dwóch filiżanek lub szaszetek ESE → 3. Wysokiej jakości system termoblock z gwarancją perfekcyjnej temperatury dla espresso od pierwszej filiżanki – z 3 regulacjami temperatury → 4. Wielofunkcyjne możliwości przygotowania espresso dla wszystkich typów kawy i mleka, takich jak cappuccino, latte macchiato, flat white, americano i wiele innych → 5. Profesjonalny zestaw startowy dla baristy, składający się z solidnego użbikusa i naczynia do parzenia z stalą nierdzewną (ok. 400 ml) do zamieszkiwania indywidualnych preferencji oraz przygotowywania znakomitych kawowych i mlecznych specjalit

NL
Espressomaschine → 1. Domineerende manometer voor de perfecte controle over de brühproces (bröuhdruck) → 2. Solide, professioneel filter-sjölare med 3 insatser: geschikt voor een kopje, twee kopjes of ESE pads → 3. Power-Thermo-block-Heizsystem voor de perfecte temperatuurregeling → 4. Verschillende mogelijkheden voor de voorbereiding van de eerste kopje – met 3 regulaties voor de temperatuur → 5. Professionele startset voor barista's, inclusief een solide tamper en een roestvrijstalen melkshukje van ca. 400 ml voor de individuele voorkeuren en de perfecte bereiding van koffie en melkspecialiteiten

GR
Εσπρεσομασχίνη → 1. Εντοπισμένη μανόμετρο για την απόλυτη ελέγχου στην προσώπου της βρύξης (βρύξη) → 2. Μασίφ, επαγγελματικός φίλτρος-σιρόπια με 3 εισαγωγές: αποτελεσματικό για ένα φλιτζάνι, δύο φλιτζάνια ή άλλα αξεσουάρ → 3. Αυτόματο σύστημα θερμοβόλου για την απόλυτη ελέγχου στην προσώπου της βρύξης (βρύξη) → 4. Τις πολλές ευκαιρίες για την προσώπου της βρύξης – με 3 επιλογές για την θερμοτητα → 5. Καθημερινό σετ αρχικής για τον barista, που περιλαμβάνει ένα μασίφ tamper και ένα ανοξείδωτη μπαλόνι για την παρασκευή της πρώτης φλιτζάνης (ca. 400 ml) για τις ιδιαίτερες προτιμήσεις και την πρόσθια προετοιμασία

SV
Espressomaschine → 1. Integrerad manometer för perfekt kontroll över den brühprocessen (bröuhdruck) → 2. Massiv, professionell filter-sjölare med 3 insatser: lämplig för en kopp, två koppar eller ESE-pads → 3. Power-Thermo-block-Heizsystem för perfekt temperaturkontroll → 4. Versatile alternativer för förberedelse av espresso från den första koppen – med 3 temperaturinställningar → 5. Professionell startpaket för barista, inklusive en solid tamper och ett rostfritt stål-mjölkskumningshållare (ca 400 ml) för individuella och praktiska fyllståndsmätmått

DK
Espressomaschine → 1. Integriertes Manometer für perfekte Steuerung des Brühprozesses (Brühdruk) → 2. Massiver, professioneller Filterhalter mit 3 Ersatzteilen: geeignet für eine Tasse, zwei Tassen und ESE-Pads → 3. Power-Thermo-block-Heizsystem für perfekte Temperaturregelung → 4. Verschiedene Zubereitungsmöglichkeiten durch integrierte 15 bar Pumpenkompression für alle Arten von Kaffee-Milch-Spezialitäten wie z.B. Cappuccino, Latte Macchiato, Flat White, Americano und viele mehr → 5. Professioneller Starterset bestehend aus einem Edelstahl-Tamper und einem Edelstahl-Milchschummkännchen (ca. 400 ml) für individuelle und praktische Füllstandspeicherung

ES
Espressomaschine → 1. Integrado manómetro para un control perfecto de la elaboración del café (control de la presión durante el proceso) → 2. Soporte para filtro profesional y sólido con 3 inserciones: ideal para una taza, dos tazas o accesorios adicionales → 3. Sistema de termostato-block de alta calidad para una perfecta regulación de la temperatura → 4. Diversas opciones para la preparación: para todos los tipos de café y leche como cappuccino, latte macchiato, flat white, americano y otros muchos → 5. Set profesional para el barista, que incluye un soporte para el tamper y un recipiente para espumar la leche (aprox. 400 ml) para las preferencias individuales y la preparación perfecta de las variadas especialidades de café y leche

FR
Espressomaschine → 1. Manomètre intégré pour un contrôle parfait de la préparation de l'expression (pression) → 2. Solide, professionnel filtre-siebhörner mit 3 inserts: geeignet für eine Tasse, zwei Tassen und ESE-Pads → 3. Power-Thermo-block-Heizsystem für eine perfekte Temperaturregelung → 4. Verschiedene Zubereitungsmöglichkeiten durch integrierte 15 bar Pumpenkompression für alle Arten von Kaffee-Milch-Spezialitäten wie z.B. Cappuccino, Latte Macchiato, Flat White, Americano und viele mehr → 5. Professioneller Starterset bestehend aus einem Edelstahl-Tamper und einem Edelstahl-Milchschummkännchen (ca. 400 ml) für individuelle und praktische Füllstandspeicherung

IT
Espressomaschine → 1. Integrato manometro per un controllo perfetto della elaborazione del caffè (controllo della pressione durante il processo) → 2. Supporto per filtro professionale e solido con 3 inserzioni: ideale per una tazza, due tazze o accessori → 3. Sistema di termostato-block di qualità superiore per una perfetta regolazione della temperatura → 4. Diverse opzioni per la preparazione: per tutti i tipi di caffè e latte come cappuccino, latte macchiato, flat white, americano e altri ancora → 5. Set professionale per il barista, che include un supporto per il tamper e un contenitore per la schiumatura della latte (ca. 400 ml) per le preferenze individuali e una preparazione perfetta delle varie specialità di caffè e latte

PL
Espressomaschine → 1. Domagajacy manometr do precyjnego kontroli procesu przygotowania espresso (kontrola ciśnienia podczas przygotowania) → 2. Solidny, profesjonalny filtr-szkiełko z 3 wtyczkami: idealny dla jednej filiżanki, dwóch filiżanek lub szaszetek ESE → 3. Wysokiej jakości system termoblock z gwarancją perfekcyjnej temperatury dla espresso od pierwszej filiżanki – z 3 regulacjami temperatury → 4. Wielofunkcyjne możliwości przygotowania espresso dla wszystkich typów kawy i mleka, takich jak cappuccino, latte macchiato, flat white, americano i wiele innych → 5. Profesjonalny zestaw startowy dla baristy, składający się z solidnego użbikusa i naczynia do parzenia z stalą nierdzewną (ok. 400 ml) do zamieszkiwania indywidualnych preferencji oraz przygotowywania znakomitych kawowych i mlecznych specjalit

NL
Espressomaschine → 1. Domineerende manometer voor de perfecte controle over de brühproces (bröuhdruck) → 2. Solide, professionele filter-sjölare med 3 insatser: geschikt voor een kopje, twee kopjes of ESE pads → 3. Power-Thermo-block-Heizsystem voor de perfecte temperatuurregeling → 4. Verschillende mogelijkheden voor de voorbereiding van de eerste kopje – met 3 regulaties voor de temperatuur → 5. Professionele startset voor barista's, inclusief een solid tamper en een roestvrijstalen melkshukje (ca 400 ml) voor individuele en praktische fyllståndsmätmått

DK
Espressomaschine → 1. Integrerad manometer för perfekt kontroll över den brühprocessen (bröuhdruck) → 2. Massiv, professionell filter-sjölare med 3 insatser: lämplig för en kopp, två koppar eller ESE-pads → 3. Power-Thermo-block-Heizsystem för perfekt temperaturregelning → 4. Versatile alternativer för förberedelse av espresso från den första koppen – med 3 temperaturinställningar → 5. Professionell startpaket för barista, inklusive en solid tamper och ett rostfritt stål-mjölkskumningshållare (ca 400 ml) för individuella och praktiska fyllståndsmätmått

ES
Espressomaschine → 1. Integrado manómetro para un control perfecto de la elaboración del café (control de la presión durante el proceso) → 2. Soporte para filtro profesional y sólido con 3 inserciones: ideal para una taza, dos tazas o accesorios adicionales → 3. Sistema de termostato-block de alta calidad para una perfecta regulación de la temperatura → 4. Diversas opciones para la preparación: para todos los tipos de café y leche como cappuccino, latte macchiato, flat white, americano y otros muchos → 5. Set profesional para el barista, que incluye un soporte para el tamper y un recipiente para espumar la leche (aprox. 400 ml) para las preferencias individuales y la preparación perfecta de las variadas especialidades de café y leche

FR
Espressomaschine → 1. Manomètre intégré pour un contrôle parfait de la préparation de l'expression (pression) → 2. Solide, professionnel filtre-siebhörner mit 3 inserts: geeignet für eine Tasse, zwei Tassen und ESE-Pads → 3. Power-Thermo-block-Heizsystem für eine perfekte Temperaturregelung → 4. Verschiedene Zubereitungsmöglichkeiten durch integrierte 15 bar Pumpenkompression für alle Arten von Kaffee-Milch-Spezialitäten wie z.B. Cappuccino, Latte Macchiato, Flat White, Americano und viele mehr → 5. Professioneller Starterset bestehend aus einem Edelstahl-Tamper und einem Edelstahl-Milchschummkännchen (ca. 400 ml) für individuelle und praktische Füllstandspeicherung

IT
Espressomaschine → 1. Integrato manometro per un controllo perfetto della elaborazione del caffè (controllo della pressione durante il processo) → 2. Supporto per filtro professionale e solido con 3 inserzioni: ideale per una tazza, due tazze o accessori → 3. Sistema di termostato-block di qualità superiore per una perfetta regolazione della temperatura → 4. Diverse opzioni per la preparazione: per tutti i tipi di caffè e latte come cappuccino, latte macchiato, flat white, americano e altri ancora → 5. Set professionale per il barista, che include un supporto per il tamper e un contenitore per la schiumatura della latte (ca. 400 ml) per le preferenze individuali e una preparazione perfetta delle varie specialità di caffè e latte

PL
Espressomaschine → 1. Domagajacy manometr do precyjnego kontroli procesu przygotowania espresso (kontrola ciśnienia podczas przygotowania) → 2. Solidny, profesjonalny filtr-szkiełko z 3 wtyczkami: idealny dla jednej filiżanki, dwóch filiżanek lub szaszetek ESE → 3. Wysokiej jakości system termoblock z gwarancją perfekcyjnej temperatury dla espresso od pierwszej filiżanki – z 3 regulacjami temperatury → 4. Wielofunkcyjne możliwości przygotowania espresso dla wszystkich typów kawy i mleka, takich jak cappuccino, latte macchiato, flat white, americano i wiele innych → 5. Profesjonalny zestaw startowy dla baristy, składający się z solidnego użbikusa i naczynia do parzenia z stalą nierdzewną (ok. 400 ml) do zamieszkiwania indywidualnych preferencji oraz przygotowywania znakomitych kawowych i mlecznych specjalit

NL
Espressomaschine → 1. Domineerende manometer voor de perfecte controle over de brühproces (bröuhdruck) → 2. Solide, professionele filter-sjölare med 3 insatser: lämplig för en kopp, två koppar eller ESE-pads → 3. Power-Thermo-block-Heizsystem för perfekt temperaturregelning → 4. Versatile alternativer för förberedelse av espresso från den första koppen – med 3 temperaturinställningar → 5. Professionell startpaket för barista, inklusive en solid tamper och ett rostfritt stål-mjölkskumningshållare (ca 400 ml) för individuella och praktiska fyllståndsmätmått

DK
Espressomaschine → 1. Integrerad manometer för perfekt kontroll över den brühprocessen (bröuhdruck) → 2. Massiv, professionell filter-sjölare med 3 insatser: lämplig för en kopp, två koppar eller ESE-pads → 3. Power-Thermo-block-Heizsystem för perfekt temperaturregelning → 4. Versatile alternativer för förberedelse av espresso från den första koppen – med 3 temperaturinställningar → 5. Professionell startpaket för barista, inklusive en solid tamper och ett rostfritt stål-mjölkskumningshållare (ca 400 ml) för individuella och praktiska fyllståndsmätmått

ES
Espressomaschine → 1. Integrado manómetro para un control perfecto de la elaboración del café (control de la presión durante el proceso) → 2. Soporte para filtro profesional y sólido con 3 inserciones: ideal para una taza, dos tazas o accesorios adicionales → 3. Sistema de termostato-block de alta calidad para una perfecta regulación de la temperatura → 4. Diversas opciones para la preparación: para todos los tipos de café y leche como cappuccino, latte macchiato, flat white, americano y otros muchos → 5. Set profesional para el barista, que incluye un soporte para el tamper y un recipiente para espumar la leche (aprox. 400 ml) para las preferencias individuales y la preparación perfecta de las variadas especialidades de café y leche

FR
Espressomaschine → 1. Manomètre intégré pour un contrôle parfait de la préparation de l'expression (pression) → 2. Solide, professionnel filtre-siebhörner mit 3 inserts: geeignet für eine Tasse, zwei Tassen und ESE-Pads → 3. Power-Thermo-block-Heizsystem für eine perfekte Temperaturregelung → 4. Verschiedene Zubereitungsmöglichkeiten durch integrierte 15 bar Pumpenkompression für alle Arten von Kaffee-Milch-Spezialitäten wie z.B. Cappuccino, Latte Macchiato, Flat White, Americano und viele mehr → 5. Professioneller Starterset bestehend aus einem Edelstahl-Tamper und einem Edelstahl-Milchschummkännchen (ca. 400 ml) für individuelle und praktische Füllstandspeicherung

IT
Espressomaschine → 1. Integrato manometro per un controllo perfetto della elaborazione del caffè (controllo della pressione durante il processo) → 2. Supporto per filtro professionale e solido con 3 inserzioni: ideale per una tazza, due tazze o accessori → 3. Sistema di termostato-block di qualità superiore per una perfetta regolazione della temperatura → 4. Diverse opzioni per la preparazione: per tutti i tipi di caffè e latte come cappuccino, latte macchiato, flat white, americano e altri ancora → 5. Set professionale per il barista, che include un supporto per il tamper e un contenitore per la schiumatura della latte (ca. 400 ml) per le preferenze individuali e una preparazione perfetta delle varie specialità di caffè e latte

PL
Espressomaschine → 1. Domagajacy manometr do precyjnego kontroli procesu przygotowania espresso (kontrola ciśnienia podczas przygotowania) → 2. Solidny, profesjonalny filtr-szkiełko z 3 wtyczkami: idealny dla jednej filiżanki, dwóch filiżanek lub szaszetek ESE → 3. Wysokiej jakości system termoblock z gwarancją perfekcyjnej temperatury dla espresso od pierwszej filiżanki – z 3 regulacjami temperatury → 4. Wielofunkcyjne możliwości przygotowania espresso dla wszystkich typów kawy i mleka, takich jak cappuccino, latte macchiato, flat white, americano i wiele innych → 5. Profesjonalny zestaw startowy dla baristy, składający się z solidnego użbikusa i naczynia do parzenia z stalą nierdzewną (ok. 400 ml) do zamieszkiwania indywidualnych preferencji oraz przygotowywania znakomitych kawowych i mlecznych specjalit

NL
Espressomaschine → 1. Domineerende manometer voor de perfecte controle over de brühproces (bröuhdruck) → 2. Solide, profession