

QUIGG

Nederlandse 2

Français 20

Deutsch 40

Espresso-apparaat Machine à espresso Espresso-Maschine

GT-EM-01



ORIGINELE GEBRUIKSAANWIJZING

NOTICE D'UTILISATION • ORIGINAL-BETRIEBSANLEITUNG



27004265

AA 33/20 E

PO51002768

Inhoud

Veiligheid	3
Afvoer	6
Conformiteitsverklaring	6
Symbolen	6
Delen en bedieningselementen	7
Inbedrijfstelling	8
Het espresso-apparaat en de meegeleverde onderdelen controleren	8
Basisreiniging voor het eerste gebruik	9
Gebruik	9
Het espresso-apparaat voorbereiden (eerste ingebruikname) ..	9
Verwarmen voor gebruik	10
Espresso maken	11
Na het maken van de espresso (koffiefilter legen)	13
Cappuccino maken / melk opschuimen	13
Na het gebruik	15
De lekbak legen	15
Het espresso-apparaat uitschakelen	15
Tips voor het opschuimen van melk	16
Reinigen	16
Het koffiefilter reinigen	16
Dagelijkse reiniging	17
Opschuimer reinigen	17
De behuizing reinigen	17
Het espresso-apparaat ontkalken	17
Bewaren	17
Storing en de storing verhelpen	18
Technische specificaties	19

Veiligheid

Handleiding lezen en bewaren



Lees de volgende aanwijzingen aandachtig door en bewaar deze gebruiksaanwijzing, voor het geval u later iets wilt nalezen. Als u het artikel aan iemand anders doorgeeft, doe er dan ook deze gebruiksaanwijzing bij.

Belangrijke instructies

- Onjuist omgaan met het espresso-apparaat kan ernstige brandwonden, ernstige verbrandingen en materiële schade veroorzaken.
- Het espresso-apparaat mag tijdens het gebruik niet in een kast zitten.
- Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en ook door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, als er toezicht op hen is, of als ze Geïnstreueerd worden met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende gevaren.
- Het apparaat en het netsnoer moeten uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar worden gehouden.
- De reiniging en het onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en ze onder toezicht staan.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Zorg ervoor dat kinderen geen voorwerpen in het apparaat steken.
- Houd folie en verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- Het espresso-apparaat, het netsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld. Gevaar voor een elektrische schok!
- Gebruik het espresso-apparaat daarom ook niet in de buurt van bronnen van vocht, zoals een spoelbak.
- Wanneer het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het door de fabrikant of diens klantenservice worden vervangen.

vice worden vervangen om gevaar te voorkomen.

- Het espresso-apparaat mag niet op een tijdschakelaar, een dimschakelaar of een ander extern bedieningssysteem worden aangesloten.
- Onjuist omgaan met het apparaat kan onder andere brandwonden veroorzaken.

Voorschriftmatig gebruik

- Het espresso-apparaat mag alleen worden gebruikt voor het bereiden van in een huishouden gebruikelijke hoeveelheden koffie/espresso en voor het opschuimen van melk door waterdamp. Hiervoor mag alleen drinkwater zonder koolzuur in de watertank worden gedaan.
- Het espresso-apparaat is bedoeld voor gebruik in particuliere huishoudens en voor de daar gebruikelijke hoeveelheden. Het espresso-apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik of gebruik in huishoudelijke diensten in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere commerciële omgevingen, in boerderijen, door klanten in hotels, motels of andere woninginrichtingen of in B&B's.
- Gebruik het espresso-apparaat uitsluitend met de meegeleverde originele toebehoren.

Gevaar door elektriciteit

- Bedien het apparaat niet met natte handen.
- Gebruik het apparaat niet buiten.
- Sluit het apparaat aan op een normaal geïnstalleerd, geaard stopcontact waarvan de spanning overeenkomt met de 'Technische gegevens'.
- Let erop dat het stopcontact goed toegankelijk is, zodat u de stekker er zo nodig snel kunt uittrekken.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht werken.
- Het espresso-apparaat wordt gevuld met water, maar mag niet zelf in het water terecht komen. Er mag geen water bij de elektrische onderdelen komen.
- Plaats het espresso-apparaat zo dat er geen vloeistof op de stekkeraansluiting van het apparaat kan lopen.
- Gebruik het apparaat niet:
 - wanneer het apparaat zelf of onderdelen beschadigd zijn;
 - wanneer het netsnoer of de stekker beschadigd is;
 - wanneer het apparaat is gevallen.
- Wikkel het netsnoer voor elk gebruik helemaal af. Let er daarbij op dat het netsnoer niet door scherpe randen of hete voorwerpen wordt beschadigd.
- Trek de stekker uit het stopcontact:
 - wanneer u het apparaat niet gebruikt;
 - na elk gebruik;
 - voordat u het apparaat reinigt of opbergt;
 - als er tijdens het gebruik kennelijk een storing optreedt;
 - bij onweer.

- Trek daarbij steeds aan de stekker, niet aan het snoer.
- Breng geen veranderingen aan het apparaat of aan het netsnoer aan. Laat reparaties alleen door een vakwerkplaats uitvoeren, omdat niet vakkundig gerepareerde apparaten de gebruiker in gevaar brengen. Houd u ook aan de bijgevoegde garanti voorwaarden.
- Gebruik geen verlengsnoer.

Gevaar voor verbranding en brandwonden

- Draai voor elke keer inschakelen van het espresso-apparaat de dampregelaar helemaal rechts naar '0'. Anders kan bij de opschuimer onbedoeld heet water of hete damp uittreden.
- Pak de opschuimer bij het uitklappen en inklappen uitsluitend vast aan de zwarte kunststof greep. Tijdens het opschuimen en ook daarna mag u de opschuimer helemaal niet aanraken.
- Gebruik de opschuimer zeer voorzichtig en richt hem nooit op lichaamsdelen.
- Raak de koffie-uitloop niet aan tijdens gebruik en grijp er niet onder.
- Reinig het espresso-apparaat alleen wanneer het is uitgeschakeld en afgekoeld.
- Maak de filterhouder niet los bij lopend apparaat: er kan heet water uitspuiten. De filterhouder moet helemaal tot aan de aanslag worden gedraaid. De greep van de filterhouder staat in een hoek van 90° op het vooroppervlak.
- Laat de filterhouder helemaal afkoelen voordat u het koffiefilter dat erin zit gaat verwisselen.

- Let erop dat ook na het uitschakelen er nog hete damp kan komen uit het espresso-apparaat.
- Vul het koffiefilter niet te ver met filtermaling, anders kan de filterhouder niet correct worden geplaatst. Daardoor kan hete damp aan de zijkant uittreden.

Opmerkingen over materiële schade

- Vul nooit heet of koolzuurhoudend water in de watertank.
- Gebruik de machine nooit zonder water omdat anders de pomp beschadigd wordt.
- Vul alleen gemalen koffie in het koffiefilter. Let daarbij op de MAX-markering. Niet te vol doen!
- Bescherm het apparaat tegen vorst: bij temperaturen onder 0 °C kunnen waterresten bevriezen en de verwarming beschadigen.
- Plaats het apparaat op een goed toegankelijk, effen, droog, hittebestendig, voldoende stabiel en goed schoon te maken werkvlak. Plaats het apparaat niet op de rand tegen de zijkant van het werkvlak.
- Voorkom ophoping van hitte door het apparaat niet direct tegen de wand of onder hangende kasten en dergelijke te plaatsen. Door uittredende damp of uittredend water kunnen meubelstukken beschadigd raken.
- Plaats het espresso-apparaat nooit op of in de buurt van hete oppervlakken (bijv. een kookplaat).
- Laat het netsnoer niet in aanraking komen met hete onderdelen.
- Stel het espresso-apparaat nooit bloot aan hoge temperaturen (radi-

ator enz.) of weersinvloeden (regen enz.).

- Dompel het espresso-apparaat nooit in water om het schoon te maken en gebruik voor het schoonmaken geen stoomreiniger. Het espresso-apparaat kan anders beschadigd raken.
- Gebruik de beugels op het espresso-apparaat niet als draaggreep. Daarvoor zijn ze niet bedoeld.
- Gebruik het apparaat niet meer wanneer de kunststof onderdelen van het espresso-apparaat scheuren of barsten hebben of vervormd zijn. Vervang beschadigde componenten alleen door passende originele vervangende delen.

Afvoer



Oude apparaten mogen niet in het normale huisvuil worden weggegooid. Volgens richtlijn 2012/19/EU moet het apparaat aan het einde van zijn levensduur via de geregelde afvoer worden afgevoerd. Daarbij worden in het apparaat aanwezige waardevolle stoffen weer hergebruikt en wordt belasting van het milieu vermeden. Breng het oude apparaat naar een inzamelpunt voor elektronisch afval of een hergebruikcentrum. Voer ook de verpakkingsmaterialen in overeenstemming met de milieueisen af, door deze op soort gesorteerd in de beschikbaar gestelde inzamelcontainers te gooien. Neem voor nadere informatie contact op met uw plaatselijke afvaldienst of het gemeentebestuur.

Conformiteitsverklaring

De conformiteit van het product met de wettelijk voorgeschreven normen wordt gewaarborgd. De volledige Conformiteitsverklaring vindt u op het internet op www.gt-support.de.

Symbolen



Dit symbool in combinatie met het signaalwoord **WAARSCHUWING** waarschuwt voor gevaren waarbij gevaar op verwonding bestaat.



Dit symbool in combinatie met het signaalwoord **OPMERKING** waarschuwt voor mogelijke materiële schade. Voor het overige wijst het op nuttige aanvullende informatie.



Met dit symbool gemarkeerde producten voldoen aan alle toepasselijke Gemeenschapsvoorschriften van de Europese Economische Ruimte.



Geschikt voor contact met levensmiddelen.

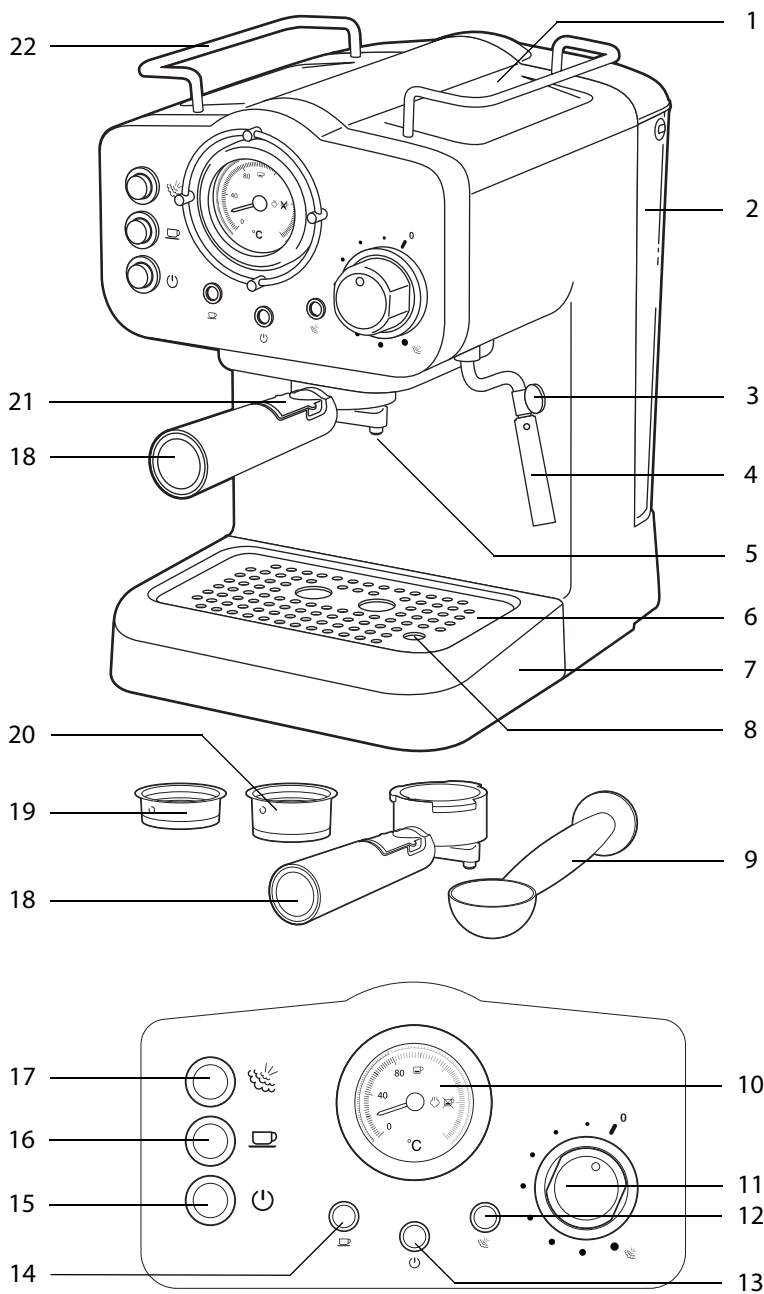


Dit symbool geeft aan dat de verpakking dient te worden hergebruikt.



Geteste veiligheid: producten die dit teken dragen, voldoen aan de eisen van de Duitse productveiligheidswet van de productveiligheidswetgeving, (ProdSG).

Delen en bedieningselementen



Onderdelen en bedieningselementen

- 1 Opstelvlak voor kopjes
- 2 Watertank
- 3 Greep
- 4 Melkopschuimer
- 5 Koffie-uitloop
- 6 Lekrooster
- 7 Lekbak
- 8 Reinigingsmarkering
- 9 Koffielepel (met tamper)
- 10 Temperatuurindicatie
- 11 Dampregelaar
- 12 Controlelampje dampdruk (geel)
- 13 Aan-uitlampje (rood)
- 14 Controlelampje espresso-opgiettemperatuur (groen)
- 15 Aan-uitknop
- 16 Espressoknop
- 17 Dampknop
- 18 Filterhouder
- 19 Kleine koffiefilter
- 20 Grote koffiefilter
- 21 Filterblokkeerder
- 22 Beugels (geen draaggreep!)

Inbedrijfstelling

Het espresso-apparaat en de meegeleverde onderdelen controleren

1. Neem het espresso-apparaat uit de verpakking.
2. Controleer of alle onderdelen zijn meegeleverd (zie 'Onderdelen en bedieningselementen').
3. Controleer of het espresso-apparaat of onderdelen ervan beschadigingen vertonen. Als dit het geval is, mag u het espresso-apparaat niet gebruiken. Wend u tot de fabrikant via het serviceadres op de garantietafel.

Basisreiniging voor het eerste gebruik

1. Verwijder het verpakkingsmateriaal en alle beschermfolie.
2. Reinig voor het eerste gebruik alle onderdelen van het espresso-apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk 'Reinigen'.
3. Laat de inhoud van ongeveer 2 - 3 kopjes water door het apparaat lopen (zie 'Het espresso-apparaat voorbereiden').

Het apparaat is gebruiksklaar.

Gebruik

Het espresso-apparaat voorbereiden (eerste ingebruikname)

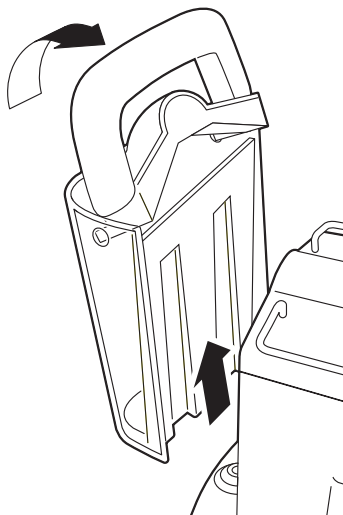
Laat voor de eerste ingebruikname en na langere tijd niet-gebruiken van het espresso-apparaat de inhoud van ongeveer 2 - 3 kopjes water door de machine lopen.

Daarmee wordt de waterkringloop gereinigd en alle onderdelen worden verhit.



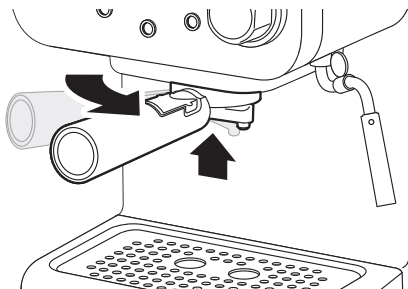
Bij het eerste gebruik kan het gebeuren dat de pomp een wat harder geluid maakt. Dat is normaal. Na ongeveer 20 seconden heeft het systeem zich gevuld met water en worden de geluiden zachter.

1. Zorg ervoor dat het espresso-apparaat is uitgeschakeld en trek eventueel de stekker uit het stopcontact.



2. Klap de sluitbeugel en de draaggreep van de watertank **2** naar boven en neem de watertank naar boven weg. Vul de tank met vers, koud en plat water. Let op de maximale vulhoogtemarkering MAX.
3. Plaats de watertank terug en klap de draaggreep omlaag. Let erop dat de tank goed zit.
4. Plaats het kleine **19** of grote koffiefilter **20** in de filterhouder **18**, zie pagina 12.

Doe voor de eerste doorloop nog geen espressopoeder in het koffiefilter.



5. Plaats de filterhouder van onder af in het espresso-apparaat: de hendel moet daarbij schuin naar links wijzen.
6. Draai de hendel naar rechts tot aan de aanslag. Hij moet vast in zijn greep zitten en een hoek van 90° naar voren maken.
7. Plaats een grote kop midden onder de koffie-uitloop **5** van de filterhouder.
8. Draai de dampregelaar **11** helemaal naar rechts op '0', daarmee is de dampopening gesloten.
9. Steek de stekker in een stopcontact en druk op de aan-uitknop  **15**. Het aan-uitlampje **13** gaat rood branden.
10. Druk daarna meteen op de espressoknop  **16**. Het pomp-/verwarmingssysteem vult zich weer met water.
Wanneer de pomp voldoende water heeft aangezogen, loopt heet water in de kop.
11. Beëindig de wateruitloop door op de espressoknop  te drukken.
12. Wacht tot het controlelampje voor de espresso-opgiettemperatuur **14** groen brandt.



Het stijgen van de temperatuur kunt u goed volgen op de temperatuurindicatie 10. Wanneer de weergave in het rode gebied staat, kunt u espresso gaan maken. Het lampje moet echter wel gaan branden.

13. Druk opnieuw op de espressoknop  en laat in totaal ongeveer 60 seconden lang heet water doorlopen om het espresso-apparaat door te spoelen.
14. Wanneer de kop bijna vol is, onderbreekt u de wateruitloop door opnieuw op de espressoknop  te drukken.
15. Laat het doorspoelen vervolgens nog ongeveer 60 seconden doorgaan.
 - Wanneer het groene lampje daarbij dooft, warmt het systeem op.
 - Wanneer het groene lampje weer brandt, is de uitgangstemperatuur voor het maken van espresso bereikt.

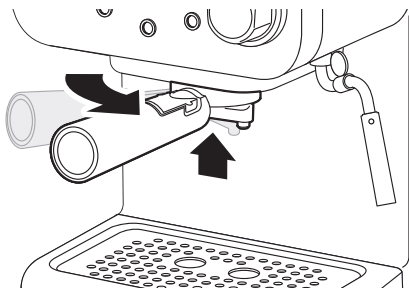
Verwarmen voor gebruik

Voor een lekkere en zo heet mogelijke espresso kunt u het beste het apparaat voor elk gebruik opwarmen.

Voorwaarde:

- de watertank is voldoende gevuld (ongeveer 1/4 vol).
- De stekker zit in het stopcontact.

1. Plaats het kleine **19** of grote koffie-filter **20** in de filterhouder **18**. Doe nog geen espressopoeder in het koffiefilter.



2. Plaats de filterhouder van onder af in het espresso-apparaat: de hendel moet daarbij schuin naar links wijzen.
3. Draai de hendel naar rechts tot aan de aanslag. Hij moet vast in zijn greep zitten en een hoek van 90° naar voren maken.
4. Plaats een grote kop koffie onder de koffie-uitloop **5** van de filterhouder.
5. Draai de dampregelaar **11** helemaal naar rechts („0“) zodat de dampopening is gesloten.
6. Druk op de aan-uitknop  **15**. Het aan-uitlampje **13** gaat rood branden.
7. Wacht tot het lampje voor de espresso-opgiettemperatuur **14** groen brandt.
8. Druk op de espressoknop  en laat heet water in een grote kop lopen. Voordat de kop vol is, drukt u nogmaals op de espressoknop  om het proces te stoppen.
9. Maak de voorverwarmde kop leeg.



Om nog meer koppen te verwarmen kunt u ze boven op het opstellvlak **1** plaatsen. Daar worden ze door de bedrijfswarmte van het apparaat voorverwarmd en warm gehouden.

Het voorverwarmen is klaar en u kunt met het eigenlijke bereiden van espresso of cappuccino beginnen.

Espresso maken

Voor een goede espresso is - naast het soort koffie en de maling van het koffiepoeder - ook de mate van aandrukken in het koffiefilter bepalend. Zorg er bovendien altijd voor dat het koffiefilter schoon is en geen poederresten bevat.



WAARSCHUWING

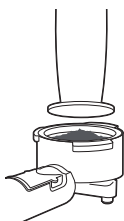
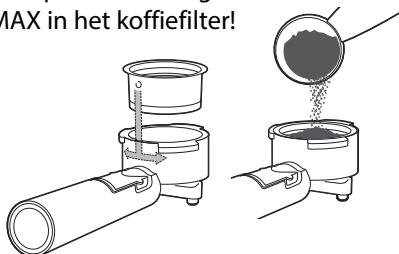
Gevaar voor brandwonden!

- Wanneer u de filterhouder tijdens het koffiezetten wegneemt, spuiten hete waterdruppels en waterdamp uit het apparaat. U kunt brandwonden oplopen. Wacht na het bereiden ongeveer 10 seconden voordat u de filterhouder wegneemt.

1. Klap de draaggreep van de watertank **2** naar boven en neem de watertank naar boven weg.
2. Vul de watertank met vers, koud en plat water. Let op de maximale vulhoogtemarkering MAX.

3. Plaats de watertank terug en klap de draaggreep omlaag. Let erop dat de watertank correct inklikt. U kunt het beste het espresso-apparaat voor gebruik voorverwarmen. Wanneer u dat wilt, gaat u te werk zoals beschreven in het hoofdstuk 'Verwarmen voor gebruik'.

Let op de markering MAX in het koffiefilter!



4. Plaats het kleine of grote koffiefilter in de filterhouder.
 - Wilt u **één espresso** maken, dan gebruikt u het kleine koffiefilter **19**.
 - Wilt u **twee espresso's** of een dubbele espresso maken, dan gebruikt u het grote koffiefilter **20**.

Het filter kan maar op één manier worden geplaatst.

Bij de kleine koffiefilter **19**: plaats deze diagonaal met de achterste neus in de groef van de filterhouder en schuif de koffiefilter dan

met de voorste neus door de uitsparing van de filterhouder. Draai daarna het filter 90° naar rechts of links.

5. Vul met de koffielepel **9** het filter tot aan de markering MAX met espressopoeder.
6. Duw het espressopoeder op de koffielepel aan met behulp van de tamper.
 - Voeg eventueel nog meer espressopoeder toe zodat het koffiefilter tot aan de markering MAX is gevuld.
 - Duw het espressopoeder opnieuw aan met behulp van de tamper.



Het aanduwen van het espressopoeder is een wezenlijk onderdeel van het zetten van espresso.

- Wanneer het espressopoeder zeer stevig wordt aangedrukt, loopt de espresso langzaam door en krijgt de koffie meer 'crema'.
- Wanneer het espressopoeder minder stevig wordt aangedrukt, loopt de espresso sneller door en krijgt de koffie minder 'crema'.

7. Plaats de filterhouder van onder af in het espresso-apparaat: de hendel moet daarbij schuin naar links wijzen.
8. Draai de hendel naar rechts tot aan de aanslag. Hij moet vast in zijn greep zitten en een hoek van 90° naar voren maken.

9. Plaats één of twee voorverwarmde kop(pen) onder de koffie-uitloop **5**.



Druk op de aan-uitknop  **15** als u niet hebt voorverwarmd. Het aan-uitlampje **13** gaat rood branden.

10. Wacht tot het lampje voor de espresso-opgiettemperatuur **14** groen brandt.
11. Druk op de espressoknop  **16**. De espresso loopt in de kop.
12. Druk nogmaals op de espressoknop  wanneer de kop(pen) tot de gewenste hoeveelheid is/zijn gevuld (ca. 20 ml).

De espresso is klaar.

Na het maken van de espresso (koffiefilter legen)



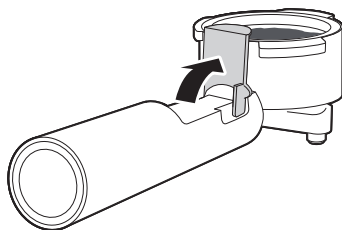
WAARSCHUWING

Gevaar voor verbranding!

- De metalen onderdelen van de filterhouder en het gebruikte koffiefilter worden tijdens het gebruik zeer heet. Wacht na het laatste gebruik nog minstens 10 seconden voordat u het koffiefilter gaat legen.

Verwijder na gebruik het espressopoe-der uit het filter.

1. Neem de filterhouder **18** uit het ap-paraat door hem naar links te draaien tot aan de aanslag.



2. Klap de filterblokkeerder **21** naar boven zodat het ingeplaatste filter niet uit de filterhouder kan vallen.
3. Leeg het espressofilter door de fil-terhouder met geblokkeerde es-pressofilter om te draaien en daarbij met de duimen tegen de fil-terblokkeerder te drukken.
4. Klop het espressopoeder eruit, bij voorkeur bij het gft-afval.

Cappuccino maken / melk opschuimen



WAARSCHUWING

Gevaar voor brandwonden!

- Bij het opschuimen van de melk kan heet materiaal in het rond spatten. Bedien de dampregelaar altijd langzaam en wees voor- zichtig.
- Let op de juiste stand van de greep op de melkop- schuimer.

Een klassieke cappuccino wordt gemaakt van espresso (ongeveer 20 ml) in een kopje van 150 ml dat dan verder opgevuld wordt met opge- schuimde hete melk.

1. Houd in een grote kan ongeveer 100 ml koude melk bij de hand voor het opschuimen.

De opschuimkan is bij voorkeur van roestvrij staal. Lees bovendien het hoofdstuk 'Tips voor het opschuimen van melk'.

2. Zet in een groter kopje (ongeveer 150 ml) een espresso (zie hoofdstuk 'Espresso maken'). Zet de espresso vervolgens even opzij.
3. Draai de dampregelaar **11** helemaal naar rechts op '0' om de dampopening te sluiten.
4. Draai de melkopschuimer 4 naar de zijkant naar buiten. Pak hem daarbij alleen beet bij de greep **3**.
5. Druk op de dampknop  **17**.
6. Wacht tot het controlelampje voor de dampdruk **12** geel brandt.



Het stijgen van de dampdruk kunt u goed volgen op de temperatuurindicatie **10**. Het controlelampje moet echter wel gaan branden.

7. Houd eerst een **lege kan** onder de melkopschuimer. Draai de dampregelaar langzaam naar links (tegen de wijzers van de klok in). Er komen condenswater en spatten uit de spuitmond. Zo worden de spuitmond en de waterkringloop binnenin het apparaat gereinigd.
8. Wacht ongeveer 15 seconden en sluit dan de dampregelaar weer door hem helemaal naar rechts („0“) te draaien. Er komt geen damp meer uit de spuitmond. Zet de gebruikte kan opzij.
9. Neem de opschuimhouder met de koude melk en houd de spuitmond van de melkopschuimer een klein stukje in de melk.

Houd de opschuimhouder daarbij een klein beetje scheef.

10. Draai de dampregelaar langzaam naar links (tegen de wijzers van de klok in).
11. Beweeg de kan een beetje omhoog en omlaag zodat u de opschuimer op en neer in de melk doopt. Houd daarbij het uiteinde van de spuitmond net onder het oppervlak: diep genoeg zodat de melk niet overal in het rond spat en hoog genoeg zodat een dik schuim ontstaat.



Wanneer het gele temperatuurlampje dooft, warmt het apparaat op. U kunt de opschuimer desondanks blijven gebruiken zo lang er nog damp uit de spuitmond komt. Daarna sluit u de dampregelaar en wacht u eventjes tot het temperatuurlampje weer brandt. Daarna kunt u verdergaan met het opschuimen van de melk.

12. Wanneer u genoeg melkschuim hebt gemaakt, zet u de kan eventjes aan de kant en houdt u het hoge, lege kopje onder de opschuimer.
13. Open opnieuw de dampregelaar en laat enkele seconden damp uit treden voor een snelle reiniging.
14. Sluit de stoomhoeveelheidsregelaar door deze terug te draaien naar stand "0".
15. Druk op de stoomknop  **17** om de machine uit te schakelen.

16. Draai de melkopschuimer **4** weer terug naar achteren. Pak de melkopschuimer daarbij alleen beet bij de greep **3**.
17. Giet het melkschuim voorzichtig in het kopje met de eerder gezette espresso. U kunt naar smaak suiker toevoegen of de koffie met cacaopoeder bestrooien.
18. Reinig het espresso-apparaat na een korte afkoelfase zodat koffiedik en melkresten niet kunnen opdrogen (zie hoofdstuk 'Reiniging').

Opgelet: Vooral de metalen onderdelen blijven langere tijd heet.

Na het gebruik

Laat het espresso-apparaat na het maken van damp 5 minuten afkoelen voordat u weer espresso gaat zetten. Daarom kunt u het beste eerst de espresso en dan pas het melkschuim maken.

U kunt het afkoelen echter sneller laten verlopen:

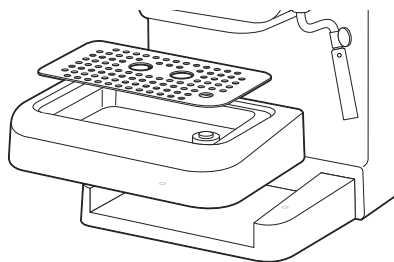
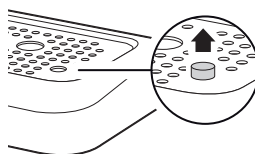
1. Druk op de stoomknop  **17** om de machine uit te schakelen (als ze was ingeschakeld).
2. Zet een lege kop onder de melkopschuimer **4**.
3. Open de dampregelaar **11** een klein stukje
4. Laat zo lang stoom en water in de kop stromen tot het gele controlelampje voor de stoombereiding **12** dooft.
5. Sluit de stoomhoeveelheidsregelaar **11** weer.

6. Draai de melkopschuimer weer terug naar achteren. Neem de melkopschuimer daarbij alleen vast bij de greep **3**.

Wanneer het lampje voor de espresso-temperatuur **14** groen brandt, kunt u beginnen met het zetten van een espresso.

De lekbak legen

De lekbak **7** heeft een reinigingsmarkering **8**.



Uiterlijk wanneer deze zichtbaar wordt, moet u de lekbak wegnemen en legen.

Het espresso-apparaat uitschakelen

- Druk op de aan-uitknop  **15**. Het rode aan-uitlampje **14** dooft.



Wanneer u op geen enkele knop drukt, schakelt het apparaat zich na ongeveer 29 minuten automatisch uit.

Tips voor het opschuimen van melk

- In principe kunt u alle soorten melk opschuimen (ook soja- en rijst-melk). Bij sommige soorten melk is het resultaat echter beter dan bij andere.
- Magere melk brandt niet zo snel aan als volle melk, maar het vetgehalte mag ook niet te laag zijn. Wij raden daarom melk aan met een vetgehalte van 1,5 tot 3,5 %.
- Goed gekoelde melk laat zich beter opschuimen dan minder koude. Aanbevolen temperatuur: ca. 7 °C.
- Schuim melk geen tweede keer op (gevaar voor aanbranden).
- Laat opgeschuimde melk ongeveer 30 seconden staan voordat u het schuim op de espresso schept. In deze tijd knappen grotere bellen en de nog vloeibare melk zinkt naar beneden. Het schuim wordt daarvoor nog fijner.

Reinigen



WAARSCHUWING

Gevaar voor verbranding!

- Het apparaat wordt tijdens gebruik heet. U kunt brandwonden oplopen. Vooral de metalen onderdelen blijven langere tijd heet. Wacht met reinigen tot het apparaat is afgekoeld.



OPMERKING

Gevaar voor kortsluiting / Materiële schade!

- Water dat in de behuizing is binnengedrongen kan een kortsluiting veroorzaken. Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Let erop dat geen water of andere vloeistoffen in de behuizing komen.
- Onoordeelkundige omgang met het espresso-apparaat kan tot beschadigingen leiden. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen en geen scherpe of metalen schoonmaakartikelen zoals messen, harde spatels en dergelijke. Deze kunnen het oppervlak beschadigen.
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Laat het espresso-apparaat afkoelen.

1. Trek de stekker uit het stopcontact.
2. Laat het espresso-apparaat afkoelen.

Het koffiefilter reinigen

- Leeg het gebruikte koffiefilter **19/20** na elk gebruik en spoel ze grondig uit met water voordat u ze opnieuw vult.

Dagelijkse reiniging

1. Reinig de filterhouder en het koffiefilter **18** grondig met afwasmiddel en spoel vervolgens alle onderdelen af met schoon water.
2. Als de gaatjes in het filter verstopt zijn, maakt u ze schoon met een fijne borstel.
3. Leeg de lekbak **7**, spoel hem uit en laat hem drogen.

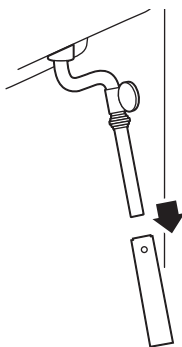
Opschuimer reinigen



WAARSCHUWING

Gevaar voor brandwonden!

- Het metalen buisje van de opschuimer wordt tijdens het gebruik heet. U kunt brandwonden oplopen. Wacht met reinigen tot de opschuimer is afgekoeld.



1. Trek het dikkere metalen buisje licht draaiend voorzichtig naar onderen los.
2. Reinig het buisje met afwaswater en spoel het met schoon water na.
3. Droog het buisje af.
4. Reinig de greep **3** en de spuitmond met een niet-schurende doek.

5. Schuif het buisje er weer helemaal op.

De behuizing reinigen

1. Reinig de watertank **2** regelmatig met een doek of spons en wat afwaswater.
2. Reinig het lekrooster **6** en de lekbak **7** in afwaswater.
3. Reinig de behuizing met een licht bevochtigde, niet-schurende doek.

Het espresso-apparaat ontkalken

Bij gebruik van hard, sterk kalkhoudend water ontstaat sneller kalkafzetting dan bij minder kalkhoudend water. Deze kalkafzetting moet regelmatig worden verwijderd.

- Gebruik ontkalker voor koffiezetapparaten uit de winkel.
- Houd u daarbij aan de aanwijzingen van het ontkalkingsmiddel.

Bewaren

1. Reinig voor langere tijd opbergen het espresso-apparaat grondig.
2. Leeg de watertank en de lekbak en laat ze allebei drogen.
3. Berg het espresso-apparaat op een droge, vorst- en stofvrije plaats op.

Storing en de storing verhelpen

Fout	Mogelijke oorzaken en verhelpen van de storing
Werkt niet.	Geen stroom. - Steek de stekker in een stopcontact waar spanning op staat.
Groen controlelampje 14 brandt niet.	De dampknop 17 is ingedrukt. - Druk op de dampknop om de stoombereiding uit te schakelen.
Geen damp, geen koffie stroomt uit.	Te weinig water in de watertank, de pomp kan niet aanzuigen. - Controleer of de watertank is gevuld en correct is geplaatst.
Geen damp.	De dampmond op de opschuimer is verstopt. - Verwijder met een houten tandenstoker eventuele kalkafzetting uit de gaatjes op de opschuimer.
Water treedt uit langs de zijkant van de filterhouder.	Te veel koffiopoeder in het koffiefilter, de filterhouder kon niet helemaal worden vastgedraaid. Er zitten koffieresten op de afdichting van de filterhouderzitting. - Neem de filterhouder weg, reinig de zitting met een kleine spons en controleer de hoeveelheid koffie. Het koffiefilter, de silicone gatenschijf of de koffie-uitloop zijn verstopt. - Neem de filterhouder voorzichtig weg omdat eventuele restdruk kan leiden tot water dat eruit spat. Reinig alle onderdelen.
De espresso is niet sterk en niet heet genoeg.	De koffie is te grof gemalen. - Gebruik fijner gemalen koffie.

Bij langere gebruiksduur wordt er steeds minder 'crema' (goudbruin laagje schuim) geproduceerd.	De openingen in de zeef zijn deels verstopt geraakt. - Ga te werk zoals beschreven in het onderdeel "Espresso-apparaat voorbereiden (eerste inbedrijfstelling)".
De espresso stroomt te langzaam of helemaal niet.	De gaten van de zitting van de filterhouder zijn verstopt. - Laat het water uit het espresso-apparaat stromen zonder daarbij de filterhouder te plaatsen. Stroomt het water nog steeds onregelmatig, ontkalk dan het espresso-apparaat. Het koffiefilter is verstopt. - Verwijder de filterhouder voorzichtig omdat eventuele restdruk kan leiden tot water dat eruit spat. Reinig het koffiefilter. De koffie is te fijn gemalen. - Gebruik grover gemalen koffie. Te sterk aangedrukt koffiemaatsel. - Druk het koffiepoeder minder sterk aan in het koffiefilter. Het apparaat is verkalkt. - Ontkalk het apparaat.
Bij langere gebruiksduur wordt er steeds minder 'crema' (goudbruin laagje schuim) geproduceerd.	De openingen in de zeef zijn deels verstopt geraakt. - Ga te werk zoals beschreven in het onderdeel "Espresso-apparaat voorbereiden (eerste inbedrijfstelling)".

Technische specificaties

Model: GT-EM-01

Stroomvoorziening: 230 V~, 50 Hz

Vermogen: 1100 W

Capaciteit watertank: ca. 1,2 Liter

Afmeting: 200 x 285 x 315 mm

Automatische uitschakeling: na ongeveer 29 minuten

Omdat onze producten voortdurend verder ontwikkeld en verbeterd worden, zijn wijzigingen in het design en technische veranderingen mogelijk.

Deze gebruiksaanwijzing kan ook als pdf-bestand van onze homepage

www.gt-support.de worden gedownload.

Sommaire

Consignes de sécurité	21
Symboles utilisés dans la notice	24
Vue détaillée	25
Mise en service	26
Vérification de la machine à espresso et du contenu de l'emballage	26
Nettoyage avant la première utilisation	27
Utilisation	27
Préparer la machine à espresso (première mise en service) ...	27
Préchauffage avant l'utilisation	29
Préparer de l'espresso	29
Après la préparation d'un espresso (vider le filtre)	31
Préparer un cappuccino / Faire mousser du lait	32
Après utilisation de la machine à espresso	33
Vider le bac de récupération	34
Éteindre la machine à espresso	34
Conseils pour faire mousser du lait	34
Nettoyage	35
Nettoyer le filtre	35
Nettoyage quotidien	35
Nettoyage de la buse vapeur	35
Nettoyage de l'extérieur de la machine	36
Détartre la machine à espresso	36
Rangement	36
Pannes et solutions	37
Données techniques	38
Déclaration de conformité	39
Recyclage	39

Consignes de sécurité

Lire et conserver la notice d'utilisation



Lisez attentivement les instructions et conservez la notice afin de pouvoir la relire ultérieurement si nécessaire. Joignez la notice d'utilisation si vous cédez l'appareil à une autre personne.

Important

- Une utilisation incorrecte de la machine à expresso peut provoquer de graves brûlures ainsi que des dommages matériels.
- La machine à expresso ne doit pas être utilisée dans une armoire.
- Cette machine peut être utilisée par les enfants à partir de l'âge de 8 ans, ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et / ou de connaissances, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant la bonne utilisation de la machine et compris les risques qui en découlent.
- L'appareil et le cordon d'alimentation doivent être placés hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien qui sont à la charge de l'utilisateur ne doivent pas être réalisées par des enfants, saufs s'ils ont plus de 8 ans et sont sous la surveillance d'une personne responsable.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec la machine.
- Surveillez les enfants pour éviter qu'ils n'introduisent des objets dans la machine.
- Conservez les films plastiques et les emballages hors de portée des enfants. Risque d'étouffement.
- Ne pas plonger la machine à expresso, le cordon d'alimentation et la fiche d'alimentation dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Risque d'électrocution ! Ne pas utiliser la machine à expresso à proximité de sources d'humidité, par ex. d'un évier.
- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endom-

magé, il doit être remplacé par le fabricant ou son SAV pour éviter tout risque.

- La machine à expresso ne doit pas être reliée à une minuterie, à un interrupteur crépusculaire ou à un autre système de télécommande.
- Une utilisation incorrecte de l'appareil peut notamment provoquer des brûlures.

Utilisation conforme à l'usage prévu

- La machine à expresso est exclusivement conçue pour préparer du café / expresso et faire mousser du lait avec de la vapeur d'eau, pour les quantités habituellement consommées dans un cadre domestique.
- Versez uniquement de l'eau potable plate et froide dans le réservoir d'eau.
- La machine à expresso est exclusivement conçue pour un usage domestique, pour les quantités habituellement consommées dans ce cadre. La machine à expresso n'est pas adaptée à une utilisation à des fins commerciales ou une utilisation comparable à un usage domestique dans des cuisines réservées aux collaborateurs dans des commerces, des bureaux ou d'autres secteurs professionnels, dans des établissements agricoles, par des clients dans des hôtels, motels ou autres établissements résidentiels ou dans

des pensions servant des petits déjeuners.

- Utilisez la machine à expresso uniquement avec les accessoires d'origine vendus avec l'appareil.

Risque électrique

- N'utilisez pas l'appareil lorsque vous avez les mains mouillées.
- N'utilisez pas la machine en plein air.
- Branchez la machine sur une prise de courant avec terre installée de façon réglementaire, dont la tension est conforme aux « Données techniques ».
- Assurez-vous que la prise de courant soit facilement accessible afin de pouvoir débrancher rapidement la fiche d'alimentation en cas de besoin.
- Ne faites pas fonctionner la machine sans surveillance.
- La machine à expresso est conçue pour contenir de l'eau, mais elle ne doit en aucun cas être plongée dans l'eau. Les éléments électriques ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau.
- Installez la machine à expresso de façon à ce qu'aucun liquide ne puisse déborder et couler sur le connecteur de l'appareil.
- N'utilisez pas la machine :
 - si la machine ou certains de ses composants sont endommagés,
 - si le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation est endommagé,
 - après une chute de la machine.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant chaque utilisation. Assurez-vous que le câble ne

risque pas d'être endommagé par des bords tranchants ou des objets chauds.

- Débranchez la fiche de la prise de courant :
 - lorsque vous n'utilisez pas la machine,
 - après chaque utilisation,
 - avant de nettoyer ou de ranger la machine,
 - si une panne se produit manifestement pendant l'utilisation de l'appareil,
 - en cas d'orage.
 - Pour débrancher la machine à expresso, servez-vous toujours de la fiche d'alimentation sans tirer sur le cordon d'alimentation.
- Ne réalisez aucune modification sur l'appareil ou sur le cordon d'alimentation. Les réparations doivent être effectuées par un professionnel qualifié, car une réparation non réglementaire de l'appareil peut entraîner des risques pour l'utilisateur. Respectez également les modalités de garantie ci-jointes.
- N'utilisez pas de rallonge.

Risques de brûlures

- Avant d'allumer la machine à expresso, tournez le bouton de régulation de vapeur complètement vers la droite, sur la position « 0 ». Dans le cas contraire, de l'eau chaude ou de la vapeur chaude pourrait s'échapper accidentellement de la buse.
- Utilisez uniquement la poignée noire en plastique pour faire pivoter la buse vapeur. Il est conseillé de ne jamais toucher la buse vapeur pendant la préparation de la mousse de lait.

- Utilisez la buse vapeur avec prudence, ne dirigez jamais la buse vapeur vers des parties du corps humain.
- Pendant le fonctionnement de la machine à expresso, ne touchez pas le bec verseur et évitez de mettre la main sous le bec verseur.
- Avant de nettoyer la machine à expresso, celle-ci doit être éteinte et complètement refroidie.
- Ne détachez pas le porte-filtre lorsque la machine fonctionne : risque de projections d'eau chaude. Poussez la poignée du porte-filtre à fond jusqu'à la butée. Elle doit former un angle de 90° par rapport à l'avant de la machine.
- Laissez refroidir complètement le porte-filtre avant de changer le filtre.
- Attention ! De la vapeur chaude peut s'échapper même lorsque la machine à expresso est déjà éteinte.
- Ne versez pas trop de café moulu dans le filtre car vous risquez de ne pas pouvoir fixer correctement le porte-filtre. De la vapeur chaude pourrait alors s'échapper par les côtés.

Remarques - Risques de dommages matériels

- Ne versez jamais de l'eau chaude ou de l'eau gazeuse dans le réservoir d'eau.
- Ne faites jamais fonctionner la machine lorsque le réservoir d'eau est vide, la pompe risque d'être endommagée.
- Le filtre est uniquement conçu pour contenir du café moulu. Attention

au repère MAX. Ne versez pas trop de café moulu dans le filtre !

- Protégez la machine contre le gel : lorsque la température est inférieure à 0 °C, l'eau contenue dans la machine peut geler et le système chauffant peut être endommagé.
- Installez la machine sur un plan de travail stable et lisse, sec, facile à nettoyer, résistant à la chaleur et facilement accessible. N'installez pas la machine au bord du plan de travail.
- N'installez pas la machine directement contre un mur ou sous un meuble de cuisine suspendu etc. afin de permettre une bonne évacuation de la chaleur. La vapeur ou l'eau qui s'échappe de la machine risque d'endommager les meubles.
- N'installez jamais la machine à expresso sur ou à proximité des surfaces chaudes (par ex. plaques de cuisson etc.).
- Le cordon d'alimentation ne doit jamais être en contact avec des éléments chauds.
- N'exposez jamais la machine à expresso à des températures élevées (chauffage etc.) ou aux intempéries (pluie etc.).
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur et ne plongez jamais la machine à expresso dans l'eau pour la nettoyer. La machine à expresso risque d'être endommagée.
- N'utilisez pas les barres métalliques du dessus de la machine à expresso comme poignées pour le transport. Elles ne sont pas conçues pour cela.
- N'utilisez plus la machine à expresso lorsque des éléments en plastique sont fissurés, cassés ou défor-

més. Les éléments endommagés doivent être remplacés par des pièces de rechange d'origine adaptées.

Symboles utilisés dans la notice



Ce symbole, associé au mot-clé **AVERTISSEMENT**, indique des risques de blessures.



Ce symbole, associé au mot-clé **REMARQUE**, indique des risques de dommages matériels. Il est aussi employé pour indiquer des informations complémentaires utiles pour l'utilisateur.



Les produits identifiés par ce symbole satisfont à toutes les réglementations applicables de l'Espace économique européen.



Pour contact alimentaire.

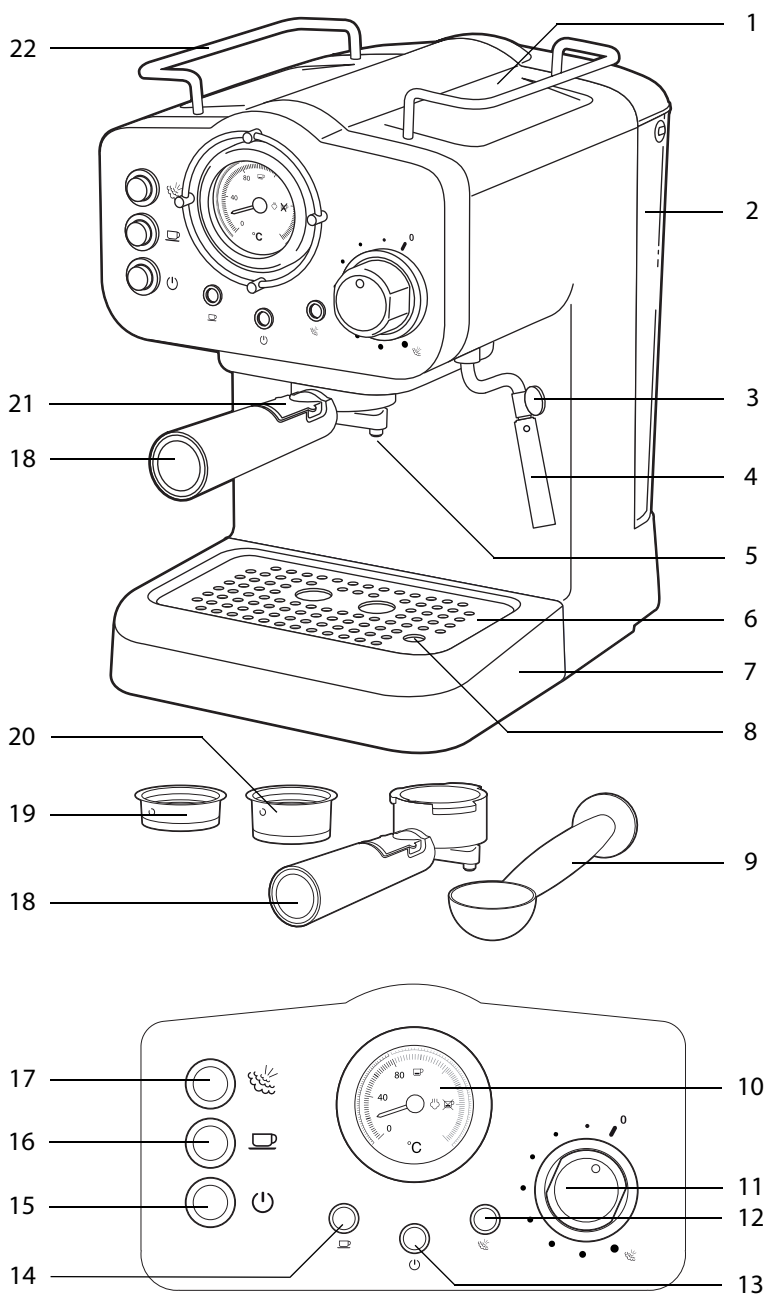


Ce symbole indique que l'emballage doit être recyclé.



Déclaration de conformité (voir le chapitre « Déclaration de conformité ») : Les produits caractérisés par ce symbole répondent à toutes les dispositions applicables de l' Espace économique européen.

Vue détaillée



Vue détaillée

- 1** Surface de rangement pour les tasses
- 2** Réservoir d'eau
- 3** Poignée
- 4** Buse vapeur
- 5** Bec verseur
- 6** Grille égouttoir
- 7** Bac de récupération
- 8** Indicateur de nettoyage
- 9** Cuillère à café (avec tampon)
- 10** Indicateur de température
- 11** Bouton de réglage pour la vapeur
- 12** Voyant de contrôle pression de vapeur (jaune)
- 13** Voyant de fonctionnement (rouge)
- 14** Voyant de contrôle température de filtration expresso (vert)
- 15** Touche marche / arrêt
- 16** Touche expresso
- 17** Touche vapeur
- 18** Porte-filtre
- 19** Petit filtre
- 20** Grand filtre
- 21** Dispositif de blocage du filtre
- 22** Barres métalliques (ne sert pas de poignée !)

Mise en service

Vérification de la machine à expresso et du contenu de l'emballage

- 1. Retirez la machine à expresso de l'emballage.
- 2. Vérifiez si tous les éléments sont présents (voir « Vue détaillée »).
- 3. Vérifiez si la machine à expresso et les différents éléments sont intacts. N'utilisez pas la machine à expresso en cas de dommages apparents. Contactez le fabricant en utilisant l'adresse du SAV qui figure sur la carte de garantie.

Nettoyage avant la première utilisation

1. Retirez l'emballage et tous les films plastiques.
2. Avant la première utilisation, nettoyez tous les éléments de la machine à expresso, voir la partie « Nettoyage ».
3. Faites fonctionner la machine à expresso avec 2 à 3 tasses d'eau environ (voir « Préparer la machine à expresso »).

La machine est prête à être utilisée.

Utilisation

Préparer la machine à expresso (première mise en service)

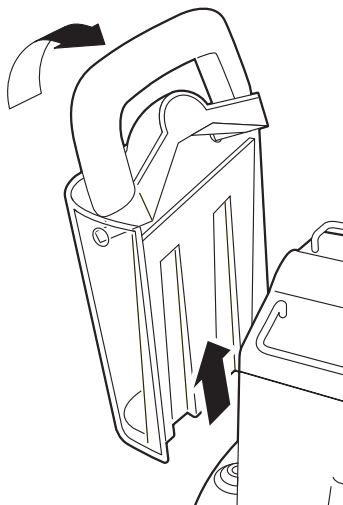
Avant la première mise en service et après une période prolongée de non utilisation de la machine à expresso, faites fonctionner la machine avec 2 à 3 tasses d'eau environ.

Cette opération permet de nettoyer le circuit d'eau et de préchauffer tous les éléments.



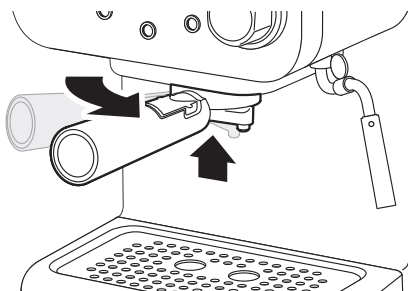
Pendant la première utilisation, la pompe peut parfois être un peu bruyante. C'est tout à fait normal. Après 20 secondes environ, le circuit est rempli d'eau et les bruits diminuent.

1. Assurez-vous que la machine à expresso est éteinte et débranchez la fiche d'alimentation si nécessaire.



2. Basculez la poignée du réservoir d'eau 2 vers le haut et tirez le réservoir d'eau vers le haut pour l'extraire de la machine. Versez de l'eau plate froide dans le réservoir. Respectez le repère de remplissage maximum MAX.
3. Remettez en place le réservoir d'eau et basculez la poignée vers le bas. Vérifiez que le réservoir est correctement positionné.
4. Insérez le petit filtre **19** ou le grand filtre **20** dans le porte-filtre **18**, voir page 30.

Ne mettez pas de café moulu dans le filtre pour la première mise en service.



5. Insérez le porte-filtre par le bas dans la machine à espresso : La poignée doit être dirigée vers la gauche.
6. Poussez la poignée vers la droite jusqu'à la butée. Le porte-filtre doit être correctement positionné dans le dispositif de fixation de la machine et la poignée doit former un angle de 90° par rapport à l'avant de la machine.
7. Placez une grande tasse au milieu sous le bec verseur **5** du porte-filtre.
8. Tournez le bouton de régulation de vapeur **11** complètement vers la droite sur la position « 0 », la buse vapeur est fermée.
9. Branchez la fiche d'alimentation sur une prise de courant et appuyez sur la touche marche / arrêt **15**.
Le voyant de fonctionnement **13** s'allume en rouge.
10. Appuyez ensuite immédiatement sur la touche espresso **16**.
Le circuit de chauffage / de la pompe se remplit maintenant avec de l'eau.
Dès que la pompe a aspiré suffisamment d'eau, l'eau chaude coule dans la tasse.

11. Appuyez sur la touche espresso  pour arrêter l'écoulement de l'eau.
12. Attendez jusqu'à ce que le voyant de contrôle de la température de filtration pour l'espresso **14** s'allume en vert.



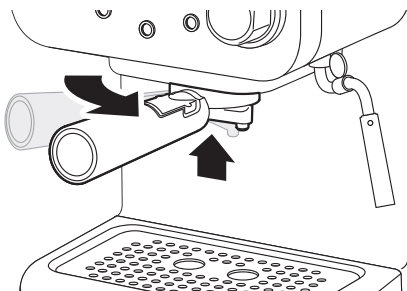
L'indicateur de température **10** vous permet de contrôler facilement l'évolution de la température. Vous pouvez préparer un espresso dès que l'indicateur entre dans la zone rouge. Il est toutefois essentiel que le voyant s'allume.

13. Appuyez à nouveau sur la touche espresso  et faites couler de l'eau chaude pendant 60 secondes environ pour rincer la machine à espresso.
14. Lorsque la tasse est presque pleine, appuyez à nouveau sur la touche espresso  pour interrompre l'écoulement de l'eau.
15. Répétez ensuite l'opération de rinçage pendant 60 secondes environ.
 - Si le voyant vert s'éteint pendant cette opération, le système est en train de chauffer.
 - Lorsque le voyant vert s'allume à nouveau, la température de base pour préparer de l'espresso a été atteinte.

Préchauffage avant l'utilisation

Afin d'obtenir un expresso bien chaud et de qualité optimale, il est conseillé de préchauffer la machine avant chaque utilisation. Conditions :

- Le réservoir d'eau est suffisamment rempli (au quart de sa capacité).
 - La fiche d'alimentation est branchée.
1. Placez le petit filtre **19** ou le grand filtre **20** dans le porte-filtre **18**. Ne mettez pas encore de café moulu dans le filtre.



2. Insérez le porte-filtre par le bas dans la machine à expresso : La poignée doit être dirigée vers la gauche.
3. Poussez la poignée vers la droite jusqu'à la butée. Le porte-filtre doit être correctement positionné dans le support de la machine et la poignée doit former un angle de 90° par rapport à l'avant de la machine.
4. Placez une grande tasse sous le bec verseur **5** du porte-filtre.
5. Tournez le bouton de régulation de vapeur **11** complètement vers la droite („0“) pour fermer la buse vapeur.

6. Appuyez sur la touche marche / arrêt **15**. Le voyant de fonctionnement **13** s'allume en rouge.
7. Attendez jusqu'à ce que le voyant de la température de filtration pour l'expresso **14** s'allume en vert.
8. Appuyez sur la touche expresso  et faites couler de l'eau chaude dans une grande tasse. Avant que la tasse ne soit remplie, appuyez à nouveau sur la touche expresso  pour interrompre l'opération.
9. Videz la tasse préchauffée.



Pour préchauffer d'autres tasses, vous pouvez les placer sur la surface de rangement **1** sur le dessus de la machine. Elles seront préchauffées et maintenues au chaud sous l'effet de la chaleur émise par la machine pendant le fonctionnement.

Le préchauffage est terminé et vous pouvez commencer à préparer de l'expresso ou du cappuccino.

Préparer de l'expresso

Pour obtenir un bon expresso, la variété et la mouture du café sont certes importantes, mais le tassage du café dans le filtre est déterminant. Vérifiez en outre que le filtre est propre et qu'il ne contient pas de résidus de poudre de café.



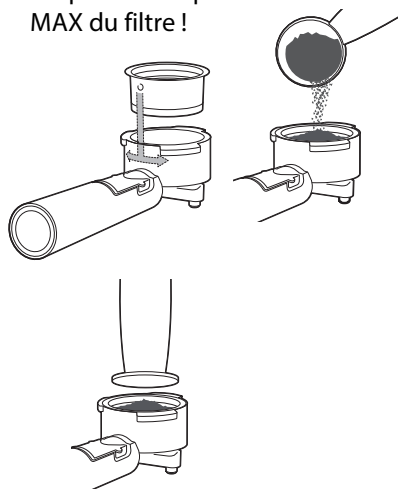
AVERTISSEMENT

Risque de brûlure !

- Si vous retirez le porte-filtre pendant la préparation du café, des gouttes d'eau chaude et de la vapeur d'eau s'échappent de la machine. Risque de brûlure. Après la préparation du café, attendez pendant **10** secondes environ avant d'enlever le porte-filtre.

1. Basculez la poignée du réservoir d'eau **2** vers le haut et tirez le réservoir d'eau vers le haut pour l'extraire de la machine.
2. Versez de l'eau plate froide dans le réservoir. Respectez le repère de remplissage maximum MAX.
3. Remettez en place le réservoir d'eau et basculez la poignée vers le bas.
Vérifiez que le réservoir est correctement positionné. Il est conseillé de préchauffer la machine à expresso avant de l'utiliser.
Si vous le souhaitez, procédez conformément aux instructions de la partie « Préchauffage avant l'utilisation ».

Respecter le repère
MAX du filtre !



4. Placez le petit ou le grand filtre dans le porte-filtre :
 - Pour préparer **un expresso**, utilisez le petit filtre **19**.
 - Pour préparer **deux expressos** ou un double expresso, utilisez le grand filtre **20**.

En raison de la conception du porte-filtre, le filtre ne peut être inséré que d'une seule façon.

Petit filtre de percolation **19** : Inclinez le filtre et insérez son bec arrière dans l'encoche du porte-filtre, puis laissez le bec avant du filtre de percolation glisser dans la rainure du porte-filtre.

Tournez ensuite le filtre de 90° vers la droite ou vers la gauche.

5. Avec la cuillère à café **9**, remplissez le filtre jusqu'au repère MAX avec du café moulu pour expresso.

6. Tassez le café moulu à l'aide du tasseur qui se trouve à l'extrémité de la cuillère à café.
 - Si nécessaire, ajoutez plus de café moulu de façon à remplir le filtre jusqu'au repère MAX.
 - Tassez de nouveau le café moulu avec le tasseur.



Le tassage du café moulu est une opération essentielle pour préparer un expresso.

- Si le café moulu est trop tassé, l'expresso s'écoulera lentement et vous obtiendrez plus de mousse.
- Si le café moulu n'est pas trop tassé, l'expresso s'écoulera plus rapidement et vous obtiendrez moins de mousse.

7. Insérez le porte-filtre par le bas dans la machine à expresso : La poignée doit être dirigée vers la gauche.
8. Poussez la poignée vers la droite jusqu'à la butée. Le porte-filtre doit être correctement positionné dans le support de la machine et la poignée doit former un angle de 90° par rapport à l'avant de la machine.
9. Placez une ou deux tasse(s) préchauffée(s) sous le bec verseur **5**.



Appuyez sur le bouton ON/OFF  **15** si le préchauffage n'a pas été effectué. La lampe de fonctionnement **13** est rouge.

10. Attendez jusqu'à ce que le voyant de la température de filtration **14** s'allume en vert.

11. Appuyez sur la touche expresso  **16**.

L'expresso s'écoule dans la tasse.

12. Appuyez de nouveau sur la touche expresso  lorsque la tasse ou les tasses sont remplies avec la quantité souhaitée d'expresso (env. 20 ml).

L'expresso est prêt à être consommé.

Après la préparation d'un expresso (vider le filtre)



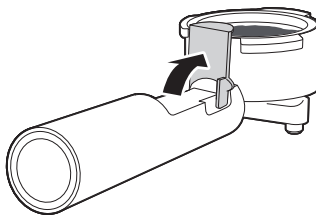
AVERTISSEMENT

Risque de brûlure !

- Les éléments métalliques du porte-filtre et le filtre utilisé deviennent chauds lorsque la machine à expresso fonctionne. Après la dernière utilisation, attendez au moins 10 secondes avant de vider le filtre.

Après la préparation de l'expresso, videz le café moulu contenu dans le filtre.

1. Détachez le porte-filtre **18** de la machine en le poussant vers la gauche jusqu'à la butée.



2. Basculez le dispositif de blocage du filtre **21** vers le haut de façon à ce que le filtre utilisé ne puisse pas tomber du porte-filtre.
3. Videz le filtre à expresso en retournant le porte-filtre avec le filtre bloqué tout en appuyant le pouce contre le dispositif de blocage du filtre.
4. Tapez sur le porte-filtre pour vider le filtre, vous pouvez jeter le café moulu avec les déchets bio.

Préparer un cappuccino / Faire mousser du lait



AVERTISSEMENT

Risque de brûlure !

- Des gouttes de lait chaud peuvent être projetées pendant la préparation de la mousse de lait. Actionnez le bouton de régulation de vapeur lentement et agissez avec prudence.
- Assurez-vous que la poignée de la buse vapeur est correctement positionnée.

Un cappuccino classique est préparé en faisant couler un expresso (env. 20 ml) dans une tasse de 150 ml, qui est ensuite remplie avec du lait chaud moussé.

1. Pour faire mousser du lait, préparez un récipient assez grand et versez-y env. 100 ml de lait froid. Utilisez de préférence un récipient en acier inoxydable.

Voir à ce sujet la partie « Conseils pour faire mousser du lait ».

2. Préparez un expresso dans une tasse plus grande (env. 150 ml) (voir la partie « Préparer un expresso »).
Vous pouvez ensuite mettre l'expresso de côté.
3. Tournez le bouton de régulation de vapeur **11** complètement vers la droite sur la position « 0 », afin de fermer la buse vapeur.
4. Faites pivoter la buse vapeur **4** vers le côté. Pour cela, utilisez uniquement la poignée **3**.
5. Appuyez sur la touche vapeur  **17**.
6. Attendez jusqu'à ce que le voyant de contrôle de la pression de vapeur **12** s'allume en jaune.



L'indicateur de température **10** vous permet de contrôler facilement l'évolution de la pression de vapeur. Il est toutefois déterminant que le voyant de contrôle s'allume.

7. Tenez d'abord un **récipient vide** sous la buse vapeur. Tournez lentement le bouton de régulation de vapeur vers la gauche (dans le sens contraire des aiguilles d'une montre). De l'eau de condensation et des gouttelettes sortent de la buse. Cette opération sert à nettoyer la buse et le circuit d'eau à l'intérieur de la machine.
8. Attendez pendant 15 secondes environ et fermez ensuite le bouton de régulation de vapeur en le tournant („0“) vers la droite jusqu'à ce que la buse ne laisse plus échapper de vapeur.

Mettez de côté le récipient que vous venez d'utiliser.

9. Saisissez le récipient contenant le lait froid et plongez l'extrémité de la buse vapeur dans le lait. Inclinez légèrement le récipient.
10. Tournez lentement le bouton de régulation de vapeur vers la gauche.
11. Effectuez de légers mouvements de haut en bas avec le récipient, la buse vapeur doit sans cesse monter et descendre dans le lait. L'extrémité de la buse doit toutefois rester sous la surface du lait : à une profondeur suffisante pour éviter les projections, mais à une hauteur suffisante pour obtenir une mousse épaisse.



Si le voyant de température jaune s'éteint, cela signifie que la machine est en phase de chauffage. Vous pouvez continuer à utiliser la buse vapeur aussi longtemps qu'elle produit de la vapeur. Fermez ensuite le bouton de régulation de vapeur et attendez un moment jusqu'à ce que le voyant de température s'allume à nouveau. Vous pouvez ensuite continuer à faire mousser le lait.

12. Lorsque vous avez obtenu une quantité suffisante de mousse de lait, mettez le récipient de côté pendant un court moment et placez la tasse haute vide sous la buse vapeur.

13. Ouvrez de nouveau le bouton de régulation de vapeur pour obtenir de la vapeur pendant quelques secondes et nettoyez rapidement le dispositif.

14. Fermez le régulateur de vapeur en le remettant sur « 0 ».

15. Appuyez sur le bouton « vapeur »  **17** pour l'arrêter.

16. Faites à nouveau pivoter la buse vapeur **4** vers l'arrière. Pour cela, utilisez uniquement la poignée de la buse vapeur **3**.

17. Versez doucement la mousse de lait dans la tasse contenant l'espresso que vous venez de préparer.
Vous pouvez sucrer le cappuccino ou bien le saupoudrer de cacao en poudre.

18. Nettoyez la machine à espresso après une courte phase de refroidissement, afin d'éviter que le marc de café et les résidus de lait séchent (voir la partie « Nettoyage »).

Attention : Les éléments métalliques restent chauds plus longtemps.

Après utilisation de la machine à espresso

Après l'utilisation de la fonction vapeur, laissez refroidir la machine à espresso pendant 5 minutes avant de préparer un autre espresso.

Il est conseillé de préparer d'abord l'espresso puis la mousse de lait.

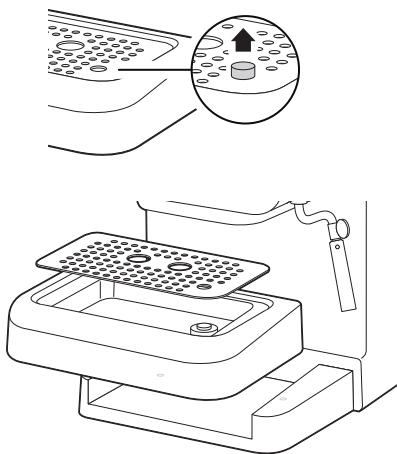
Vous pouvez accélérer la phase de refroidissement :

1. Appuyez sur le bouton « vapeur »  **17** pour l'arrêter (s'il avait été enclenché).
2. Placez une tasse vide sous la buse vapeur **4**.
3. Ouvrez un peu le bouton de régulation de vapeur **11**.
4. Faites couler la vapeur et l'eau dans la tasse jusqu'à ce que le voyant lumineux jaune pour la préparation de vapeur **12** s'éteigne.
5. Refermez le régulateur de vapeur **11**.
6. Faites de nouveau pivoter la buse vapeur vers l'arrière. Pour cela, utilisez uniquement la poignée de la buse vapeur **3**.

Dès que le voyant de la température de filtration **14** devient vert, vous pouvez commencer à préparer un expresso.

Vider le bac de récupération

Le bac de récupération **7** est équipé d'un indicateur de nettoyage **8**.



Le bac de récupération doit être démonté et vidé au plus tard lorsque l'indicateur de nettoyage est visible.

Éteindre la machine à expresso

- Appuyez sur la touche marche / arrêt  **15**.
Le voyant de fonctionnement rouge **14** s'éteint.



Si aucune touche n'est activée, la machine s'éteint automatiquement au bout de 29 minutes environ.

Conseils pour faire mousser du lait

- En principe, vous pouvez faire mousser n'importe quel lait (également du lait de soja ou du lait de riz). Le résultat est toutefois meilleur avec certains types de lait.
- Le lait écrémé n'attache pas aussi facilement que le lait entier, la teneur en matière grasse ne doit toutefois pas être trop faible. Nous conseillons donc un lait avec une teneur en matière grasse de 1,5 à 3,5 %.
- Un lait très froid mousse plus facilement. Température conseillée : env. 7 °C.
- Ne faites pas mousser le lait une deuxième fois (risque que le lait attache).
- Laissez reposer la mousse de lait pendant 30 secondes environ avant de verser la mousse sur l'expresso. Pendant ce temps, les grosses bulles éclatent et le lait encore liquide retombe au fond du réci-

piet. La mousse devient encore plus fine.

Nettoyage



AVERTISSEMENT

Risque de brûlures !

- La machine devient chaude quand elle fonctionne. Vous pourriez vous brûler. Les éléments en métal restent chauds plus longtemps. Laissez refroidir complètement la machine avant de la nettoyer.



REMARQUE

Risque de court-circuit / Risques de dommages matériels !

- Un court-circuit peut se produire si de l'eau pénètre dans la machine. Ne plongez jamais la machine dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Assurez-vous qu'aucun liquide ne pénètre dans la machine.
- Une utilisation incorrecte de la machine à expresso peut provoquer des dommages matériels. N'utilisez pas de détergents agressifs, d'objets coupants ou métalliques (couteaux, spatules rigides etc.) qui pourraient endommager les surfaces de la machine à expresso.

1. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
2. Laissez refroidir la machine à expresso.

Nettoyer le filtre

- Videz le filtre **19/20** après chaque utilisation et rincez-le soigneusement avec de l'eau avant de le remplir à nouveau.

Nettoyage quotidien

1. Nettoyez soigneusement les filtres et le porte-filtre **18** avec de l'eau additionnée de produit vaisselle et rincer ensuite tous les éléments à l'eau claire.
2. Si le filtre est bouché, utilisez une petite brosse pour le nettoyer.
3. Videz le bac de récupération **7**, rincez-le et laissez-le sécher.

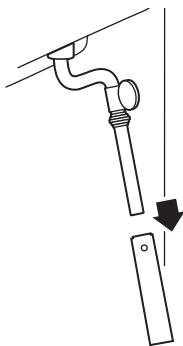
Nettoyage de la buse vapeur



AVERTISSEMENT

Risque de brûlures !

- Le tube métallique de la buse vapeur devient chaud lorsque la machine fonctionne. Vous pourriez vous brûler. Laissez refroidir la buse vapeur avant de la nettoyer.



1. Démontez avec précaution le tube métallique en le faisant tourner et en le tirant vers le bas.
2. Nettoyez le tube avec de l'eau additionnée de produit vaisselle et rincez-le ensuite à l'eau claire.
3. Séchez soigneusement le tube.
4. Nettoyez la poignée **3** et la buse avec un chiffon doux.
5. Remettez le tube en place.

Nettoyage de l'extérieur de la machine

1. Nettoyez régulièrement le réservoir d'eau **2** avec un chiffon ou une éponge et un peu d'eau additionnée de produit vaisselle.
2. Nettoyez la grille égouttoir **6** et le bac de récupération **7** dans de l'eau additionnée de produit vaisselle.
3. Nettoyez l'extérieur de la machine avec un chiffon doux légèrement humide.

Détartrer la machine à expresso

Des dépôts calcaires se formeront plus rapidement si vous utilisez une eau dure très calcaire que si vous utilisez une eau peu calcaire. Ces dépôts calcaires doivent être éliminés régulièrement.

- Utilisez un détartrant spécial du commerce pour machines à café.
- Respectez les instructions figurant sur l'emballage du détartrant.

Rangement

1. Nettoyez soigneusement la machine à expresso avant de la ranger pour une durée prolongée.
2. Videz et séchez le réservoir d'eau et le bac de récupération.
3. Rangez la machine à expresso dans un endroit sec, à l'abri du gel et de la poussière.

Pannes et solutions

Panne	Causes possibles et solutions
La machine à expresso ne fonctionne pas.	Pas de courant électrique. - Branchez la fiche d'alimentation dans une prise de courant sous tension.
Le voyant de contrôle 14 (vert) ne s'allume pas.	La touche vapeur 17 est enfoncée. - Appuyez sur le bouton « vapeur » pour arrêter la préparation de vapeur.
Pas de vapeur, le café ne s'écoule pas.	Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir d'eau, la pompe ne peut pas aspirer l'eau. - Vérifiez si le réservoir d'eau est rempli et correctement positionné.
Pas de vapeur.	La buse vapeur est bouchée. - Utilisez un cure-dent pour enlever d'éventuels dépôts calcaires dans les orifices de la buse vapeur.
Fuites d'eau au niveau du porte-filtre.	Il y a trop de café moulu dans le filtre, le porte-filtre n'est pas fixé correctement. Il y a des résidus de café sur le joint du dispositif de fixation du porte-filtre. - Démontez le porte-filtre, nettoyez le dispositif de fixation avec une petite éponge, contrôlez la quantité de café. Le filtre, le disque perforé ou le bec verseur est bouché. - Démontez le porte-filtre avec précaution car une pression résiduelle éventuelle peut provoquer des projections d'eau. Nettoyez tous les éléments.
L'expresso n'est pas assez fort et n'est pas suffisamment chaud.	La mouture du café est trop grossière. - Utilisez une mouture plus fine.

L'expresso s'écoule trop lentement ou ne coule pas du tout.	Les trous du dispositif de fixation du porte-filtre sont bouchés. - Faites fonctionner la machine à expresso avec de l'eau sans mettre en place le porte-filtre. Si l'eau continue à s'écouler irrégulièrement, détartez la machine à expresso. Le filtre est bouché. - Démontez le porte-filtre avec précaution car une pression résiduelle éventuelle peut provoquer des projections d'eau. Nettoyez le filtre. La mouture du café est trop fine. - Utilisez une mouture plus grossière. Le café moulu est trop tassé. - Appuyez moins fort lorsque vous tassez le café dans le filtre. La machine est entartrée. - Détartez la machine.
Avec une durée d'utilisation croissante, la couche de mousse devient de plus en plus petite.	Les ouvertures des filtres de percolation sont partiellement obstruées. - Procédez alors selon les instructions de la section "Préparation de la machine à expresso (première mise en service)".

Données techniques

Modèle :	GT-EM-01
Alimentation en courant :	230 V~, 50 Hz
Puissance :	1100 W
Capacité du réservoir d'eau :	env. 1,2 litre
Dimensions :	200 x 285 x 315 mm
Extinction automatique :	après env. 29 minutes

Des modifications techniques et du design sont possibles, nos produits étant en permanence développés et améliorés.

Cette notice d'utilisation peut être téléchargée en format PDF sur notre site Internet **www.gt-support.de**.

Déclaration de conformité

Ce produit est certifié conforme aux normes prévues par la loi.

Vous trouverez la déclaration de conformité intégrale sur Internet à l'adresse

www.gt-support.de.

Recyclage



Il n'est pas autorisé de jeter les appareils usés avec déchets ménagers.

Conformément à la directive 2012/19/EU, l'appareil doit être éliminé de manière réglementaire à la fin du cycle de vie. Les matières premières dont l'appareil est composé sont recyclées afin de ménager l'environnement.

Déposez l'appareil usagé à un point de collecte de déchets électriques ou à un point de recyclage. Les matériaux d'emballage doivent également être éliminés de manière conforme, triez-les avant de les déposer dans les conteneurs spécialement prévus à cet effet.

Adressez-vous à l'entreprise d'élimination de déchets locale ou à votre administration communale pour de plus amples renseignements.

Inhalt

Sicherheit	41
Symbole in dieser Anleitung	44
Teile und Bedienelemente	45
Inbetriebnahme	46
Espresso-Maschine und Lieferumfang prüfen	46
Grundreinigung vor dem ersten Gebrauch	47
Gebrauch	47
Espresso-Maschine vorbereiten (Erstinbetriebnahme)	47
Aufheizen vor dem Gebrauch	48
Espresso zubereiten	49
Nach der Espresso-Zubereitung (Brühsieb entleeren)	51
Cappuccino zubereiten / Milch aufschäumen	52
Nach dem Gebrauch	53
Abtropfschale entleeren	54
Espresso-Maschine ausschalten	54
Tipps zum Aufschäumen von Milch	54
Reinigen	54
Brühsieb reinigen	55
Tägliche Reinigung	55
Aufschäumer reinigen	55
Gehäuse reinigen	56
Espresso-Maschine entkalken	56
Aufbewahren	56
Störung und Abhilfe	57
Technische Daten	58
Konformitätserklärung	59
Entsorgen	59

Sicherheit

Anleitung lesen und aufbewahren



Lesen Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durch und bewahren Sie diese Betriebsanleitung auf, falls Sie später etwas nachlesen möchten. Wenn Sie die Maschine an jemand anderen weitergeben, geben Sie auch diese Betriebsanleitung mit.

Wichtige Anweisungen

- Bei fehlerhaftem Umgang mit der Espressomaschine kann es zu schweren Verbrennungen und Verbrühungen sowie Sachschäden kommen.
- Die Espresso-Maschine darf beim Gebrauch nicht in einem Schrank stehen.
- Diese Maschine kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des

sicheren Gebrauchs der Maschine unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- Das Gerät und sein Netzkabel sind von Kindern jünger als 8 Jahren fernzuhalten.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder dürfen nicht mit der Maschine spielen.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder keine Gegenstände in die Maschine hineinstecken.
- Halten Sie Folien und Verpackungsmaterial von Kindern fern. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Espresso-Maschine, Netzkabel und Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
Stromschlaggefahr! Benutzen Sie die Espresso-Maschine daher auch nicht in

der Nähe von Feuchtquellen wie z. B. einem Waschbecken.

- Wenn das Netzkabel dieser Maschine beschädigt wird, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder Kundenservice ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Die Espresso-Maschine darf nicht an eine Zeitschaltuhr, einen Dämmerungsschalter oder an ein sonstiges Fernwirsystem angeschlossen werden.
- Bei fehlerhaftem Umgang mit dem Gerät kann es u. a. zu Verbrennungen und Verbrühungen kommen.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Die Espresso-Maschine ist ausschließlich zur Zubereitung von haushaltsüblichen Mengen Kaffee/Espresso und zum Aufschäumen von Milch durch Wasserdampf konzipiert. Hierfür darf ausschließlich kaltes, stilles Trinkwasser ohne Kohlensäure in den Wassertank eingefüllt werden.
- Die Espresso-Maschine ist für die Verwendung im Privathaushalt und die dort üblicherweise anfallenden Mengen konzipiert. Für eine gewerbliche oder haushaltsähnliche

Benutzung in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen, in landwirtschaftlichen Anwesen, durch Kunden in Hotels, Motels oder anderen Wohneinrichtungen oder in Frühstückspensionen ist die Espresso-Maschine ungeeignet.

- Verwenden Sie die Espresso-Maschine ausschließlich mit dem mitgelieferten Originalzubehör.

Gefahr durch Elektrizität

- Bedienen Sie die Maschine nicht mit nassen Händen.
- Betreiben Sie die Maschine nicht im Freien.
- Schließen Sie die Maschine an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Spannung den „Technischen Daten“ entspricht.
- Achten Sie darauf, dass die Steckdose gut zugänglich ist, damit Sie im Bedarfsfall schnell den Netzstecker ziehen können.
- Betreiben Sie die Maschine nicht unbeaufsichtigt.
- Die Espresso-Maschine wird mit Wasser gefüllt, darf aber selbst nicht in Wasser getaucht werden. Es darf kein Wasser an die elektrischen Teile gelangen.
- Platzieren Sie die Espresso-Maschine so, dass keine Flüssigkeiten auf die Gerätesteckverbindung überlaufen können.
- Benutzen Sie die Maschine nicht:
 - wenn die Maschine selbst oder Teile beschädigt sind,
 - wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind,

- wenn die Maschine heruntergefallen ist.
- Wickeln Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch vollständig ab. Achten Sie dabei darauf, dass das Netzkabel nicht durch scharfe Kanten oder heiße Gegenstände beschädigt wird.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose:
 - wenn Sie die Maschine nicht benutzen,
 - nach jedem Gebrauch,
 - bevor Sie die Maschine reinigen oder wegstellen,
 - wenn während des Betriebs offensichtlich eine Störung auftritt,
 - bei Gewitter.
 Ziehen Sie dabei immer am Stecker, nicht am Kabel.
- Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät oder am Netzkabel vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt durchführen, da nicht fachgerecht reparierte Geräte den Benutzer gefährden. Beachten Sie auch die beiliegenden Garantiebedingungen.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.

Gefahr von Verbrennungen und Verbrühungen

- Drehen Sie vor jedem Einschalten der Espresso-Maschine den Dampfmengenregler ganz nach rechts auf „0“. Ansonsten könnte an dem Aufschäumer unabsichtlich heißes Wasser bzw. heißer Dampf austreten.
- Fassen Sie den Aufschäumer zum Ausklappen und Einklappen ausschließlich an dem schwarzen

Kunststoff-Griff an. Während des Aufschäumens und auch danach sollten Sie den Aufschäumer gar nicht anfassen.

- Benutzen Sie den Aufschäumer sehr vorsichtig und richten Sie ihn nie auf Körperteile.
- Berühren Sie den Kaffeeauslauf nicht während des Betriebs und fassen Sie nicht darunter.
- Reinigen Sie die Espresso-Maschine nur, wenn sie ausgeschaltet und abgekühlt ist.
- Lösen Sie den Siebträger nicht bei laufender Maschine: Es kann heißes Wasser herausspritzen. Der Siebträger muss vollständig bis zum Anschlag gedreht werden. Der Siebträgergriff befindet sich dann im Winkel von 90° zur Frontfläche.
- Lassen Sie den Siebträger vollständig abkühlen, bevor Sie das eingeseetzte Brührsieb wechseln.
- Beachten Sie, dass aus der Espresso-Maschine auch nach dem Abschalten heißer Dampf entweichen kann.
- Überfüllen Sie das Brührsieb nicht mit Kaffeepulver, der Siebträger lässt sich ansonsten nicht richtig montieren. Dadurch könnte heißer Dampf seitlich austreten.

Hinweis - Sachschäden

- Füllen Sie nie heißes oder kohlen-säurehaltiges Wasser in den Wassertank.
- Betreiben Sie die Maschine nie ohne Wasser, da sonst die Pumpe beschädigt wird.
- Füllen Sie nur Kaffeemehl in das Brührsieb. Beachten Sie dabei die MAX-Markierung. Nicht überfüllen!

- Schützen Sie die Maschine vor Frost: Bei Temperaturen unter 0 °C können Wasserreste gefrieren und die Heizung beschädigen.
- Stellen Sie die Maschine auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen, ausreichend stabilen und gut zu reinigenden Arbeitsfläche auf. Stellen Sie die Maschine nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.
- Vermeiden Sie einen Hitzestau, indem Sie die Maschine nicht direkt an eine Wand oder unter Hängeschränke o. Ä. stellen. Durch austretenden Dampf bzw. austretendes Wasser können Möbelstücke beschädigt werden.
- Stellen Sie die Espresso-Maschine nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (z. B. Herdplatten etc.).
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung.
- Setzen Sie die Espresso-Maschine niemals hoher Temperatur (Heizung etc.) oder Witterungseinflüssen (Regen etc.) aus.
- Tauchen Sie die Espresso-Maschine zum Reinigen niemals in Wasser und verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger. Die Espresso-Maschine kann sonst beschädigt werden.
- Verwenden Sie das Geländer auf der Espresso-Maschine nicht als Tragegriff. Dafür ist es nicht ausgelegt.
- Verwenden Sie die Maschine nicht mehr, wenn die Kunststoffbauteile der Espresso-Maschine Risse oder Sprünge haben oder sich verformt haben. Ersetzen Sie beschädigte

Bauteile nur durch passende Originalersatzteile.

Symbole in dieser Anleitung



Dieses Symbol in Verbindung mit dem Signalwort **WARNUNG** warnt vor Gefahren, bei denen Verletzungsgefahr besteht.



Dieses Symbol in Verbindung mit dem Signalwort **HINWEIS** warnt vor möglichen Sachschäden. Ansonsten weist es auf nützliche Zusatzinformationen hin.



Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.



Für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.

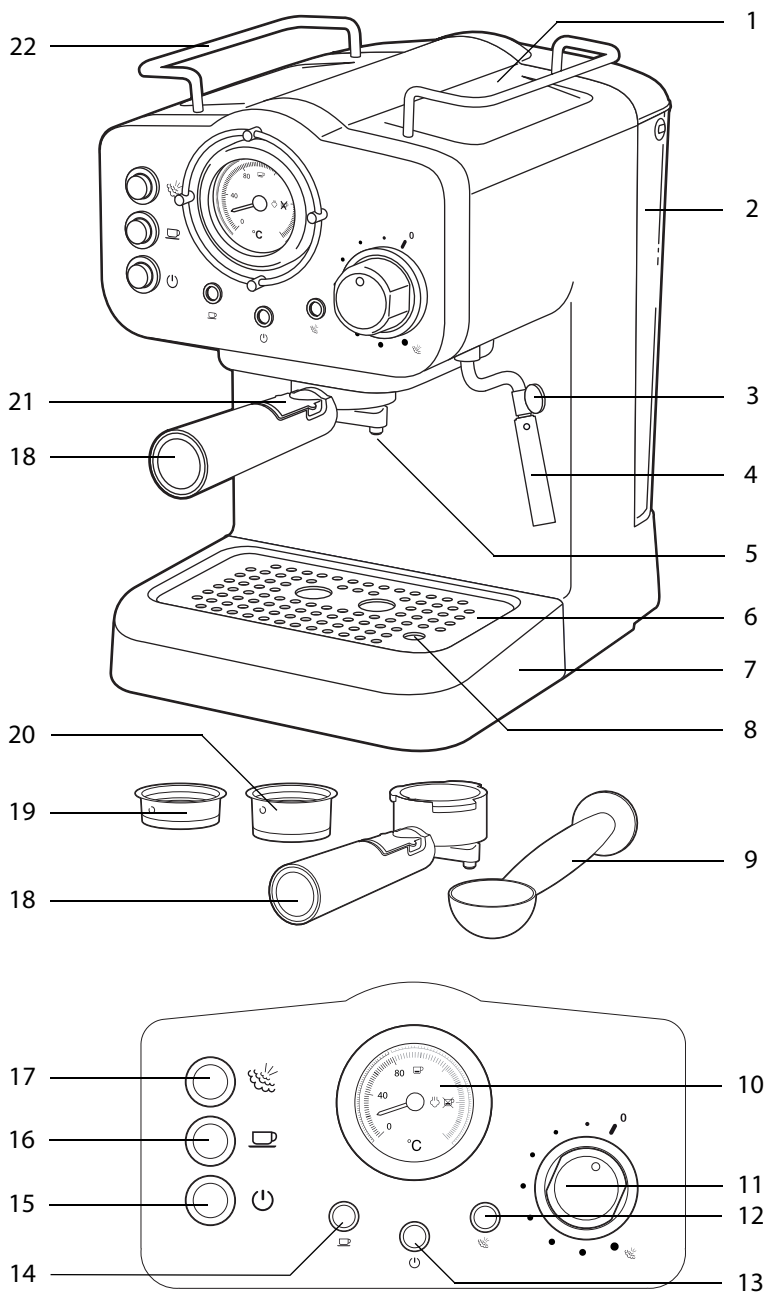


Dieses Symbol weist darauf hin, dass die Verpackung der Wiederverwertung zuzuführen ist.



Das Siegel „Geprüfte Sicherheit“ (GS-Zeichen) bestätigt, dass dieser Artikel den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes entspricht.

Teile und Bedienelemente



Teile und Bedienelemente

- 1 Abstellfläche für Tassen
- 2 Wassertank
- 3 Griff
- 4 Milchaufschäumer
- 5 Kaffeeauslauf
- 6 Abtropfgitter
- 7 Abtropfschale
- 8 Reinigungsanzeige
- 9 Kaffeelöffel (mit Tamper)
- 10 Temperatur-Indikator
- 11 Dampfmengenregler
- 12 Kontrollleuchte Dampfdruck (gelb)
- 13 Betriebsleuchte (rot)
- 14 Kontrollleuchte Espresso-Brühtemperatur (grün)
- 15 Ein-/Aus-Taste
- 16 Espresso-Taste
- 17 Dampf-Taste
- 18 Siebträger
- 19 kleines Brühsieb
- 20 großes Brühsieb
- 21 Siebblockierer
- 22 Geländer (kein Griff !)

Inbetriebnahme

Espresso-Maschine und Lieferumfang prüfen

1. Nehmen Sie die Espresso-Maschine aus der Verpackung.
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe „Teile und Bedienelemente“).
3. Kontrollieren Sie, ob die Espresso-Maschine oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie die Espresso-Maschine nicht. Wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Hersteller.

Grundreinigung vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Schutzfolien.
2. Reinigen Sie vor der erstmaligen Benutzung alle Teile der Espresso-Maschine, wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.
3. Lassen Sie den Inhalt von ca. 2-3 Tassen Wasser durch die Maschine laufen (siehe „Espresso-Maschine vorbereiten“).

Die Maschine ist einsatzbereit.

Gebrauch

Espresso-Maschine vorbereiten (Erstinbetriebnahme)

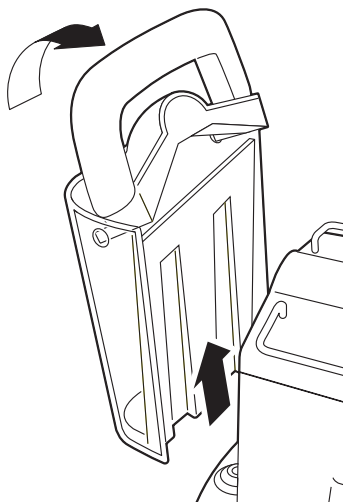
Lassen Sie vor der ersten Inbetriebnahme und nach längerem Stillstand der Espresso-Maschine den Inhalt von ca. 2-3 Tassen Wasser durch die Maschine laufen.

Damit wird der Wasserkreislauf gereinigt und alle Teile werden angeheizt.



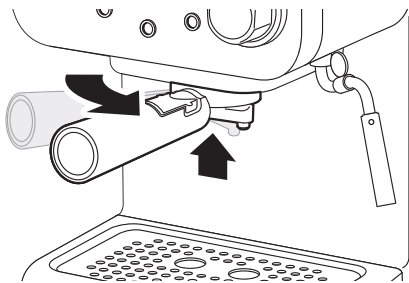
Bei der ersten Benutzung kann es sein, dass die Pumpe etwas lautere Geräusche macht. Das ist normal. Nach ca. 20 Sekunden hat sich das System mit Wasser gefüllt und die Geräusche werden leiser.

1. Stellen Sie sicher, dass die Espresso-Maschine ausgeschaltet ist und ziehen Sie ggf. den Netzstecker.



2. Klappen Sie den Verschlussbügel und Tragegriff des Wassertanks **2** nach oben und nehmen Sie den Wassertank nach oben ab. Füllen Sie frisches, kaltes und stilles Wasser in den Tank. Beachten Sie die maximale Füllhöhenmarkierung MAX.
3. Setzen Sie den Wassertank wieder ein und klappen Sie den Tragegriff nach unten. Achten Sie darauf, dass der Tank richtig sitzt.
4. Setzen Sie das kleine **19** oder große Brühsieb **20** in den Siebträger **18** ein, siehe Seite 50.

Füllen Sie für den ersten Durchlauf noch kein Espressopulver in das Brühsieb.



5. Setzen Sie den Siebträger von unten in die Espresso-Maschine ein: Der Hebel muss dabei schräg nach links weisen.
6. Schieben Sie den Hebel nach rechts bis zum Anschlag. Er muss fest in der Fassung sitzen und im Winkel von 90° nach vorne zeigen.
7. Stellen Sie eine große Tasse mittig unter den Kaffeeauslauf **5** des Siebträgers.
8. Drehen Sie den Dampfmengenregler **11** ganz nach rechts auf „0“, damit ist die Dampfdüse geschlossen.
9. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose und drücken Sie die Ein-/Aus-Taste **15**. Die Betriebsleuchte **13** leuchtet rot.
10. Drücken Sie danach sofort die Espresso-Taste **16**. Das Pumpen-/ Heizsystem füllt sich jetzt mit Wasser.
Sobald die Pumpe ausreichend Wasser angesaugt hat, läuft heißes Wasser in die Tasse.
11. Beenden Sie den Wasseraustritt, indem Sie die Espresso-Taste **16** drücken.
12. Warten Sie, bis die Kontrollleuchte für die Espresso-Brühtemperatur **14** grün leuchtet.



Das Aufheizen der Temperatur können Sie auch über den Temperatur-Indikator **10** gut verfolgen. Sobald sich die Anzeige im roten Bereich befindet, kann Espresso zubereitet werden. Entscheidend ist aber, dass die Leuchte angeht.

13. Drücken Sie erneut die Espresso-Taste **16** und lassen Sie zum Durchspülen der Espresso-Maschine für insgesamt ca. 60 Sekunden heißes Wasser durchlaufen.
14. Ist die eine Tasse nahezu voll, unterbrechen Sie den Wasseraustritt durch erneutes Drücken der Espresso-Taste **16**.
15. Setzen Sie danach das Durchspülen für insgesamt ca. 60 Sekunden fort.
 - Wenn die grüne Leuchte hierbei ausgeht, heizt das System auf.
 - Wenn die grüne Leuchte wieder leuchtet, ist die Ausgangstemperatur für die Espresso-Zubereitung erreicht.

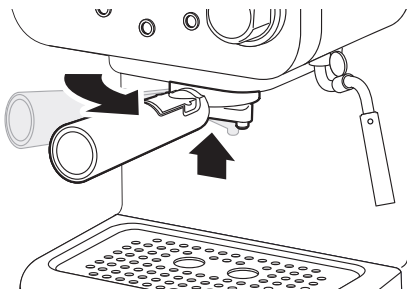
Aufheizen vor dem Gebrauch

Um einen möglichst guten und heißen Espresso zuzubereiten, ist es empfehlenswert, die Maschine vor jedem Gebrauch aufzuheizen.

Voraussetzung:

- Der Wassertank ist ausreichend gefüllt (ca. 1/4 voll).
- Der Netzstecker ist eingesteckt.

1. Setzen Sie das kleine **19** oder große Brühsieb **20** in den Siebträger **18** ein. Füllen Sie noch kein Espressopulver in das Brühsieb.



2. Setzen Sie den Siebträger von unten in die Espresso-Maschine ein: Der Hebel muss dabei schräg nach links weisen.
3. Schieben Sie den Hebel nach rechts bis zum Anschlag. Er muss fest in der Fassung sitzen und im Winkel von 90° nach vorne zeigen.
4. Stellen Sie eine große Tasse unter den Kaffeeauslauf **5** des Siebträgers.
5. Drehen Sie den Dampfmengenregler **11** ganz nach rechts auf „0“, damit die Dampfdüse geschlossen ist.
6. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste  **15**. Die Betriebsleuchte **13** leuchtet rot.
7. Warten Sie, bis die Leuchte für die Espresso-Brühtemperatur **14** grün leuchtet.
8. Drücken Sie die Espresso-Taste  und lassen Sie heißes Wasser in eine große Tasse laufen. Bevor die Tasse voll ist, drücken Sie erneut die Espresso-Taste , um den Vorgang zu stoppen.

9. Entleeren Sie die vorgewärmte Tasse.



Zum Anwärmen weiterer Tassen können Sie diese oben auf die Abstellfläche **1** stellen. Dort werden sie durch die Betriebswärme der Maschine vorgewärmt und warm gehalten.

Das Vorheizen ist abgeschlossen und Sie können mit der eigentlichen Espresso- oder Cappuccino-Zubereitung beginnen.

Espresso zubereiten

Für einen guten Espresso ist neben der Kaffeesorte und dem Mahlgrad des Espressopulvers auch der Anpressdruck im Brühsieb entscheidend. Stellen Sie außerdem immer sicher, dass das Espressosieb sauber ist und keine Pulverreste enthält.



WARNUNG

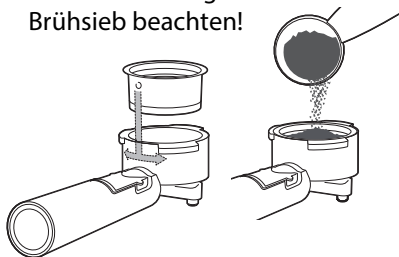
Verbrühungsgefahr!

– Wenn Sie den Siebträger während des Kaffeebezugs abnehmen, spritzen heiße Wassertropfen und Wasserdampf aus der Maschine heraus. Sie könnten sich verbrühen. Warten Sie nach der Zubereitung etwa 10 Sekunden, bevor Sie den Siebträger abnehmen.

1. Klappen Sie den Tragegriff des Wassertanks **2** nach oben und nehmen Sie den Wassertank nach oben ab.

2. Füllen Sie frisches, kaltes und stilles Wasser in den Wassertank. Beachten Sie die maximale Füllhöhenmarkierung MAX.
3. Setzen Sie den Wassertank wieder ein und klappen Sie den Tragegriff nach unten.
Achten Sie darauf, dass der Wassertank richtig einrastet.
Es empfiehlt sich die Espressomaschine vor dem Gebrauch vorzuheizen. Wenn Sie dies möchten, fahren Sie fort wie im Abschnitt „Aufheizen vor Gebrauch“ beschrieben.

MAX-Markierung im Brühsieb beachten!



4. Setzen Sie das kleine oder große Brühsieb in den Siebträger ein:
 - Um **einen Espresso** zuzubereiten, setzen Sie das kleine Brühsieb **19** ein.
 - Um **zwei Espresso** bzw. einen doppelten Espresso zuzubereiten, setzen Sie das große Brühsieb **20** ein.

Das Sieb kann nur in einer Stellung eingesetzt werden.

Beim kleinen Brühsieb **19**: Platzieren Sie es schräg mit der hinteren Nase in der Nut des Siebträgers und lassen Sie das Brühsieb dann mit der vorderen Nase durch die Aussparung des Siebträgers gleiten.

Drehen Sie danach das Sieb um 90° nach rechts oder links.

5. Füllen Sie mit dem Kaffeelöffel **9** das Sieb bis zur MAX-Markierung mit Esspressopulver.
6. Verdichten Sie das Esspressopulver mit Hilfe des Tampers am Kaffeelöffel.
 - Füllen Sie ggf. weiteres Esspressopulver nach, sodass das Brühsieb bis zur MAX-Markierung gefüllt ist.
 - Verdichten Sie das Esspressopulver erneut mit dem Tamper.



Das Verdichten des Esspressopulvers ist ein wesentlicher Vorgang bei der Esspresso-Zubereitung.

- Wird das Esspressopulver sehr stark verdichtet, läuft der Espresso langsam durch und es gibt mehr Crema.
- Wird das Esspressopulver nicht so stark verdichtet, läuft der Espresso schneller durch und es gibt weniger Crema.

7. Setzen Sie den Siebträger von unten in die Espresso-Maschine ein: Der Hebel muss dabei schräg nach links weisen.
8. Schieben Sie den Hebel nach rechts bis zum Anschlag. Er muss fest in der Fassung sitzen und im Winkel von 90° nach vorne zeigen.
9. Stellen Sie eine oder zwei vorgewärmte Tasse(n) unter den Kaffeeauslauf **5**.



Drücken Sie die Ein/Aus-Taste  **15**, falls nicht vorgeheizt wurde.
Die Betriebsleuchte **13** leuchtet rot.

10. Warten Sie, bis die Leuchte für die Espresso-Brühtemperatur **14** grün leuchtet.
11. Drücken Sie die Espresso-Taste  **16**.
Der Espresso läuft in die Tasse.
12. Drücken Sie erneut die Espresso-Taste , wenn die Tasse (n) bis zur gewünschten Menge gefüllt ist (ca. 20 ml).

Der Espresso ist fertig zubereitet.

Nach der Espresso-Zubereitung (Brühsieb entleeren)



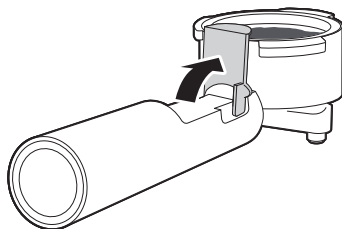
WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

- Die Metallteile des Siebträgers und das verwendete Brühsieb werden während des Gebrauchs heiß. Warten Sie nach dem letzten Gebrauch noch mindestens 10 Sekunden, bevor Sie das Brühsieb entleeren.

Entfernen Sie nach dem Gebrauch das Esspressopulver aus dem Sieb.

1. Entnehmen Sie den Siebträger **18** aus der Maschine, indem Sie ihn bis zum Anschlag nach links drehen.



2. Klappen Sie den Siebblockierer **21** nach oben, so dass das eingesetzte Sieb nicht aus dem Siebträger herausfallen kann.
3. Entleeren Sie das Esspressosieb, indem Sie den Siebträger mit blockiertem Esspressosieb umdrehen und dabei den Daumen gegen den Siebblockierer drücken.
4. Klopfen Sie Esspressopulver heraus, am Besten in den Bioabfall.

Cappuccino zubereiten / Milch aufschäumen



WARNUNG

Verbrühungsgefahr!

- Beim Aufschäumen der Milch kann es zu heißen Spritzern kommen. Bedienen Sie den Dampfmengenregler immer langsam und gehen Sie umsichtig vor.
- Achten Sie auf den korrekten Sitz des Griffes am Milchaufschäumer.

Ein klassischer Cappuccino wird aus einem Espresso (ca. 20 ml) in einer 150 ml Tasse zubereitet, die dann mit aufgeschäumter heißer Milch aufgefüllt wird.

1. Stellen Sie in einem größeren Gefäß ca. 100 ml kalte Milch zum Aufschäumen bereit. Idealerweise ist der Aufschäumbehälter aus rostfreiem Stahl.
Beachten Sie dazu auch den Abschnitt „Tipps zum Aufschäumen von Milch“.
2. Bereiten Sie in einer größeren Tasse (ca. 150 ml) einen Espresso zu (siehe Abschnitt „Espresso zubereiten“). Danach stellen Sie den Espresso zunächst beiseite.
3. Drehen Sie den Dampfmengenregler **11** ganz nach rechts auf „0“, damit die Dampfdüse geschlossen ist.
4. Drehen Sie den Milchaufschäumer **4** zur Seite heraus. Fassen Sie ihn dabei nur am Griff **3** an.

5. Drücken Sie die Dampf-Taste  **17**.
6. Warten Sie, bis die Kontrollleuchte für den Dampfdruck **12** gelb leuchtet.



Das Ansteigen des Dampfdrucks können Sie auch über den Temperatur-Indikator **10** gut verfolgen. Entscheidend ist aber, dass die Kontrollleuchte leuchtet.

7. Halten Sie zuerst ein **leeres Gefäß** unter den Milchaufschäumer. Drehen Sie langsam den Dampfmengenregler nach links (gegen den Uhrzeigersinn). Kondenswasser und Spritzer kommen aus der Düse. So wird die Düse und der Wasserkreislauf im Inneren des Gerätes gereinigt.
8. Warten Sie ca. 15 Sekunden und schließen Sie dann den Dampfmengenregler wieder, indem Sie ihn ganz nach rechts auf „0“ drehen, bis kein Dampf mehr aus der Düse kommt.
Stellen Sie das verwendete Gefäß zur Seite.
9. Nehmen Sie den Aufschäumbehälter mit der kalten Milch in die Hand, und führen Sie die Düse des Milchaufschäumers leicht in die Milch. Halten Sie den Aufschäumbehälter dabei etwas schräg.
10. Drehen Sie langsam den Dampfmengenregler nach links.
11. Bewegen Sie das Gefäß etwas auf und ab, damit der Aufschäumer immer wieder in die Milch eintaucht. Halten Sie dabei die Spitze

der Düse knapp unter der Oberfläche: tief genug, dass die Milch nicht in alle Richtungen spritzt und hoch genug, sodass ein dicker Schaum entsteht.



Falls die gelbe Temperaturleuchte erlischt, heizt die Maschine auf. Sie können trotzdem den Aufschäumer weiter benutzen, solange noch Dampf aus der Düse strömt. Danach schließen Sie den Dampfmengenregler und warten einen Moment, bis die Temperaturleuchte wieder leuchtet. Danach können Sie mit dem Aufschäumen der Milch fortfahren.

12. Wenn Sie genügend Milchschaum erzeugt haben, stellen Sie das Gefäß kurz beiseite und halten Sie die hohe, leere Tasse unter den Aufschäumer.
13. Öffnen Sie den Dampfmengenregler erneut und lassen Sie zur schnellen Reinigung einige Sekunden Dampf austreten.
14. Schließen Sie den Dampfmengenregler, indem Sie ihn wieder in Position „0“ drehen.
15. Drücken Sie die Dampf-Taste  **17**, um sie auszuschalten.
16. Drehen Sie den Milchaufschäumer **4** wieder zurück nach hinten. Fassen Sie den Milchaufschäumer dabei nur am Griff **3** an.
17. Gießen Sie vorsichtig den Milchschaum in die Tasse mit dem zuvor zubereiteten Espresso.

Sie können ihn nach Belieben zuckern oder ihn mit Kakaopulver bestreuen.

18. Reinigen Sie die Espresso-Maschine nach einer kurzen Abkühlpause, damit Kaffeesatz und Milchreste nicht antrocknen (siehe Kapitel „Reinigung“).

Achtung: Besonders die Metallteile bleiben länger heiß.

Nach dem Gebrauch

Lassen Sie die Espresso-Maschine nach der Dampfzubereitung 5 Minuten abkühlen, bevor Sie wieder einen Espresso zubereiten.

Es empfiehlt sich deshalb erst den Espresso und dann den Milchschaum zuzubereiten.

Sie können das Abkühlen jedoch beschleunigen:

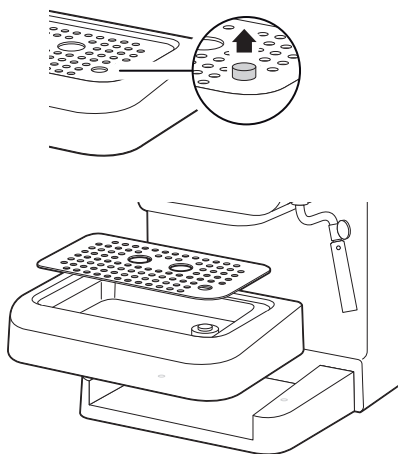
1. Drücken Sie die Dampf-Taste  **17**, um sie auszuschalten (falls sie eingeschaltet war).
2. Stellen Sie eine leere Tasse unter den Milchaufschäumer **4**.
3. Öffnen Sie etwas den Dampfmengenregler **11**.
4. Lassen Sie solange Dampf und Wasser in die Tasse fließen, bis die gelbe Kontrollleuchte für die Dampfzubereitung **12** erlischt.
5. Schließen Sie den Dampfmengenregler **11** wieder.
6. Drehen Sie den Milchaufschäumer wieder zurück nach hinten. Fassen Sie den Milchaufschäumer dabei nur am Griff **3** an.

Wenn die Leuchte für die Espresso-Brühtemperatur **14** grün leuchtet,

können Sie mit der Zubereitung eines Espressos beginnen.

Abtropfschale entleeren

Die Abtropfschale **7** verfügt über eine Reinigungsanzeige **8**.



Spätestens wenn diese sichtbar wird, müssen Sie die Abtropfschale abnehmen und entleeren.

Espresso-Maschine ausschalten

- ▶ Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste  **15**.

Die rote Betriebsleuchte **14** erlischt.



Wenn keine Taste gedrückt wird, schaltet sich die Maschine nach ca. 29 Minuten automatisch aus.

Tipps zum Aufschäumen von Milch

- Grundsätzlich lässt sich jede Milch aufschäumen (auch Soja- und Reis-milch). Bei einigen Milchsor-ten ist das Ergebnis jedoch besser als bei anderen.
- Magermilch brennt nicht so leicht an wie Vollmilch, der Fettanteil darf jedoch nicht zu gering sein. Wir empfehlen daher eine Milch mit einem Fettanteil von 1,5 bis 3,5 %.
- Gut gekühlte Milch lässt sich besser aufschäumen als weniger kalte. Empfohlene Temperatur: ca. 7 °C.
- Schäumen Sie Milch kein zweites Mal auf (Anbrenngefahr).
- Lassen Sie die fertig aufgeschäumte Milch ca. 30 Sekunden lang stehen, bevor Sie den Schaum auf den Espresso geben. Während dieser Zeit platzen größere Blasen und noch flüssige Milch sinkt nach unten. Der Schaum wird dadurch quasi noch feiner.

Reinigen



WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

- Die Maschine wird wäh- rend des Betriebs heiß. Sie können sich verbrennen. Besonders die Metallteile bleiben längere Zeit heiß. Warten Sie vor der Reini- gung, bis die Maschine ab- gekühlt ist.



HINWEIS

Kurzschlussgefahr /
Sachschaden!

- In das Gehäuse eingedrun-
genes Wasser kann einen
Kurzschluss verursachen.
Tauchen Sie die Maschine
niemals in Wasser oder an-
dere Flüssigkeiten.
- Achten Sie darauf, dass
kein Wasser oder andere
Flüssigkeiten in das Ge-
häuse gelangen.
- Unsachgemäßer Umgang
mit der Espresso-Maschine
kann zu Beschädigungen
führen. Verwenden Sie kei-
ne aggressiven Reini-
gungsmittel, scharfe oder
metallische Reinigungs-
gegenstände wie Messer,
harte Spachtel und der-
gleichen. Diese können die
Oberflächen beschädigen.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der
Steckdose.
2. Lassen Sie die Espresso-Maschine
abkühlen.

Brühsieb reinigen

- Entleeren Sie das verwendete Brüh-
sieb **19/20** nach jeder Benutzung
und spülen Sie es gründlich mit
Wasser aus, bevor Sie es neu befül-
len.

Tägliche Reinigung

1. Reinigen Sie die Brühsiebe und
den Siebträger **18** gründlich mit
Spülwasser und spülen Sie an-

schließend alle Teile mit klarem
Wasser ab.

2. Falls die Löcher im Sieb verstopft
sind, reinigen Sie es mit einer fei-
nen Bürste.
3. Entleeren Sie die Abtropfschale **7**,
spülen Sie sie aus und lassen Sie sie
abtrocknen.

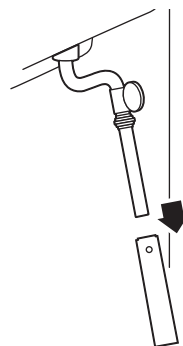
Aufschäumer reinigen



WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

- Das Metallröhrchen des
Aufschäumers wird wäh-
rend des Betriebs heiß. Sie
können sich verbrennen.
Warten Sie mit der Reini-
gung, bis der Aufschäumer
abgekühlt ist.



1. Ziehen Sie das dickere Metallröhr-
chen unter leichtem Drehen vor-
sichtig nach unten ab.
2. Reinigen Sie das Röhrchen mit
Spülwasser und spülen Sie es mit
klarem Wasser nach.
3. Trocknen Sie das Röhrchen ab.
4. Reinigen Sie den Griff **3** und die
Düse mit einem nicht scheuernden
Tuch.

5. Schieben Sie das Röhrchen wieder ganz auf.

Gehäuse reinigen

1. Reinigen Sie den Wassertank **2** regelmäßig mit einem Tuch oder Schwamm und etwas Spülwasser.
2. Reinigen Sie das Abtropfgitter **6** und die Abtropfschale **7** im Spülwasser.
3. Reinigen Sie das Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten, nicht scheuernden Tuch.

Espresso-Maschine entkalken

Bei der Verwendung von hartem, stark kalkhaltigem Wasser kommt es früher zu Kalkablagerungen als bei weniger kalkhaltigem Wasser. Diese kalkhaltigen Ablagerungen müssen regelmäßig entfernt werden.

- Verwenden Sie einen handelsüblichen Entkalker für Kaffeemaschinen.
- Beachten Sie dazu die Anweisungen des Entkalkungsmittels.

Aufbewahren

1. Reinigen Sie vor einer längeren Lagerung die Espresso-Maschine gründlich.
2. Entleeren Sie den Wassertank und die Tropfschale und lassen Sie beides trocknen.
3. Lagern Sie die Espresso-Maschine an einem trockenen, frost- und staubfreien Ort.

Störung und Abhilfe

Fehler	Mögliche Ursachen und Abhilfe
Keine Funktion.	Kein Strom. - Stecken Sie den Netzstecker in eine stromführende Steckdose.
Grüne Kontrollleuchte 14 leuchtet nicht	Die Dampf-Taste 17 ist gedrückt. - Drücken Sie die Dampf-Taste, um die Dampfzubereitung auszuschalten.
Kein Dampf, kein Kaffeefluss.	Zu wenig Wasser im Wassertank, die Pumpe kann nicht ansaugen. - Prüfen Sie, ob der Wassertank befüllt und korrekt aufgesetzt ist.
Kein Dampf.	Die Dampfdüse am Aufschäumer ist verstopft. - Entfernen Sie mit einem Holz-Zahnstocher eventuelle Kalkablagerungen aus den Löchern am Aufschäumer.
Wasser tritt an der Seite des Siebträgers aus.	Zuviel espressopulver im Brühsieb, der Siebträger konnte nicht ganz festgedreht werden. Es befinden sich Kaffeereste auf der Dichtung der Siebträger-Fassung. - Nehmen Sie den Siebträger ab, reinigen Sie die Fassung mit einem kleinen Schwamm und kontrollieren Sie die Kaffeemenge. Das Brühsieb, die Silikon-Lochscheibe oder der Kaffeeauslauf sind verstopft. - Nehmen Sie den Siebträger vorsichtig ab, weil ein eventueller Restdruck zu einem Herausspritzen von Wasser führen kann. Reinigen Sie alle Teile.
Der Espresso ist nicht stark und nicht heiß genug.	Das espressopulver ist zu grob gemahlen. - Verwenden Sie ein feineres espressopulver.

Der Espresso fließt zu langsam oder überhaupt nicht.	Die Löcher der Fassung des Siebträgers sind verstopft. - Lassen Sie Wasser aus der Espresso-Maschine fließen, ohne dabei den Siebträger einzusetzen. Fließt das Wasser weiterhin ungleichmäßig, entkalken Sie die Espresso-Maschine. Das Brühsieb ist verstopft. - Entfernen Sie den Siebträger vorsichtig, weil ein eventueller Restdruck zu einem Herausspritzen von Wasser führen kann. Reinigen Sie das Brühsieb. Das espressopulver ist zu fein gemahlen. - Verwenden Sie ein gröberes espressopulver. Zu stark angedrücktes espressopulver. - Pressen Sie das espressopulver mit weniger Druck in das Brühsieb. Die Maschine ist verkalkt. - Entkalken Sie die Maschine.
Mit zunehmender Gebrauchsdauer entsteht immer weniger Crema.	Die Öffnungen in den Brühsieben haben sich teilweise zugesetzt. - Gehen Sie vor, wie im Abschnitt „Espresso-Maschine vorbereiten (Erst-Inbetriebnahme)“ beschrieben.

Technische Daten

Modell:	GT-EM-01
Stromversorgung:	230 V~, 50 Hz
Leistung:	1100 W
Kapazität Wassertank:	ca. 1,2 Liter
Abmessungen:	200 x 285 x 315 mm
Automatische Abschaltung:	nach ca. 29 Minuten

Da unsere Produkte ständig weiterentwickelt und verbessert werden, sind Design- und technische Änderungen möglich.

Diese Bedienungsanleitung kann auch als pdf-Datei von unserer Homepage **www.gt-support.de** heruntergeladen werden.

Konformitätserklärung

Die Konformität des Produktes mit den gesetzlich vorgeschriebenen Standards wird gewährleistet. Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter **www.gt-support.de**.

Entsorgen



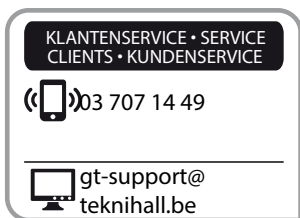
Altgeräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden.

Entsprechend Richtlinie 2012/19/EU ist das Gerät am Ende seiner Lebensdauer einer geordneten Entsorgung zuzuführen. Dabei werden im Gerät enthaltene Wertstoffe der Wiederverwertung zugeführt und die Belastung der Umwelt vermieden.

Geben Sie das Altgerät an einer Sammelstelle für Elektroschrott oder einem Wertstoffhof ab.

Entsorgen Sie auch die Verpackungsmaterialien umweltgerecht, indem Sie diese sortenrein in die bereitgestellten Sammelbehälter geben.

Wenden Sie sich für nähere Auskünfte an Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder Ihre kommunale Verwaltung.



Globaltronics Service Center
c/o teknihall Benelux bvba
Brusselstraat 33
2321 Meer
België/Belgique/Belgien

Verkocht door (Geen serviceadres!):
Fabriqué pour (Ce n'est pas l'adresse du SAV !):
Vertrieben durch (keine Serviceadresse!):

Globaltronics GmbH & Co. KG
Domstr. 19
20095 Hamburg
Germany