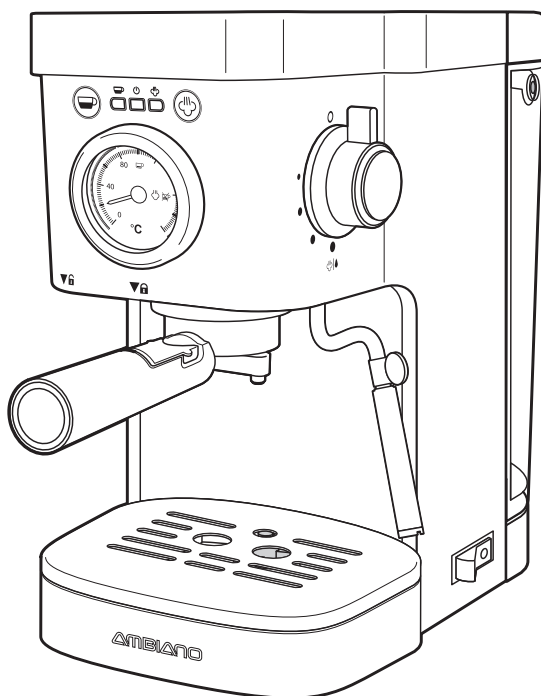


AMBIANO®

ESPRESSO-MACHINE

GT-EM-02



3 Jaar
GARANTIE

KLANTENSERVICE
☎ 0900 / 44 666 44
gt-support@
teknihall.be
7909

GEBRUIKSAANWIJZING



23079090
PO51003288

Inhoud

Veiligheid	3
Afvoer	6
Conformiteitsverklaring	6
Symbolen	6
Delen en bedieningselementen	7
Inbedrijfstelling	8
Het espresso-machine en de meegeleverde onderdelen controleren	8
Basisreiniging voor het eerste gebruik	9
Gebruik	9
Filterhouder plaatsen en verwijderen	9
Het espresso-machine voorbereiden (eerste ingebruikname) ...	9
Verwarmen voor gebruik	11
Espresso maken	11
Na het maken van de espresso (koffiefilter legen)	13
Cappuccino maken / melk opschuimen	13
Na het gebruik	15
De lekbak legen	16
Het espresso-machine uitschakelen	16
Tips voor het opschuimen van melk	16
Reinigen	16
Het koffiefilter reinigen	17
Dagelijkse reiniging	17
Uitlaatpijpje reinigen	17
Opschuimer reinigen	17
De behuizing reinigen	18
Het espresso-machine ontkalken	18
Ontkalkingsalarm	18
Bewaren	18
Storing en de storing verhelpen	19
Technische specificaties	21

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-machine kan ernstige brandwonden, ernstige verbrandingen en materiële schade veroorzaken.
- Het espresso-machine 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.
- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mag niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij 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-machine, het netsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld. Gevaar voor een elektrische schok!
- Gebruik het espresso-machine 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-machine mag niet op een tijdschakelaar, een dimeschakelaar of een ander extern bedienings-systeem worden aangesloten.
- Onjuist omgaan met het apparaat kan onder andere brandwonden veroorzaken.

Voorschriftmatig gebruik

- Het espresso-machine 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-machine is bedoeld voor gebruik in particuliere huishoudens en voor de daar gebruikelijke hoeveelheden. Het espresso-machine 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-machine 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-machine 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-machine 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 garantievoorwaarden.
- Gebruik geen verlengsnoer.

Gevaar voor verbranding en brandwonden

- Draai voor elke keer inschakelen van het espresso-machine 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-machine 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. Let op de vergrendelings- en ontgrendelingsymbolen  /  op de voorkant van het apparaat.

- 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-machine.
- 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-machine 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-machine nooit bloot aan hoge temperaturen (radiator enz.) of weersinvloeden (regen enz.).
- Dompel het espresso-machine nooit in water om het schoon te maken en gebruik voor het schoonmaken geen stoomreiniger. Het espresso-machine kan anders beschadigd raken.
- Gebruik het apparaat niet meer wanneer de kunststof onderdelen van het espresso-machine 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.

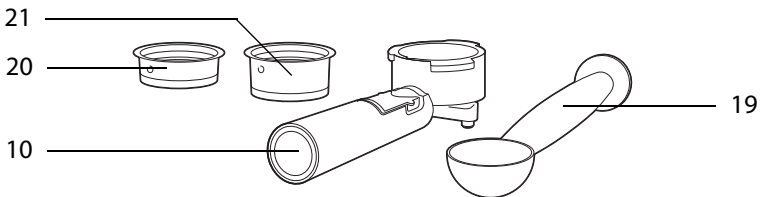
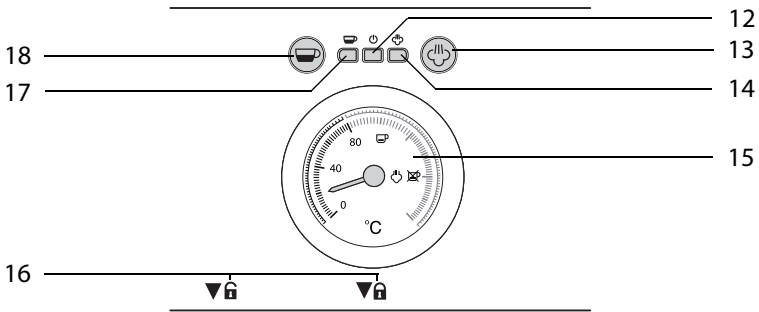
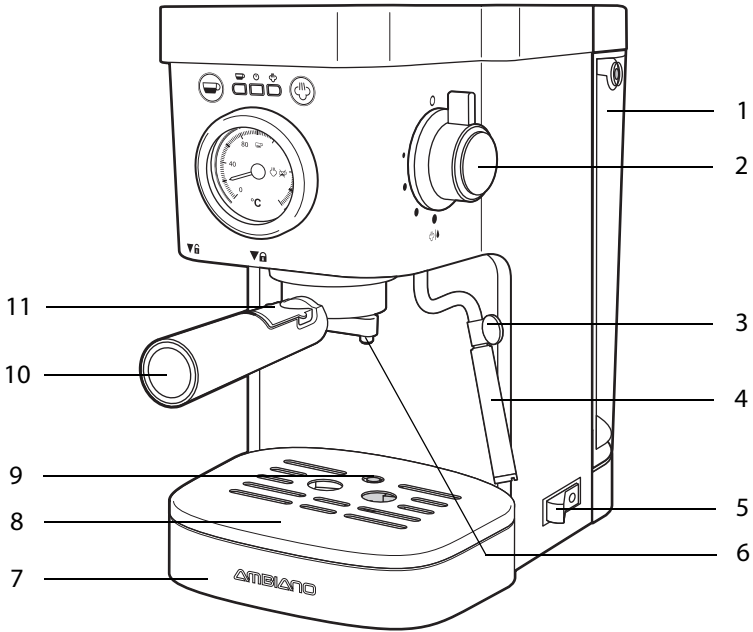


Dit symbool geeft aan dat de verpakking dient te worden hergebruikt.



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

Inbedrijfstelling

Het espresso-machine en de meegeleverde onderdelen controleren

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

Basisreiniging voor het eerste gebruik

i

Neem het veiligheidslabel op het waterreservoir in acht en verwijder de gekleurde stop uit het waterreservoir voor gebruik. Deze stop dient alleen als transportbeveiliging.

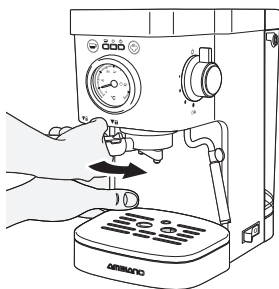
1. Verwijder het verpakkingsmateriaal en alle beschermfolie.
2. Reinig voor het eerste gebruik alle onderdelen van het espresso-machine zoals beschreven in het hoofdstuk 'Reinigen'.
3. Laat de inhoud van ongeveer 2 - 3 kopjes water door het apparaat lopen (zie 'Het espresso-machine voorbereiden').

Het apparaat is gebruiksklaar.

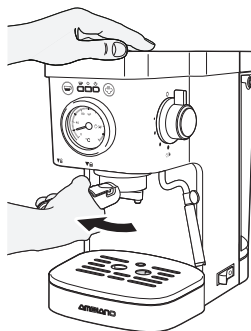
Gebruik

Filterhouder plaatsen en verwijderen

Vanwege het compacte ontwerp moet de espressomachine bij het plaatsen en verwijderen van de filterhouder **10** met de vrije hand worden vastgezet.



Filterhouder bevestigen



Filterhouder verwijderen

Het espresso-machine voorbereiden (eerste ingebruikname)

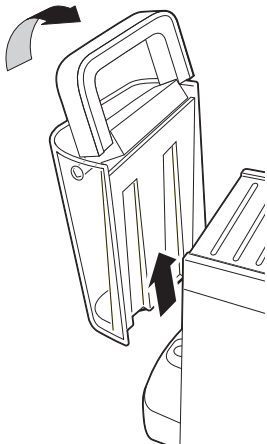
Laat voor de eerste ingebruikname en na langere tijd niet-gebruiken van het espresso-machine de inhoud van ongeveer 2 - 3 kopjes water door de machine lopen.

Daarmee wordt de waterkringloop gereinigd en alle onderdelen worden verhit.

i

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-machine is uitgeschakeld en trek eventueel de stekker uit het stopcontact.



2. Klap de sluitbeugel en de draaggreep van de watertank **1** 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 **20** of grote koffiefilter **21** in de filterhouder **10**, zie pagina 12.

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

5. Plaats de filterhouder van onder af in het espresso-machine: de hendel moet daarbij schuin naar links wijzen (Positie ▼🔒).
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 (Positie ▼🔒).
7. Plaats een grote kop midden onder de koffie-uitloop **6** van de filterhouder.

8. Draai de dampvolumeregelaar **2** naar boven op "0" om het stoompijpje te sluiten.
9. Steek de stekker in een stopcontact en druk op de aan-uitknop **5**. Het bedieningslampje **12** gaat rood branden.

10. Druk daarna meteen op de espressoknop ☕ **18**. 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 **17** groen brandt.



Het stijgen van de temperatuur kunt u goed volgen op de temperatuurindicatie **15**. Wanneer de weergave in het rode gebied staat, kunt u espresso gaan maken. Het lampje moet echter wel gaan branden. Het opwarmen wordt aangegeven door de lamp die langzaam en pulserend knippert.

13. Druk opnieuw op de espressoknop ☕ en laat in totaal ongeveer 60 seconden lang heet water doorlopen om het espresso-machine door te spoelen.
14. Wanneer de kop bijna vol is, onderbreekt u de wateruitloop door opnieuw op de espressoknop ☕ te drukken.

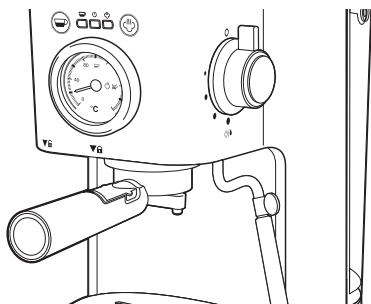
15. Laat het doorspoelen vervolgens nog ongeveer 60 seconden doorgaan.
- Als het groene lampje pulserend knippert, warmt het systeem op.
 - Wanneer het groene lampje weer brandt, is de uitgangstemperatuur voor het maken van espresso bereikt.



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 **20** of grote koffie-filter **21** in de filterhouder **10**. Doe nog geen espressopoeder in het koffiefilter.



2. Plaats de filterhouder van onder af in het espresso-machine: de hendel moet daarbij schuin naar links wijzen (Positie **▼** ).
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 (Positie **▼** .

4. Plaats een grote kop koffie onder de koffie-uitloop **6** van de filterhouder.
5. Draai de dampvolumeregelaar **2** helemaal naar boven op "0" zodat het stoompijpje gesloten is.
6. Druk op de aan/uit-schakelaar **5**. Het aan-uitlampje  **12** gaat rood branden.
7. Wacht even tot het lampje voor de espressozettemperatuur **17** ook continu oplicht (groen).
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. 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 koffiempoeder - ook de mate van aandrukken in het koffiefilter bepalend. Zorg er bovendien altijd voor dat het koffiefilter schoon is en geen poederresten bevat.



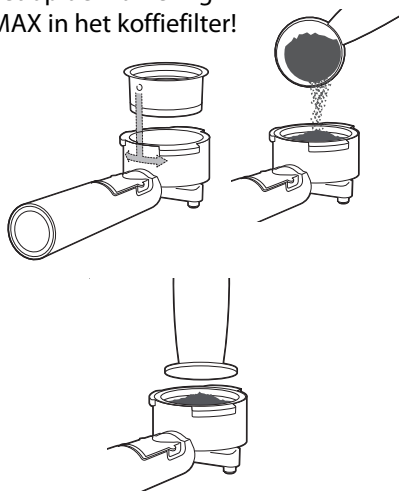
WAARSCHUWING

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-machine 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 **20**.
 - Wilt u **twee espresso's** of een dubbele espresso maken, dan gebruikt u het grote koffiefilter **21**.

Het filter kan maar op één manier worden geplaatst.

Draai daarna het filter 90° naar rechts of links. Let op de vergrendelings- en ontgrendelingsymbolen ▼🔒 / ▼🔓 op de voorkant van het apparaat.




5. Vul met de koffielepel **19** het filter tot aan de markering MAX met espressopoeder.
6. Duw het espressopoeder op de koffielepel aan met behulp van de stamper.
 - 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 stamper.



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-machine: de hendel moet daarbij schuin naar links wijzen (Positie ▼🔒).

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 (Positie ▼)
9. Plaats één of twee voorverwarmde kop(pen) onder de koffie-uitloop **6**.
10. Wacht tot het lampje voor de espresso-opgiettemperatuur **17** groen brandt.
11. Druk op de espressoknop  **18**. De espresso loopt in de kop. Tijdens de bereiding van de espresso knippert de groene led langzaam.
12. Druk nogmaals op de espressoknop  wanneer de kop(pen) tot de gewenste hoeveelheid is/zijn gevuld (ca. 25-40 ml).

De espresso is klaar.

Na het maken van de espresso (koffiefilter legen)



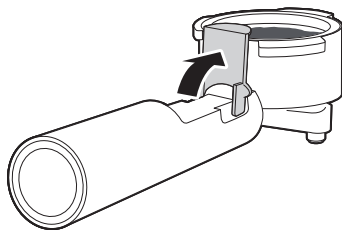
WAARSCHUWING

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 **10** uit het ap-paraat door hem naar links te draaien tot aan de aanslag.



2. Klap de filterblokkeerder **11** 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 espressopoe-der eruit, bij voorkeur bij het gft-afval.

Opgelet: stoot de voorkant van de filterhouder nergens te-ge-naan. De rand kan beschadigd raken.

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 melk-op-schuimer.

Een klassieke cappuccino wordt gemaakt van espresso (ongeveer 25-40 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 dampvolumeregelaar **2** helemaal naar boven op "0" zodat het stoompijpje gesloten is.
4. Draai de melkopschuimer 4 naar de zijkant naar buiten. Pak hem daarbij alleen beet bij de greep **3**.
5. Druk op de dampknop  **13**.
6. Wacht tot het controlelampje voor de dampdruk **14** continu groen brandt.



Het stijgen van de dampdruk kunt u goed volgen op de temperatuurindicatie **15**. 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.



- Als het groene temperatuurlampje uitgaat, warmt de machine op. U kunt de opschuimer desondanks blijven gebruiken zo lang er nog damp uit de spuitmond komt. Daarna sluit u de dampvolumeregelaar en wacht u eventjes tot het temperatuurlampje weer permanent brandt. Daarna kunt u verdergaan met het opschuimen van de melk.
- Als de stoomtemperatuur in de machine te hoog is, kan de espressotoets  wel worden ingedrukt, maar werkt deze voorlopig niet. Dat ziet u aan het feit dat het indicatielampje voor de espressokoffiezettemperatuur **17** snel groen knippert.

De functie is weer beschikbaar wanneer de stoomtemperatuur in de machine is gedaald tot de espressotemperatuur.



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. Draai de melkopschuimer **4** weer terug naar achteren. Pak de melkopschuimer daarbij alleen beet bij de greep **3**.
16. Laat het melkschuim voorzichtig op de espresso lopen.
U kunt naar smaak suiker toevoegen of de koffie met cacaopoeder bestrooien.
17. Maak de melkopschuimer (binnenste en buitenste buis) na elk gebruik zorgvuldig schoon met een vochtige doek! Doe dit vooral aan de stoomafvoer van de buitenste buis aan de onderkant anders kan het verstopen.
Reinig het espresso-machine 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-machine 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.

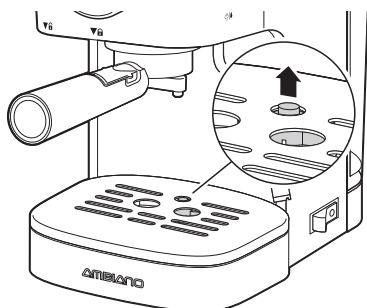
U kunt het afkoelen echter sneller laten verlopen:

1. Druk op de espressoknop  om vervolgens naar de "espressomodus" te gaan. De groene led knippert snel.
2. Zet een lege kop onder de melkopschuimer **4**.
3. Open de dampregelaar **2** een klein stukje.
4. Laat stoom en water in het kopje stromen tot het groene controlelampje voor de espressokoffiezettemperatuur  **17** weer pulserend begint te knipperen. De weergave in temperatuurindicator **15** geeft de temperatuuurdaling weer. Er ontsnapt alleen water uit het stoempijpje.
5. Sluit de stoomhoeveelheidsregelaar 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  groen brandt, kunt u beginnen met het zetten van een espresso.

De lekbak legen

De lekbak **7** heeft een reinigingsmarkering **9**.



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

Het espresso-machine uitschakelen

- ▶ Druk op de aan-uitknop **5**. Het rode bedieningslampje **12** dooft.

i

De auto-off-functie van de espressomachine schakelt de machine ca. 29 minuten na het inschakelen 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.
- Verhit de melk niet boven 70 °C want dan wordt het schuim niet goed vast.

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.

i

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-machine 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-machine afkoelen.

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

Het koffiefilter reinigen

- ▶ Leeg het gebruikte koffiefilter **20/21** na elk gebruik en spoel ze grondig uit met water voordat u ze opnieuw vult.

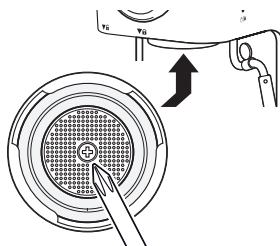
Dagelijkse reiniging

1. Reinig de filterhouder en het koffiefilter **10** 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.

Uitlaatpijpje reinigen

Bij het ontkalken van de machine (zie "Ontkalken") dient u ook het uitlaatpijpje te reinigen.

1. Gebruik een kruiskopschroevendraaier om de schroef te verwijderen waarmee het uitlaatpijpje bevestigd is.



2. Verwijder het uitlooppijpje en reinig het onder stromend water. De gaatjes moeten vrij en schoon zijn.
3. Plaats het uitlooppijpje terug en schroef het vast.

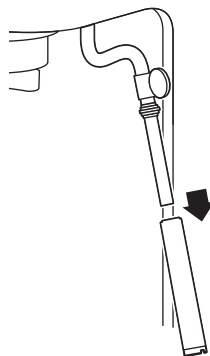
Opschuimer reinigen



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 **1** regelmatig met een doek of spons en wat afwaswater.
2. Reinig het lekrooster **8** en de lekbak **7** in afwaswater.
3. Reinig de behuizing met een licht bevochtigde, niet-schurende doek.

Het espresso-machine 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.

Ontkalkingsalarm

Om veiligheidsredenen beschikt het apparaat over een geïntegreerd ont-kalkingsalarm dat na ongeveer 500 koffiezetcycli afgaat. Als dit aantal is bereikt, knipperen alle lampjes 5 keer na het opwarmen.

- ▶ Houd de expressoknop **18** en de stoomknop **13** tegelijkertijd gedurende ongeveer 3 seconden ingedrukt om het alarm uit te schakelen.
- ▶ Ontkalk eventueel het apparaat.

Bewaren

1. Reinig voor langere tijd opbergen het espresso-machine grondig.
2. Leeg de watertank en de lekbak en laat ze allebei drogen.
3. Berg het espresso-machine 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.
Na het inschakelen knippert het controlelampje voor de koffiezettemperatuur 17 rood.	Dampvolumeregelaar geopend. - Zet de dampvolumeregelaar op "0".
Na het indrukken van de espresso-toets 18 knippert het groene controlelampje 17 snel.	De stoomtemperatuur in de machine is nog te hoog. - Wacht even tot de stoomtemperatuur in de machine verder is gedaald. Je kunt dan weer espresso maken zoals gewoonlijk.
Groen controlelampje 17 brandt niet.	De dampknop 13 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.

<p>Water treedt uit langs de zijkant van de filterhouder.</p>	<p>Te veel koffiepoeder in het koffiefilter, de filterhouder kon niet helemaal worden vastgedraaid.</p> <p>Er zitten koffieresten op de afdichting van de filterhouderzitting.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Neem de filterhouder weg, reinig de zitting met een kleine spons en controleer de hoeveelheid koffie. <p>Het koffiefilter, de silicone gatenschijf of de koffie-uitloop zijn verstopt.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Neem de filterhouder voorzichtig weg omdat eventuele restdruk kan leiden tot water dat eruit spat. Reinig alle onderdelen.
<p>De espresso is niet sterk en niet heet genoeg.</p>	<p>De koffie is te grof gemalen.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruik fijner gemalen koffie.
<p>De espresso stroomt te langzaam of helemaal niet.</p>	<p>De gaten van de zitting van de filterhouder zijn verstopt.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ga te werk zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging van het uitlooppijpje". <p>Het koffiefilter is verstopt.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verwijder de filterhouder voorzichtig omdat eventuele restdruk kan leiden tot water dat eruit spat. Reinig het koffiefilter. <p>De koffie is te fijn gemalen.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruik grover gemalen koffie. <p>Te sterk aangedrukt koffiemaassel.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Druk het koffiepoeder minder sterk aan in het koffiefilter. <p>Het apparaat is verkalkt.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ontkalk het apparaat.
<p>Bij langere gebruiksduur wordt er steeds minder 'crema' (goudbruin laagje schuim) geproduceerd.</p>	<p>De openingen in de zeef zijn deels verstopt geraakt.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ga te werk zoals beschreven in het onderdeel "espresso-machine voorbereiden (eerste inbedrijfstelling)".
<p>Na het opwarmen knipperen alle drie de lampjes 5 keer.</p>	<p>Het ontkalkingsalarm is geactiveerd.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ga te werk zoals beschreven in het onderdeel "Ontkalkingsalarm".

Technische specificaties

Model:	GT-EM-02
Stroomvoorziening:	230 V~, 50 Hz
Vermogen:	1100 W
Capaciteit watertank:	ca. 1,15 Liter
Pompdruk:	15 bar
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.



Globaltronics Service Center
c/o teknihall Benelux bvba
Brusselstraat 33
2321 MEER
BELGIUM

Gedistribueerd door (Geen serviceadres!):
Globaltronics GmbH & Co. KG
Bei den Mühren 5
20457 Hamburg
Duitsland