

# AMBIANO®

## Espressomachine Machine à expresso Espresso-Maschine

GT-EM-03



Nederlands .....	2
Français .....	20
Deutsch .....	40

**3** Jaar  
ans  
Jahre  
**GARANTIE**

KLANTENSERVICE • SERVICE  
CLIENTS • KUNDENSERVICE  
☎ 03 707 14 49  
gt-support@  
teknihall.be  
0426 AA 31/23 C

ORIGINELE GEBRUIKSAANWIJZING  
MODE D'EMPLOI • ORIGINAL-BETRIEBSANLEITUNG



27004265  
AA 31/23 C  
PO51031617

# Inhoud

Veiligheid .....	3
Symbolen .....	5
Afvoer .....	6
Conformiteitsverklaring .....	6
Delen en bedieningselementen .....	7
Inbedrijfstelling .....	8
De espressomachine en de meegeleverde onderdelen controleren ...	8
Basisreiniging voor het eerste gebruik .....	8
Gebruik .....	9
Filterhouder plaatsen en verwijderen .....	9
De espressomachine voorbereiden (eerste ingebruikname) .....	9
Verwarmen voor gebruik .....	11
Espresso maken .....	11
Na het maken van de espresso (koffiefilter legen) .....	12
Cappuccino maken / melk opschuimen .....	13
Belangrijke opmerking bij niet voldoende stoomdruk .....	15
Na het gebruik .....	15
De lekbak legen .....	15
De espressomachine uitschakelen .....	16
Tips voor het opschuimen van melk .....	16
Reinigen .....	16
De koffiefilter reinigen .....	17
Dagelijkse reiniging .....	17
Opschuimer reinigen .....	17
De behuizing reinigen .....	17
De machine 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 espressomachine kan ernstige brandwonden, ernstige verbrandingen en materiële schade veroorzaken.
- Het espressomachine 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 geïnstrueerd worden met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- 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 espressomachine, het netsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld. Gevaar voor een elektrische schok!
- Gebruik het espressomachine 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 om gevaar te voorkomen.
- Het espressomachine 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 espressomachine 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 espressomachine is bedoeld voor gebruik in particuliere huishoudens en voor de daar gebruikelijke hoeveelheden. Het espressomachine 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 klan-

ten in hotels, motels of andere woninginrichtingen of in B&B's.

- Gebruik het espressomachine uitsluitend met de meegeleverde originele toebehoren.
- Bij verkeerd gebruik bestaat er gevaar voor letsel.

## **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 espressomachine wordt gevuld met water, maar mag niet zelf in het water terecht komen. Er mag geen water bij de elektrische onderdelen komen.
- Plaats het espressomachine 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 kenmerklijk 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 espressomachine 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 espressomachine 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 espressomachine.
- 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 espressomachine nooit op of in de buurt van hete oppervlakken (bijv. een kookplaat).
- Laat het netsnoer niet in aanraking komen met hete onderdelen.
- Stel het espressomachine nooit bloot aan hoge temperaturen (radiator enz.) of weersinvloeden (regen enz.).
- Dompel het espressomachine nooit in water om het schoon te maken en gebruik voor het schoonmaken geen stoomreiniger. Het espressomachine kan anders beschadigd raken.
- Gebruik het apparaat niet meer wanneer de kunststof onderdelen van het espressomachine scheuren of barsten hebben of vervormd zijn. Vervang beschadigde componenten alleen door passende originele vervangende delen.

## 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.

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



Geschikt voor contact met levensmiddelen.



Verwijder voor gebruik de gekleurde plug uit het waterreservoir.

## Afvoer



**Oude apparaten mogen niet bij het huisvuil!**

Het symbool met de doorstreepte vuilnisbak betekent dat elektrische en elektronische apparaten niet samen met het huisvuil mogen worden weggegooid. Consumenten zijn wettelijk verplicht elektrische en elektronische apparaten aan het einde van hun levensduur gescheiden van ongesorteerd huishoudelijk afval in te leveren. Dit garandeert dat de recycling op een milieuvriendelijke en grondstofbesparende manier wordt uitgevoerd.

Batterijen en accu's die niet vast in het elektrische of elektronische apparaat zijn ingesloten en die kunnen worden verwijderd zonder te worden vernietigd dienen van de apparaten te worden gescheiden voordat u het apparaat inlevert bij een inzamelpunt en naar een aangewezen verwijderingspunt brengt. Hetzelfde geldt voor lampen die uit het apparaat kunnen worden verwijderd zonder te worden vernietigd.

Eigenaars van elektrische en elektronische apparaten van particuliere huishoudens kunnen deze inleveren bij de inzamelpunten van de overheidsinstanties voor afvalbeheer of bij de door de fabrikanten of distributeurs opgezette inzamelpunten. Het inleveren van oude apparaten is gratis.

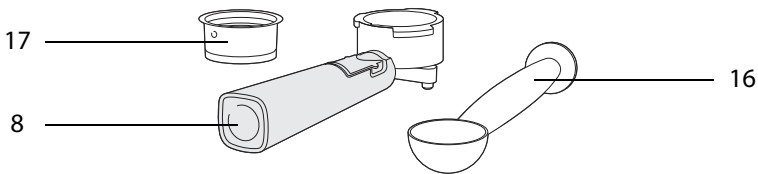
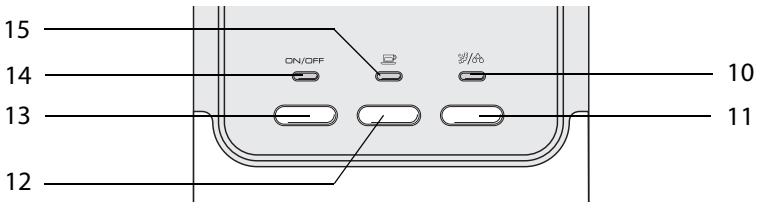
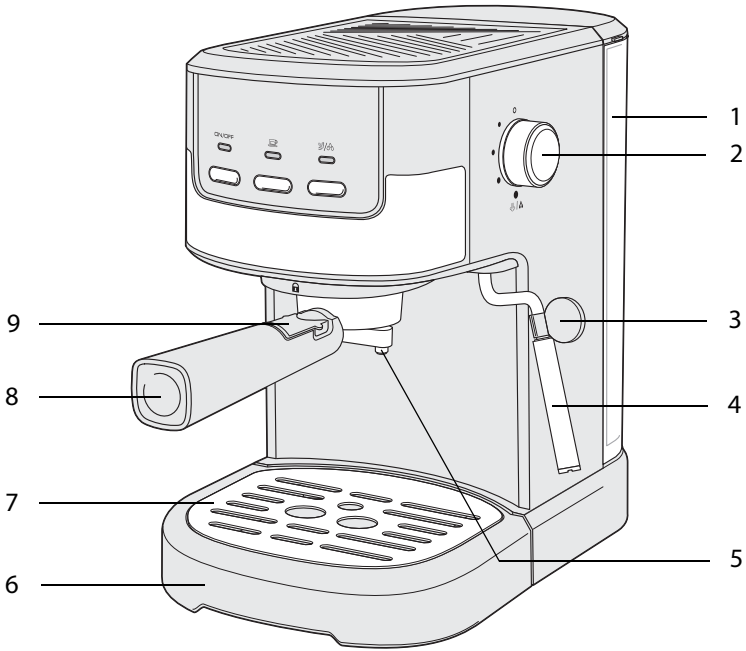
In het algemeen zijn de distributeurs verplicht ervoor te zorgen dat oude apparaten kosteloos worden teruggenomen door geschikte terugnamefaciliteiten binnen een redelijke afstand ter beschikking te stellen.

Consumenten hebben de mogelijkheid een oud apparaat gratis terug te brengen naar een distributeur die verplicht is het terug te nemen indien u een gelijkwaardig nieuw apparaat met in wezen dezelfde functie koopt. Deze mogelijkheid bestaat ook voor leveringen aan een particulier huishouden.

## 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](http://www.gt-support.de).

# Delen en bedieningselementen



## Onderdelen en bedieningselementen

- 1 Watertank
- 2 Dampregelaar
- 3 Greep
- 4 Melkopschuimer
- 5 Koffie-uitloop
- 6 Lekbak
- 7 Lekrooster
- 8 Filterhouder
- 9 Filterblokkeerder
- 10 Controlelampje dampdruk
- 11 Dampknop
- 12 Espressoknop
- 13 Aan-uitknop ON/OFF
- 14 Aan-uitlampje
- 15 Controlelampje espresso-opgiettemperatuur
- 16 Koffielepel met tamper
- 17 Koffiefilter (2x: 1-cup of 2-cup)

## Inbedrijfstelling

### De espressomachine en de meegeleverde onderdelen controleren

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

### Basisreiniging voor het eerste gebruik



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



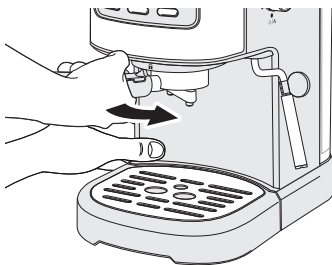
1. Verwijder het verpakkingsmateriaal en alle beschermfolie.
2. Reinig voor het eerste gebruik alle onderdelen van het espressomachine zoals beschreven in het hoofdstuk 'Reinigen'.
3. Laat de inhoud van ongeveer 2 - 3 kopjes water door het apparaat lopen (zie 'Het espressomachine voorbereiden').

Het apparaat is gebruiksklaar.

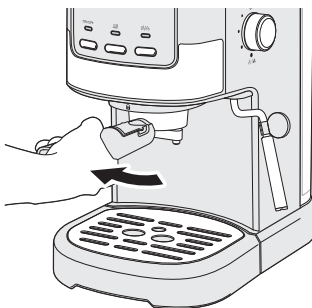
## Gebruik

### Filterhouder plaatsen en verwijderen

Vanwege het compacte ontwerp moet de espressomachine bij het plaatsen en verwijderen van de filterhouder **8** met de vrije hand worden vastgezet.



Filterhouder bevestigen



Filterhouder verwijderen

## De espressomachine voorbereiden (eerste ingebruikname)

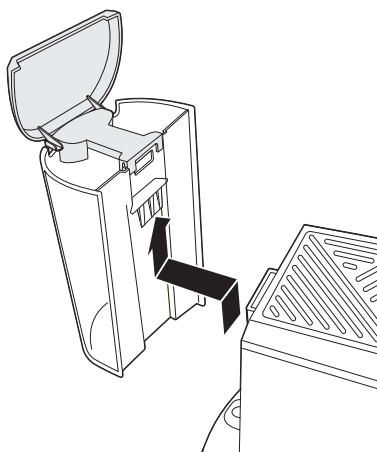
Laat voor de eerste ingebruikname en na langere tijd niet-gebruiken van het espressomachine de inhoud van ongeveer 2 - 3 kopjes water door de machine lopen.

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.

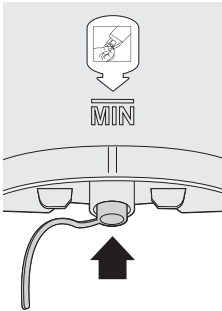
1. Zorg ervoor dat het espressomachine is uitgeschakeld en trek eventueel de stekker uit het stopcontact.



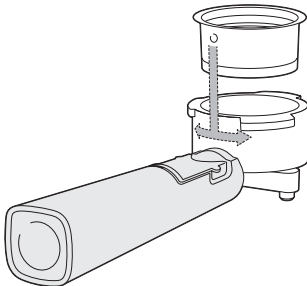
2. Klap het deksel van het waterreservoir **1** naar boven en trek het waterreservoir recht naar boven

omhoog. De dwarsbalk in het waterreservoir dient daarbij als handvat.

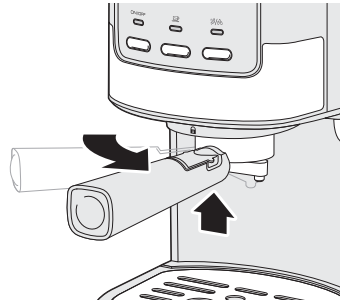
3. Verwijder de kunststof sluiting onderaan uit de waterafvoer van het reservoir. Deze dient als transportbeveiliging en is later niet meer nodig.



4. Vul de tank met vers, koud en plat water. Let op de maximale vulhoogtemarkering MAX.
5. Plaats het waterreservoir weer terug en klap het deksel dicht. Let erop dat de tank goed zit.



6. Plaats het koffiefilter **17** in de filterhouder **8**.  
**Doe voor de eerste doorloop nog geen espressopoeder in het koffiefilter.**




7. Plaats de filterhouder van onder af in het espressomachine: de hendel moet daarbij schuin naar links wijzen (Positie **1**).
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 **1**).
9. Plaats een grote kop midden onder de koffie-uitloop **5** van de filterhouder.
10. Draai de dampvolumeregelaar **2** naar boven op "0" zodat het stoompijpje gesloten is.
11. Steek de stekker in het stopcontact en druk op de aan-uitknop ON/OFF. **13**. Het aan-uitlampje **14** knippert enkele keren en gaat dan permanent branden.
12. Druk op de espressoknop **12**.
13. Het controlelampje voor de opgiets temperatuur **15** knippert kort en kort daarna stroomt er gedurende ca. 60 seconden heet water in het kopje (ca. 200 ml)
14. Giet het kopje leeg.
15. Druk nogmaals op de espressoknop **12** om het proces te herhalen. Door nogmaals te drukken kan de waterstroom op elk moment worden gestopt.

Het espresso-apparaat is nu klaar voor gebruik.

## 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 koffiefilter **17** in de filterhouder **8**. Doe nog geen espressopoeder in het koffiefilter.
  2. Plaats de filterhouder van onder af in het espressomachine: 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 **5** van de filterhouder.
  5. Draai de dampvolumeregelaar naar boven op "0" zodat het stoompijpje gesloten is.
  6. Druk op de aan-uitknop ON/OFF ON/OFF **13**. Het aan-uitlampje knippert enkele keren en gaat dan permanent branden.
  7. Druk op de espressoknop . Het controlelampje voor de opgiets temperatuur **15** knippert kort en kort daarna stroomt er gedurende heet water in het kopje.
  8. Voordat de kop vol is, drukt u nogmaals op de espressoknop  om het proces handmatig 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 koffiepoeier - ook de mate van aandrukken in het koffiefilter bepalend. Zorg er bovendien altijd voor dat het koffiefilter schoon is en geen poederresten bevat.



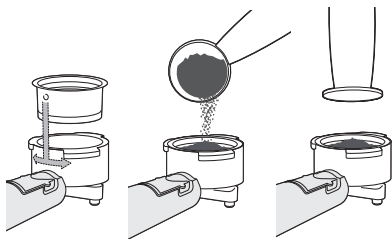
### WAARSCHUWING

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 het waterreservoir weer terug en klap het deksel dicht. Let erop dat de watertank correct inklikt. U kunt het beste het espressomachine 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.  
Het filter kan maar op één manier worden geplaatst.  
Draai daarna het filter 90° naar rechts of links.
5. Vul met de maatlepel **16** een van de zeven **17** (1-cup of 2-cup) met espressopoeder tot aan de MAX-markering.
6. Duw het espressopoeder op de koffielepel aan met behulp van de tamper.
  - Voeg zo nodig meer espressopoeder toe.
  - Duw het espressopoeder opnieuw aan met behulp van de tamper.

**i**

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 es-

presso sneller door en krijgt de koffie minder 'crema'.

7. Plaats de filterhouder van onder af in het espressomachine: de hendel moet daarbij schuin naar links wijzen (Positie **6**).
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 **6**).
9. Plaats één of twee voorverwarmde kop(pen) onder de koffie-uitloop **5**.
10. Druk op de espressoknop **12**.  
Het controlelampje voor de opgiets temperatuur knippert en kort daarna begint de bereiding van de espresso.
11. Druk nogmaals op de espressoknop **12** wanneer de gewenste hoeveelheid espresso in het kopje/ de kopjes is geschonken (ongeveer 30-60 ml).

**i**

Laat de machine niet onbeheerd achter tijdens het zetproces want u moet de machine handmatig bedienen. Anders stopt de bereiding automatisch na ongeveer 60 seconden.

## Na het maken van de espresso (koffiefilter legen)



### WAARSCHUWING

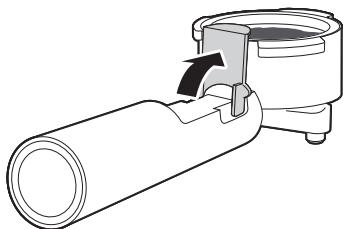
Gevaar voor verbranding!

- 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 espressopoeder uit het filter.

1. Neem de filterhouder **10** uit het apparaat 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 filterhouder met geblokkeerde espressofilter om te draaien en daarbij met de duimen tegen de filterblokkeerder te drukken.
4. Klop het espressopoeder eruit, bij voorkeur bij het gft-afval.

**Opgelet: stoot de voorkant van de filterhouder nergens tegenaan. 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 voorzichtig.

- Let op de juiste stand van de greep op de melkopschuimer.

Een klassieke cappuccino wordt gemaakt van espresso (ongeveer 30-60 ml) in een kopje van 150 ml dat dan verder opgevuld wordt met opgeschuimde 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 stoomknop **11**. Het controlelampje voor de stoomdruk **12** knippert en brandt dan permanent.
6. Houd eerst een **lege kan** onder de melkopschuimer. Draai de stoomhoeveelheidsregelaar langzaam omlaag in de richting van ☹️/⚡️. Er komen condenswater en spatzen uit de spuitmond. Zo worden de spuitmond en de waterkringloop binnenin het apparaat gereinigd.

7. 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.
8. 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.
9. Draai de dampregelaar langzaam naar links (tegen de wijzers van de klok in).
10. 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 controlelampje voor de stoomdruk knippert, 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 opgiets temperatuur **15** snel knippert. De functie is weer beschikbaar wanneer de stoomtemperatuur in de machine is gedaald tot de esspressotemperatuur.

11. Wanneer u genoeg melkschuim hebt gemaakt, zet u de kan eventjes aan de kant en houdt u het hoge, lege kopje onder de opschuimer.
12. Open opnieuw de dampregelaar en laat enkele seconden damp uit treden voor een snelle reiniging.
13. Sluit de stoomhoeveelheidsregelaar door deze terug te draaien naar stand "0".
14. Draai de melkopschuimer **4** weer terug naar achteren. Pak de melkopschuimer daarbij alleen beet bij de greep **3**.
15. Laat het melkschuim voorzichtig op de espresso lopen. U kunt naar smaak suiker toevoegen of de koffie met cacao poeder bestrooien.
16. 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 verstoppert. Reinig het espressomachine na een korte afkoelfase zodat koffiedik en melkresten niet kunnen opdrogen (zie hoofdstuk 'Reiniging').



**Opgelet: Vooral de metalen onderdelen blijven langere tijd heet.**

## **Belangrijke opmerking bij niet voldoende stoomdruk**

**Eerste maatregel: controleer of het stoompijpje op de opschuimer niet verstopt is.**

1. Laat eventueel de spuitmond afkoelen.
2. Trek dan met een doek de buis die de spuitmond omsluit los.
3. Verwijder eventuele melkafzettingen met een doek of een houten tandenstoker.

**Tweede maatregel: wanneer het stoompijpje niet verstopt is**



1. Zet de stoomhoeveelheidsregelaar **2** naar boven op "0".
2. Druk tweemaal snel na elkaar op de verlichte stoomknop **11**. Het espresso-apparaat pompt de volgende 30-40 seconden water in de boiler. Daarbij komt er ook heet water uit de uitgang van portafilter. Wanneer de handeling is voltooid, gaat het controlelampje voor de stoomdruk **10** uit.
3. Om de stoomfunctie opnieuw te gebruiken, drukt u opnieuw op de stoomknop, d.w.z. slechts 1x drukken.  
Het controlelampje voor de stoomdruk knippert en brandt dan permanent.
4. Houd een leeg recipiënt onder de melkopschuimer. Draai de stoomhoeveelheidsregelaar langzaam naar   beneden om weer stoom te produceren.

## **Na het gebruik**

Laat het espressomachine na het maken van damp 5 minuten afkoelen voordat u weer espresso gaat zetten.

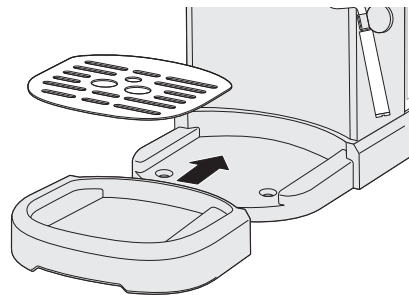
Daarom kunt u het beste eerst de espresso en dan pas het melkschuim maken.

U kunt het afkoelen echter sneller laten verlopen:

1. Plaats een leeg recipiënt onder de melkopschuimer 4.
2. Druk eerst op de espressoknop  om dan over te schakelen naar de "espressomodus". Het controlelampje voor de opgiets temperatuur knippert snel.
3. Open de stoomhoeveelheidsregelaar **2** een beetje.
4. Laat zo lang stoom en water in de kop stromen tot het controlelampje voor de opgiets temperatuur van de espresso  **15** dooft. Sluit de stoomhoeveelheidsregelaar weer.
5. Draai de melkopschuimer weer terug naar achteren. Pak de melkopschuimer daarbij alleen beet bij de greep **3**.

Daarna kunt u beginnen met het maken van een volgende espresso.

## **De lekbak legen**



Maak de lekbak regelmatig leeg om overlopen te voorkomen..

## De espressomachine uitschakelen

- ▶ Druk op de aan-uitknop ON/OFF **13**.  
Het aan-uitlampje **14** dooft.



De auto-off functie van de espressomachine schakelt de machine ongeveer 25 minuten na de laatste elektrische handeling uit.

## Tips voor het opschuimen van melk

- In principe kunt u alle soorten melk opschuimen (ook soja- en rijstmelk). 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.



### 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 espressomachine 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 espressomachine afkoelen.



1. Trek de stekker uit het stopcontact.
2. Laat het espressomachine afkoelen.

## De koffiefilter reinigen

- ▶ Leeg het koffiefilter **17** na elk gebruik en spoel ze grondig uit met water voordat u ze opnieuw vult.

## Dagelijkse reiniging

1. Reinig koffiefilter en filterhouder **10** grondig met spoelwater en spoel vervolgens alle onderdelen met schoon water af.
2. Als de gaatjes in het filter verstopt zijn, maakt u ze schoon met een fijne borstel.
3. Leeg de lekbak **6**, spoel hem uit en laat hem drogen.

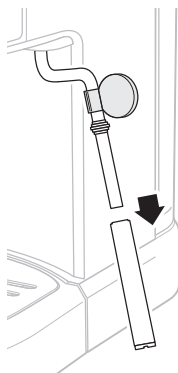
## Opschuimer reinigen



### 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 **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.

## De 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.

## Bewaren

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

# Storing en de storing verhelpen

<b>Fout</b>	<b>Mogelijke oorzaken en verhelpen van de storing</b>
Werkt niet.	Geen stroom. - Steek de stekker in een stopcontact waar spanning op staat.
Na het inschakelen loopt er water uit de melkopschuimer.	Dampvolumeregelaar geopend. - Zet de dampvolumeregelaar op "0".
Na het indrukken van de espresso-toets knippert het controlelampje 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.
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 koffiempoeder 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. De openingen in het koffiefilter zijn gedeeltelijk verstopt geraakt. - 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.
De espresso stroomt te langzaam of helemaal niet.	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 koffiemaassel. - Druk het koffiempoeder 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 het koffiefilter zijn gedeeltelijk verstopt geraakt. - Ga te werk zoals beschreven in het onderdeel "Espressomachine voorbereiden (eerste inbedrijfstelling)".

## Technische specificaties

Model:	GT-EM-03
Stroomvoorziening:	220-240 V~, 50 Hz
Vermogen:	1100 W
Capaciteit watertank:	ca. 1,2 Liter
Pompdruk:	15 bar
Automatische uitschakeling:	na ongeveer 25 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](http://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 .....	26
Utilisation .....	27
Insérer et enlever le support du filtre .....	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 .....	31
Informations importantes en cas de pression de vapeur insuffisante	33
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
Détartrer la machine à espresso .....	36
Rangement .....	36
Pannes et solutions .....	37
Données techniques .....	38
Déclaration de conformité .....	38
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.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont surveillés.
- 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 endommagé, 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.
- Une utilisation incorrecte peut entraîner un risque de blessure.

### **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. Soyez attentif aux symboles de verrouillage et de déverrouillage ▼🔒 / ▼🔓 sur l'avant de l'appareil.
- 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 plus la machine à expresso lorsque des éléments en plastique sont fissurés, cassés ou déformés. 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.



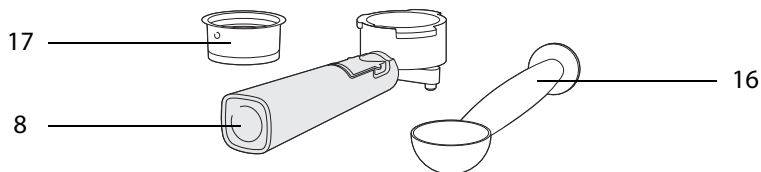
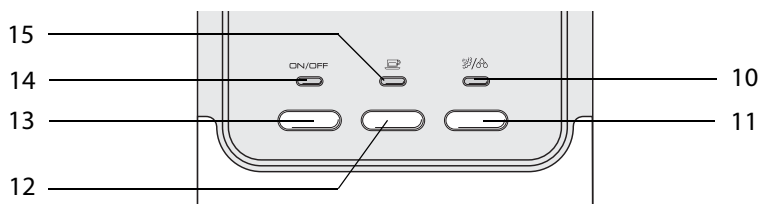
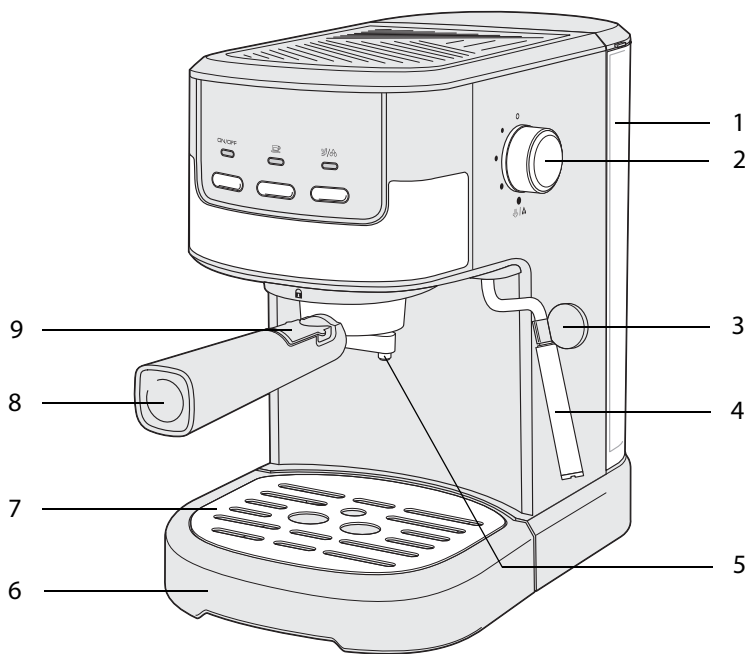
Pour contact alimentaire.



Avant l'utilisation, retirer le bouchon coloré du réservoir d'eau.



# Vue détaillée



## Vue détaillée

- 1 Réservoir d'eau
- 2 Bouton de réglage pour la vapeur
- 3 Poignée
- 4 Mousseur à lait
- 5 Écoulement du café
- 6 Bac collecteur
- 7 Égouttoir
- 8 Support du filtre
- 9 Système de blocage du filtre
- 10 Voyant « Pression de la vapeur »
- 11 Touche « Vapeur »
- 12 Touche « Espresso »
- 13 Bouton marche-arrêt ON/OFF
- 14 Voyant de fonctionnement
- 15 Voyant « Température de percolation Espresso »
- 16 Cuillère doseuse avec tasseur
- 17 Filtre de percolation (2x : 1-cup ou 2-cup)

## Mise en service

### Vérification de la machine à espresso et du contenu de l'emballage

1. Retirez la machine à espresso de l'emballage.
2. Vérifiez si tous les éléments sont présents (voir « Vue détaillée »).
3. Vérifiez si la machine à espresso et les différents éléments sont intacts. N'utilisez pas la machine à espresso 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



Respectez les indications de l'autocollant de sécurité sur le réservoir d'eau et retirez le bouchon coloré du réservoir avant utilisation. Ce bouchon sert uniquement de sécurité lors du transport.

---

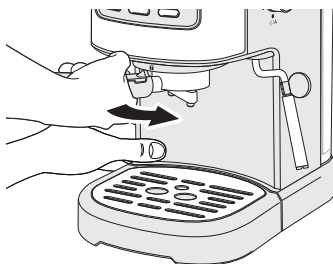
1. Retirez l'emballage et tous les films plastiques.
2. Avant la première utilisation, nettoyez tous les éléments de la machine à espresso, voir la partie « Nettoyage ».
3. Faites fonctionner la machine à espresso avec 2 à 3 tasses d'eau environ (voir « Préparer la machine à espresso »).

La machine est prête à être utilisée.

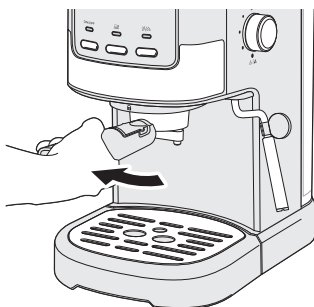
## Utilisation

### Insérer et enlever le support du filtre

Grâce à son format compact, il est possible de tenir la machine Espresso d'une seule main pour insérer et enlever le support du filtre **8**.



Fixer le support du filtre



Enlever le support du filtre

### Préparer la machine à espresso (première mise en service)

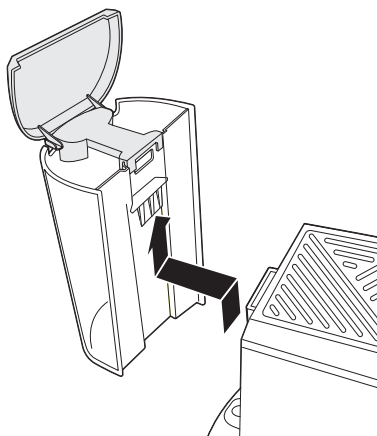
Avant la première mise en service et après une période prolongée de non utilisation de la machine à espresso, faites fonctionner la machine avec 2 à 3 tasses d'eau environ.

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



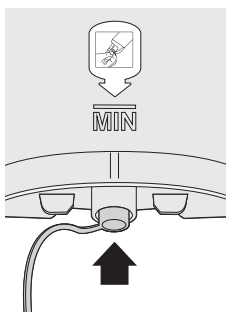
Pendant la première utilisation, la pompe peut parfois être un peu bruyante. C'est tout à fait normal. Après 20 secondes environ, le circuit est rempli d'eau et les bruits diminuent.

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

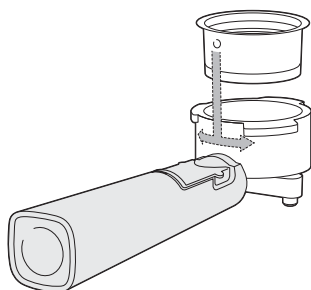


2. Levez le couvercle du réservoir d'eau **1** et tirez le réservoir d'eau vers le haut. Utilisez le support transversal du réservoir d'eau comme poignée.

3. Retirez le bouchon en plastique situé sous le réservoir, au niveau de la sortie d'eau. Il sert uniquement de protection pour le transport, vous pouvez donc le jeter.

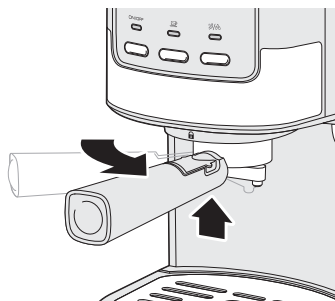






4. Versez de l'eau plate froide dans le réservoir. Respectez le repère de remplissage maximum MAX.
5. Remettez le réservoir d'eau en place et fermez le couvercle. Vérifiez que le réservoir est correctement positionné.



6. Insérer le filtre de percolation **17** dans le porte-filtre **8**.

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



7. Insérez le porte-filtre par le bas dans la machine à espresso : La poignée doit être dirigée vers la gauche (position ) .
8. 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 (position ) .
9. Placez une grande tasse au milieu sous le bec verseur **5** du porte-filtre.
10. Tournez le régulateur de vapeur **2** vers le haut sur « 0 », pour fermer la buse de vapeur.
11. Branchez la fiche dans une prise de courant et appuyez sur le bouton Marche/Arrêt ON/OFF **13**. Le témoin lumineux **14** clignote plusieurs fois avant de rester allumé.
12. Appuyez sur le bouton espresso  **12**.  
Le témoin de contrôle de la température de filtration **15** clignote et peu après, de l'eau chaude coule dans la tasse pendant env. 60 secondes. (env. 200 ml)
13. Videz la tasse.
14. Appuyez de nouveau sur le bouton espresso  pour répéter ce pro-




cessus. Le débit d'eau peut être arrêté à tout moment en rappuyant sur le même bouton.

## Préchauffage avant l'utilisation


Afin d'obtenir un espresso 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. Insérer le filtre de percolation **17** dans le porte-filtre **8**.  
Ne mettez pas encore de poudre d'espresso dans le filtre.
2. Placez le porte-filtre dans la machine à espresso en partant du bas : La poignée doit être inclinée vers la gauche (position .
3. Poussez la poignée vers la droite jusqu'à la butée. Le porte-filtre doit être solidement maintenu et former un angle de 90 ° vers l'avant (position .
4. Posez une grande tasse sous l'écoulement de café **5** du filtre.
5. Tournez le régulateur de vapeur vers le haut sur « 0 », pour fermer la buse de vapeur.
6. Appuyez sur le bouton- Marche-/ Arrêt ON/OFF **13**.  
Le témoin lumineux **14** clignote plusieurs fois avant de rester allumé.
7. Appuyez sur le bouton espresso  **12**. Le témoin de contrôle de la

température de filtration **15** clignote et peu après, de l'eau chaude coule dans la tasse.

8. Avant que la tasse soit remplie, appuyez de nouveau sur le bouton espresso  pour arrêter le processus.
9. Videz la tasse préchauffée.  
Le préchauffage est terminé et vous pouvez commencer à préparer de l'espresso ou du cappuccino.

## Préparer de l'espresso


Pour obtenir un bon espresso, 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

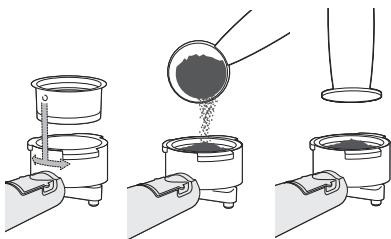
Risque de brûlure !

- 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. Levez le couvercle du réservoir d'eau  et tirez le réservoir d'eau vers le haut. Utilisez le support transversal du réservoir d'eau comme poignée.
2. Versez de l'eau plate froide dans le réservoir. Respectez le repère de remplissage maximum MAX.

3. Remettez le réservoir d'eau en place et fermez le couvercle. 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 :  
En raison de la conception du porte-filtre, le filtre ne peut être inséré que d'une seule façon.  
Tournez ensuite le filtre de 90° vers la droite ou vers la gauche.
5. Avec la cuillère-mesure **16**, remplissez l'un des tamis **17** (1-cup ou 2-cup) de poudre d'espresso jusqu'au repère MAX.
6. Tassez le café moulu à l'aide du tasseur qui se trouve à l'extrémité de la cuillère à café.
  - Rajoutez de la poudre d'espresso si nécessaire.
  - 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 (position ▼).
  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 (position ▼).
  9. Placez une ou deux tasse(s) préchauffée(s) sous le bec verseur **6**.
  10. Appuyez sur le bouton espresso **12**. Le témoin de contrôle de la température de filtration clignote et peu après, la préparation de l'espresso commence.
  11. Rappuyez sur le bouton espresso lorsque la/les tasse(s) contient/contiennent la quantité d'espresso souhaitée (env. 30-60 ml).
- L'expresso est prêt à être consommé.



Ne laissez pas la machine sans surveillance pendant le cycle de percolation car vous devez l'actionner manuellement.

Dans le cas contraire, la préparation s'arrête après env. 60 secondes.

## Après la préparation d'un espresso (vider le filtre)



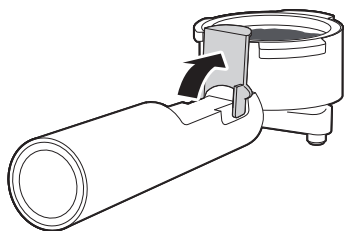
### AVERTISSEMENT

Risque de brûlure !

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

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

1. Détachez le porte-filtre **10** de la machine en le poussant vers la gauche jusqu'à la butée.



2. Basculez le dispositif de blocage du filtre **11** vers le haut de façon à ce que le filtre utilisé ne puisse pas tomber du porte-filtre.
3. Videz le filtre à espresso 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.

**Attention : ne pas cogner le bord avant du support du filtre contre un autre objet ; il pourrait être endommagé.**

## 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 espresso (env. 30-60 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 espresso dans une tasse plus grande (env. 150 ml) (voir la partie « Préparer un espresso »). Vous pouvez ensuite mettre l'espresso de côté.

3. Tournez le régulateur de vapeur **2** entièrement vers le haut sur " 0 " pour fermer la buse vapeur.
4. Faites pivoter la buse vapeur **4** vers le côté. Pour cela, utilisez uniquement la poignée **3**.
5. Appuyez sur le bouton de vapeur **11**. Le voyant de contrôle de la pression de vapeur **12** clignote, puis il reste allumé.
6. Tenez d'abord un **réceptif vide** sous la buse vapeur. Tournez le régulateur de vapeur doucement vers le bas, sur la position ☽/▲. 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.
7. 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 réceptif que vous venez d'utiliser.
8. Saisissez le réceptif contenant le lait froid et plongez l'extrémité de la buse vapeur dans le lait. Inclinez légèrement le réceptif.
9. Tournez lentement le bouton de régulation de vapeur vers la gauche.
10. Effectuez de légers mouvements de haut en bas avec le réceptif, 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.

**i**

- Si le voyant de contrôle de la pression de vapeur clignote, la machine chauffe. Vous pouvez continuer à utiliser la buse vapeur aussi longtemps qu'elle produit de la vapeur. Ensuite, fermez le régulateur de vapeur et patientez jusqu'à ce que le voyant de température reste à nouveau allumé. Vous pouvez ensuite continuer à faire mousser le lait.
- Si la température de la vapeur dans la machine est trop élevée, il reste possible d'appuyer sur la touche « Espresso » ☕, mais elle ne fonctionnera pas pour l'instant. Dans ce cas, le voyant de contrôle de la température de filtration **15**, clignote rapidement. La fonction est à nouveau accessible lorsque la température de la vapeur dans la machine revient au niveau de la température pour l'Espresso.

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



12. Ouvrez de nouveau le bouton de régulation de vapeur pour obtenir de la vapeur pendant quelques secondes et nettoyer rapidement le dispositif.
13. Fermez le régulateur de vapeur en le remettant sur « 0 ».
14. Faites à nouveau pivoter la buse vapeur **4** vers l'arrière. Pour cela, utilisez uniquement la poignée de la buse vapeur **3**.
15. Laissez couler la mousse de lait délicatement sur l'Expresso. Vous pouvez sucrer le cappuccino ou bien le saupoudrer de cacao en poudre.
16. Nettoyez soigneusement le mousser à lait (tube intérieur et extérieur) après chaque utilisation à l'aide d'un tissu humide, en particulier la sortie de vapeur du tube intérieur, au fond. Dans le cas contraire, il risque de se boucher. Nettoyez la machine à expresso après une courte phase de refroidissement, afin d'éviter que le marc de café et les résidus de lait sèchent (voir la partie « Nettoyage »).

**Attention : Les éléments métalliques restent chauds plus longtemps.**

## **Informations importantes en cas de pression de vapeur insuffisante**

**Première étape : assurez-vous que la buse vapeur au niveau du mousser n'est pas bouchée**

1. Le cas échéant, laissez la buse refroidir.

2. Enlevez le tuyau situé autour de la buse, avec un chiffon.
3. Enlevez les éventuels dépôts de lait avec un chiffon ou un cure-dents.

## **Deuxième étape : si la buse vapeur n'est pas bouchée**



1. Positionnez le régulateur de vapeur **2** sur « 0 ».
2. Appuyez 2 fois de suite sur le bouton de vapeur lumineux **11**. Dans les 30 à 40 secondes qui suivent, la machine à expresso pompe de l'eau dans le bouilleur. De l'eau bouillante s'écoule au niveau du porte-filtre. Une fois cette opération terminée, le voyant lumineux de pression de vapeur **10** s'éteint.
3. Pour réutiliser la fonction vapeur, appuyez à nouveau sur le bouton de vapeur 1 fois. Le voyant lumineux de la pression de vapeur clignote, jusqu'à ce qu'il reste allumé.
4. Placez un récipient vide sous le mousser à lait. Tournez lentement le régulateur de vapeur vers le bas en le positionnant sur ☺/▲, pour produire à nouveau de la vapeur.

## **Après utilisation de la machine à expresso**

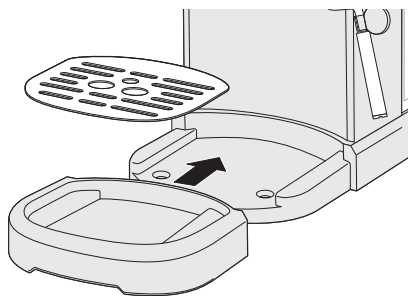
Après l'utilisation de la fonction vapeur, laissez refroidir la machine à expresso pendant 5 minutes avant de préparer un autre expresso.

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

Vous pouvez accélérer la phase de refroidissement :

1. Posez une tasse ou un bol vide sous le mousser à lait **4**.
2. Appuyez sur le bouton espresso  pour passer en " mode Espresso ". Le voyant de contrôle de la température de filtration clignote rapidement.
3. Ouvrez un peu le régulateur de vapeur.
4. Faites couler la vapeur et l'eau dans la tasse jusqu'à ce que le voyant de contrôle de la température de filtration de l'espresso  **15** s'éteigne. Refermez le Régulateur de la quantité de vapeur.
5. Tournez le mousser de lait de nouveau vers l'arrière. Ne saisissez le mousser de lait que par la poignée **3**.

## Vider le bac de récupération



Videz régulièrement le bac d'écoulement pour éviter tout débordement.

## Éteindre la machine à espresso

- ▶ Appuyez sur le bouton- Marche-/ Arrêt **ON/OFF 13**. Le témoin lumineux **14** s'éteint.



La fonction d'arrêt automatique de la machine à espresso éteint l'appareil environ 25 minutes après le dernier fonctionnement électrique.

## 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'espresso. Pendant ce temps, les grosses bulles éclatent et le lait encore liquide retombe au fond du récipient. La mousse devient encore plus fine.
- Ne chauffez pas le lait au-delà de 70 °C, sinon la mousse ne sera pas assez ferme.

# 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 espresso 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 espresso.

1. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.

2. Laissez refroidir la machine à espresso.

## Nettoyer le filtre

- ▶ Videz le filtre de percolation **17** après chaque utilisation et rincez le bien à l'eau avant de le réutiliser.

## Nettoyage quotidien

1. Nettoyez bien le filtre de percolation et le porte-filtre **10** à l'eau claire et rincez toutes les pièces à l'eau claire.
2. Si le filtre est bouché, utilisez une petite brosse pour le nettoyer.
3. Videz le bac de récupération **6**, rincez-le et laissez-le sécher.

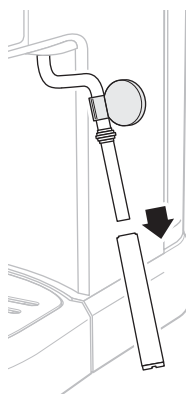
## Nettoyage de la buse vapeur



## 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 **1** avec un chiffon ou une éponge et un peu d'eau additionnée de produit vaisselle.
2. Nettoyez la grille égouttoir **8** 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.

## **Détartre 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 espresso ne fonctionne pas.	Pas de courant électrique. - Branchez la fiche d'alimentation dans une prise de courant sous tension.
Après la mise en marche, de l'eau coule du mouseur à lait.	Régulateur de vapeur ouvert. - Réglez le régulateur de vapeur sur « 0 ».
Après avoir appuyé sur la touche Espresso, le voyant se met à clignoter rapidement.	La température de la vapeur dans la machine est encore trop élevée. - Patientez jusqu'à ce que la température de la vapeur dans la machine ait baissé. Vous pouvez alors refaire un espresso comme d'habitude.
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. Après la mise en marche, de l'eau coule du mouseur à lait. - Démontez le porte-filtre avec précaution car une pression résiduelle éventuelle peut provoquer des projections d'eau. Nettoyez tous les éléments.
L'espresso n'est pas assez fort et n'est pas suffisamment chaud.	La mouture du café est trop grossière. - Utilisez une mouture plus fine.

<p>L'expresso s'écoule trop lentement ou ne coule pas du tout.</p>	<p>Le filtre est bouché.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Démontez le porte-filtre avec précaution car une pression résiduelle éventuelle peut provoquer des projections d'eau. Nettoyez le filtre.</li> </ul> <p>La mouture du café est trop fine.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilisez une mouture plus grossière.</li> </ul> <p>Le café moulu est trop tassé.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Appuyez moins fort lorsque vous tassez le café dans le filtre.</li> </ul> <p>La machine est entartrée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Détartrez la machine.</li> </ul>
<p>Avec une durée d'utilisation croissante, la couche de mousse devient de plus en plus petite.</p>	<p>Les orifices du filtre de percolation sont partiellement obstrués.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Procédez alors selon les instructions de la section "Préparation de la machine à expresso (première mise en service)".</li> </ul>

## Données techniques

Modèle :	GT-EM-03
Alimentation en courant :	220-240 V~, 50 Hz
Puissance :	1100 W
Capacité du réservoir d'eau :	env. 1,2 litre
Pression de pompage :	15 bar
Extinction automatique :	après env. 25 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](http://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](http://www.gt-support.de)**.

# Recyclage



## **Les appareils usagés ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers!**

Le symbole de la poubelle barrée signifie que les appareils électriques et électroniques ne doivent jamais être jetés dans la poubelle des ordures ménagères. Les consommateurs sont contraints par la loi de jeter les appareils électriques et électroniques arrivés en fin de vie, séparément des déchets ménagers non triés. Cela permettra de garantir une valorisation des déchets respectueuse de l'environnement et des ressources.

Les batteries et accumulateurs qui ne sont pas fixés dans l'appareil électrique ou électronique et qui peuvent être extraits sans dommage, doivent être retirés de l'appareil avant de l'emmener dans un point de collecte et éliminés de manière appropriée. Cela s'applique également aux ampoules qui peuvent être extraites de l'appareil sans dommage.

Les propriétaires privés d'appareils électriques et électroniques peuvent les déposer dans des déchetteries municipales ou les déposer dans les points de collecte mis en place par les fabricants ou les revendeurs.

Le dépôt d'appareils usagés est gratuit.

D'une manière générale, les revendeurs sont tenus de proposer un service gratuit de reprise des appareils usagés, en mettant à disposition des points de collecte appropriés, à une distance raisonnable.

Les consommateurs ont la possibilité de déposer gratuitement un appareil usagé auprès d'un revendeur soumis à l'obligation de reprendre ces appareils, lorsqu'ils achètent un appareil neuf équivalent, offrant globalement les mêmes fonctions. Cette possibilité est aussi offerte pour les livraisons à un ménage privé.

# 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 .....	46
Gebrauch .....	47
Siebträger einsetzen und lösen .....	47
Espresso-Maschine vorbereiten (Erstinbetriebnahme) .....	47
Aufheizen vor dem Gebrauch .....	49
Espresso zubereiten .....	49
Nach der Espresso-Zubereitung (Brühsieb entleeren) .....	51
Cappuccino zubereiten / Milch aufschäumen .....	52
Wichtiger Hinweis bei bei nicht ausreichendem Dampfdruck .....	53
Nach dem Gebrauch .....	54
Abtropfschale entleeren .....	54
Espresso-Maschine ausschalten .....	54
Tipps zum Aufschäumen von Milch .....	55
Reinigen .....	55
Brühsieb reinigen .....	55
Tägliche Reinigung .....	55
Aufschäumer reinigen .....	56
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 Espresso-Maschine 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 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 Fernwirksystem angeschlossen werden.
- Bei fehlerhaftem Umgang mit dem Gerät kann es u. a. zu Verbrühungen kommen.

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Die Espresso-Maschine ist ausschließlich zur Zubereitung von haushaltsüblichen Mengen Kaffee/Espresso und zum Aufschäumen von Milch durch Wasserdampf kon-

zipt. 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.
- Bei fehlerhaftem Gebrauch besteht Verletzungsgefahr.



## **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. Beachten Sie die Ver- und Entriegelungssymbole  /  vorne auf dem Gerät.
- Lassen Sie den Siebträger vollständig abkühlen, bevor Sie das eingeseetzte Brühsieb wechseln.
- Beachten Sie, dass aus der Espresso-Maschine auch nach dem Abschalten heißer Dampf entweichen kann.

- Überfüllen Sie das Brühsieb nicht mit ESPRESSOPULVER, 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 Was-sertank.
- Betreiben Sie die Maschine nie ohne Wasser, da sonst die Pumpe be-schädigt wird.
- Füllen Sie nur ESPRESSOPULVER in das Brüh-sieb. 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, ausrei-chend stabilen und gut zu reinigen- den Arbeitsfläche auf. Stellen Sie die Maschine nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.
- Vermeiden Sie einen Hitzestau, in-dem Sie die Maschine nicht direkt an eine Wand oder unter Hänge-schränke o. Ä. stellen. Durch austretenden Dampf bzw. austretendes Wasser können Möbelstücke be-schädigt 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 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.

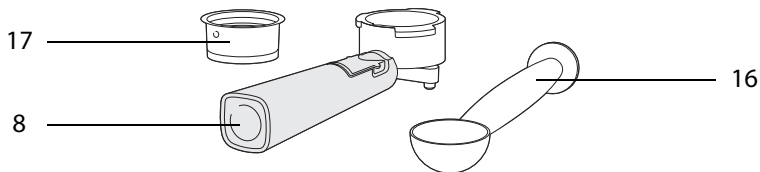
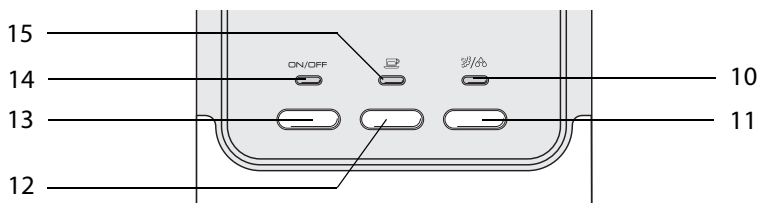
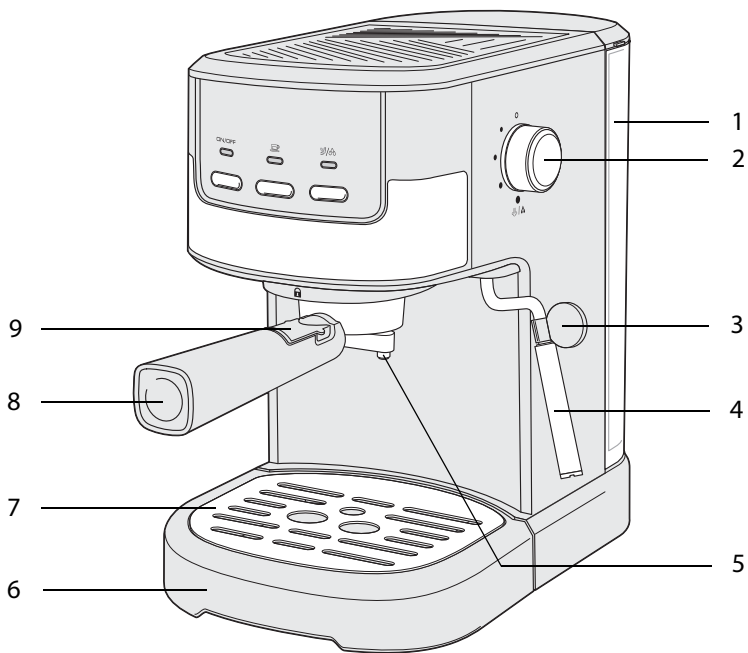


Für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.



Vor dem Gebrauch den farbigen Stöpsel aus dem Wassertank entfernen.

# Teile und Bedienelemente



## Teile und Bedienelemente

- 1 Wassertank
- 2 Dampfmengenregler
- 3 Griff
- 4 Milchaufschäumer
- 5 Kaffeeauslauf
- 6 Abtropfschale
- 7 Abtropfgitter
- 8 Siebträger
- 9 Siebblockierer
- 10 Kontrollleuchte Dampfdruck
- 11 Dampf-Taste
- 12 Espresso-Taste
- 13 Ein-Aus-Taste ON/OFF
- 14 Betriebsleuchte
- 15 Kontrollleuchte Espresso-Brühtemperatur
- 16 Messlöffel mit Stopfer
- 17 Brühsieb (2x: 1-cup oder 2-cup)

## 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



Beachten Sie den Sicherheitsaufkleber am Wassertank und entfernen Sie vor dem Gebrauch den farbigen Stöpsel aus dem Wassertank. Dieser Stöpsel dient lediglich als Transportsicherung.

---

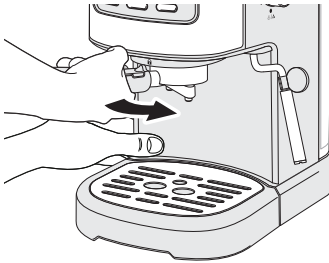
1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Schutzfolien.
2. Reinigen Sie vor der erstmaligen Benutzung alle Teile der Espresso-Maschine, wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.
3. Lassen Sie den Inhalt von ca. 2-3 Tassen Wasser durch die Maschine laufen (siehe „Espresso-Maschine vorbereiten“).

Die Maschine ist einsatzbereit.

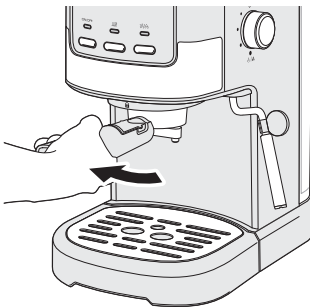
## Gebrauch

### Siebträger einsetzen und lösen

Aufgrund der kompakten Bauart sollte die Espressomaschine beim Einsetzen und Lösen des Siebträgers **8** mit der freien Hand fixiert werden.



Siebträger befestigen



Siebträger lösen

### Espresso-Maschine vorbereiten (Erstinbetriebnahme)

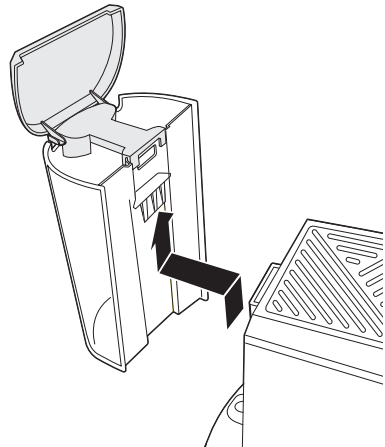
Lassen Sie vor der ersten Inbetriebnahme und nach längerem Stillstand der Espresso-Maschine den Inhalt von ca. 2-3 Tassen Wasser durch die Maschine laufen.

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.

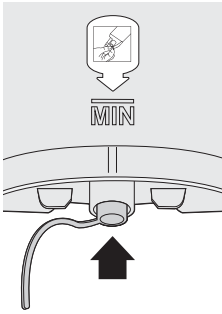
1. Stellen Sie sicher, dass die Espresso-Maschine ausgeschaltet ist und ziehen Sie ggf. den Netzstecker.



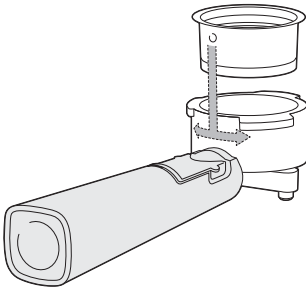
2. Klappen Sie den Deckel des Wassertanks nach oben ab und ziehen Sie den Wassertank **1**

gerade nach oben. Die Querstrebe im Wassertank dient dabei als Griff.

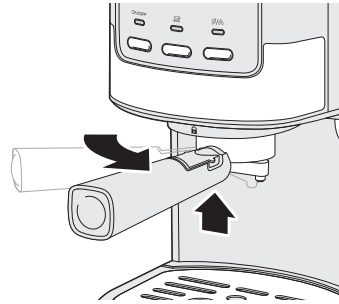
- Entfernen Sie den Kunststoff-Verschluss unten aus dem Wasser-auslauf des Tanks. Dieser dient als Transportsicherung und wird später nicht mehr benötigt.



- Füllen Sie frisches, kaltes und stilles Wasser in den Tank. Beachten Sie die maximale Füllhöhenmarkierung MAX.
- Setzen Sie den Wassertank wieder ein und klappen Sie den Deckel zu. Achten Sie darauf, dass der Tank richtig sitzt.



- Setzen Sie das Brühsieb **17** in den Siebträger **18** ein.  
**Füllen Sie für den ersten Durchlauf noch kein ESPRESSOPULVER in das Brühsieb.**



- Setzen Sie den Siebträger von unten in die Espresso-Maschine ein: Der Hebel muss dabei schräg nach links weisen (Stellung **18**).
- Schieben Sie den Hebel nach rechts bis zum Anschlag. Er muss fest in der Fassung sitzen und im Winkel von 90° nach vorne zeigen (Stellung **19**).
- Stellen Sie eine große Tasse mittig unter den Kaffeeauslauf **5** des Siebträgers.
- Drehen Sie den Dampfmengenregler **2** nach oben auf „0“, damit ist die Dampfduße geschlossen.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose und drücken Sie die Ein-/Aus-Taste ON/OFF **13**. Die Betriebsleuchte **14** blinkt mehrfach, dann leuchtet sie dauerhaft.
- Drücken Sie die Espresso-Taste . Die Kontrollleuchte für die Brüh-temperatur **15** blinkt und kurz darauf läuft ca. 60 Sekunden heißes Wasser in die Tasse (ca. 200 ml).
- Entleeren Sie die Tasse.
- Drücken Sie erneut die Espresso-Taste , um den Vorgang zu wiederholen. Durch erneutes





Drücken kann der Wasserfluss jederzeit gestoppt werden.



Die Espresso-Maschine ist jetzt einsatzbereit.

## 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 Brühsieb **17** in den Siebträger **8** 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 (Stellung ) .
  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 (Stellung ) .
  4. Stellen Sie eine große Tasse unter den Kaffeeauslauf **5** des Siebträgers.
  5. Drehen Sie den Dampfmengenregler **2** nach oben auf „0“, damit die Dampfdüse geschlossen ist.
  6. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste ON/OFF **13**.  
Die Betriebsleuchte blinkt mehrfach, dann leuchtet sie dauerhaft.

7. Drücken Sie die Espresso-Taste  . Die Kontrollleuchte für die Brüh-temperatur **15** blinkt und kurz darauf läuft heißes Wasser in die Tasse.
8. Bevor die Tasse voll ist, drücken Sie erneut die Espresso-Taste  , um den Vorgang manuell zu stoppen.
9. Entleeren Sie die vorgewärmte Tasse.

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!

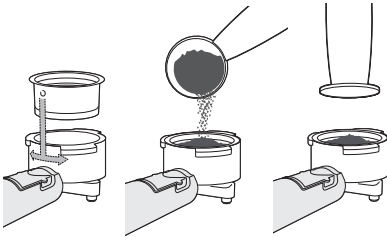
- Wenn Sie den Siebträger während des Kaffeebezugs abnehmen, spritzen heiße Wassertropfen und Wasserdampf aus der Maschine heraus. Sie könnten sich verbrühen. Warten Sie nach der Zubereitung etwa 10 Sekunden, bevor Sie den Siebträger abnehmen.

1. Klappen Sie den Deckel des Wassertanks nach oben ab und ziehen Sie den Wassertank gerade nach oben. Die Querstrebe im Wassertank dient dabei als Griff.

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 Deckel zu. Achten Sie darauf, dass der Wassertank richtig sitzt.

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 Brühsieb in den Siebträger ein.  
Das Sieb kann nur in einer Stellung eingesetzt werden. Drehen Sie danach das Sieb um 90° nach rechts oder links.
5. Füllen Sie mit dem Messlöffel **16** eines der Siebe **17** (1-cup oder 2-cup) bis zur MAX-Markierung mit espressopulver.

6. Verdichten Sie das espressopulver mit Hilfe des stopfers am messlöffel.
  - Füllen Sie ggf. weiteres espressopulver nach.
  - Verdichten Sie das espressopulver erneut mit dem stopfer.



Das Verdichten des espressopulvers ist ein wesentlicher vorgang bei der espressozubereitung.

- Wird das espressopulver sehr stark verdichtet, läuft der espresso langsam durch und es gibt mehr crema.
- Wird das espressopulver 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 (Stellung ).
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 (Stellung ).
9. Stellen Sie eine oder zwei vorgewärmte tasse(n) unter den kaffeerauslauf **5**.
10. Drücken Sie die espresso-taste **12**.  
Die kontrollleuchte für die brüh-temperatur **15** blinkt und kurz darauf startet die espressozubereitung.

11. Drücken Sie erneut die Espresso-Taste ☕, wenn die gewünschte Menge Espresso in die Tasse(n) gefüllt ist (ca. 30-60 ml).

Der Espresso ist fertig zubereitet.

**i**

Lassen Sie die Maschine während des Brühvorgangs nicht unbeaufsichtigt, da die Bedienung manuell von Ihnen erfolgen muss. Ansonsten stoppt die Zubereitung nach ca. 60 Sekunden automatisch.

## Nach der Espresso-Zubereitung (Brühsieb entleeren)



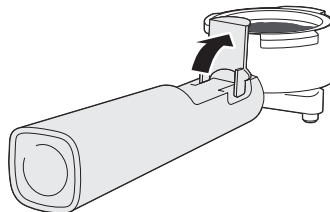
### WARNUNG

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 Espressopulver aus dem Sieb.

1. Entnehmen Sie den Siebträger **8** aus der Maschine, indem Sie ihn bis zum Anschlag nach links drehen.



2. Klappen Sie den Siebblockierer **9** nach oben, so dass das eingesetzte Sieb nicht aus dem Siebträger herausfallen kann.
3. Entleeren Sie das Espressosieb, indem Sie den Siebträger mit blockiertem Espressosieb umdrehen und dabei den Daumen gegen den Siebblockierer drücken.
4. Klopfen Sie das Espressopulver heraus, am Besten in den Bioabfall.  
**Achtung: Nicht die vordere Kante des Siebträgers gegen etwas schlagen. Die Kante könnte dabei beschädigt werden.**

## 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. 30-60 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 **2** ganz nach oben 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 Dampftaste **11**. Die Kontrollleuchte für den Dampfdruck **12** blinkt, dann leuchtet sie dauerhaft.
6. Halten Sie zuerst ein **leeres Gefäß** unter den Milchaufschäumer. Drehen Sie langsam den Dampfmengenregler nach unten in Richtung ☹/▲. Kondenswasser und Spritzer kommen aus der Düse. So wird die Düse und der Wasserkreislauf im Inneren des Gerätes gereinigt.
7. 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.
8. 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.
9. Drehen Sie langsam den Dampfmengenregler nach links.
10. 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 Kontrollleuchte für den Dampfdruck blinkt, 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 dauerhaft leuchtet. Danach können Sie mit dem Aufschäumen der Milch fortfahren.
- Wenn die Dampftemperatur in der Maschine zu hoch ist, kann die Espresso-Taste  zwar gedrückt werden, ist jedoch für den Moment ohne Funktion. Sie erkennen es daran, dass die Kontrollleuchte für die Brühtemperatur **15** schnell blinkt. Die Funktion steht wieder zur Verfügung, wenn die Dampftemperatur in der Maschine auf die Espresso-Temperatur abgesunken ist.

- 
11. Wenn Sie genügend Milchschaum erzeugt haben, stellen Sie das Gefäß kurz beiseite und halten Sie die hohe, leere Tasse unter den Aufschäumer.
  12. Öffnen Sie den Dampfmengenregler erneut und lassen Sie zur schnellen Reinigung einige Sekunden Dampf austreten.
  13. Schließen Sie den Dampfmengenregler, indem Sie ihn wieder in Position „0“ drehen.

14. Drehen Sie den Milchaufschäumer **4** wieder zurück nach hinten. Fassen Sie den Milchaufschäumer dabei nur am Griff **3** an.
15. Lassen Sie den Milchschaum vorsichtig auf den Espresso laufen. Sie können ihn nach Belieben zuckern oder ihn mit Kakaopulver bestreuen.
16. Reinigen Sie den Milchaufschäumer (Innen- und Außenrohr) nach jedem Gebrauch sorgfältig mit einem feuchten Tuch! Insbesondere den Dampfaustritt des Innenrohres am Boden. Andernfalls kann es verstopfen. 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.**

## **Wichtiger Hinweis bei nicht ausreichendem Dampfdruck**

**Erste Maßnahme: Stellen Sie sicher, dass die Dampfdüse am Aufschäumer nicht verstopft ist**

1. Lassen Sie die Düse ggf. abkühlen.
2. Ziehen danach das Rohr, das die Düse umschließt, mit einem Lappen ab.
3. Entfernen Sie mögliche Milchablagerungen bedarfsweise mit einem Tuch oder einem Holz-Zahnstocher.

**Zweite Maßnahme: Falls die Dampfdüse nicht verstopft ist**

1. Stellen Sie den Dampfmengenregler **2** nach oben auf „0“.

2. Drücken Sie 2x schnell hintereinander die leuchtende Dampftaste **11**. Die Espresso-Maschine pumpt jetzt in den nächsten ca. 30-40 Sekunden Wasser in den Boiler. Dabei tritt auch heißes Wasser aus dem Ausgang des Portafilters. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, erlischt die Kontrollleuchte für den Dampfdruck **10**.
3. Um die Dampffunktion wieder zu nutzen, drücken Sie erneut die Dampftaste wie gewohnt, also nur 1x drücken. Die Kontrollleuchte für den Dampfdruck blinkt, dann leuchtet sie dauerhaft.
4. Halten Sie ein leeres Gefäß unter den Milchaufschäumer. Drehen Sie langsam den Dampfmengenregler nach unten in Richtung ☹️/⚡️, um wieder Dampf zu erzeugen.

## 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.

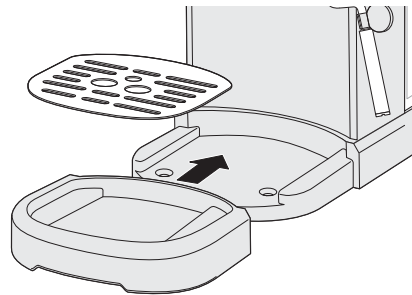
Sie können das Abkühlen jedoch beschleunigen:

1. Stellen Sie einen leeren Behälter unter den Milchaufschäumer **4**.
2. Drücken Sie die Espresso-Taste ☕️, um zunächst in den „Espresso-Modus“ zu schalten. Die Kontrollleuchte für die Brühtemperatur **15** blinkt schnell.
3. Öffnen Sie etwas den Dampfmengenregler **2**.

4. Lassen Sie solange Dampf und Wasser in die Tasse fließen, bis die Kontrollleuchte für die Espresso-Brühtemperatur ☕️ **15** erlischt. Schließen Sie den Dampfmengenregler wieder.
5. Drehen Sie den Milchaufschäumer wieder zurück nach hinten. Fassen Sie den Milchaufschäumer dabei nur am Griff **3** an.

Sie können danach mit der Zubereitung des nächsten Espressos beginnen.

## Abtropfschale entleeren



Achten Sie darauf die Abtropfschale regelmäßig zu entleeren, um ein Überlaufen zu verhindern.

## Espresso-Maschine ausschalten

- ▶ Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste ON/OFF **13**. Die rote Betriebsleuchte **14** erlischt.



Die Auto-off-Funktion der Espresso-Maschine schaltet das Gerät ca. 25 Minuten nach dem letzten elektrischen Betrieb aus.

## Tipps zum Aufschäumen von Milch

- Grundsätzlich lässt sich jede Milch aufschäumen (auch Soja- und Reismilch). Bei einigen Milchsorten 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 (Anbrennengefahr).
- 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.
- Erhitzen Sie die Milch nicht über 70 °C, da der Schaum dann nicht richtig fest wird.

## Reinigen



### WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

- Die Maschine wird während des Betriebs heiß. Sie können sich verbrennen. Besonders die Metallteile bleiben längere Zeit heiß. Warten Sie vor der Reinigung, bis die Maschine abgekühlt ist.



### HINWEIS

Kurzschlussgefahr / Sachschaden!

- In das Gehäuse eingedrungenes Wasser kann einen Kurzschluss verursachen. Tauchen Sie die Maschine niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gehäuse gelangen.
- Unsachgemäßer Umgang mit der Espresso-Maschine kann zu Beschädigungen führen. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, scharfe oder metallische Reinigungsgegenstände wie Messer, harte Spachtel und dergleichen. Diese können die Oberflächen beschädigen.

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

### Brühsieb reinigen

- Entleeren Sie das Brühsieb **17** nach jeder Benutzung und spülen Sie es gründlich mit Wasser aus, bevor Sie es neu befüllen.

### Tägliche Reinigung

1. Reinigen Sie Brühsieb und Siebträger **10** gründlich mit Spülwasser und spülen Sie anschließend alle Teile mit klarem Wasser ab.

2. Falls die Löcher im Sieb verstopft sind, reinigen Sie es mit einer feinen Bürste.
3. Entleeren Sie die Abtropfschale **6**, spülen Sie sie aus und lassen Sie sie abtrocknen.

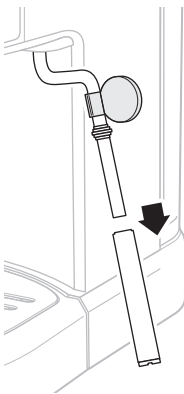
## Aufschäumer reinigen



### WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

- Das Metallröhrchen des Aufschäumers wird während des Betriebs heiß. Sie können sich verbrennen. Warten Sie mit der Reinigung, bis der Aufschäumer abgekühlt ist.



1. Ziehen Sie das dickere Metallröhrchen unter leichtem Drehen vorsichtig 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 **1** regelmäßig mit einem Tuch oder Schwamm und etwas Spülwasser.
2. Reinigen Sie das Abtropfgitter **8** 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

<b>Fehler</b>	<b>Mögliche Ursachen und Abhilfe</b>
Keine Funktion.	Kein Strom. - Stecken Sie den Netzstecker in eine stromführende Steckdose.
Nach dem Einschalten läuft Wasser aus dem Milchaufschäumer.	Dampfmengenregler geöffnet. - Stellen Sie den Dampfmengenregler auf „0“.
Nach dem Drücken der Espresso-Taste blinkt die Kontrollleuchte schnell.	Die Dampftemperatur in der Maschine ist noch zu hoch. - Warten Sie einen Moment, bis die die Dampftemperatur in der Maschine weiter abgesunken ist. Danach können Sie wie gewohnt wieder Espresso herstellen.
Kein Dampf, kein Kaffeefluss.	Zu wenig Wasser im Wassertank, die Pumpe kann nicht ansaugen. - Prüfen Sie, ob der Wassertank befüllt und korrekt aufgesetzt ist.
Wasser tritt an der Seite des Siebträgers aus.	Zuviel espressopulver im Brüh sieve, 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 Brüh sieve 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.

Kein Dampf.	Die Dampfdüse am Aufschäumer ist verstopft. - Entfernen Sie mit einem Holz-Zahnstocher eventuelle Kalkablagerungen aus den Löchern am Aufschäumer.
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.	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 im Brühsieb haben sich teilweise zugesetzt. - Gehen Sie vor, wie im Abschnitt „Espresso-Maschine vorbereiten (Erstinbetriebnahme)“ beschrieben.

## Technische Daten

Modell:	GT-EM-03
Stromversorgung:	220-240 V~, 50 Hz
Leistung:	1100 W
Kapazität Wassertank:	ca. 1,2 Liter
Pumpendruck:	15 bar
Automatische Abschaltung:	nach ca. 25 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](http://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](http://www.gt-support.de)**.

## Entsorgen



### **Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll!**

Das Symbol mit der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass Elektro- und Elektronikgeräte nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen. Verbraucher sind gesetzlich dazu verpflichtet, Elektro- und Elektronikgeräte am Ende ihrer Lebensdauer einer vom unsortierten

Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Auf diese Weise wird eine umwelt- und ressourcenschonende Verwertung sichergestellt.

Batterien und Akkumulatoren, die nicht fest vom Elektro- oder Elektronikgerät umschlossen sind und zerstörungsfrei entnommen werden können, sind vor der Abgabe des Geräts an einer Erfassungsstelle von diesem zu trennen und einer vorgesehenen Entsorgung zuzuführen. Das Gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Gerät entnommen werden können.

Elektro- und Elektronikgerätebesitzer aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von den Herstellern bzw. Vertreibern eingerichteten Sammelstellen abgeben. Die Abgabe von Altgeräten ist unentgeltlich.

Generell haben Vertreter die Pflicht, die unentgeltliche Rücknahme von Altgeräten durch geeignete Rücknahmemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zu gewährleisten.

Verbraucher haben die Möglichkeit zur unentgeltlichen Abgabe eines Altgeräts bei einem rücknahmepflichtigen Vertreter, wenn sie ein gleichwertiges Neugerät mit einer im Wesentlichen gleichen Funktion erwerben. Diese Möglichkeit besteht auch bei Lieferungen an einen privaten Haushalt.

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

Gedistribueerd door (Geen serviceadres!):  
Distribué par (Ce n'est pas l'adresse du SAV !):  
Vertrieben durch (keine Serviceadresse!):

Globaltronics GmbH & Co. KG  
Bei den Mühren 5  
20457 Hamburg  
Duitsland / Allemagne / Deutschland