



# Bedienungs- anleitung



## ESPRESSO-MASCHINE MIT INTEGRIERTEM MAHLWERK



AT

### VERTRIEBEN DURCH:

GLOBALTRONICS GMBH & CO. KG  
DOMSTR. 19  
20095 HAMBURG  
GERMANY

KUNDENDIENST

99602

AT 00800 456 22 000

gt-support-at@telemarcom.de

MODELL:  
GT-EMG-01

03/2020

**3**  
JAHRE  
GARANTIE

### Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel

Egal, ob Sie **Produktinformationen**, **Ersatzteile** oder **Zubehör** benötigen, Angaben über **Herstellergarantien** oder **Servicestellen** suchen, oder sich bequem eine **Video-Anleitung** anschauen möchten, mit unseren QR-Codes gelangen Sie kinderleicht ans Ziel.

#### Was sind QR-Codes?

QR-Codes (QR = Quick Response) sind grafische Codes, die mithilfe einer Smartphone-Kamera gelesen werden und beispielsweise einen Link zu einer Internetseite oder Kontaktdaten enthalten.

**Ihr Vorteil:** Kein lästiges Eintippen von Internet-Adressen oder Kontaktdaten!

#### Und so geht's

Zum Scannen des QR-Codes benötigen Sie lediglich ein Smartphone, einen installierten QR-Code Reader sowie eine Internet-Verbindung. Einen QR-Code Reader finden Sie in der Regel kostenlos im App Store Ihres Smartphones.

#### Jetzt ausprobieren

Scannen Sie einfach mit Ihrem Smartphone den folgenden QR-Code und erfahren Sie mehr über Ihr neu erworbenes Hofer-Produkt.

#### Ihr Hofer-Serviceportal

Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das Hofer-Serviceportal unter [www.hofer-service.at](http://www.hofer-service.at).

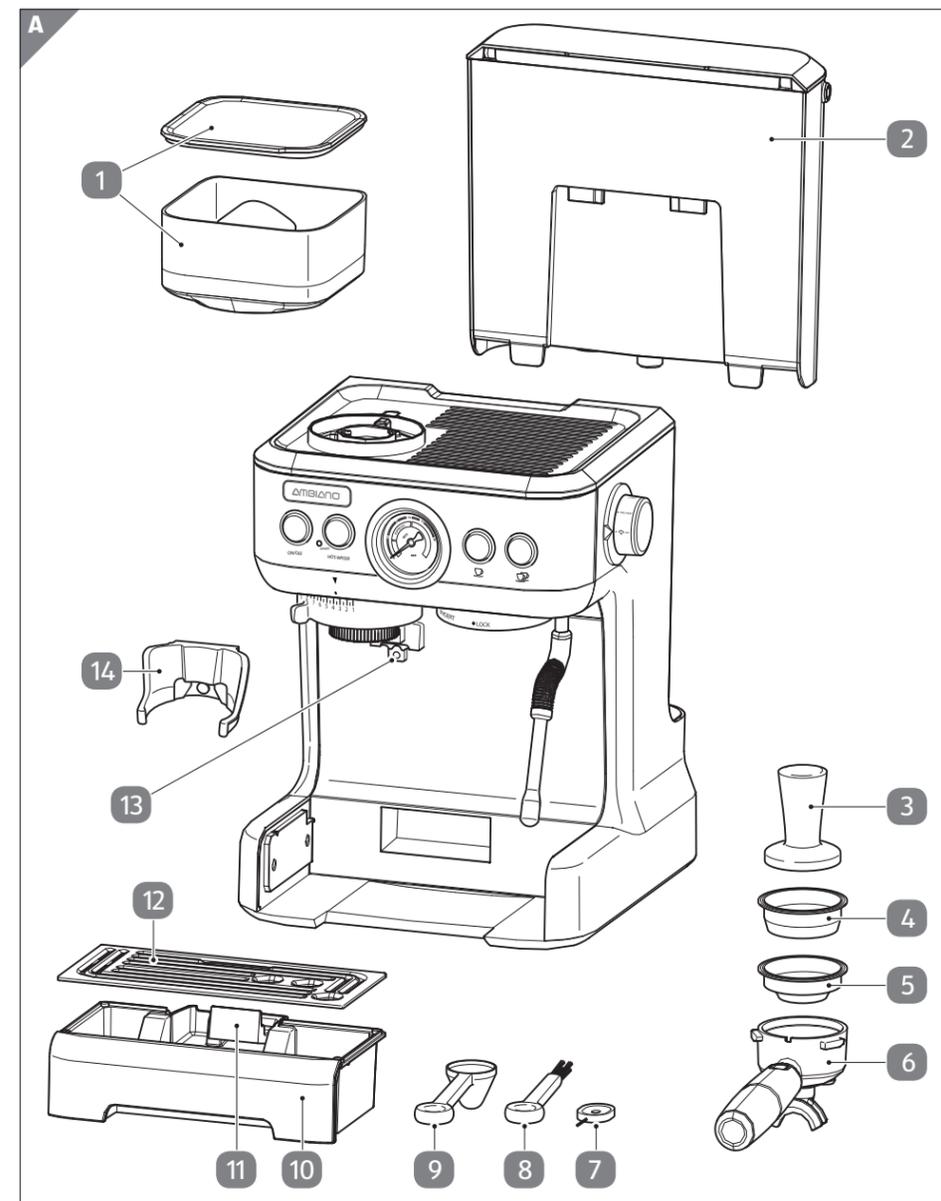
Beim Ausführen des QR-Code Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.

### Inhaltsverzeichnis

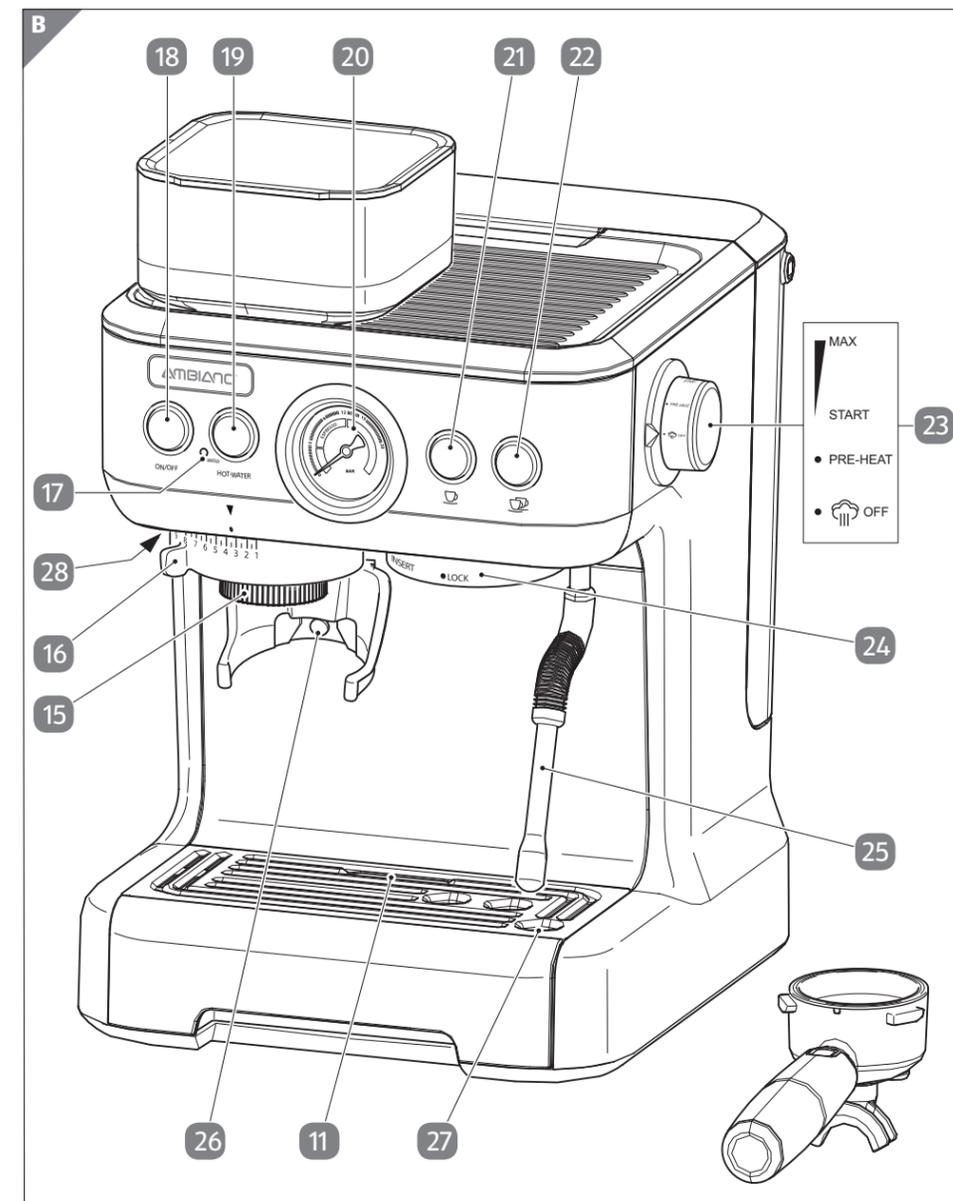
<b>Lieferumfang</b> .....	4
<b>Geräteteile</b> .....	5
<b>Lieferumfang/Geräteteile</b> .....	6
<b>Allgemeines</b> .....	7
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren.....	7
<b>Zeichenerklärung</b> .....	8
<b>Sicherheit</b> .....	9
Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....	9
Sicherheitshinweise.....	10
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	17
Auspacken .....	17
Mahlwerk vorbereiten .....	19
Wassersystem durchspülen .....	21
<b>Bedienung</b> .....	24
Mahlgradvorwahl.....	24
Espresso zubereiten.....	25
Brühsieb entleeren .....	30
Cappuccino zubereiten / Milch aufschäumen.....	30
Heißwasser Funktion.....	33
Abtropfschale entleeren .....	33
Wassermenge für die Kaffeezubereitung verändern .....	34
Wassertank leer .....	35
Espresso-Maschine ausschalten .....	35
<b>Reinigung</b> .....	36
Reinigung des Mahlwerks .....	37
Brühsieb reinigen .....	39
Reinigung bei täglichem Gebrauch .....	39
Dampfdüse/Heißwasserdüse reinigen.....	39
<b>Espresso-Maschine entkalken</b> .....	40
<b>Aufbewahrung</b> .....	41
<b>Störung und Abhilfe</b> .....	42
<b>Technische Daten</b> .....	44
<b>Konformitätserklärung</b> .....	45
<b>Entsorgung</b> .....	45
Verpackung und Gerät entsorgen .....	45



## Lieferumfang



## Geräteteile



## Lieferumfang/Geräteteile

- |                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| 1 Kaffeebohnenbehälter mit Deckel | 18 Taste ON/OFF (EIN/AUS)                    |
| 2 Wassertank                      | 19 Taste HOT-WATER (Heißwasser)              |
| 3 Tamper                          | 20 Druck-Indikator (bar)                     |
| 4 Großes Brühsieb                 | 21 Taste für einfachen Espresso              |
| 5 Kleines Brühsieb                | 22 Taste für doppelten Espresso              |
| 6 Siebträger                      | 23 Dampfmengenregler                         |
| 7 Reinigungsnadel                 | 24 Siebträgeraufnahme                        |
| 8 Reinigungsbürste                | 25 Dampfdüse/Heißwasserdüse                  |
| 9 Kaffeelöffel                    | 26 Schalter Mahlvorgang                      |
| 10 Abtropfschale                  | 27 Öffnung im Abtropfgitter                  |
| 11 Entleerungsanzeige             | 28 Entriegelungsknopf                        |
| 12 Abtropfgitter                  | - Entkalkungsgranulat                        |
| 13 Aufnahme Siebträgerhalter      | - Wasserhärte-Teststreifen                   |
| 14 Siebträgerhalter               | - Original-Bedienungsanleitung/Garantiekarte |
| 15 Kaffeeverteiler                |  |
| 16 Mahlgradvorwahl                |  |
| 17 Bereitschaftsanzeige Mahlwerk  |  |

## **ALLGEMEINES**

### **Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren**

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,  
vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf dieses Produktes entschieden haben. Wir hoffen sehr, dass es Ihnen gefällt und Sie es gerne benutzen.

Bitte nehmen Sie sich Zeit zum Studieren dieser Siebträger-Maschine. Es ist noch kein Barista-Meister vom Himmel gefallen.

Die vielfältigen Möglichkeiten der Espresso-Zubereitung erfordern ein gewisses Maß an Experimentierfreude.

In dieser Original-Bedienungsanleitung haben wir genau beschrieben, wie Sie den Artikel optimal und sicher nutzen können. Wir wünschen Ihnen viel Freude damit!



Lesen und befolgen Sie diese Original-Bedienungsanleitung vollständig vor Gebrauch des Gerätes, insbesondere die Sicherheitshinweise, und bewahren Sie sie auf, falls Sie später etwas nachlesen möchten.

Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder zu Schäden an der Espresso-Maschine mit integriertem Mahlwerk führen.

Wenn Sie den Artikel an jemand anderen weitergeben, geben Sie auch diese Bedienungsanleitung mit.

Diese Original-Bedienungsanleitung kann auch als PDF-Datei von unserer Homepage **[www.gt-support.de](http://www.gt-support.de)** heruntergeladen werden.

## Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Artikel oder auf der Verpackung verwendet.

 **WARNUNG!** Kennzeichnet eine Gefährdung mit mittlerem Risiko, die zu Tod oder schwerer Verletzung führen kann, wenn sie nicht vermieden wird.

**ACHTUNG!** Bei Nichtbeachtung kann es zu Sachschäden kommen.

 **Heiße Oberfläche!** Dieses Symbol kennzeichnet heiße Oberflächen im Betrieb – nicht mit bloßen Händen berühren.

 Steht vor Hinweisen und Erklärungen.

 Geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln.

 **WEEE-Kennzeichnung:** Gerät darf nicht über den Hausmüll entsorgt werden.

**Schutzklasse I** /  : Elektrisch leitfähige Gehäuseteile mit Schutzleiter verbunden.

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

 Das Siegel Geprüfte Sicherheit (GS-Zeichen) bescheinigt, dass ein Produkt den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes (ProdSG) entspricht.

## Sicherheit

### Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Die Espresso-Maschine ist ausschließlich zur Zubereitung von haushaltsüblichen Mengen Kaffee/Espresso, Heißwasser und zum Aufschäumen von Milch durch Wasserdampf konzipiert. Hierfür darf ausschließlich kaltes, stilles Trinkwasser ohne Kohlensäure in den Wassertank eingefüllt werden. Sie können auch Wasser mit einem reduzierten Kalkgehalt (gefiltert) in den Wassertank einfüllen. Dies empfiehlt sich bei einem hohen Härtegrad ihres Leitungswassers.

Das Mahlwerk dient zum Mahlen von gerösteten ganzen Kaffeebohnen und ist nur für den Privathaushalt geeignet. Es darf nur zum Mahlen von Kaffeebohnen verwendet werden, auf keinen Fall zum Mahlen und Zerkleinern anderer Lebensmittel.

- Die Maschine ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt und nicht geeignet für die gewerbliche oder haushaltsähnliche Benutzung in Küchen für Mitarbeiter oder Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen, in landwirtschaftlichen Anwesen, durch Kunden in Hotels, Motels oder anderen Wohneinrichtungen oder in Frühstückspensionen.
- Das Gerät darf nur mit dem mitgelieferten und dafür vorgesehenen Zubehör benutzt werden.
- Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Das Gerät ist kein Kinderspielzeug.
- Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

## **Sicherheitshinweise**

### **Gefahr für Kinder und erweiterten Personenkreis**

- Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).
- Diese Espresso-Maschine kann von Kindern ab acht Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs der Espresso-Maschine unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit der Espresso-Maschine spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind acht Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

- Halten Sie Kinder jünger als acht Jahre von der Espresso-Maschine und der Anschlussleitung fern.
- Das Mahlwerk darf auf keinen Fall von Kindern benutzt werden.
- Lassen Sie die Espresso-Maschine während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Kinder können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.

### Gefahr durch Elektrizität

 **WARNUNG!** Stromschlaggefahr! Das Gerät arbeitet mit gefährlicher Spannung. Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung können zu elektrischem Stromschlag führen.

**Eine häufige Unfallursache im Haushalt ist Unaufmerksamkeit bei Routinevorgängen. Achten Sie darauf, dass beim Anschließen bzw. Abziehen des Netzsteckers oder bei der Bedienung des Gerätes Ihre Hände stets trocken sind.**

- Verwenden Sie die Espresso-Maschine nur in trockenen Innenräumen.
- Lagern Sie die Espresso-Maschine nie so, dass sie in eine Wanne oder in ein Spülbecken fallen kann.

- Greifen Sie niemals nach einem Elektrogerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder keine Gegenstände in die Espresso-Maschine hineinstecken.
- Schließen Sie die Espresso-Maschine nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Die Anschlussleitung, der Netzstecker sowie das Gerät dürfen nicht Tropf oder Spritzwasser ausgesetzt werden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht im Freien und setzen Sie es nie Witterungseinflüssen wie Regen, Schnee oder Frost aus.
- Tauchen Sie das Gerät oder die Zuleitung keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Bei Verwendung eines Zwischensteckers oder Verlängerungskabels müssen diese den gültigen Sicherheitsbestimmungen entsprechen. Die angegebene maximale Stromstärke darf nicht überschritten werden.
- Die Taste ON/OFF (EIN/AUS) trennt die Espresso-Maschine nicht vom Netz. Schließen Sie die Espresso-Maschine deshalb nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie sie bei einem Störfall schnell von Stromnetz trennen können.
- Schalten Sie die Espresso-Maschine aus bevor Sie den Wassertank füllen und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Verlegen Sie die Anschlussleitung so, dass sie nicht zur Stolperfalle wird.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.

- Benutzen Sie das Gerät nicht:
  - wenn das Gerät beschädigt ist,
  - Anschlussleitung oder Netzstecker beschädigt sind,
  - das Gerät heruntergefallen ist,
  - wenn der Kaffeebohnenbehälter nicht aufgesetzt und eingerastet ist,
  - wenn das Mahlwerk nicht montiert und eingerastet ist,
  - wenn die komplette Abtropfschale mit Gitter fehlt.
- Ziehen Sie die Anschlussleitung vor jedem Gebrauch vollständig aus dem Gerät. Achten Sie dabei darauf, dass die Anschlussleitung nicht geklemmt, gequetscht oder durch scharfe Kanten oder heiße Gegenstände beschädigt wird.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
  - wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
  - bevor Sie das Gerät reinigen oder wegstellen,
  - wenn während des Betriebes offensichtlich eine Störung auftritt,
  - bei Gewitter.

Ziehen Sie dabei immer am Netzstecker, nicht an der Anschlussleitung.

- Nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät oder an der Anschlussleitung vor.
- Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt durchführen. Beachten Sie auch die Garantiebedingungen (siehe Garantiekarte).
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt ist, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften, um eine Gefährdung für den Benutzer zu verhindern. Wenden Sie sich dazu an eine Fachwerkstatt.

Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.

- Bei Reparaturen dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In dieser Espresso-Maschine befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Das Gerät darf nicht an eine Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, wie z. B. einen Dämmerungsschalter oder eine Funksteckdose angeschlossen werden.

**⚠️ WARNUNG! Verletzungsgefahr!**

**Das Mahlwerk hat sehr scharfe Kanten. Stecken Sie niemals Finger, Besteckteile oder sonstige Gegenstände in das Mahlwerk.**

- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen des Mahlwerks stets vom Netz zu trennen.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.

**⚠️ WARNUNG! Verbrühungsgefahr!**

**Während des Gebrauchs tritt heißes Wasser bzw. heißer Dampf aus der Espresso-Maschine aus. Teile der Espresso-Maschine werden sehr heiß. Sie können sich verbrühen.**

- Drehen Sie vor jedem Einschalten der Espresso-Maschine den Dampfmenge­regler auf  OFF. Ansonsten könnte an der Dampf­düse/Heißwasserdüse unabsichtlich heißes Wasser bzw. heißer Dampf austreten.
- Fassen Sie die Dampf­düse/Heißwasserdüse zum Ausklappen und Einklappen ausschließlich an dem schwarzen Kunststoff an. Während des Aufschäumens und auch danach sollten Sie die Dampf­düse/Heißwasserdüse gar nicht anfassen.
- Die Dampf­düse/Heißwasserdüse nach Gebrauch immer so ausrichten, dass die Düse zur Öffnung im Abtropfgitter **12** zeigt.
- Benutzen Sie die Dampf­düse/Heißwasserdüse sehr vorsichtig und richten Sie diese nie auf Körperteile.
- Berühren Sie den Kaffeeauslauf nicht während des Betriebs und fassen Sie nicht darunter.
- Lösen Sie den Siebträger nicht bei laufender Maschine: Es kann heißes Wasser herausspritzen. Der Siebträger muss vollständig bis zum Anschlag gedreht werden.
- Lassen Sie den Siebträger vollständig abkühlen, bevor Sie das eingesetzte Brühsieb wechseln.
- Beachten Sie, dass aus der Espresso-Maschine auch nach dem Abschalten heißer Dampf entweichen kann.
- Überfüllen Sie das Brühsieb nicht mit Kaffeepulver, der Siebträger lässt sich ansonsten nicht richtig montieren. Dadurch könnte heißer Dampf seitlich austreten.
- Die Abtropfschale **10** und das Abtropfgitter **12** müssen im Betrieb immer in Position sein. Je nach Betriebszustand kann Dampf sowie heißes Wasser in die Abtropfschale gelangen. Das zugehörige Ventil liegt unsichtbar im hinteren Bereich über der Abtropfschale.

**ACHTUNG!** Achtung Sachschäden

**Unsachgemäßer Umgang mit der Espresso-Maschine kann zu Beschädigungen der Espresso-Maschine führen.**

- Bitte überfüllen Sie den Bohnenbehälter nicht, der Deckel sollte sich noch schließen lassen.
- Gemahlene Kaffee nicht nochmals mahlen.

**ACHTUNG!** Mahlgradstufen in Richtung „feiner“ (15 → 1) nur während des Mahlvorgangs vornehmen!

- Füllen Sie nie heißes oder kohlenensäurehaltiges Wasser in den Wassertank.
- Betreiben Sie die Espresso-Maschine nie ohne Wasser, da sonst die Pumpe beschädigt wird.
- Schützen Sie die Espresso-Maschine vor Frost: Bei Temperaturen unter 0 °C können Wasserreste gefrieren und die Heizung beschädigen.
- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen und ebenen Untergrund. Achten Sie dabei auf einen ausreichend großen Abstand zu starken Wärmequellen wie Heizplatten, Heizungsrohren u. ä.
- Vermeiden Sie einen Hitzestau und stellen Sie das Gerät so auf, dass die beim Gebrauch auftretende Wärme und austretender Dampf rundum gut abziehen kann.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, solange es in Betrieb ist, um Verletzungen zu vermeiden. Bevor Sie das Gerät umstellen, lassen Sie es abkühlen.
- Zum Tragen fassen Sie unter das Gerät. Dazu kippen Sie es leicht zur Seite und fassen mit mindestens einer Hand unter das Gerät. Dabei nicht am Wassertank festhalten, da sich dieser nach oben ablöst.

- Auf der Unterseite des Gerätes befinden sich gummierte Standfüße. Da die Möbel bzw. Abstellflächen aus den verschiedensten Materialien bestehen und mit den verschiedensten Pflegemitteln behandelt werden, kann es nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Gummifüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine aggressiven chemischen Reinigungsmittel, Scheuermittel, harte Schwämme o. ä.
- Der Umgang mit dem wertigen und gewichtigen Siebträger ist gewöhnungsbedürftig. Vermeiden Sie deshalb ein schwingvolles Lösen des Siebträgers.

Stellen Sie sich schon vor dem Lösen auf das Gewicht ein und üben etwas Druck nach oben aus, damit der Siebträger Ihnen nicht aus der Bajonett-Halterung fällt und gegen das Gehäuse schlägt.

## Vor dem ersten Gebrauch

### Auspacken

#### **ACHTUNG!** Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem scharfen Messer oder anderen spitzen Gegenständen öffnen, kann das Gerät beschädigt werden.

1. Nehmen Sie Gerät und Zubehör aus der Verpackung.
2. Entfernen Sie sorgfältig sämtliches Verpackungsmaterial (auch eine Abdeckung unter dem Wassertank) und ziehen Sie die Anschlussleitung aus dem Fach an der Rückseite vollständig heraus.

3. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe **Abb. A**).
4. 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.
5. Überprüfen Sie, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, ob die Spannungsangabe auf dem Typenschild mit der Ihres Haushaltes übereinstimmt.
6. Reinigen Sie das Gerät mit einem leicht angefeuchteten Tuch vor dem ersten Gebrauch, um mögliche Verpackungs- und Produktionsrückstände zu entfernen.

Spülen Sie vor der erstmaligen Benutzung die folgenden Teile unter fließendem Wasser ab:

- Wassertank und Deckel **2**
- Siebträger **6** und Siebe **4/5**
- Tamper **3**

Wischen Sie die Teile trocken und lassen Sie sie vollständig trocknen.

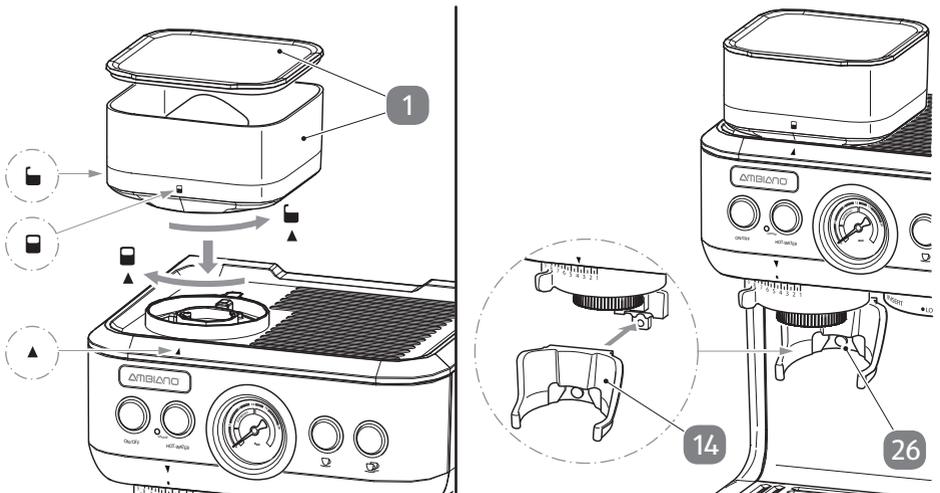
Den doppelwandigen Kaffeebohnenbehälter lediglich feucht auswischen, nicht ins Wasser tauchen.

Das Mahlwerk muss vor dem ersten Gebrauch nicht gesondert gereinigt werden. Es wird auch nach Gebrauch immer nur trocken mit dem Pinsel gereinigt.

## Mahlwerk vorbereiten

1. Stellen Sie sicher, dass der Dampfmengenregler **23** auf  OFF gedreht ist und ziehen Sie ggf. den Netzstecker.

 Das Mahlwerk ist zum Transport demontiert. Montieren Sie das Mahlwerk wie im Kapitel **Reinigung des Mahlwerks**, Punkt 8 beschrieben.



2. Drehen Sie den Kaffeebohnenbehälter **1** wie dargestellt im Uhrzeigersinn auf die Aufnahme.
3. Hängen Sie den Siebträgerhalter **14** auf die Aufnahme indem Sie ihn etwas anheben und auf die Aufnahme nach unten drücken.
4. Drücken Sie ein Brühsieb (**4** oder **5**) in den Siebträger.
5. Für den ersten Mahlvorgang füllen Sie 2-3 EL Kaffeebohnen in den Kaffeebohnenbehälter **1** und setzen Sie den Deckel auf.
6. Schließen Sie den Netzstecker an eine Steckdose an. Ein Peep-Ton ertönt.

7. Drücken Sie die Taste ON/OFF (EIN/AUS). Die Bereitschaftsanzeige Mahlwerk **17** leuchtet.



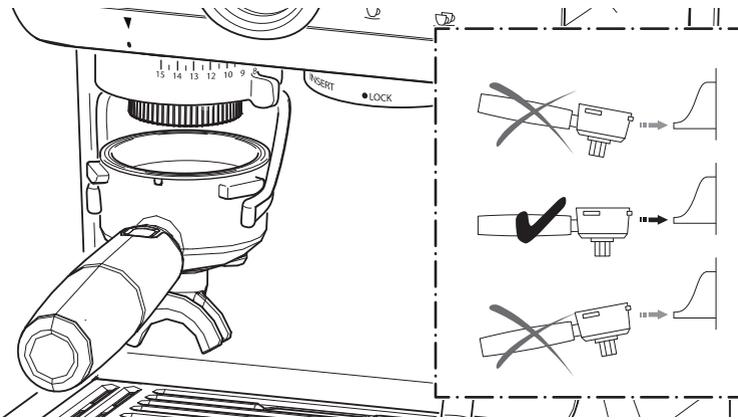
Das Aufleuchten der Tasten zunächst nicht beachten.

8. Drehen Sie die Mahlgradvorwahl **16** nach rechts auf Stufe 15 (die Einstellmarkierung befindet sich oberhalb der Skala 1 bis 15).
9. Nehmen Sie den Siebträger **6** zur Hand und drücken Sie ihn gerade in den Siebträgerhalter **14**.

Der Mahlvorgang wird mit dem Siebträger ausgelöst. Drücken Sie ihn dazu horizontal leicht nach vorne gegen den Schalter **26**.



Der Mahlvorgang kann jederzeit unterbrochen werden. Dazu den Siebträger im Siebträgerhalter leicht zurückziehen.



10. Lassen Sie den Mahlvorgang durchlaufen, bis alle Bohnen gemahlen sind und ziehen Sie anschließend den Siebträger aus dem Halter. Das Kaffeemehl bitte entsorgen.
11. Drücken Sie die Taste ON/OFF (EIN/AUS) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

## Wassersystem durchspülen



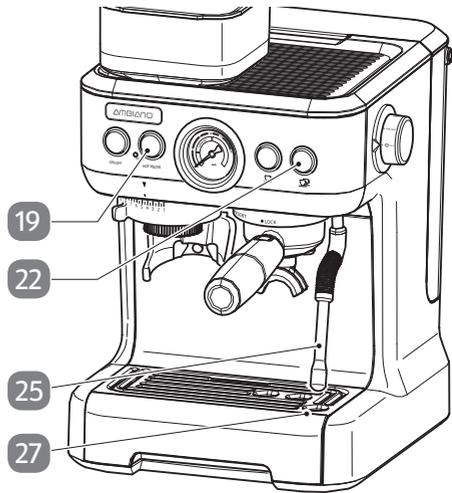
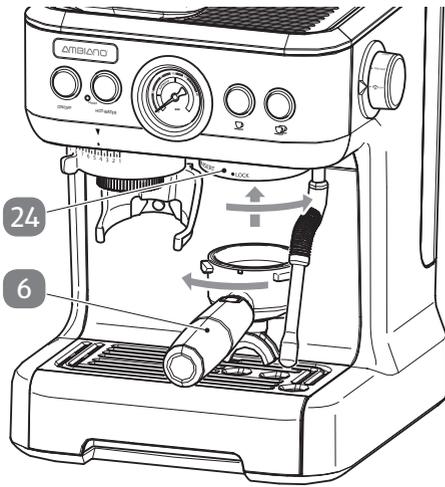
Lassen Sie vor der ersten Inbetriebnahme und nach längerem Stillstand der Espresso-Maschine den Inhalt von ca. 2-3 Tassen Wasser durch die Maschine laufen. Damit wird der Wasserkreislauf gespült und alle Teile werden angeheizt.

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

Der Deckel des Wassertanks **2** lässt sich nach vorne und nach hinten aufklappen und kann beim Aufsetzen auch zum Halten des Tanks benutzt werden.

1. Stellen Sie sicher, dass der Dampfmengenregler **23** auf  OFF gedreht ist und ziehen Sie ggf. den Netzstecker.
2. Füllen Sie frisches, kaltes und stilles Wasser in den Tank. Beachten Sie die Einfüllmarkierung MIN und MAX.
3. Setzen Sie den Wassertank ein, indem Sie ihn zunächst plan gegen die Rückseite der Espresso-Maschine halten und ihn anschließend nach unten gleiten lassen, bis die Kontur bündig zur Maschine ist. Klappen Sie den Deckel herunter.
4. Setzen Sie die Abtropfschale **10** mit dem Abtropfgitter **12** ein.
5. Montieren Sie den unbefüllten Siebträger **6**. Richten Sie ihn dazu mit dem Griff nach vorne links aus, bewegen Sie ihn dann waagrecht nach oben in die Siebträgeraufnahme **24** und drehen ihn bis zum Anschlag nach rechts.
6. Richten Sie die Dampfdüse/Heißwasserdüse **25** auf die Öffnung **27** im Abtropfgitter **12**.

7. Schließen Sie den Netzstecker an eine Steckdose an. Ein Peep-Ton ertönt.
8. Drücken Sie die Taste ON/OFF (EIN/AUS) 18. Die Bereitschaftsanzeige Mahlwerk 17 leuchtet. Die Tasten ON/OFF (EIN/AUS), HOT-WATER (Heißwasser) 19, Einfacher Espresso 21 und die Taste für doppelten Espresso 22 dimmen langsam an/aus. Nach ca. 20 Sekunden ist der Aufheizvorgang beendet und die Tasten leuchten dauerhaft.



9. Drücken Sie die Taste für doppelten Espresso 22. Die Taste blinkt langsam an/aus. Die Tasten HOT-WATER (Heißwasser) 19 und die Taste für einfachen Espresso 21 erlöschen.



Die definierte Wassermenge für einen doppelten Espresso läuft nun durch den Siebträger in die Abtropfschale. Danach leuchten alle Tasten erneut.

10. Drücken Sie die Taste HOT-WATER (Heißwasser) 19. Die Taste blinkt langsam an/aus. Die Tasten für den einfachen und den doppelten Espresso erlöschen.



Ca. 90 °C heißes Wasser läuft nun aus der Dampf-/Heißwasserdüse 25 in die Abtropfschale 10. Die Heißwassermenge ist auf ca. 200 ml voreingestellt. Zum Stoppen der HOT-WATER-Funktion, bitte die Taste erneut drücken.

11. Lassen Sie ca. 10 Sekunden Wasser abfließen und drücken Sie anschließend erneut die Taste HOT-WATER (Heißwasser) 19. Alle Tasten leuchten wieder.
12. Drücken Sie die Taste ON/OFF (EIN/AUS), um das Gerät auszuschalten und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.



**WARNUNG! Verbrühungsgefahr!**

**Das aufgefangene Wasser in der Abtropfschale ist heiß.**

13. Entleeren Sie die Abtropfschale vorsichtig und setzen Sie sie wieder ein.
14. Siebträger 6 nach links schwenken und aus der Siebträgeraufnahme 24 entnehmen.

Ihre Espresso-Maschine ist nun einsatzbereit.

## Bedienung

### **ACHTUNG!**

**Mahlen Sie nur geröstete Kaffeebohnen in diesem Gerät. Verarbeiten Sie keine anderen Lebensmittel wie z. B. Nüsse, Gewürze oder Flüssigkeiten, um Schäden am Gerät zu vermeiden.**

**Das Gerät bitte niemals leer, d. h. ohne Kaffeebohnen, in Betrieb nehmen.**

**Wir empfehlen, Kaffeebohnen immer frisch kurz vor der Verwendung zu mahlen, nicht auf Vorrat. Auf Vorrat gemahlener Kaffee verliert schnell an Aroma.**

**Die angegebenen Mengen und Mahlgrade können von Ihrem persönlichen Geschmack abweichen, wir raten daher dazu, verschiedene Einstellungen zu testen, um Ihren persönlichen Geschmack zu treffen.**

### **Mahlgradvorwahl**

Die Wahl des Mahlgrades erfolgt durch das Drehen der Mahlgradvorwahl **16**. Anhand der Markierung am Gehäuse oberhalb der Skala wird dabei der Mahlgrad eingestellt.

Die Angaben zum Mahlgrad sind Richtwerte.

Hier spielen die Kaffeebohnenart, die Röstung, sowie persönliche Vorlieben und die Art der Zubereitung eine große Rolle.

Der Mahlgrad des Kaffeemehles wirkt sich wesentlich auf die Brühzeit des Espressos im Filtersieb und auf das Espresso-Aroma aus.

Wir empfehlen, zunächst mit Einstellung 8-10 zu arbeiten und dann nach Bedarf nachzustellen.

Die Mahlgrade 1 - 3 sind bei dem neuen Mahlwerk in der Anfangszeit zu fein. Sie sollten erst nach einer gewissen Geräte-Laufzeit genutzt werden, da sich die Komponenten des konischen Mahlwerkes nach längerem Gebrauch noch etwas setzen.

## Espresso zubereiten

### **WARNUNG!** Verbrühungsgefahr!

**Wenn Sie den Siebträger während des Kaffeebezugs abnehmen, spritzen heiße Wassertropfen aus der Espresso-Maschine heraus. Sie könnten sich verbrühen.**

 Stellen Sie immer sicher, dass die Brühsiebe **4** und **5**, und der Siebträger **6** sauber sind und keine Kaffeereste enthalten. Wir empfehlen grundsätzlich vor dem ersten Espresso-Brühen die Brüheinheit einmal zusammen mit dem Siebträger **6** und dem jeweiligen Sieb (**4** oder **5**) heiß durchzuspülen und die Tasse /-n vorzuwärmen.

Dazu die Espressotasse/-n unter den Siebträger stellen und die Taste für einfachen Espresso **21** drücken.

Das verbleibende Restwasser im Siebträger vorsichtig ausschütten. Bei jedem darauffolgendem Espresso empfehlen wir nur noch die Tassen über die Heißwasser/Dampfdüse und Drücken der HOT WATER Taste **19** vorzuwärmen.

1. Kontrollieren Sie, ob sich genügend Wasser im Wassertank **2** befindet.
2. Füllen Sie Kaffeebohnen in den Kaffeebohnenbehälter **1** und setzen Sie den Deckel auf.
3. Stellen Sie sicher, dass der Dampfmengenregler **23** auf  OFF gedreht ist.
4. Drücken Sie für einen einfachen Espresso das kleine Brühsieb **5**, und für einen doppelten das große Brühsieb **4** in den Siebträger.

 Zum Wechseln des Brühsiebes, muss dieses aus dem Siebträger mit etwas Kraft herausgezogen werden. Dazu auf einer Seite des Siebes am Siebkragen Zug ausüben.

Mit dem großen Brühsieb können auch zwei einfache Espresso zubereitet werden, wenn Sie zwei Tassen nebeneinander unter den Siebträger stellen. Die MAX-Markierungen in den beiden Brühsieben sollen helfen die korrekte Menge an verdichtetem Kaffeepulver leichter zu erkennen.

5. Drücken Sie ein Brühsieb (4) oder (5) in den Siebträger.
6. Drücken Sie die Taste ON/OFF (EIN/AUS). Die Bereitschaftsanzeige Mahlwerk (17) leuchtet. Die Tasten ON/OFF (EIN/AUS), HOT-WATER (Heißwasser) (19), Einfacher Espresso (21) und die Taste für doppelten Espresso (22) dimmen langsam an/aus.
7. Nach ca. 20 Sekunden ist der Aufheizvorgang beendet und die Tasten leuchten dauerhaft.

**ACHTUNG!** **Mahlgradstufen in Richtung „feiner“ (15 -> 1) nur während des Mahlvorgangs vornehmen!**

8. Drehen Sie die Mahlgradvorwahl (16) auf die gewünschte Stufe. Wir empfehlen, zunächst mit Einstellung 8-10 zu arbeiten und dann nach Bedarf nachzustellen.



Die Mahlgrade 1 - 3 sind bei dem neuen Mahlwerk in der Anfangszeit zu fein. Sie sollten erst nach einer gewissen Geräte-Laufzeit genutzt werden, da sich die Komponenten des konischen Mahlwerkes nach längerem Gebrauch noch etwas setzen.

9. Nehmen Sie den Siebträger (6) zur Hand und drücken Sie ihn gerade in den Siebträgerhalter (14).



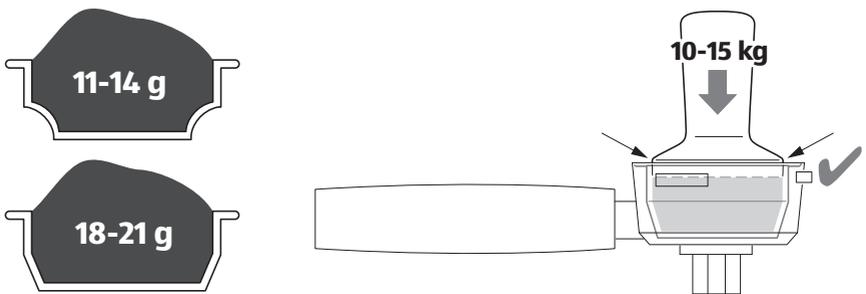
Der Mahlvorgang wird durch das Drücken des Schalters (26) mit dem Siebträger ausgelöst, siehe auch unter **Mahlwerk vorbereiten**.

10. Lassen Sie den Mahlvorgang laufen, bis die gewünschte Kaffeemenge gemahlen ist. Ziehen Sie anschließend den Siebträger aus dem Halter.



Der Mahlvorgang kann jederzeit unterbrochen werden. Dazu den Siebträger im Siebträgerhalter leicht zurückziehen.

Für einen einfachen Espresso benötigen Sie ca. 11-14 g, und für einen doppelten Espresso ca. 18-21 g gemahlene Kaffeebohnen.



11. Verdichten Sie das Kaffeepulver im Brühsieb mit dem Tamper **3**. Drücken Sie dabei kräftig (ca. 10-15 kg). Wenn die obere Stempelkante bündig zum Brühsieb steht, und sich der Stempel nicht weiter eindrücken lässt, ist die Menge des Kaffeepulvers korrekt. Die MAX-Markierungen in den beiden Brühsieben sollen helfen die korrekte Menge an verdichtetem Kaffeepulver leichter zu erkennen.
12. Richten Sie den befüllten Siebträger **6** mit dem Griff nach vorne links aus auf **▶ INSERT**, bewegen Sie ihn dann waagrecht nach oben in die Siebträgeraufnahme **24** und drehen ihn bis zum Anschlag nach rechts in Position **● LOCK**.
13. Tasse/Tassen unter die Ausläufe des Siebträgers auf das Abtropfgitter stellen.

14. Drücken Sie die entsprechende Taste für doppelten Espresso **22** oder einfachen Espresso **21**. Die Taste blinkt langsam an/aus. Die Tasten ON/OFF sowie die Bereitschaftsanzeige Mahlwerk leuchten.

Nach der Espresso Zubereitung leuchten die Tasten dauerhaft und Sie können einen weiteren Espresso zubereiten.



Während der Zubereitung zeigt der Druck-Indikator **20** unter welchem Druck das Wasser durch den Kaffee gedrückt wird.

Das beste Aroma wird dem Kaffee entnommen, wenn sich der Zeiger im Bereich ESPRESSO während der Zubereitung befindet.

15. Wenn Sie die Zubereitung des Espressos stoppen wollen, drücken Sie die entsprechende Taste mit der Sie die Zubereitung gestartet haben. Die Tasten leuchten dauerhaft und Sie können einen weiteren Espresso zubereiten.

## Zu wenig Druck



Kaffeepulver zu grob gemahlen oder nicht ausreichend gepresst im Brühsieb.

Kaffee läuft sehr flüssig in die Tasse.

Der Geschmack ist sehr sauer oder geschmacklos. Die Crema ist kaum vorhanden, sehr hell und nicht stabil.

**Abhilfe:** Stufe der Mahlgradvorwahl verringern oder Kaffeepulver im Brühsieb kräftiger verdichten.

## Druck optimal



Kaffee läuft cremig in die Tasse.

Die Crema ist dunkelgold.

Sie machen alles richtig.

## Zu viel Druck



Kaffeepulver zu fein gemahlen oder zu fest gepresst im Brühsieb.

Kaffee läuft nur tropfenweise oder gar nicht in die Tasse.

Der Espresso schmeckt bitter und die Crema ist sehr dunkel.

**Abhilfe:** Stufe der Mahlgradvorwahl erhöhen oder Kaffeepulver im Brühsieb weniger kräftiger verdichten.

## Brühsieb entleeren

**⚠️ WARNUNG! Verbrühungsgefahr!**

**Die Metallteile des Siebträgers und das verwendete Brühsieb werden während des Gebrauchs heiß.**

1. Siebträger **6** nach links schwenken und aus der Siebträgeraufnahme **24** entnehmen.



Vermeiden Sie ein schwungvolles Lösen des Siebträgers. Stellen Sie sich schon vor dem Lösen auf das Gewicht ein und üben etwas Druck nach oben aus, damit der Siebträger Ihnen nicht aus der Bajonett-Halterung fällt.

2. Klopfen Sie den gemahlene Kaffee heraus, am besten in den Bioabfall.



Reinigen Sie den Siebträger und das Sieb unter fließendem Wasser, wenn Sie keinen weiteren Espresso zubereiten wollen.

## Cappuccino zubereiten / Milch aufschäumen



Ein Cappuccino kann aus einem Espresso und aufgeschäumter heißer Milch in einer 150 - 200 ml Tasse zubereitet werden. 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, da für das Aufschäumen mehr Zeit zur Verfügung steht. Empfohlene Temperatur: ca. 7 °C.

Schäumen Sie Milch kein zweites Mal auf (Anbrenngefahr).

Es empfiehlt sich zum Aufschäumen ein hygienisches Edelstahlkännchen zu nehmen. Hier können Sie auch sehr gut mit der Hand die Temperatur an der Außenseite abschätzen. Mehr als ca. 60 °C sollte die aufgeschäumte Milch nicht heiß werden. Das Gefäß lässt sich bei der Temperatur noch so gerade mit der Hand halten.

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.

1. Bereiten Sie einen Espresso in einer vorgewärmten Tasse zu.
2. Drehen Sie den Dampfmengenregler **23** auf PRE-HEAT, die Maschine heizt den Dampf auf, die Leuchte am Dampfmengenregler blinkt an/aus.
3. Richten Sie die Dampfdüse/Heißwasserdüse **25** auf die Öffnung im Abtropfgitter **12**.
4. Drehen Sie langsam den Dampfmengenregler **23** auf MAX, um eventuell vorhandenes Kondenswasser ablaufen zu lassen.
5. Drehen Sie anschließend den Dampfmengenregler **23** wieder zurück auf PRE-HEAT (Vorheizen).



Die Kontrollleuchte blinkt langsam an/aus und leuchtet dauerhaft, wenn die korrekte Temperatur erreicht ist.

6. 100 – 150 ml kalte Milch in einen gekühlten Aufschäumbehälter gießen. Idealerweise einen Behälter aus rostfreiem Stahl benutzen.
7. Nehmen Sie den Behälter mit der kalten Milch in die Hand und führen Sie die Dampfdüse/Heißwasserdüse **25** an die Oberfläche der Milch. Halten Sie den Behälter dabei etwas schräg.

8. Drehen Sie langsam den Dampfmengenregler auf START. Regulieren Sie die Dampfmenge, indem Sie ihn in Richtung MAX, oder zurück in Richtung START drehen.
9. Sie hören ein Zischen, bitte achten Sie darauf, dass sich die Milch wirbelnd bewegt. Das Milch-Volumen vergrößert sich mit der Zeit. Führen Sie das Gefäß stetig etwas abwärts, damit die Düse an der Oberfläche gehalten wird. Sobald das Gefäß warm wird, halten Sie die Düse in die Milch und lassen den Milchschaum nur noch rollen. Der Milchschaum wird dann feinporiger und cremiger.
10. Wenn Sie genügend Milchschaum erzeugt haben, bzw. wenn der Milchschaum zu heiß wird, drehen Sie den Dampfmengenregler **23** auf PRE-HEAT (Vorheizen).
11. Gießen Sie die aufgeschäumte Milch langsam in den vorbereiteten Espresso.
12. Halten Sie eine leere Tasse unter die Dampfdüse/Heißwasserdüse und drehen Sie den Dampfmengenregler erneut langsam auf MAX, damit zur schnellen Reinigung einige Sekunden Dampf austreten kann.
13. Dampfmengenregler auf  OFF drehen und die Dampfdüse/Heißwasserdüse mit einem feuchten Tuch abwischen.

 Nachdem die Dampfdüse auf OFF gedreht wurde, kühlt die Maschine den Dampfgenerator selbstständig herunter und ist dann sofort bereit für die Zubereitung eines weiteren Espressos. Die Abtropfschale und das Abtropfgitter müssen in Position sein. Dampf und heißes Wasser fließen in die Abtropfschale. Das Auslass-Ventil liegt nicht sichtbar im hinteren Bereich über der Abtropfschale.

Wenn Sie die Dampffunktion wiederholt benutzen wollen, empfiehlt es sich den Dampfmengenregler **23** auf PRE-HEAT zu belassen!

## Heißwasser Funktion

### **WARNUNG!** Verbrühungsgefahr!

**Das aus der Dampfdüse/Heißwasserdüse austretende Wasser ist sehr heiß. Sie können sich verbrühen.**

1. Schließen Sie den Netzstecker an eine Steckdose an. Ein Peep-Ton ertönt.
2. Drücken Sie die Taste ON/OFF (EIN/AUS).

Die Bereitschaftsanzeige Mahlwerk **17** leuchtet und die Tasten HOT-WATER (Heißwasser) **19**, die Taste für einfachen Espresso **21** und die Taste für doppelten Espresso **22** dimmen langsam an/aus.

Nach ca. 20 Sekunden ist der Aufheizvorgang beendet und die Tasten leuchten dauerhaft.

3. Drücken Sie die Taste HOT-WATER (Heißwasser) **19**. Die Taste blinkt langsam an/aus. Die Tasten für den einfachen und den doppelten Espresso erlöschen.
4. Halten Sie eine leer Tasse unter die Dampfdüse/Heißwasserdüse.
5. Wenn Sie die Zubereitung von Heißwasser stoppen wollen, drücken Sie die Taste erneut.

## Abtropfschale entleeren

Die Abtropfschale **10** verfügt über eine Entleerungsanzeige **11**.

Wenn die Entleerungsanzeige aus dem Abtropfgitter herausragt, müssen Sie die Abtropfschale entleeren.

## Wassermenge für die Kaffeezubereitung verändern

 Sie können die Menge des Wassers und damit die Espressomenge individuell für den einfachen oder den doppelten Espresso anpassen.

1. Schalten Sie die Espresso-Maschine ein und lassen Sie sie vorheizen.
2. Halten Sie die Tasten für einen und für den doppelten Espresso gleichzeitig für 5 Sekunden gedrückt.

Die Taste für Heißwasser erlischt und die Tasten für den einfachen und den doppelten Espresso blinken.

3. Stellen Sie Ihre entsprechende Espresso Tasse unter den mit Essenspulver gefüllten Siebträger.
4. Wenn Sie die Menge für eine Tasse verändern wollen, drücken Sie die Taste für den einfachen Espresso.

Der Wasserdurchfluss wird gestartet. Wenn die gewünschte Wassermenge in Ihrer Tasse erreicht ist, drücken Sie die Taste erneut. Der Wasserdurchfluss wird gestoppt.

5. Drücken Sie die Taste HOT-WATER (Heißwasser) **19**, um die Wassermenge zu speichern.

 Um die Espressomengen-Werkseinstellung wieder herzustellen, halten Sie die entsprechende Espresso-Taste (**21** oder **22**) für 5 Sekunden gedrückt. Die Taste blinkt zur Bestätigung zweimal.

## Wassertank leer

Ist der Wassertank leer oder wird während der Zubereitung entleert, ertönt dreimal ein Peep-Ton und die Tasten leuchten rot.

Füllen Sie in dem Fall Wasser in den Wassertank. Beachten Sie dabei die MAX-Markierung.

## Espresso-Maschine ausschalten

Drücken Sie die Taste ON/OFF **18** (EIN/AUS).

**⚠️ WARNUNG! Stromschlaggefahr!**

**Die Taste ON/OFF **18** (EIN/AUS) trennt die Espresso-Maschine nicht vom Netz.**

Die Espresso-Maschine schaltet sich ca. 20 Minuten nach dem letzten Bedienen in den Schlaf-Modus. Drücken Sie eine Taste, um das Vorheizen zu aktivieren.

## Reinigung

### **⚠️ WARNUNG!** Stromschlaggefahr!

Fehlerhafter Umgang mit dem Artikel kann einen elektrischen Stromschlag verursachen.

- Tauchen Sie weder den Artikel noch Anschlussleitung oder Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Artikel reinigen.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.

### **ACHTUNG!** Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Artikel kann zur Beschädigung führen.

- Verwenden Sie zum Reinigen der äußeren Oberflächen nur ein mit ein wenig Spülmittel angefeuchtetes weiches Tuch. Niemals Scheuermittel oder kratzende Bürsten und Schwämme verwenden.
- Keinesfalls mit Alkohol, Benzin oder ähnlichen Flüssigkeiten die Oberflächen reinigen.

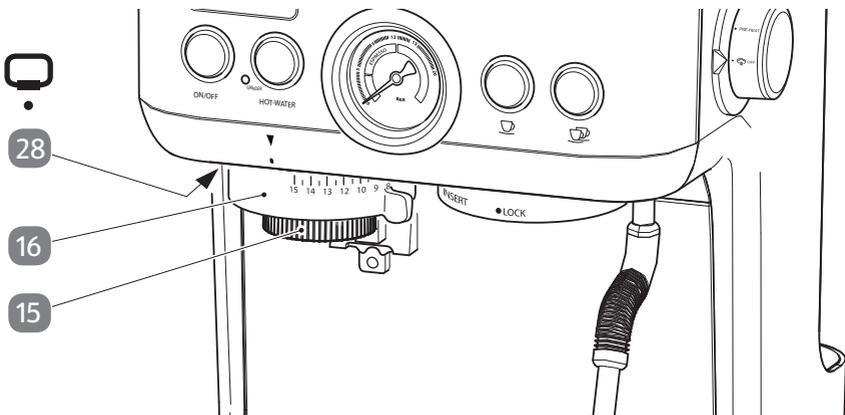
### **ACHTUNG!** Beschädigungsgefahr!

Alle Teile der Espresso-Maschine sind NICHT spülmaschinengeeignet.

## Reinigung des Mahlwerks

**i** Das Mahlwerk muss zur Reinigung aus der Espresso-Maschine entnommen werden.

1. Schalten Sie die Espresso-Maschine ggf. aus und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie sie ggf. vollständig abkühlen.
2. Nehmen Sie den Kaffeebohnenbehälter **1** ab, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn lösen und nach oben abnehmen.



3. Drehen Sie die Mahlgradvorwahl **16** auf Mahlgradstufe 15.
4. Drehen Sie den Kaffeeverteiler **15** gegen den Uhrzeigersinn, um ihn über die Einrastposition zu lösen und ihn abzunehmen.
5. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **28** (links oben neben der Mahlgradvorwahl, unterhalb von Symbol ☐) und drehen Sie das Mahlwerk ebenfalls gegen den Uhrzeigersinn, um es über die Einrastposition zu lösen und es nach unten herauszunehmen.

## **ACHTUNG! Beschädigungsgefahr!**

Das Mahlwerk darf nicht feucht gereinigt werden! Benutzen Sie keinesfalls harte Gegenstände zum Reinigen des Mahlwerks.

6. Reinigen Sie die entnommenen Teile mit der Reinigungsbürste **8**.

Nachdem Sie das Mahlwerk vorsichtig entnommen haben, können Kaffeepulverreste im Inneren des Mahlwerks vorsichtig mit der Reinigungsbürste entfernt werden.

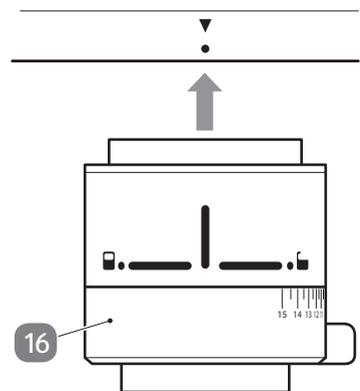
Beim Mahlen von Kaffeebohnen entsteht Kaffeefett. Dieses bildet Rückstände in der Mahlkammer. Das Kaffeefett muss regelmäßig mit der Bürste entfernt werden.

Das Mahlwerk können Sie auch vorsichtig mit dem Staubsauger absaugen.

7. Setzen Sie den Kaffeeverteiler **15** auf das Mahlwerk ein und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um ihn über die Einrastposition zu arretieren.

8. Setzen Sie das Mahlwerk ein, dabei gehen Sie wie folgt vor:

- Halten Sie das Mahlwerk fest und drehen Sie die Mahlgradvorwahl **16** gegen das Mahlwerk wie abgebildet bis zum Anschlag.
- Schieben Sie das Mahlwerk in die Espresso-Maschine wie abgebildet ein.
- Drehen Sie nun das Mahlwerk im Uhrzeigersinn (von oben gesehen), um es einrasten zu lassen.



9. Setzen Sie den Kaffeebohnenbehälter **1** auf, siehe auch unter **Mahlwerk vorbereiten**.

## Brühsieb reinigen

Entleeren Sie das verwendete Brühsieb nach jeder Benutzung und spülen Sie es gründlich mit Wasser aus.

## Reinigung bei täglichem Gebrauch

1. Reinigen Sie den Siebträger gründlich mit Spülwasser und spülen Sie anschließend alle Teile mit klarem Wasser ab.
2. Entleeren Sie die Abtropfschale, spülen Sie sie aus und lassen Sie sie abtrocknen.

## Dampfdüse/Heißwasserdüse reinigen

**⚠️ WARNUNG! Verbrühungsgefahr!**

**Das aus der Dampfdüse/Heißwasserdüse austretende Wasser ist sehr heiß. Sie können sich verbrühen.**

Warten Sie mit der Reinigung, bis die Dampfdüse/Heißwasserdüse abgekühlt ist.

**i** Das untere Ende der Dampfdüse/Heißwasserdüse kann zum Reinigen gegen den Uhrzeigersinn abgeschraubt werden. Vor dem Reinigen kann sie im Wasser eingeweicht werden.

1. Reinigen Sie die Austrittsöffnung mit der Reinigungsnadel **7**.
2. Reinigen Sie die Dampfdüse/Heißwasserdüse mit einem feuchten Tuch.

## Espresso-Maschine entkalken

 Bei einer stetigen Nutzung von hartem Wasser kommt es frühzeitig zu Kalkablagerungen. Diese Ablagerungen müssen regelmäßig entfernt werden, da Kalk den Geschmack, viele innere Funktionsbauteile, den Wasserfluss, die Brühtemperatur und Leistungsfähigkeit der Espresso Maschine beeinträchtigt.

Der Härtegrad ihres Leitungswassers kann mit dem im Lieferumfang enthaltenen Teststreifen geprüft oder beim örtlichen Wasserwirtschaftsamt erfragt werden.

Gehen sie bei der Nutzung des Teststreifen wie folgt vor: Halten Sie den Teststreifen für ca. 1 Sekunde unter das fließende Wasser ihres Wasserhahns. Daraufhin lassen sie den Teststreifen für 15 Sekunden trocknen. Im Anschluss können sie die Farbe auf dem Teststreifen mit der Rückseite der Teststreifenverpackung prüfen und ermitteln, ob ihr Wasser weich (soft), mittelhart (hard) oder hart (very hard) ist.

Sie sollten ihre Maschine in folgenden zeitlichen Abständen entkalken.

- weich:           spätestens nach ca. 6 Monaten
- mittelhart:      spätestens nach ca. 3 Monaten
- hart:             monatlich

Nach jeweils 1000 Durchläufen in denen die Maschine nicht entkalkt wurde, blinken die Tasten zweimal rot mit einer Zwischenpause. Die Maschine muss daraufhin entkalkt werden. Verwenden Sie hierfür handelsübliches Entkalkungsmittel auf Basis von Zitronensäure oder das im Lieferumfang enthaltene Entkalkungsgranulat (Zitronensäure). Beachten Sie dazu die Anweisungen des Entkalkungsmittels.

1. Entleeren Sie das Wasser aus dem Wassertank und füllen Sie das zubereitete Entkalkungsmittel bis zur MAX-Markierung ein.
2. Stellen Sie ein geeignetes Gefäß (Füllmenge wie Wassertank) auf das Abtropfgitter unter den Siebträger und unter die Dampfdüse/Heißwasserdüse.
3. Schalten Sie die Espresso-Maschine ggf. ein.
4. Halten Sie die Taste HOT-WATER (Heißwasser) **19**, für 5 Sekunden gedrückt und drehen Sie den Dampfmenge­regler **23** auf MAX. Die Taste für Heißwasser erlischt und Tasten für den einfachen und den doppelten Espresso blinken.  
Der Reinigungsvorgang wird gestartet und dauert ca. 15 Minuten.
5. Wiederholen Sie den Reinigungsvorgang mit klarem Wasser, um das Entkalkungsmittel vollständig zu entfernen.

## **Aufbewahrung**

1. Entleeren Sie den Wassertank und die Tropfschale und reinigen Sie die Espresso-Maschine gründlich.
2. Verstauen Sie die Anschlussleitung im Fach an der Geräte­rück­seite.

Lagern Sie die Espresso-Maschine an einem trockenen, frost- und staubfreien Ort.

## Störung und Abhilfe

<b>Störung</b>	<b>Mögliche Ursache und Abhilfe</b>
Keine Funktion.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Kein Strom. Stecken Sie den Netzstecker in eine stromführende Steckdose.</li></ul>
Kein Dampf, kein Kaffeefluss.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Zu wenig Wasser im Wassertank, die Pumpe kann nicht ansaugen. Prüfen Sie, ob der Wassertank befüllt und korrekt aufgesetzt ist.</li><li>- Die Dampfdüse/Heißwasserdüse ist verstopft. Dampfdüse im Wasser einweichen und mit der Reinigungsnadel <b>7</b> reinigen.</li></ul>
Wasser tritt an der Seite des Siebträgers aus.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Zuviel Kaffeepulver im Brüh-sieb. Nehmen Sie den Siebträger ab, reinigen Sie die Fassung mit einem kleinen Schwamm und kontrollieren Sie die Kaffeemenge.</li><li>- Es befinden sich Kaffeereste auf der Dichtung der Siebträger-Fassung. Kaffeereste entfernen.</li></ul>

Espresso nicht stark genug.	Stufe der Mahlgradvorwahl verringern oder Kaffeepulver im Brühsieb kräftiger verdichten.
Espresso nicht heiß genug.	<p>Brüheinheit einmal ohne den Siebträger heiß durchzuspülen. Dafür eine breite Kaffeetasse mittig unter die Siebträgeraufnahme stellen und die Taste für einfachen Espresso <b>21</b> drücken.</p> <p>Wärmen Sie die Espresso-Tasse vor. Dazu die Tasse unter die Dampfdüse/Heißwasserdüse <b>25</b> stellen und durch Drücken der Taste HOT-WATER (Heißwasser) <b>19</b> mit heißem Wasser befüllen und warm werden lassen.</p>
Der Espresso fließt zu langsam oder überhaupt nicht.	Stufe der Mahlgradvorwahl erhöhen oder Kaffeepulver im Brühsieb weniger kräftig verdichten.
	<p>- Die Maschine ist verkalkt.</p> <p>Entkalken Sie die Maschine, siehe unter <b>Espresso-Maschine entkalken</b></p>

<p>Mahlwerk ohne Funktion, die Bereitschaftsanzeige Mahlwerk blinkt rot.</p>	<p>Das Mahlwerk verfügt über einen Temperaturschutz. Bitte schalten Sie das Gerät aus, sobald das Mahlwerk zu warm geworden ist und die Bereitschaftsanzeige Mahlwerk rot blinkt. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät für die mindestens 5 -10 Minuten abkühlen.</p> <p>Das Mahlwerk ist ausgebaut, bzw. nicht richtig eingerastet.</p>
<p>Nach dem Einschalten der Espressomaschine leuchtet nur die Ein/AUS Taste und nicht alle vier runden Leuchttasten, das Gerät heizt nicht auf.</p>	<p>Den Dampfmengenregler  auf Position „OFF“ stellen. Ansonsten heizt lediglich die Dampfeinheit für die Dampfdüse auf.</p>

## Technische Daten

Netzspannung:	230 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	1490 W
Wasserpumpendruck:	Max. 20 bar
Wassertank Kapazität:	2,7 l
Kaffeebohnenbehälter Kapazität:	ca. 250 g
Schutzklasse:	I / 

## Konformitätserklärung

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

## Entsorgung

### Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

### Altgerät entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)



**Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!**

Sollte das Gerät einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll**, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden.

