



Bedienungsanleitung Mode d'emploi Istruzioni per l'uso

AMBIANO®

Espresso-Maschine

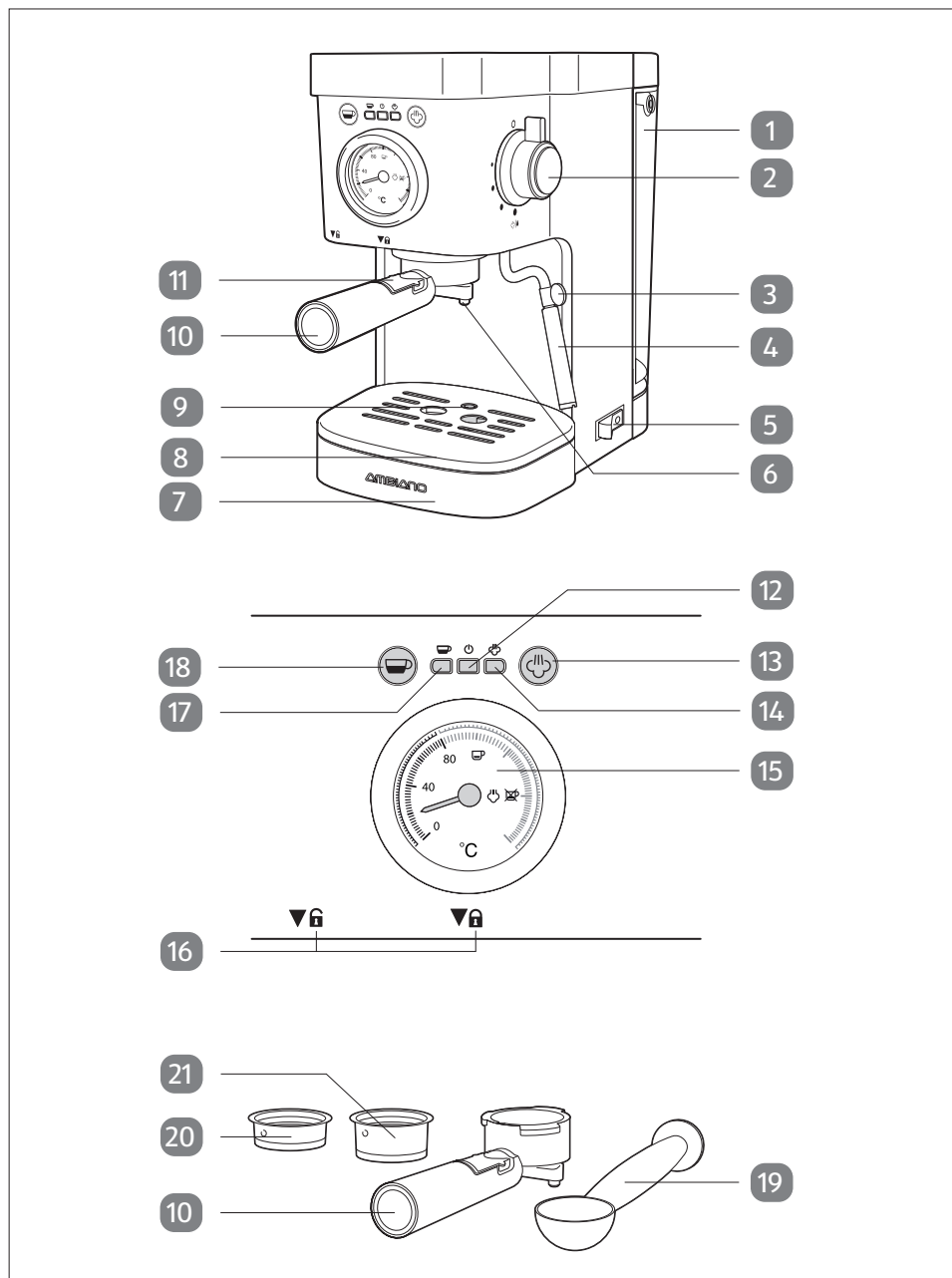
Machine Espresso | Macchina per caffè espresso



Deutsch 02
Français 28
Italiano 54



Lieferumfang



Geräteteile

- 1 Wassertank
- 2 Dampfmengenregler
- 3 Griff
- 4 Milchaufschäumer
- 5 Ein-Ausschalter
- 6 Kaffeeauslauf
- 7 Abtropfschale
- 8 Abtropfgitter
- 9 Reinigungsanzeige
- 10 Siebträger
- 11 Siebblockierer
- 12 Betriebsleuchte (rot)
- 13 Dampf-Taste
- 14 Kontrollleuchte Dampfdruck (grün)
- 15 Temperatur-Indikator
- 16 Verriegelungssymbole für Siebträger
- 17 Kontrollleuchte Espresso-Brühtemperatur (grün)
- 18 Espresso-Taste
- 19 Messlöffel mit Stopfer
- 20 kleines Brühsieb
- 21 großes Brühsieb
- 22 Auslaufdusche

Weiterer Lieferumfang:
- Bedienungsanleitung
- Garantiekarte

Inhaltsverzeichnis

Lieferumfang	2
Geräteteile	3
Allgemeines	5
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren	5
Zeichenerklärung	5
Sicherheit	6
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	6
Sicherheitshinweise	6
Inbetriebnahme	11
Espresso-Maschine und Lieferumfang prüfen	11
Grundreinigung vor dem ersten Gebrauch	11
Gebrauch	11
Siebträger einsetzen und lösen	11
Espresso-Maschine vorbereiten (Erstinbetriebnahme)...	12
Aufheizen vor dem Gebrauch	14
Espresso zubereiten.....	15
Nach der Espresso-Zubereitung (Brühsieb entleeren)....	16
Cappuccino zubereiten / Milch aufschäumen	17
Nach dem Gebrauch.....	19
Abtropfschale entleeren	20
Espresso-Maschine ausschalten	20
Tipps zum Aufschäumen von Milch	20
Fehlersuche	21
Reinigung	23
Espresso-Maschine entkalken	25
Aufbewahrung	25
Technische Daten	26
Konformitätserklärung	26
Entsorgen	26
Verpackung entsorgen.....	26
Altgerät entsorgen	26
Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel	27

Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu dieser Espresso-Maschine. Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung. Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie die Espresso-Maschine einsetzen.

Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder zu Schäden an der Espresso-Maschine führen. Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie die Espresso-Maschine an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf der Espresso-Maschine oder auf der Verpackung verwendet.



Dieses Signalsymbol-/wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

HINWEIS!

Dieses Signalsymbol-/wort warnt vor möglichen Sachschäden.



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder zum Betrieb.



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärung“): Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.



Für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Espresso-Maschine ist ausschließlich zur Zubereitung von haushaltsüblichen Mengen Kaffee/Espresso und zum Aufschäumen von Milch durch Wasserdampf konzipiert. Hierfür darf ausschließlich kaltes, stilles Trinkwasser ohne Kohlensäure in den Wassertank eingefüllt werden.

Die 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.

Verwenden Sie die Espresso-Maschine nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Die Espresso-Maschine ist kein Kinderspielzeug.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Bei unsachgemäßer Anwendung kann es u. a. zu Verbrennungen und Verbrühungen kommen.

Sicherheitshinweise



Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung können zu elektrischem Stromschlag führen.

- Schließen Sie die Espresso-Maschine nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Der Ein-/Ausschalter 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.
- Betreiben Sie die Espresso-Maschine nicht, wenn sie sichtbare Schäden aufweist oder das Netzkabel bzw. der Netzstecker defekt ist.

-
- Wenn das Netzkabel der Espresso-Maschine beschädigt ist, muss es 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.
 - Die Espresso-Maschine darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben werden.
 - Schalten Sie die Espresso-Maschine aus bevor Sie den Wassertank füllen und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
 - Tauchen Sie weder die Espresso-Maschine noch Netzkabel oder Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
 - Platzieren Sie die Espresso-Maschine so, dass keine Flüssigkeiten auf die Gerätesteckverbindung überlaufen können.
 - Fassen Sie den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
 - Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
 - Verwenden Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.
 - Halten Sie die Espresso-Maschine, den Netzstecker und das Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
 - Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
 - Knicken Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.

- 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.
- Wenn Sie die Espresso-Maschine nicht benutzen, sie reinigen oder wenn eine Störung auftritt, schalten Sie die Espresso-Maschine immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

⚠️ WARNUNG!

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 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Halten Sie Kinder jünger als acht Jahre von der Espresso-Maschine und der Anschlussleitung fern.
- 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.

⚠️ 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 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 **3** 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 Entriegungssymbole **▼🔒 / ▼🔓** vorne auf dem Gerät.
- 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.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

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

- Füllen Sie nie heißes oder kohlenensäurehaltiges Wasser in den Wassertank.
- Betreiben Sie die Espresso-Maschine nie ohne Wasser, da sonst die Pumpe beschädigt wird.
- Füllen Sie nur espressopulver in das Brühsieb. Beachten Sie dabei die MAX-Markierung. Nicht überfüllen!
- Schützen Sie die Espresso-Maschine vor Frost: Bei Temperaturen unter 0 °C können Wasserreste gefrieren und die Heizung beschädigen.
- Stellen Sie die Espresso-Maschine auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen, ausreichend stabilen und gut zu reinigenden Arbeitsfläche auf. Stellen Sie die Espresso-Maschine nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.
- Vermeiden Sie einen Hitzestau, indem Sie die Espresso-Maschine nicht direkt an eine Wand oder unter Hängeschränke o. Ä. stellen. Durch austretenden Dampf bzw. austretendes Wasser können Möbelstücke beschädigt werden.
- Stellen Sie die Espresso-Maschine nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (z. B. Herdplatten etc.).
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung.
- Setzen Sie die Espresso-Maschine niemals hoher Temperatur (Heizung etc.) oder Witterungseinflüssen (Regen etc.) aus.

- Tauchen Sie die Espresso-Maschine zum Reinigen niemals in Wasser und verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger. Die Espresso-Maschine kann sonst beschädigt werden.
- Verwenden Sie die Espresso-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.

Inbetriebnahme

Espresso-Maschine und Lieferumfang prüfen

1. Nehmen Sie die Espresso-Maschine aus der Verpackung.
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
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.

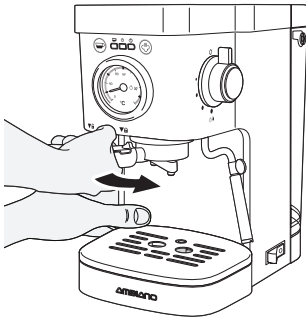
1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Schutzfolien.
2. Reinigen Sie vor der erstmaligen Benutzung alle Teile der Espresso-Maschine, wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.
3. Lassen Sie den Inhalt von ca. 2-3 Tassen Wasser durch die Maschine laufen (siehe „Espresso-Maschine vorbereiten“).

Die Espresso-Maschine ist einsatzbereit.

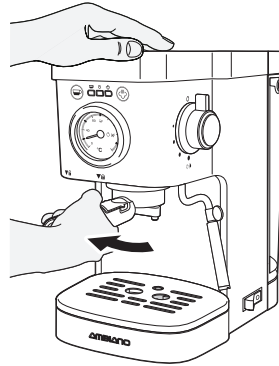
Gebrauch

Siebträger einsetzen und lösen

Aufgrund der kompakten Bauart sollte die Espressomaschine beim Einsetzen und Lösen des Siebträgers **10** mit der freien Hand fixiert werden.



Siebträger befestigen



Siebträger lösen

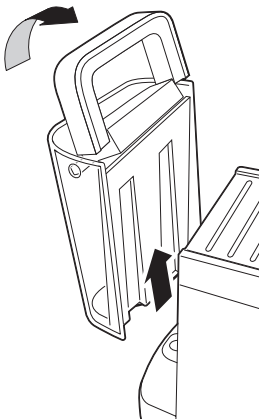
Espresso-Maschine vorbereiten (Erstinbetriebnahme)

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.

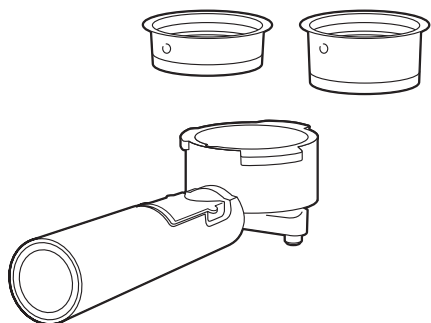


Bei der ersten Benutzung kann es sein, dass die Pumpe etwas lautere Geräusche macht. Das ist normal. Nach ca. 20 Sekunden hat sich das System mit Wasser gefüllt und die Geräusche werden leiser.

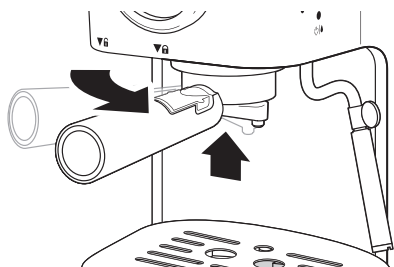
1. Stellen Sie sicher, dass die Espresso-Maschine ausgeschaltet ist und ziehen Sie ggf. den Netzstecker.





2. Klappen Sie den Verschlussbügel und Tragegriff des Wassertanks **1** nach oben und nehmen Sie den Wassertank nach oben ab. Füllen Sie frisches, kaltes und stilles Wasser in den Tank. Beachten Sie die maximale Füllhöhenmarkierung MAX.
3. Setzen Sie den Wassertank wieder ein und klappen Sie den Tragegriff nach unten. Achten Sie darauf, dass der Tank richtig sitzt.



4. Setzen Sie das kleine (20) oder große Brühsieb (21) in den Siebträger (10) ein.
Füllen Sie für den ersten Durchlauf noch kein Espressopulver in das Brühsieb.





5. Setzen Sie den Siebträger von unten in die Espresso-Maschine ein: Der Hebel muss dabei schräg nach links weisen (Stellung ▼)**i**).

6. Schieben Sie den Hebel nach rechts bis zum Anschlag. Er muss fest in der Fassung sitzen und im Winkel von 90° nach vorne zeigen (Stellung ▼)**i**).
7. Stellen Sie eine große Tasse mittig unter den Kaffeeauslauf (6) des Siebträgers.
8. Drehen Sie den Dampfmengenregler (2) nach oben auf „0“, damit die Dampfdüse geschlossen ist.
9. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose und drücken Sie den Ein-/Ausmacher (5). Die Betriebsleuchte (12) leuchtet rot.





Die Betriebsleuchte leuchtet nur auf, wenn der Dampfmengenregler (2) auf die Aus-Position „0“ gedreht ist.

10. Drücken Sie danach sofort die Espresso-Taste  (18). Das Pumpen- / Heizsystem füllt sich jetzt mit Wasser.
Sobald die Pumpe ausreichend Wasser angesaugt hat, läuft kaltes Wasser in die Tasse.
11. Beenden Sie den Wasseraustritt, indem Sie die Espresso-Taste  drücken.
12. Warten Sie, bis die Kontrollleuchte für die Espresso-Brühtemperatur (17) grün leuchtet.








Das Aufheizen der Temperatur können Sie auch über den Temperatur-Indikator (15) gut verfolgen. Sobald sich die Anzeige im roten Bereich befindet, kann Espresso zubereitet werden. Entscheidend ist aber, dass die Leuchte angeht. Das Aufheizen wird bei der Leuchte durch langsam und pulsierendes Blinken dargestellt.

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

Aufheizen vor dem Gebrauch

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

- Der Wassertank ist ausreichend gefüllt (ca. 1/4 voll).
 - Der Netzstecker ist eingesteckt.
1. Setzen Sie das kleine (20) oder große Brühsieb (21) in den Siebträger (10) 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 (6) des Siebträgers.
 5. Drehen Sie den Dampfmengenregler (2) nach oben auf „0“, damit die Dampfdüse geschlossen ist.
 6. Drücken Sie den Ein-/Ausschalter (5). Die Betriebsleuchte  (12) leuchtet rot.
 7. Warten Sie einen Moment, bis die Leuchte für die Espresso-Brühtemperatur (17) ebenfalls dauerhaft leuchtet (grün).
 8. Drücken Sie die Espresso-Taste  (18) und lassen Sie heißes Wasser in eine große Tasse laufen. Bevor die Tasse voll ist, drücken Sie erneut die Espresso-Taste , um den Vorgang zu stoppen.
 9. Entleeren Sie die vorgewärmte Tasse.

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 Espresso-Maschine heraus. Sie könnten sich verbrühen.

– Warten Sie nach der Zubereitung etwa 10 Sekunden, bevor Sie den Siebträger abnehmen.

1. Klappen Sie den Tragegriff des Wassertanks **1** nach oben und nehmen Sie den Wassertank nach oben ab.
2. Füllen Sie frisches, kaltes und stilles Wasser in den Wassertank. Beachten Sie die maximale Füllhöhenmarkierung MAX.
3. Setzen Sie den Wassertank wieder ein und klappen Sie den Tragegriff nach unten. Achten Sie darauf, dass der Wassertank richtig einrastet.

Es empfiehlt sich die Espresso-Maschine vor dem Gebrauch vorzuheizen. Wenn Sie dies möchten, fahren Sie fort wie im Abschnitt „Aufheizen vor Gebrauch“ beschrieben.



4. Setzen Sie das kleine oder große Brühsieb in den Siebträger ein:
 - Um **einen Espresso** zuzubereiten, setzen Sie das kleine Brühsieb **20** ein.
 - Um **zwei Espresso** bzw. einen **doppelten Espresso** zuzubereiten, setzen Sie das große Brühsieb **21** ein.

Das Sieb kann nur in einer Stellung eingesetzt werden. Drehen Sie danach das Sieb um 90° nach rechts oder links. Beachten Sie die Ver- und Entrieglungssymbole ▼🔒 / ▼🔓 vorne auf dem Gerät.

5. Füllen Sie mit dem Messlöffel (19) das Sieb bis zur MAX-Markierung mit Espressopulver.
6. Verdichten Sie das Espressopulver mit Hilfe des Stopfers am Messlöffel.
 - Füllen Sie ggf. weiteres Espressopulver nach, sodass das Brühsieb bis zur MAX-Markierung gefüllt ist.
 - Verdichten Sie das Espressopulver erneut mit dem Stopfer.



Das Verdichten des Espressopulvers ist ein wesentlicher Vorgang bei der Espresso-Zubereitung.

- Wird das Espressopulver 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 Kaffeeauslauf (6).
 10. Warten Sie, bis die Leuchte für die Espresso-Brühtemperatur (17) grün leuchtet.
 11. Drücken Sie die Espresso-Taste ➡ (18).
Der Espresso läuft in die Tasse. Während der Espressozubereitung blinkt die grüne LED langsam.
 12. Drücken Sie erneut die Espresso-Taste ➡, wenn die Tasse (n) bis zur gewünschten Menge gefüllt ist (ca. 25-40 ml).

Der Espresso ist fertig zubereitet.

Nach der Espresso-Zubereitung (Brühsieb entleeren)

WARNUNG!

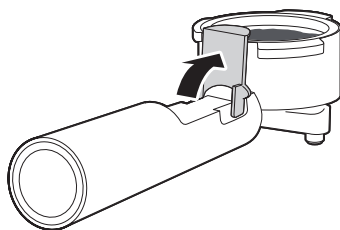
Verbrennungsgefahr!

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

- Warten Sie nach dem letzten Gebrauch noch mindestens 10 Sekunden, bevor Sie das Brühsieb entleeren.

Entfernen Sie nach dem Gebrauch das Espressopulver aus dem Sieb.

1. Entnehmen Sie den Siebträger **10** aus der Maschine, indem Sie ihn bis zum Anschlag nach links drehen.



2. Klappen Sie den Siebblockierer **11** 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. 25-40 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** nach oben auf „0“, damit die Dampfduüse geschlossen ist.

4. Drehen Sie den Milchaufschäumer **4** zur Seite heraus. Fassen Sie ihn dabei nur am Griff **3** an.
5. Drücken Sie die Dampf-Taste ☁ **13**.
6. Warten Sie, bis die Kontrollleuchte für den Dampfdruck **14** dauerhaft grün leuchtet.



Das Ansteigen des Dampfdrucks können Sie auch über den Temperatur-Indikator **15** gut verfolgen. Entscheidend ist aber, dass die Kontrollleuchte leuchtet.

7. Halten Sie zuerst ein **leeres Gefäß** unter den Milchaufschäumer. Drehen Sie langsam den Dampfmenge­regler nach unten. Kondenswasser und Spritzer kommen aus der Düse. So wird die Düse und der Wasserkreislauf im Inneren des Gerätes gereinigt.
8. Warten Sie ca. 15 Sekunden und schließen Sie dann den Dampfmenge­regler wieder, indem Sie ihn ganz nach oben drehen, bis kein Dampf mehr aus der Düse kommt. Stellen Sie das verwendete Gefäß zur Seite.
9. Nehmen Sie den Aufschäumbehälter mit der kalten Milch in die Hand, und führen Sie die Düse des Milchaufschäumers leicht in die Milch. Halten Sie den Aufschäumbehälter dabei etwas schräg.
10. Drehen Sie langsam den Dampfmenge­regler nach unten.
11. Bewegen Sie das Gefäß etwas auf und ab, damit der Aufschäumer immer wieder in die Milch eintaucht. Halten Sie dabei die Spitze der Düse knapp unter der Oberfläche: tief genug, dass die Milch nicht in alle Richtungen spritzt und hoch genug, sodass ein dicker Schaum entsteht.



- Falls die grüne Temperaturleuchte pulsiert, heizt die Maschine auf. Sie können trotzdem den Aufschäumer weiter benutzen, solange noch Dampf aus der Düse strömt. Danach schließen Sie den Dampfmenge­regler 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 Espresso-Brüh­temperatur **17** schnell grün blinkt. Die Funktion steht wieder zur Verfügung, wenn die Dampftemperatur in der Maschine auf die Espresso-Temperatur abgesunken ist.

12. Wenn Sie genügend Milchschaum erzeugt haben, stellen Sie das Gefäß kurz bei­seite und halten Sie die hohe, leere Tasse unter den Aufschäumer.



13. Öffnen Sie den Dampfmengenregler erneut und lassen Sie zur schnellen Reinigung einige Sekunden Dampf austreten.
14. Schließen Sie den Dampfmengenregler, indem Sie ihn wieder in Position „0“ drehen.
15. Drehen Sie den Milchaufschäumer **4** wieder zurück nach hinten. Fassen Sie den Milchaufschäumer dabei nur am Griff **3** an.
16. Lassen Sie den Milchschaum vorsichtig auf den Espresso laufen. Sie können ihn nach Belieben zuckern oder ihn mit Kakaopulver bestreuen.
17. 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 Metall-Teile bleiben länger heiß.

Nach dem Gebrauch

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

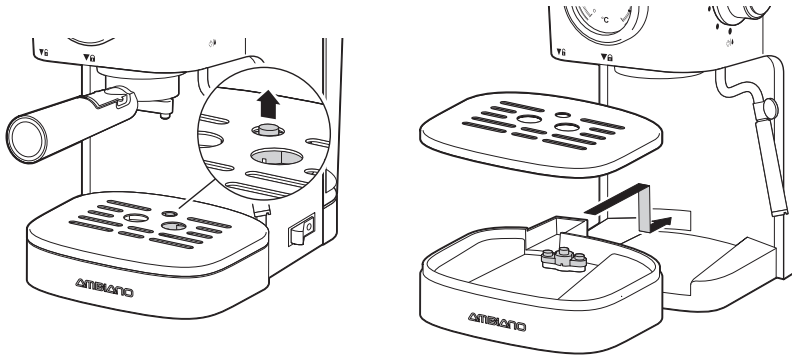
Es empfiehlt sich deshalb erst den Espresso und dann den Milchschaum zuzubereiten.

Sie können das Abkühlen jedoch beschleunigen:

1. Drücken Sie die Espresso-Taste , um zunächst in den „Espresso-Modus“ zu schalten. Die grüne LED blinkt schnell.
2. Stellen Sie einen leeren Behälter unter den Milchaufschäumer **4**.
3. Öffnen Sie etwas den Dampfmengenregler **2**.
4. Lassen Sie solange Dampf und Wasser in die Tasse fließen, bis die grüne Kontrollleuchte für die Espresso-Brühtemperatur  **17** wieder anfängt pulsierend zu blinken. Auch die Anzeige im Temperatur-Indikator **15** zeigt den Temperaturabfall an. Aus der Düse tritt nur noch Wasser aus.
5. Schließen Sie den Dampfmengenregler wieder.
6. Drehen Sie den Milchaufschäumer wieder zurück nach hinten. Fassen Sie den Milchaufschäumer dabei nur am Griff **3** an.

Wenn die Leuchte für die Espresso-Brühtemperatur  dauerhaft grün leuchtet, können Sie mit der Zubereitung eines Espressos beginnen.

Abtropfschale entleeren



Die Abtropfschale (7) verfügt über eine Reinigungsanzeige (9). Spätestens wenn diese sichtbar wird, müssen Sie die Abtropfschale abnehmen und entleeren.

Espresso-Maschine ausschalten

- Drücken Sie den Ein-/Ausschalter (5).
Die rote Betriebsleuchte (12) erlischt.



Die Auto-off-Funktion der Espresso-Maschine schaltet das Gerät ca. 29 Minuten nach dem Einschalten 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.

Fehlersuche

Problem	Mögliche Ursache	Problembesehung
Keine Funktion.	Kein Strom.	Stecken Sie den Netzstecker in eine stromführende Steckdose.
Nach dem Einschalten blinkt die Kontrollleuchte für Brühtemperatur 17 rot.	Dampfmengenregler ist geöffnet.	Stellen Sie den Dampfmengenregler auf „0“.
Nach dem Drücken der Espresso-Taste 18 blinkt die grüne Kontrollleuchte 17 schnell.	Die Dampftemperatur in der Maschine ist noch zu hoch.	Warten Sie einen Moment, bis die Dampftemperatur in der Maschine weiter abgesunken ist. Danach können Sie wie gewohnt wieder Espresso erzeugen.
Grüne Kontrollleuchte 17 leuchtet nicht.	Die Dampf-Taste 13 ist gedrückt.	Drücken Sie die Dampf-Taste, um die Dampfzubereitung auszuschalten.
Kein Dampf, kein Kaffeefluss.	Zu wenig Wasser im Wassertank, die Pumpe kann nicht ansaugen.	Prüfen Sie, ob der Wassertank befüllt und korrekt aufgesetzt ist.
Kein Dampf.	Die Dampfdüse am Aufschäumer ist verstopft.	Entfernen Sie mit einem Holz-Zahnstocher eventuelle Milchablagerungen aus den Löchern am Aufschäumer.

Problem	Mögliche Ursache	Problembeseitigung
Wasser tritt an der Seite des Siebträgers aus.	Zuviel espressopulver im Brühsieb, der Siebträger konnte nicht ganz festgedreht werden.	Nehmen Sie den Siebträger ab, reinigen Sie die Fassung mit einem kleinen Schwamm und kontrollieren Sie die Kaffeemenge.
	Es befinden sich Kaffeereste auf der Dichtung der Siebträger-Fassung.	
	Das Brühsieb, die Silikon-Lochscheibe oder der Kaffeeauslauf sind verstopft.	Nehmen Sie den Siebträger vorsichtig ab, weil ein eventueller Restdruck zu einem Herausspritzen von Wasser führen kann. Reinigen Sie alle Teile.
Der Espresso ist nicht stark und nicht heiß genug.	Das espressopulver ist zu grob gemahlen.	Verwenden Sie ein feineres espressopulver.
Der Espresso fließt zu langsam oder überhaupt nicht.	Die Löcher in der Auslaufdüse sind verstopft.	Gehen Sie vor, wie im Abschnitt "Auslaufdüse reinigen" beschrieben.
	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.

Problem	Mögliche Ursache	Problembesehung
Mit zunehmender Gebrauchsdauer entsteht immer weniger Crema.	Die Öffnungen in den Brühsieben haben sich teilweise zugesetzt.	Gehen Sie vor, wie im Abschnitt „Espresso-Maschine vorbereiten (Erstinbetriebnahme)“ beschrieben.

Reinigung

WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Die Espresso-Maschine wird während des Betriebs heiß. Sie können sich verbrennen. Besonders die Metallteile bleiben längere Zeit heiß.

- Warten Sie vor der Reinigung, bis die Espresso-Maschine abgekühlt ist.

HINWEIS!

Kurzschlussgefahr!

In das Gehäuse eingedrungenes Wasser kann einen Kurzschluss verursachen.

- Tauchen Sie die Espresso-Maschine niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gehäuse gelangen.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

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 Espresso-Maschine abkühlen.

Brühsieb reinigen

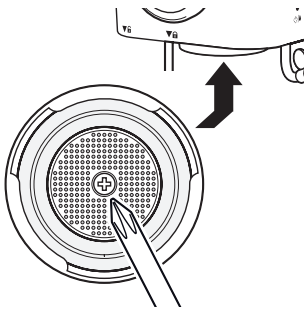
- Entleeren Sie das verwendete Brühsieb (20) / (21) nach jeder Benutzung und spülen Sie es gründlich mit Wasser aus, bevor Sie es neu befüllen.

Tägliche Reinigung

1. Reinigen Sie die Brühseibe und den 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 (7), spülen Sie sie aus und lassen Sie sie abtrocknen.

Auslaufdusche reinigen

Wenn Sie die Maschine entkalken, siehe "Entkalken", sollten Sie auch die Auslaufdusche reinigen.



1. Entfernen Sie mit einem Kreuzschlitz-Schraubendreher die Schraube, mit der die Auslaufdusche (22) befestigt ist.
2. Entnehmen Sie die Auslaufdusche und reinigen Sie sie unter fließendem Wasser. Die Löcher müssen frei und sauber sein.
3. Setzen Sie die Auslaufdusche wieder ein und schrauben Sie sie fest.

Aufschäumer reinigen

⚠️ WARNUNG!

Verbrühungsgefahr!

Das Metallröhrchen des Aufschäumers wird während des Betriebs heiß. Sie können sich verbrühen.

- 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 feuchten und nicht scheuernden Tuch. Reinigen Sie insbesondere die Düse am Boden des Innenrohrs (Dampfaustritt), da sie sonst verstopft.
5. Schieben Sie das Röhrchen wieder ganz auf.

Gehäuse reinigen

1. Reinigen Sie den Wassertank **2** regelmäßig mit einem Tuch oder Schwamm und etwas Spülwasser.
2. Reinigen Sie das Abtropfgitter **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 hierfür einen handelsüblichen Entkalker für Kaffeemaschinen. Beachten Sie dazu die Anweisungen des Entkalkungsmittels.

Aufbewahrung

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.

Technische Daten

Modell:	GT-EM-02-CH
Eingangsspannung:	230 V~, 50 Hz
Leistung:	1100 W
Pumpendruck:	15 bar
Kapazität Wassertank:	ca. 1,15 Liter
Automatische Abschaltung:	nach ca. 29 Minuten

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

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

Konformitätserklärung



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

Entsorgen

Verpackung entsorgen



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

Altgerät entsorgen

Entsorgen Sie das Altgerät entsprechend der in Ihrem Land geltenden Vorschriften.



Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte die Espresso-Maschine 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. Deswegen sind Elektrogeräte mit obenstehendem Symbol gekennzeichnet.

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 Aldi-Suisse-Produkt.*

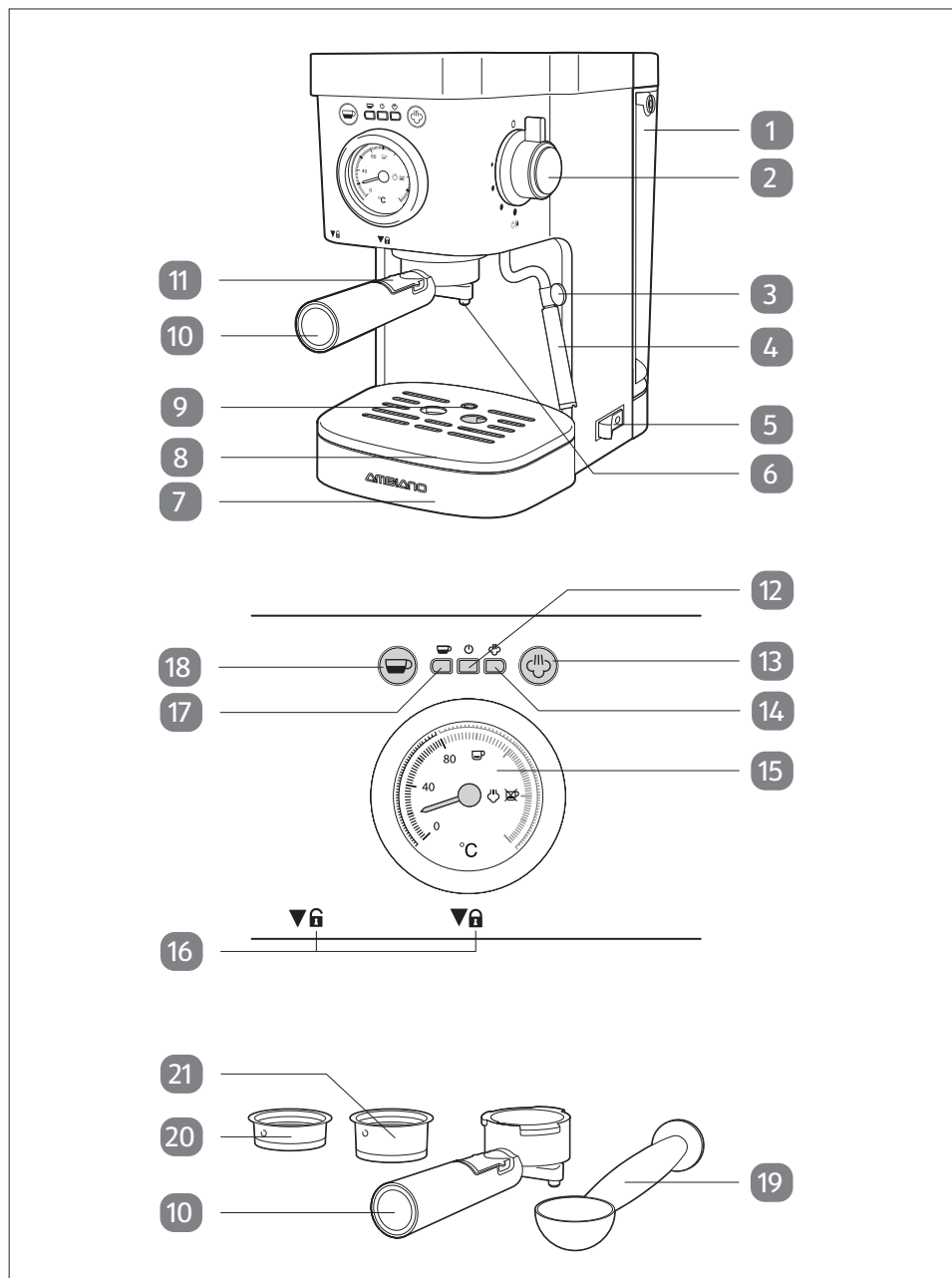
Ihr Aldi-Suisse-Serviceportal

Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das Aldi-Suisse-Serviceportal unter www.aldi-service.ch.



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

Contenu de livraison



Pièces de l'appareil

- 1 Réservoir d'eau
- 2 Régulateur de vapeur
- 3 Poignée
- 4 Mousseur à lait
- 5 Bouton marche/arrêt
- 6 Écoulement du café
- 7 Bac collecteur
- 8 Égouttoir
- 9 Voyant de nettoyage
- 10 Support du filtre
- 11 Système de blocage du filtre
- 12 Voyant de fonctionnement (rouge)
- 13 Touche « Vapeur »
- 14 Voyant « Pression de la vapeur » (vert)
- 15 Indicateur de température
- 16 Symbole de verrouillage pour le support du filtre
- 17 Voyant « Température de percolation Espresso » (vert)
- 18 Touche « Espresso »
- 19 Cuillère doseuse avec tasseur
- 20 Petit filtre de percolation
- 21 Grand filtre de percolation
- 22 Buse d'écoulement

Autre contenu :

- Mode d'emploi

- Carte de garantie

Inhaltsverzeichnis

Contenu de livraison	28
Pièces de l'appareil	29
Généralités	31
Lire et conserver la notice d'utilisation.....	31
Explication des symboles	31
Sécurité	32
Utilisation conforme	32
Consignes de sécurité	32
Mise en service	37
Vérifier la machine à espresso et le contenu de la livraison	37
Nettoyage en profondeur avant la première utilisation ..	37
Utilisation	37
Insérer et enlever le support du filtre	37
Préparer la machine à espresso (première mise en service)	38
Préchauffer avant utilisation	40
Préparer l'espresso.....	41
Après la préparation de l'espresso (vider le filtre)	43
Préparer un cappuccino/faire mousser du lait.....	44
Après l'utilisation	46
Vider le bac anti-gouttes.....	46
Éteindre la machine à espresso	46
Trucs pour faire mousser du lait.....	47
Dépannage	47
Nettoyer	49
Alarme de détartrage	51
Rangement	51
Spécifications techniques	52
Déclaration de conformité	52
Mise au rebut	52
Mise au rebut de l'emballage.....	52
Mettre le vieil appareil au rebut	52
Aller rapidement et facilement au but avec les codes QR	53

Généralités

Lire et conserver la notice d'utilisation



Ce mode d'emploi appartient à la machine à Espresso. Il contient des informations importantes relatives à la mise en service et l'utilisation. Veuillez lire cette notice d'utilisation avec soin, en particulier les recommandations de sécurité avant d'utiliser cette machine à espresso.

Le non-respect de cette notice d'utilisation peut entraîner des blessures graves ou dommages sérieux à la machine à espresso. La notice d'utilisation a été rédigée conformément aux normes et règles en vigueur dans l'Union européenne. A l'étranger, respectez aussi les directives et lois spécifiques au pays. Conservez le mode d'emploi pour un usage futur. Si vous passez cette machine à espresso à des tiers, donnez leur absolument cette notice d'utilisation.

Explication des symboles

Les symboles suivants et les mots de signalisation suivants sont utilisés dans cette notice d'utilisation, sur la machine à espresso ou sur l'emballage.



Ce symbole/cet avertissement signifie un danger de degré moyen avec un risque de décès ou des blessures graves quand le danger n'est pas évité.



Ce symbole/terme signifie une mise en garde contre d'éventuels dommages matériels.



Ce symbole donne des informations supplémentaires utiles relatives à l'assemblage ou à l'utilisation.



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



Convient pour être en contact avec les aliments.

Sécurité

Utilisation conforme

La machine expresso est conçue exclusivement pour la préparation de café/expresso pour votre ménage et pour faire mousser du lait grâce à la vapeur d'eau. Pour cela, on peut remplir uniquement le réservoir d'eau froide sans gaz carbonique.

La machine est uniquement conçue pour une utilisation privée et ne convient pas pour une utilisation industrielle ou semblable à celle d'un ménage dans une cuisine pour des travailleurs ou dans des magasins et autres espaces professionnels, dans des exploitations agricoles, par des clients à l'hôtel, dans des motels ou autres.

Utilisez la machine à expresso uniquement comme nous l'avons décrit dans cette notice d'utilisation. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut provoquer des dommages matériels ou personnels. La machine à expresso n'est pas un jouet.

Le fabricant ou le distributeur décline toute responsabilité pour les dommages découlant d'une utilisation non conforme ou erronée. Une utilisation non conforme peut entraîner, entre autres, brûlures et ébouillantage.

Consignes de sécurité

MISE EN GARDE !

Risque de décharge électrique !

Une installation électrique défectueuse ou une tension trop élevée peut provoquer des chocs électriques.

- Ne raccordez la machine à expresso que si la tension réseau de la prise est en accord avec les données sur le tableau signalétique.
- Le bouton marche/arrêt ne permet pas de débrancher la machine Espresso du secteur. Ne raccordez la machine à expresso qu'à une prise murale accessible pour qu'en cas de panne, vous puissiez la débrancher rapidement du secteur.
- Ne mettez pas la machine à expresso en marche s'il y a des traces visibles de dommages ou si le câble voire la prise est défectueux.
- Quand le câble de la prise de la machine à expresso est défectueux, il doit être remplacé par son fabricant, son service

à la clientèle ou toute autre personne qualifiée pour éviter les risques.

- N'ouvrez pas le boîtier, mais laissez faire les réparations par des spécialistes pour éviter les risques pour l'utilisateur. Adressez-vous pour cela à un atelier spécialisé. Nous déclinons toute responsabilité ou tout droit à la garantie, en cas de réparations que vous avez faites vous même, de raccordements inappropriés ou de mauvaise utilisation.
- Pour les réparations, on ne peut utiliser que des pièces qui correspondent aux données d'origine de l'appareil. Dans cette machine à espresso, il y a des éléments électriques et mécaniques qui sont indispensables pour vous protéger des sources de danger.
- La machine à espresso ne peut être mise en route à l'aide d'une minuterie ou d'un système de télécommande séparé.
- Éteignez la machine à espresso avant de remplir le réservoir d'eau et enlevez la fiche de la prise murale.
- Ne plongez pas la machine à espresso, ni le câble, ni la prise dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Ne saisissez jamais la fiche secteur avec des mains humides.
- N'enlevez jamais la fiche secteur sur le câble de la prise, mais saisissez toujours la fiche secteur.
- Placez la machine à espresso de manière à ce qu'aucun liquide ne puisse déborder sur la fiche de raccordement de l'appareil.
- N'utilisez jamais la fiche secteur comme poignée.
- Tenez la machine à espresso, la prise et le câble éloignés du feu et des surfaces chaudes.
- Posez le câble de sorte que personne ne risque de trébucher dessus.
- Ne pliez pas le câble d'alimentation, ne le posez pas sur des arêtes tranchantes.
- Utilisez la machine à espresso uniquement dans des locaux abrités secs.

- Ne stockez jamais la machine à espresso de manière à ce qu'elle puisse tomber dans un bassin ou un lavabo.
- Ne saisissez jamais un appareil électrique tombé à l'eau. Si c'est le cas, débranchez immédiatement la prise.
- Veillez à ce que les enfants ne mettent aucun objet dans la machine à espresso.
- Quand vous n'utilisez pas la machine à espresso, que vous la nettoyez ou en cas de panne, éteignez toujours la machine à espresso et débranchez-la de la prise.

⚠ MISE EN GARDE !

Risques pour les enfants et personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites (par exemple, des personnes handicapées, des personnes âgées avec des capacités physiques et mentales limitées) ou manquant d'expérience et de savoir (par exemple des enfants plus âgés).

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec la machine à café. Nettoyage et maintenance de l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants, à moins d'avoir 8 ans ou plus et d'être surveillés.
- Maintenez les enfants de moins de huit ans à l'écart de la machine à café et du câble de raccordement.
- Ne laissez pas la machine à espresso sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Ne permettez pas que les enfants jouent avec le film d'emballage.
Les enfants risquent de s'y enchevêtrer et de s'étouffer.

⚠ MISE EN GARDE !**Risque de brûlure !**

Pendant l'utilisation de l'eau chaude voire de la vapeur chaude s'échappe de la machine à expresso. Les pièces de la machine à expresso chauffent beaucoup. Vous pouvez vous brûler.

- Avant d'allumer la machine à expresso, tournez le régulateur de quantité de vapeur totalement vers la droite. Sinon de l'eau chaude voire de la vapeur chaude pourrait s'échapper à l'improviste du mousser.
- Pour déplier et replier le mousser, saisissez exclusivement la poignée en plastique noir **3**. Pendant le moussage et après également, vous ne devriez pas toucher le mousser.
- Utilisez le mousser avec prudence et ne le dirigez jamais vers vos parties du corps.
- Ne touchez pas l'écoulement du café pendant l'utilisation et ne prenez rien en dessous.
- Ne nettoyez la machine à expresso que quand elle est éteinte et refroidie.
- Ne détachez pas le porte-filtre quand la machine fonctionne. De l'eau chaude pourrait s'échapper. Le porte-filtre doit être complètement tourné jusqu'à la butée. La poignée du porte-filtre se trouve dans un angle de 90 ° par rapport à la face frontale. Soyez attentif aux symboles de verrouillage et de déverrouillage ▼🔒 / ▼🔓 sur l'avant de l'appareil.
- Faites refroidir complètement le porte-filtre avant de changer le filtre utilisé.
- Faites attention après avoir éteint la machine à expresso de la vapeur chaude peut s'en échapper.
- Ne remplissez pas le filtre avec du café moulu, sinon le porte-filtre ne pourra pas être bien monté. Et donc de la vapeur chaude pourrait s'échapper sur le côté.

INFORMATION !

Risque de dommages !

Une manipulation non conforme de la machine à espresso peut endommager la machine à espresso.

- Ne mettez jamais de l'eau chaude ou pétillante dans le réservoir d'eau.
- N'utilisez jamais la machine à espresso sans eau sinon la pompe sera abîmée.
- Ne mettez que du café moulu dans le filtre. Respectez le marquage MAX. Ne pas remplir trop !
- Protégez la machine à espresso contre le gel : Avec des températures en dessous de 0 °C, les restes d'eau peuvent geler et le chauffage s'endommager.
- Posez la machine à espresso sur une surface de travail facilement accessible, plane, sèche, résistante à la chaleur, suffisamment stable et facile à nettoyer. Ne mettez pas la machine à espresso sur le bord ou l'arête de la surface de travail.
- Évitez une surchauffe en ne plaçant jamais la machine à espresso directement sur un mur ou sous un placard mural. En raison de la vapeur qui sort voire de l'eau qui sort, des parties de meubles peuvent être endommagées.
- Ne mettez jamais la machine à espresso sur ou à proximité de surfaces chaudes (p.ex. plaques de cuisson, etc.).
- Ne mettez jamais le câble au contact de pièces chaudes.
- Ne mettez jamais la machine à espresso sous les influences d'une haute température (chauffage, etc.) ou des influences climatiques néfastes (pluies, etc.).
- Pour la nettoyer, ne plongez jamais la machine à espresso dans l'eau et n'utilisez aucun nettoyeur vapeur pour le nettoyage. Sinon, la machine à espresso pourrait être endommagée.

- N'utilisez plus la machine à espresso quand les composants en plastique de la machine à espresso sont fendus ou déformés. Ne remplacez les pièces abîmées que par des pièces originales.

Mise en service

Vérifier la machine à espresso et le contenu de la livraison

1. Sortez la machine à espresso de l'emballage.
2. Vérifiez si la livraison est complète.
3. Vérifiez si la machine à espresso ou ses composants sont endommagés. Si c'est le cas, n'utilisez pas la machine à espresso. Adressez-vous pour ce faire au service après-vente se trouvant sur la carte de garantie Fabricant.

Nettoyage en profondeur 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.

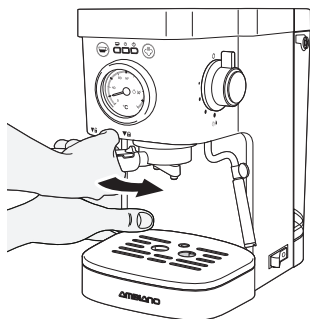
1. Enlevez l'emballage et l'ensemble des feuilles de protection.
2. Nettoyez avant la première utilisation, tous les composants de la machine à espresso comme décrit dans le chapitre « Nettoyer ».
3. Faites s'écouler le contenu d'environ 2-3 tasses d'eau dans la machine (voir « préparer la machine à espresso »).

La machine à espresso est prête à être utilisée.

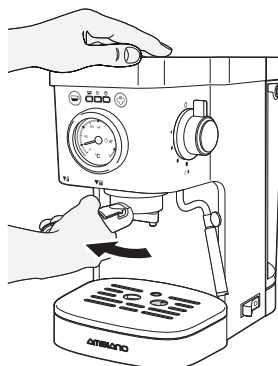
Utilisation

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 **10**.



Fixer le support du filtre



Enlever le support du filtre

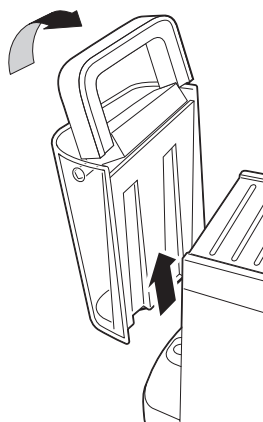
Préparer la machine à espresso (première mise en service)

Faites couler lors de la première mise en service et après un arrêt prolongé le contenu d'environ 2-3 tasses d'eau dans la machine. Ainsi le circuit d'eau sera nettoyé et toutes les pièces seront chauffées.

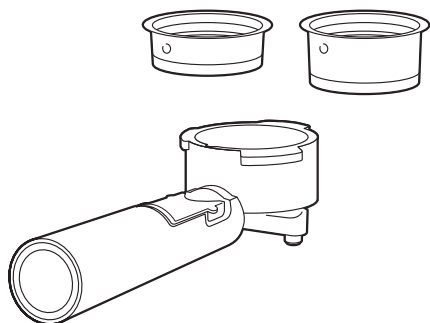


Lors de la première utilisation, il est possible que la pompe fasse un peu plus de bruit. C'est un phénomène normal. Après env. 20 secondes, le système est rempli d'eau et les bruits diminuent.

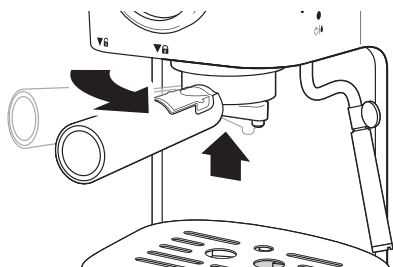
1. Assurez-vous que la machine à espresso est éteinte et le cas échéant débranchez la prise.



2. Redressez l'étrier de verrouillage et la poignée de portage du réservoir à eau **2** vers le haut et soulevez le réservoir d'eau vers le haut. Remplissez le réservoir d'eau fraîche, froide et plate. Respectez le marquage de remplissage maximal MAX.
3. Remplacez le réservoir d'eau et rabattez la poignée de portage vers le bas. Veillez à ce que le réservoir soit bien placé.



4. Placez le petit **20** ou le grand filtre **21** dans le porte-filtre **10**.
Ne mettez pas pour le premier passage de poudre à expresso dans le filtre.



5. Placez le porte-filtre à partir du bas dans la machine à Espresso :
Le manche doit être sur la gauche en oblique (Position **▼** **14**).

6. Poussez le manche vers la droite jusqu'à la butée. Il doit être bien dans la douille et être à un angle de 90 ° vers l'avant (Position **▼** **14**).
7. Posez une grande tasse au centre sous l'écoulement du café **6** du porte-filtre.
8. Tournez le régulateur de vapeur **2** vers le haut sur « 0 » pour fermer la buse vapeur.
9. Branchez la fiche d'alimentation sur une prise secteur et appuyez sur le bouton marche/arrêt **5**. La lumière de fonctionnement **12** est rouge.





Le voyant de fonctionnement ne s'allume que si le régulateur de vapeur **2** se trouve en position fermée « 0 ».

10. Ensuite, appuyez immédiatement sur la touche expresso **18**.
Le système de pompe/chauffage se remplit maintenant d'eau.
Dès que la pompe a aspiré suffisamment d'eau, l'eau froide coule dans la tasse.
11. Terminez l'éjection de l'eau en appuyant sur le bouton à expresso **18**.
12. Attendez jusqu'à ce que le voyant lumineux pour la température de l'expresso **17** passe au vert.



Vous pouvez aussi suivre le chauffage de la température sur l'indicateur de température **15**. Dès que l'affichage est rouge, on peut préparer de l'expresso. L'important c'est que la lampe s'allume. Lorsque la machine chauffe, le voyant clignote lentement par impulsions.





13. Appuyez encore une fois sur le bouton expresso  et faites couler de l'eau chaude dans la machine à expresso pendant env. 60 secondes.
14. Si une tasse est presque remplie, interrompez la sortie de l'eau en appuyant de nouveau sur le bouton de l'expresso .
15. Rincez ensuite pendant env. 60 secondes.
 - Si le voyant vert clignote par impulsions pendant ce temps, le système est en train de chauffer.
 - Quand la lampe verte se rallume, la température de départ pour la préparation de l'expresso est atteinte.

Préchauffer avant utilisation

Pour préparer un expresso aussi bon et chaud que possible, il est recommandé de préchauffer la machine avant chaque utilisation.

Préalable :

- Le réservoir à eau est suffisamment rempli (env. 1/4 vol.).
- La prise est branchée.

1. Placez le petit **20** ou grand filtre **21** dans le porte-filtre **10**.
Ne mettez pas encore de poudre d'expresso dans le filtre.
2. Placez le porte-filtre à partir du bas dans la machine à Expresso : Le manche doit être sur la gauche en oblique (Position ).
3. Poussez le manche vers la droite jusqu'à la butée. Il doit être bien dans la douille et être à un angle de 90 ° vers l'avant (Position .
4. Posez une grande tasse sous l'écoulement de café **6** du filtre.
5. Tournez le régulateur de vapeur **2** vers le haut sur « 0 » pour fermer la buse vapeur.
6. Appuyez sur le bouton marche/arrêt **5**. La lampe de fonctionnement **13** est rouge.
7. Patientez jusqu'à ce que le voyant de température de percolation Espresso **17** reste également allumé (vert).
8. Appuyez sur la touche expresso  **18** et laissez couler l'eau chaude dans une grande tasse. Avant que la tasse soit remplie, appuyez de nouveau sur la touche expresso  pour arrêter le processus.

9. Videz la tasse préchauffée.

Le préchauffage est terminé et vous pouvez commencer la véritable préparation de l'expresso ou du cappuccino.

Préparer l'expresso

Pour un bon expresso, outre la sorte de café et le niveau de mouture du café, la pression dans le filtre est aussi décisive.

Assurez-vous en outre que le filtre à expresso est propre et qu'il ne contient pas de reste de marc.

⚠ MISE EN GARDE !

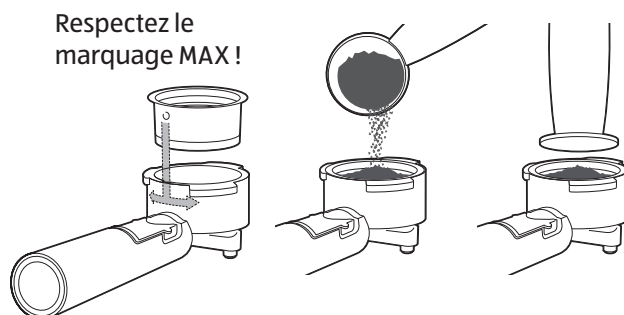
Risque de brûlure !

Quand vous enlevez le porte-filtre pendant que le café coule, des gouttes d'eau chaude éclaboussent et de la vapeur d'eau sort de la machine à expresso. Vous pourriez vous brûler.

– Attendez après avoir préparé pendant env. 10 secondes avant d'enlever le porte-filtre.

1. Rabattez l'étrier de verrouillage et la poignée de portage du réservoir d'eau **1** vers le haut et soulevez le réservoir d'eau vers le haut.
2. Remettez de l'eau fraîche, froide et plate dans le réservoir d'eau. Respectez le marquage de remplissage maximal MAX.
3. Remplacez le réservoir d'eau et rabattez l'étrier de verrouillage vers le bas. Veillez à ce que le réservoir d'eau soit bien emboîté.

Il est recommandé de préchauffer la machine à expresso avant utilisation. Si vous le souhaitez, continuez comme expliqué dans le chapitre « préchauffage avant utilisation ».



4. Placez le petit ou grand filtre dans le porte-filtre :

- Pour préparer **un Espresso**, utilisez le petit filtre **20**.
- Pour préparer **deux Expressos** voire un **double Espresso**, utilisez le grand filtre **21**.

Le filtre ne peut être utilisé que dans une position. Tournez ensuite le filtre à 90 ° vers la droite ou la gauche. Soyez attentif aux symboles de verrouillage et de déverrouillage ▼🔒 / ▼🔓 sur l'avant de l'appareil.

5. Remplissez le filtre avec la cuillère de mesure **19** jusqu'au marquage MAX avec de la poudre pour expresso.
6. Comprimez la poudre d'expresso à l'aide du poussoir sur la cuillère de mesure.
- Le cas échéant, rajoutez de la poudre à expresso pour que le filtre soit rempli jusqu'au marquage MAX.
 - Comprimez de nouveau la poudre d'expresso avec le poussoir.



La compression de la poudre expresso est un processus nécessaire lors de la préparation de l'expresso.

- Lorsque la poudre Espresso est fortement tassée, l'Expresso s'écoule lentement et produit plus de crème.
- Si la poudre d'expresso n'est pas très comprimée, l'expresso passe plus vite et il est moins crémeux.

7. Placez le porte-filtre à partir du bas dans la machine à Espresso : Le manche doit être sur la gauche en oblique (Position ▼🔒).
8. Poussez le manche vers la droite jusqu'à la butée. Il doit être bien dans la douille et être à un angle de 90 ° vers l'avant (Position ▼🔒).
9. Posez une ou deux tasse(s) préchauffée(s) sous l'écoulement du café **6**.
10. Attendez que le voyant « Température de percolation Espresso » **17** s'allume en vert.
11. Enfoncez la touche expresso **18**. L'expresso coule dans la tasse.
Le voyant LED vert clignote lentement pendant la préparation de l'Expresso.
12. Appuyez de nouveau sur la touche expresso **18** quand la (les) tasse(s) est remplie selon la quantité désirée (env. 25-40 ml).
- L'expresso est prêt.

Après la préparation de l'expresso (vider le filtre)

⚠ MISE EN GARDE !

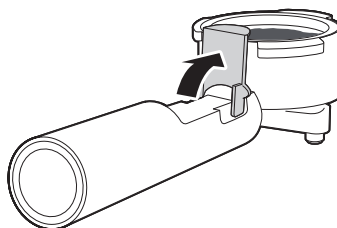
Risque de brûlures !

Les parties en métal du porte-filtre et le filtre utilisé deviennent chauds pendant l'utilisation.

- Attendez après la dernière utilisation encore au moins 10 secondes avant de vider le filtre.

Enlevez le marc du filtre après utilisation.

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



2. Rabattez le blocage du filtre **11** vers le haut pour que le filtre utilisé ne puisse pas tomber du porte-filtre.
3. Videz le filtre à expresso en tournant le porte-filtre avec le filtre à expresso bloqué et en appuyant le pouce contre le blocage de filtre.
4. Tapotez la poudre d'expresso pour l'en extraire, si possible sur 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


MISE EN GARDE !

Risque de brûlure !

Quand on fait mousser du lait, il peut y avoir des éclaboussures chaudes.

- Utilisez toujours le régulateur de vapeur lentement et procédez avec circonspection.
- Veillez au placement correct de la poignée sur le mousser de lait.

Un cappuccino classique est préparé à l'aide d'un expresso (env. 25-40 ml) dans une tasse de 150 ml qui est ensuite remplie de lait mousseux chaud.

1. Préparez dans un récipient plus grand, environ 100 ml de lait froid pour le faire mousser. L'idéal pour la mousse, c'est un contenant en inox. Suivez pour cela, aussi, le chapitre « trucs pour faire mousser du lait ».
2. Préparez dans une tasse plus grande (env. 150 ml) un expresso (voir chapitre « préparer un expresso »). Ensuite, laissez l'expresso sur le côté.
3. Tournez le régulateur de vapeur **11** vers le haut sur « 0 » pour fermer la buse vapeur.
4. Tournez le mousser de lait **4** sur le côté pour le faire sortir. Prenez-le pour ce faire par la poignée **3**.
5. Appuyez sur le bouton vapeur  **17**.
6. Patientez jusqu'à ce que le voyant pour la pression de la vapeur **14** reste allumé en vert.







Vous pouvez bien suivre la montée de la pression vapeur par un indicateur de température **15**. Ce qui est décisif c'est que le voyant de contrôle s'illumine.

7. Maintenez tout d'abord un **récipient vide** sous le mousser à lait. Tournez lentement le régulateur de vapeur vers le bas. L'eau de condensation et les projections d'eau sortent de la buse. Ainsi la buse et le circuit d'eau sont nettoyés de l'intérieur.
8. Patientez env. 15 secondes puis refermez le régulateur de vapeur en le tournant complètement vers le haut, jusqu'à ce que la buse n'émette plus de vapeur. Mettez le récipient utilisé de côté.

9. Prenez le contenant du mousser avec le lait froid dans la main et introduisez la buse du mousser de lait légèrement dans le lait. Tenez le contenant du mousser un peu en oblique.
10. Tournez lentement le régulateur de vapeur vers le bas.
11. Remuez un peu le récipient pour que le mousser soit toujours immergé dans le lait. Maintenez pour cela la pointe de la buse juste en dessous de la surface : assez profondément pour que le lait n'éclabousse pas dans tous les sens et assez haut pour créer une mousse plus grosse.










- Si le voyant de température vert clignote, la machine est en train de chauffer. Vous pouvez cependant continuer à utiliser le mousser pour autant que de la vapeur sorte toujours de la buse. Fermez ensuite le régulateur de vapeur et patientez jusqu'à ce que le voyant de température reste à nouveau allumé. Ensuite, vous pouvez continuer à utiliser le mousser de 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 « Température de percolation Espresso »  clignote rapidement en vert. La fonction est à nouveau accessible lorsque la température de la vapeur dans la machine revient au niveau de la température pour l'Espresso.
12. Quand vous aurez produit assez de mousse de lait, posez le récipient de côté pendant un bref moment et maintenez la tasse vide sous le mousser.
 13. Ouvrez le régulateur de vapeur de nouveau et faites sortir un peu de vapeur pendant quelques secondes pour le nettoyer.
 14. Fermez le régulateur de vapeur en le remettant sur « 0 ».
 15. Tournez le mousser de lait  de nouveau vers l'arrière. Ne saisissez le mousser de lait que par la poignée .
 16. Laissez sortir la mousse de lait sur l'expresso avec précaution.
Vous pouvez y saupoudrer à votre goût, ou du sucre ou de la poudre de cacao.
 17. 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 un petit temps de refroidissement afin que le marc de café et le reste de lait ne sèchent pas (voir chapitre « Nettoyage »).
- Attention :** Les pièces en métal en particulier restent chaudes plus longtemps.

Après l'utilisation

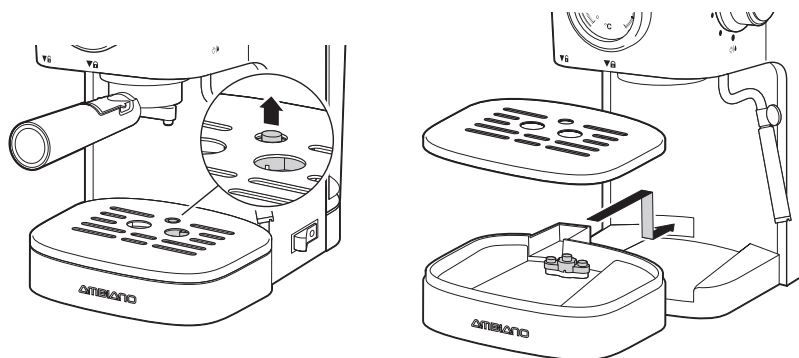
Faites refroidir la machine à espresso 5 minutes après préparation de la vapeur, avant de refaire un autre espresso. C'est pourquoi, il est recommandé de tout d'abord préparer l'espresso ensuite, la mousse de lait.



Vous pouvez cependant accélérer le refroidissement :

1. Appuyez sur la touche « Espresso »  pour passer tout d'abord en « Mode Espresso ». Le voyant LED vert clignote rapidement.
2. Placez un récipient vide sous le mouseur à lait .
3. Ouvrez un peu le régulateur de vapeur .
4. Laissez sortir la vapeur et l'eau dans la tasse jusqu'à ce que le voyant vert pour la température de percolation Espresso  recommence à clignoter par impulsions. Le voyant de l'indicateur de température  signale également la baisse de température. Seule de l'eau s'écoule encore de la buse.
5. Refermez le Régulateur de la quantité de vapeur.
6. Tournez le mouseur de lait de nouveau vers l'arrière. Ne saisissez le mouseur de lait que par la poignée .



Vous pouvez commencer à préparer un espresso  une fois que le voyant pour la température de percolation Espresso reste allumé en vert.

Vider le bac anti-gouttes



Le bac anti-gouttes  dispose d'un affichage de nettoyage . Au plus tard, quand celui-ci devient visible, vous devez enlever le bac anti-gouttes et le vider.

Éteindre la machine à espresso

- Appuyez sur le bouton de marche/arrêt .
- La lumière rouge de fonctionnement  s'allume.



La fonction d'arrêt automatique de la machine à espresso l'éteint environ 29 minutes après l'allumage.

Trucs pour faire mousser du lait

- Normalement on peut faire mousser tous les laits (même le lait de soja ou de riz). Pour quelques sortes de lait, le résultat sera cependant meilleur que pour d'autres.
- Le lait écrémé ne brûle pas aussi facilement que le lait entier, car la part de graisse ne peut pas être trop faible. Nous recommandons donc d'utiliser du lait avec un taux de graisse de 1,5 à 3,5 %.
- Un lait bien frais mousse plus facilement qu'un lait plus tiède. Température recommandée : environ 7 ° C.
- Ne faites pas mousser le lait une deuxième fois (risque de brûlure).
- Laissez reposer le lait que vous avez fait mousser env. 30 secondes avant de mettre la mousse sur l'expresso. Pendant ce temps, les plus grosses bulles éclatent et le lait encore liquide descend vers le bas. La mousse devient ainsi encore plus fine.
- Ne chauffez pas le lait au-delà de 70 °C, sinon la mousse ne sera pas assez ferme.

Dépannage

Problème	Cause possible	Résolution de problèmes
Pas de fonction.	Pas de courant.	Mettez la fiche dans une prise alimentée en courant.
En allumant la machine, le voyant vert pour la température de percolation clignote.	Régulateur de vapeur ouvert.	Placez le régulateur de vapeur sur « 0 ».
Après avoir appuyé sur la touche Espresso 18 , le voyant rouge 17 se met à clignoter rapidement.	La température de la vapeur dans la machine est encore trop élevée.	Patiencez jusqu'à ce que la température de la vapeur dans la machine ait baissé. Vous pouvez alors refaire un expresso comme d'habitude.
Le témoin de contrôle vert 17 ne s'allume pas.	Le bouton vapeur 13 est enfoncé.	Appuyez sur le bouton « vapeur » pour arrêter la préparation de vapeur.

Problème	Cause possible	Résolution de problèmes
Pas de vapeur, pas de café qui passe.	Trop peu d'eau, la pompe ne peut pas aspirer.	Vérifiez si le réservoir d'eau est rempli et placé correctement.
Pas de vapeur.	La buse vapeur sur le moussEUR est bouchée.	Utilisez un cure-dent en bois pour enlever les éventuels dépôts de lait dans les trous du moussEUR.
L'eau sort des côtés du porte-filtre.	Trop de mouture de café dans le filtre, le porte-filtre n'a pas pu être entièrement vissé.	Enlevez le porte-filtre, nettoyez la douille avec une petite éponge et contrôlez la quantité de café.
	Il y a des restes de café sur le joint de la douille du porte-filtre.	
	Le filtre, le disque à trou en silicone ou la sortie du café sont bouchés.	Enlevez prudemment le porte-filtre, car un reste de pression éventuel pourrait faire jaillir de l'eau. Nettoyez toutes les pièces.
L'expresso n'est pas assez puissant et pas assez chaud.	Le café moulu est moulu trop grossièrement.	Utilisez une mouture de café plus fine.
L'expresso passe trop doucement ou pas du tout.	Les trous de la buse d'écoulement sont bouchés.	Procédez comme indiqué au chapitre « Nettoyage de la buse d'écoulement » pour les nettoyer.
	Le filtre est bouché.	Enlevez le porte-filtre avec prudence, car un reste de pression pourrait éventuellement provoquer un jet d'eau. Nettoyez le filtre.
	La mouture est trop fine.	Utilisez une mouture plus épaisse.
	Mouture de café trop enfoncée.	Pressez la mouture avec moins de pression dans le filtre.
	La machine est entartrée !	Détartrez la machine.
Avec une durée d'utilisation croissante, il se crée de moins en moins de crème.	Les ouvertures des filtres de percolation sont partiellement obstruées.	Procédez alors selon les instructions la section „Préparation de la machine à expresso (première mise en service)“.

Problème	Cause possible	Résolution de problèmes
Lorsque la machine est chaude, les trois voyants lumineux clignotent.	L'alarme de détartrage s'est déclenchée.	Procédez comme indiqué dans la section « Alarme de détartrage ».

Nettoyer

⚠ MISE EN GARDE !

Risque de brûlures !

La machine à expresso chauffe pendant l'utilisation. Vous pouvez vous brûler. Les pièces métalliques, en particulier, restent chaudes pendant plus longtemps.

- Avant le nettoyage, attendez que la machine à expresso ait refroidi.

INFORMATION !

Risque de court-circuit !

De l'eau entre dans le boîtier, cela peut provoquer un court-circuit.

- Ne plongez jamais la machine à expresso dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Veillez à ce qu'aucune eau ou un autre liquide n'entre dans le boîtier.

INFORMATION !

Risque de dommages !

Une utilisation non conforme de la machine à expresso peut l'endommager.

- N'utilisez aucun produit nettoyant agressif, ni d'objets aigus ou métalliques pour le nettoyage comme des couteaux, de spatule dure ou d'objet semblable. Ceux-ci pourraient endommager les surfaces.

1. Retirez la fiche secteur de la prise murale.
2. Faites refroidir la machine à expresso.

Nettoyer le filtre

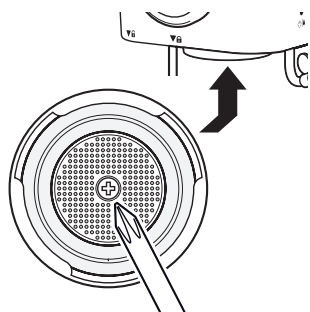
- Videz le filtre utilisé (20) / (21) après chaque utilisation et rincez le bien à l'eau avant de le réutiliser.

Nettoyage quotidien

1. Nettoyez le filtre et le porte-filtre (10) à fond à l'eau claire et rincez finalement toutes les pièces à l'eau claire.
2. Si les trous dans le filtre sont bouchés, nettoyez-le avec une brosse fine.
3. Videz le bac anti-gouttes (7), rincez-le et faites le sécher.

Nettoyage de la buse d'écoulement

Lorsque vous détartrez la machine (voir chapitre « Détartrage »), vous devez également nettoyer la buse d'écoulement.



1. À l'aide d'un tournevis cruciforme, retirez la vis qui maintient la buse d'écoulement (22).
2. Retirez la buse d'écoulement et nettoyez-la en la passant sous l'eau du robinet. Les trous doivent être dégagés et propres.
3. Remettez la buse d'écoulement à sa place et vissez à fond.

Nettoyer le mousseur

▲ MISE EN GARDE !

Risque de brûlure !

Le petit tuyau en métal du mousseur devient chaud pendant l'utilisation. Vous pouvez vous brûler.

- Attendez pour le laver que le mousseur soit refroidi.
1. Enlevez le plus gros tuyau en métal en tournant légèrement avec prudence vers le bas.
 2. Nettoyez le petit tuyau avec de l'eau de rinçage et rincez-le à l'eau claire.
 3. Séchez le petit tuyau.
 4. Nettoyez la poignée (3) et la buse à l'aide d'un tissu humide non abrasif. Nettoyez particulièrement le fond du tube intérieur de la buse (sortie de vapeur) pour éviter qu'elle ne se bouche.

5. Remettez le petit tuyau.

Nettoyer le boîtier

1. Nettoyez le réservoir d'eau **2** régulièrement avec un chiffon ou une éponge et un peu d'eau claire.
2. Nettoyez le bac anti-gouttes **8** et le plateau anti-gouttes **7** dans l'eau claire.
3. Nettoyez le boîtier avec un chiffon légèrement humide, non pelucheux.

Détartre la machine à espresso

Quand on utilise de l'eau dure, très calcaire, il y a plus rapidement des dépôts de calcaire qu'avec de l'eau moins calcaire. Ces dépôts calcaires doivent être enlevés régulièrement.

Pour ce faire, utilisez un détartrant du commerce pour les machines à café. Respectez les indications du produit détartrant.

Alarme de détartrage

Pour des raisons de sécurité, cette machine dispose d'une « alarme de détartrage » intégrée qui se déclenche après env. 500 cycles. Une fois ce nombre de cycles atteint, tous les voyants lumineux clignotent 5x lorsque la machine est chaude.

- Appuyez simultanément sur le bouton espresso **18** et le bouton vapeur **13** et maintenez-les enfoncés pendant environ 3 secondes pour désactiver l'alarme.
- Le cas échéant, détartez la machine.

Rangement

1. Nettoyez la machine à espresso à fond avant de la ranger pendant une longue période.
2. Videz le réservoir et le bac anti-gouttes et laissez les sécher tous les deux.
3. Rangez la machine à espresso dans un endroit sec, à l'abri du gel et de la poussière.

Spécifications techniques

Modèle :	GT-EM-02-CH
Tension d'entrée :	230 V~, 50 Hz
Puissance :	1100 W
Pression de la pompe :	15 bar
Capacité du réservoir à eau :	1,15 litre
Arrêt automatique :	29 minutes

Vu que nos produits sont développés et améliorés en permanence, des modifications du design et des altérations techniques ne sont pas exclues.

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

Déclaration de conformité



La conformité de ce produit avec les normes légales est garantie. La déclaration de conformité complète se trouve sur internet sous www.gt-support.de

Mise au rebut

Mise au rebut de l'emballage



Triez l'emballage avant de l'éliminer. Mettez les cartons dans les vieux papiers, les films dans la collecte des produits recyclables.

Mettre le vieil appareil au rebut

Mettez l'ancien appareil au rebut selon les dispositions en vigueur dans le pays.



Il n'est pas autorisé de jeter les appareils usés avec les ordures ménagères !

Si l'on ne peut plus utiliser la machine à espresso, chaque utilisateur est **obligé par la loi de jeter les vieux appareils séparément des déchets ménagers**, p.ex. dans un point de collecte de sa commune/ de son quartier. Ceci pour garantir que les appareils usagés sont recyclés correctement sans effet négatif sur l'environnement. Pour cette raison, les appareils électriques sont caractérisés par le symbole ci-dessous.

Aller rapidement et facilement au but avec les codes QR

Si vous avez besoin **d'informations sur les produits**, de **pièces de rechange** ou **d'accessoires**, de données sur les **garanties fabricant** ou sur les **unités de service** ou si vous souhaitez regarder confortablement des **instructions en vidéo** – avec nos codes QR, vous parvenez au but en toute facilité.

Les codes QR, qu'est-ce?

Les codes QR (QR = Quick Response) sont des codes graphiques qui peuvent être lus à l'aide d'un appareil photo du smartphone et qui contiennent par exemple un lien vers un site Internet ou des données de contact.

Votre avantage: plus de frappe contraignante d'adresses Internet ou de données de contact!

Comment faire?

Pour scanner les codes QR, vous avez simplement besoin d'un smartphone, d'un lecteur de codes QR installé ainsi que d'une connexion Internet. Vous trouverez généralement un lecteur de codes QR gratuitement dans l'App Store de votre smartphone.

Testez dès maintenant

Scannez simplement le code QR suivant avec votre smartphone pour en savoir plus sur votre nouveau produit ALDI.

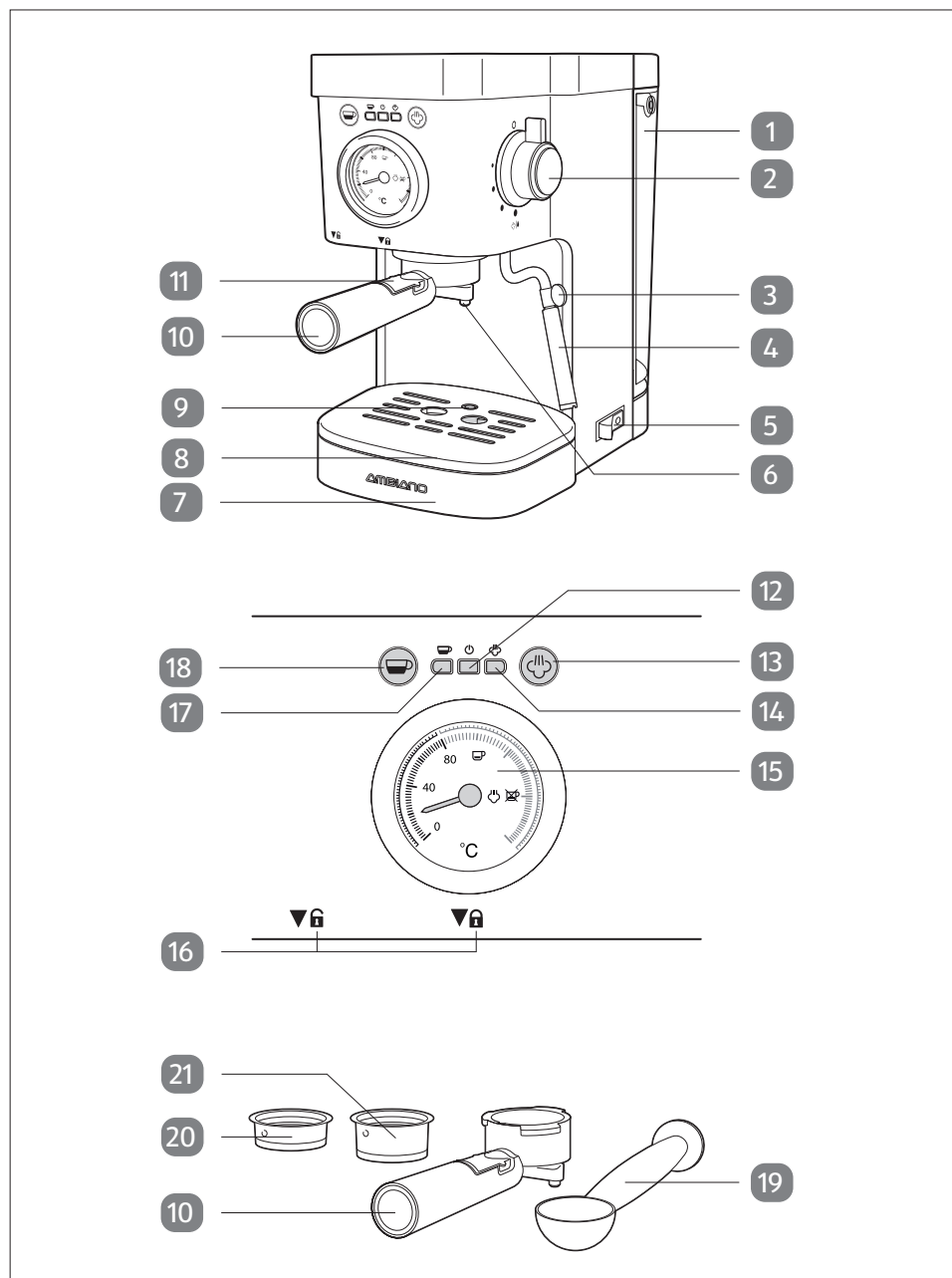
Votre portail de services ALDI

Toutes les informations mentionnées plus haut sont également disponibles sur Internet via le portail de services ALDI sous www.aldi-service.ch.

* Lors de l'utilisation du lecteur de codes QR, selon votre tarif, il peut y avoir des frais de connexion internet.



Volume di fornitura



Parti dell'apparecchio

- 1 Serbatoio dell'acqua
- 2 Regolazione quantità di vapore
- 3 Maniglia
- 4 Schiumatore
- 5 Interruttore acceso/spento
- 6 Uscita caffè
- 7 Vassoio
- 8 Griglia di gocciolamento
- 9 Indicatore pulizia
- 10 Portafiltro
- 11 Blocco filtro
- 12 Spia luminosa funzionamento (rossa)
- 13 Tasto vapore
- 14 Spia luminosa pressione vapore (verde)
- 15 Indicatore temperatura
- 16 Simboli blocco per portafiltro
- 17 Spia luminosa temperatura preparazione espresso (verde)
- 18 Tasto espresso
- 19 Misurino con pressino
- 20 Filtro piccolo
- 21 Filtro grande

Ulteriore volume di fornitura:

- Istruzioni per l'uso
- Cartolina di garanzia

Indice

Volume di fornitura	54
Parti dell'apparecchio	55
Generalità	57
Leggere e conservare le istruzioni per l'uso.....	57
Legenda	57
Sicurezza	58
Utilizzo conforme	58
Indicazioni di sicurezza.....	58
Messa in funzione	63
Controllo della macchina per caffè espresso e del volume di fornitura	63
Pulizia approfondita prima del primo impiego	63
Uso	63
Inserire il portafiltro e allentare	63
Preparazione della macchina per caffè espresso (prima messa in funzione)	64
Riscaldamento prima dell'utilizzo	66
Preparazione di caffè espresso	67
Dopo la preparazione dell'espresso (vuotare il filtro).....	68
Preparazione di cappuccino/schiuma di latte	69
Dopo l'utilizzo	71
Svuotamento del vassoio	72
Spegnimento della macchina per caffè espresso	72
Consigli per la preparazione della schiuma di latte	72
Ricerca errori	73
Pulizia	74
Allarme calcare	77
Conservazione	77
Specifiche tecniche	78
Dichiarazione di conformità	78
Smaltimento	78
Smaltimento della confezione	78
Smaltimento dell'apparecchio.....	78
Arrivare all'obiettivo in modo veloce e semplice grazie ai codici QR	79

Generalità

Leggere e conservare le istruzioni per l'uso



Le presenti istruzioni per l'uso sono riferite alla presente macchina per caffè espresso. Contengono informazioni importanti sulla messa in funzione e sull'impiego. Leggere accuratamente le istruzioni per l'uso, in particolare le indicazioni di sicurezza, prima di utilizzare la macchina per caffè espresso.

Il mancato rispetto delle presenti istruzioni per l'uso può comportare lesioni gravi o danni alla macchina per caffè espresso. Le istruzioni per l'uso si basano sulle norme e sui regolamenti in vigore nell'Unione Europea. All'estero rispettare anche le direttive e le leggi specifiche della relativa nazione. Conservare le presenti istruzioni per l'uso per un utilizzo successivo. Se la macchina per caffè espresso viene consegnata a terzi, è obbligatorio consegnare anche le presenti istruzioni per l'uso.

Legenda

I seguenti simboli e segnali vengono utilizzati nelle presenti istruzioni per l'uso, sulla macchina per caffè espresso o sulla confezione.

⚠ ATTENZIONE!

Questo simbolo/segnale indica un pericolo con un grado di rischio medio, che, se non evitato, può comportare lesioni gravi o mortali.

INDICAZIONE!

Questo simbolo/segnale mette in guardia da possibili danni materiali.



Questo simbolo fornisce delle informazioni addizionali utili per l'assemblaggio o per l'utilizzo.



Dichiarazione di conformità (vedi capitolo „Dichiarazione di conformità“): i prodotti contrassegnati da questo simbolo sono conformi a tutte le norme comunitarie applicabili dell'area economica europea.



Adatto al contatto con gli alimenti.

Sicurezza

Utilizzo conforme

La macchina per caffè espresso è concepita esclusivamente per la preparazione di quantità consuete in ambito domestico di caffè/espresso e per la preparazione di schiuma di latte tramite vapore d'acqua. A questo scopo immettere nel serbatoio dell'acqua esclusivamente acqua fredda non gassata.

La macchina è concepita esclusivamente per un utilizzo in ambito domestico e non è adatta per un utilizzo commerciale o simile a quello privato come in cucine per collaboratori o negozi, uffici e altri settori commerciali, in tenute agricole, da parte di clienti in alberghi, motel o altre strutture di accoglienza o in bed and breakfast.

Utilizzare la macchina per caffè espresso esclusivamente come descritto nelle presenti istruzioni per l'uso. Qualsiasi altro utilizzo non è considerato conforme alle disposizioni e può provocare danni materiali o alle persone. La macchina per caffè espresso non è un giocattolo.

Il produttore o rivenditore non si assume alcuna responsabilità per i danni derivanti da un utilizzo errato o non conforme.

In caso di utilizzo non conforme sono possibili, tra l'altro, ustioni e scottature.

Indicazioni di sicurezza

 **ATTENZIONE!**

Pericolo di scossa elettrica!

Una installazione elettrica errata o una tensione di rete troppo elevata possono comportare scossa elettrica.

- Collegare la macchina per caffè espresso alla rete elettrica esclusivamente se la tensione di rete della presa corrisponde alle informazioni sulla targhetta di identificazione.
- L'interruttore acceso/spento non separa la macchina per caffè espresso dalla rete elettrica. Collegare la macchina per caffè espresso esclusivamente a una presa elettrica comodamente accessibile per poter scollegare rapidamente l'apparecchio in caso di guasto.
- Non utilizzare la macchina per caffè espresso se presenta danni evidenti o se il cavo elettrico o la spina sono difettosi.

-
- Se il cavo elettrico della macchina per caffè espresso è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da altra persona qualificata similare per evitare pericoli.
 - Non aprire l'alloggiamento, incaricare della riparazione del personale qualificato per evitare pericoli per l'utente. Rivolgersi a un centro di assistenza competente. La garanzia è invalidata in caso di riparazioni effettuate autonomamente, collegamenti non adeguati o utilizzo errato.
 - Per le riparazioni devono essere utilizzati esclusivamente i componenti corrispondenti ai dati originali dell'apparecchio. Nella macchina per caffè espresso si trovano componenti elettrici e meccanici indispensabili alla protezione dai pericoli.
 - La macchina per caffè espresso non deve essere collegata a un timer o a un altro sistema di controllo a distanza.
 - Spegnerne la macchina per caffè espresso prima di riempire il serbatoio dell'acqua ed estrarre la spina elettrica dalla presa elettrica.
 - Non immergere la macchina per caffè espresso, il cavo elettrico o la spina elettrica nell'acqua o in altri liquidi.
 - Posizionare la macchina per caffè espresso in modo che i collegamenti dell'apparecchio siano al riparo da liquidi che eventualmente traboccano.
 - Non toccare mai la spina con le mani bagnate.
 - Non estrarre mai la spina dalla presa elettrica tirando il cavo elettrico, ma afferrare sempre la spina.
 - Non utilizzare il cavo elettrico per il trasporto dell'apparecchio.
 - Tenere lontano dalle fiamme e dalle superfici calde la macchina per caffè espresso, la spina e il cavo elettrico.
 - Disporre il cavo in modo che non sussista il rischio d'inciampare.
 - Non posizionare il cavo elettrico su spigoli taglienti e non piegarlo.

- Utilizzare la macchina per caffè espresso esclusivamente in ambienti chiusi e asciutti.
- Posizionare la macchina per caffè espresso in modo che non possa cadere in una vasca o nel lavello.
- Non cercare mai di toccare un apparecchio elettrico se è caduto nell'acqua. In questo caso estrarre immediatamente la spina elettrica.
- Fare attenzione a che i bambini non inseriscano oggetti nella macchina per caffè espresso.
- Spegnerne la macchina per caffè espresso e scollegarla dalla presa elettrica quando non viene utilizzata, quando la si pulisce o in caso di guasti.

⚠ ATTENZIONE!

Pericolo per bambini e persone dalle capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte (per esempio persone con handicap parziale, persone anziane con ridotte capacità fisiche o mentali) o mancanza di esperienza e competenza (per esempio ragazzi).

- La macchina per caffè espresso può essere utilizzata da bambini dagli 8 anni di età in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o senza esperienza e competenza, se sorvegliate o istruite sull'utilizzo in sicurezza della macchina per caffè espresso e se hanno compreso i pericoli che ne risultano. La pulizia e la manutenzione degli utenti non devono essere fatte da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- Tenere i bambini di età inferiore agli otto anni lontano dalla macchina per caffè espresso e dal cavo di alimentazione.
- Non lasciare incustodita la macchina per caffè espresso durante il funzionamento.
- Non lasciare giocare i bambini con la pellicola della confezione. Potrebbero impigliarsi e soffocare durante il gioco.

⚠ ATTENZIONE!**Pericolo di ustioni!**

Durante l'uso fuoriesce acqua o vapore bollente dalla macchina per caffè espresso. Alcune parti della macchina per caffè espresso diventano bollenti. L'utilizzatore potrebbe ustionarsi.

- Prima di ogni accensione della macchina per caffè espresso ruotare la regolazione della quantità di vapore completamente a destra. Altrimenti dallo schiumatore potrebbe uscire inavvertitamente dell'acqua o del vapore bollente.
- Per estrarre e inserire lo schiumatore afferrarlo esclusivamente all'impugnatura **3** in plastica nera. Durante la preparazione della schiuma e anche dopo non afferrare assolutamente lo schiumatore.
- Utilizzare lo schiumatore con estrema cautela e non dirigerlo mai verso le parti del corpo.
- Non toccare l'uscita caffè durante l'utilizzo e non mettere la mano sotto.
- Pulire la macchina per caffè espresso esclusivamente quando è spenta e fredda.
- Non togliere il portafiltro quando la macchina è in funzione: potrebbe schizzarne dell'acqua bollente. Il portafiltro deve essere ruotato completamente fino a battuta. L'impugnatura del portafiltro si trova allora a 90° rispetto alla superficie frontale. Vedere i simboli di blocco e sblocco ▼🔒 / ▼🔓 sul fronte dell'apparecchio.
- Lasciare raffreddare completamente il portafiltro prima di sostituire il filtro.
- Fare attenzione che dalla macchina per caffè espresso potrebbe uscire del vapore bollente anche dopo lo spegnimento.

- Non riempire eccessivamente il filtro con la polvere di caffè perché altrimenti potrebbe essere impossibile montarlo correttamente. Provocando la fuoriuscita di vapore bollente dal lato.

INDICAZIONE!

Pericolo di danni!

Un utilizzo non conforme della macchina per caffè espresso potrebbe comportare dei danni alla macchina stessa.

- Non immettere mai acqua bollente o gassata nel serbatoio dell'acqua.
- Non utilizzare mai la macchina per caffè espresso senza acqua perché ciò provoca danni alla pompa.
- Inserire esclusivamente caffè macinato nel filtro. Rispettare il simbolo MAX a questo scopo. Non riempire troppo!
- Proteggere la macchina per caffè espresso dal gelo: in caso di temperature inferiori a 0°C i residui d'acqua potrebbero gelare e danneggiare il riscaldamento.
- Posizionare la macchina per caffè espresso su una superficie di lavoro comodamente accessibile, in piano, asciutta, resistente al calore, sufficientemente stabile e facilmente pulibile. Non posizionare la macchina per caffè espresso vicino al bordo della superficie di lavoro.
- Non posizionare la macchina per caffè espresso direttamente contro una parte, sotto dei pensili o simili per evitare i ristagni di calore. La fuoriuscita di vapore o acqua potrebbe danneggiare i mobili.
- Non posizionare mai la macchina per caffè espresso nelle vicinanze o sopra superfici molto calde (ad es. piani di cottura, ecc.).
- Non mettere il cavo elettrico a contatto con oggetti molto caldi.
- Non esporre mai la macchina per caffè espresso a temperature elevate (riscaldamento ecc.) o a condizioni meteorologiche avverse (pioggia ecc.).

- Non immergere assolutamente la macchina per caffè espresso in acqua e per la pulizia non utilizzare un pulitore a vapore. La macchina per caffè espresso potrebbe esserne danneggiata.
- Non utilizzare la macchina per caffè espresso se i componenti in plastica presentano crepe o fessure o se si sono deformate. Sostituire i componenti danneggiati con ricambi originali adeguati.

Messa in funzione

Controllo della macchina per caffè espresso e del volume di fornitura

1. Estrarre la macchina per caffè espresso dalla confezione.
2. Controllare che la confezione sia completa di tutti gli articoli.
3. Controllare che la macchina per caffè espresso o i singoli componenti non siano danneggiati. In caso di danni non utilizzare la macchina per caffè espresso. Rivolgersi al produttore tramite uno dei centri di assistenza indicati sulla cartolina di garanzia.

Pulizia approfondita prima del primo impiego



Rispettare l'adesivo sulla sicurezza sul serbatoio dell'acqua ed asportare il tappo colorato dal serbatoio dell'acqua prima dell'impiego. Questo tappo è semplicemente una sicurezza per il trasporto.

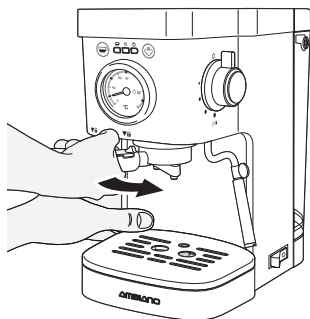
1. Asportare il materiale di imballo e tutte le pellicole di protezione.
2. Prima del primo utilizzo pulire tutti i componenti della macchina per caffè espresso come descritto nel capitolo „Pulizia“.
3. Far passare ca. 2-3 di acqua attraverso la macchina per caffè espresso (vedi „Preparazione della macchina per caffè espresso“).

La macchina per caffè espresso è pronta all'utilizzo.

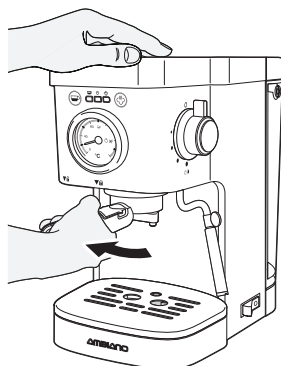
Uso

Inserire il portafiltro e allentare

A causa della forma costruttiva compatta la macchina per caffè espresso dovrebbe essere tenuta salda con la mano libera durante l'inserimento e l'allentamento del portafiltro **10**.



Fissaggio del portafiltro



Allentamento del portafiltro

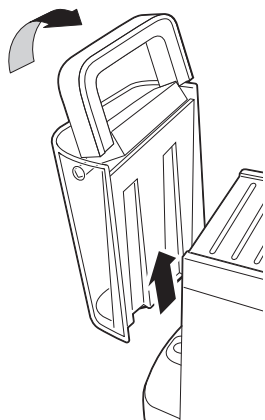
Preparazione della macchina per caffè espresso (prima messa in funzione)

Prima della prima messa in funzione e in caso di inutilizzo prolungato della macchina per caffè espresso far passare il contenuto di ca. 2-3 tazze d'acqua attraverso la macchina per pulirne il circuito d'acqua e per riscaldarne tutti i componenti.

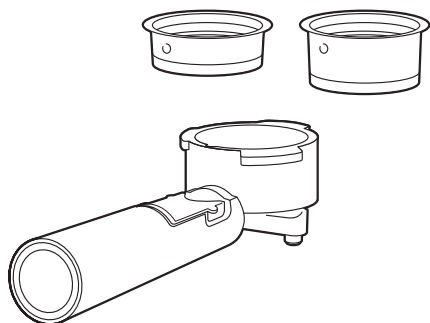


Durante il primo utilizzo è possibile che la pompa sia più rumorosa. Ciò è normale. Dopo circa 20 secondi il sistema si riempie di acqua e il rumore diminuisce.

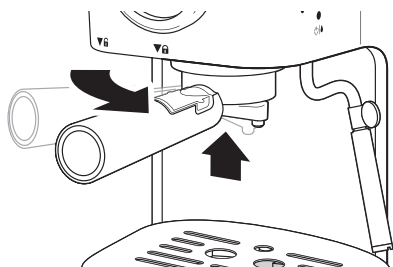
1. Accertarsi che la macchina per caffè espresso sia spenta ed eventualmente estrarre la spina elettrica.



2. Ribaltare verso l'alto la barra di chiusura e maniglia del serbatoio dell'acqua **1** e sfilare il serbatoio dell'acqua verso l'alto. Versare acqua fredda fresca e non gassata nel serbatoio. Rispettare il livello massimo di riempimento MAX.
3. Reinserrire il serbatoio dell'acqua e ribaltare la maniglia verso il basso. Fare attenzione a reinserire correttamente il serbatoio.



- Inserire il filtro piccolo **20** o il filtro grande **21** nel portafiltro **10**. Durante il primo passaggio di acqua non mettere il caffè macinato nel filtro.



- Posizionare il portafiltro dal basso nella macchina per caffè espresso: l'impugnatura deve indicare in diagonale verso sinistra (Posizione **▼** **14**).

- Spingere l'impugnatura verso destra fino a battuta. Deve essere saldamente inserito nel supporto e indicare in avanti con un angolo di 90° (Posizione **▼** **14**).
- Posizionare una tazza grande al centro sotto l'uscita caffè **6** del portafiltro.
- Ruotare la regolazione quantità di vapore **2** in alto su „0“ per chiudere l'ugello del vapore.
- Inserire la spina elettrica in una presa e premere l'interruttore acceso/spento **5**. La spia di funzionamento **12** sia illumina in rosso.





La spia funzionamento si accende solo se la regolazione quantità di vapore **2** si trova nella posizione spento „0“.

- Quindi premere immediatamente il tasto Espresso **18**.
Ora il sistema di riscaldamento/pompa si riempie d'acqua.
Quando la pompa ha aspirato abbastanza acqua uscirà acqua fredda nella tazza.
- Fermare la fuoriuscita di acqua fredda premendo il tasto espresso **18**.
- Attendere fino a quando la spia per la temperatura di preparazione dell'espresso **17** si illumina in verde.







È possibile controllare il riscaldamento anche tramite l'indicatore di temperatura **15**. Quando l'indicatore si trova nell'area rossa è possibile preparare l'espresso. Comunque l'accensione della spia è decisiva. La fase di riscaldamento è indicata dalla spia tramite un lampeggiamento lento e pulsante.

13. Premere nuovamente il tasto espresso  e lasciar passare acqua calda per ca. 60 secondi per lavare la macchina per caffè espresso.
14. Quando la tazza sarà quasi piena interrompere il processo premendo nuovamente il tasto espresso .
15. Quindi proseguire con la fase di lavaggio per altri 60 secondi circa.
 - Quando anche la spia verde pulsa il sistema si riscalda.
 - Quando la spia verde si riaccende è stata raggiunta la temperatura iniziale per la preparazione dell'espresso.

Riscaldamento prima dell'utilizzo

Per preparare un caffè espresso buono e bollente è consigliabile riscaldare la macchina prima di ogni utilizzo.

Premessa:

- Il serbatoio dell'acqua è sufficientemente pieno (ca. 1/4).
 - La spina elettrica è inserita.
1. Inserire il filtro piccolo **20** o il filtro grande **21** nel portafiltro **10**. Non mettere caffè macinato nel filtro.
 2. Posizionare il portafiltro dal basso nella macchina per caffè espresso: l'impugnatura deve indicare in diagonale verso sinistra (Posizione ).
 3. Spingere l'impugnatura verso destra fino a battuta. Deve essere saldamente inserito nel supporto e indicare in avanti con un angolo di 90° (Posizione .
 4. Posizionare una tazza grande sotto l'uscita caffè **6** del portafiltro.
 5. Ruotare la regolazione quantità di vapore **2** in alto su „0“ per chiudere l'ugello del vapore.
 6. Premere l'interruttore acceso/spento. **5**. La spia di funzionamento **12** sia illumina in rosso.
 7. Attendere fino a quando anche la spia per la temperatura di preparazione dell'espresso **17** resta accesa (verde).
 8. Premere il pulsante espresso  **18** e far correre l'acqua calda in una tazza grande. Prima che la tazza sia completamente piena premere nuovamente il tasto espresso  per bloccare il processo.
 9. Vuotare la tazza riscaldata.

La fase di preriscaldamento è terminata ed è possibile iniziare con la preparazione di caffè espresso o cappuccino.

Preparazione di caffè espresso

Per preparare un buon caffè espresso è importante il tipo di caffè e il grado di macinazione, ma anche il livello di compressione all'interno del filtro.

Accertarsi sempre che il filtro sia pulito e che non contenga residui di polvere.

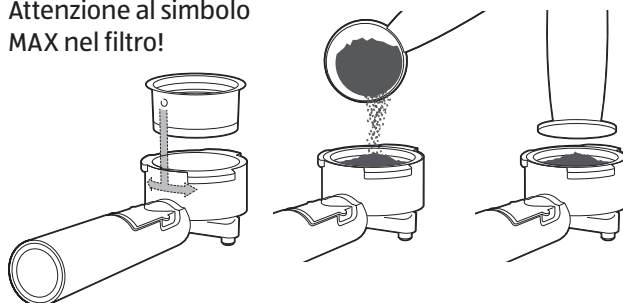
⚠ ATTENZIONE!

Pericolo di ustioni!

Se il portafiltro viene asportato durante la preparazione del caffè, gocce d'acqua e vapore bollente schizzano dalla macchina per caffè espresso. Sussiste il pericolo di ustione.

- Dopo la preparazione attendere circa 10 secondi prima di togliere il portafiltro.
1. Ribaltare verso l'alto la barra di chiusura e maniglia del serbatoio dell'acqua **1** e sfilare il serbatoio dell'acqua verso l'alto.
 2. Versare acqua fredda fresca e non gassata nel serbatoio dell'acqua. Rispettare il livello massimo di riempimento MAX.
 3. Reinscrivere il serbatoio dell'acqua e ribaltare la barra di chiusura verso il basso. Fare attenzione a reinserire correttamente il serbatoio dell'acqua. È consigliabile preriscaldare la macchina per caffè espresso prima dell'utilizzo. Se si desidera preriscaldare la macchina procedere come descritto nel paragrafo „Riscaldamento prima dell'utilizzo“.

Attenzione al simbolo MAX nel filtro!



4. Inserire il filtro piccolo o il filtro grande nel portafiltro:
 - per preparare **un espresso** inserire il filtro piccolo **20**.

- Per preparare **due espressi** o un **espresso doppio** inserire il filtro grande **21**.

Il filtro può essere inserito in un'unica posizione. Quindi ruotare il filtro di 90° verso destra o sinistra. Vedere i simboli di blocco e sblocco ▼🔒 / ▼🔒 sul fronte dell'apparecchio.

5. Riempire il filtro di caffè macinato fino al simbolo MAX utilizzando il misurino **19**.
6. Comprimere il caffè utilizzando il pressino sul misurino.
 - Eventualmente aggiungere altro caffè macinato fino a riempire il filtro fino al simbolo MAX.
 - Comprimere nuovamente il caffè macinato utilizzando il pressino.



La compressione del caffè macinato è una fase importante nella preparazione del caffè espresso.

- Se il caffè macinato viene compresso molto l'espresso passa molto lentamente creando una maggiore quantità di crema.
 - Se il caffè macinato non viene compresso molto, l'espresso passa più rapidamente e viene creata una minore quantità di crema.
7. Posizionare il portafiltro dal basso nella macchina per caffè espresso: l'impugnatura deve indicare in diagonale verso sinistra (Posizione ▼🔒).
 8. Spingere l'impugnatura verso destra fino a battuta. Deve essere saldamente inserito nel supporto e indicare in avanti con un angolo di 90° (Posizione ▼🔒).
 9. Mettere una o due tazze preriscaldate sotto l'uscita caffè **6**.
 10. Attendere fino a quando la spia per la temperatura di preparazione dell'espresso **17** si illumina in verde.
 11. Premere il tasto espresso ☞ **18**. L'espresso viene versato nella tazza. Durante la preparazione dell'espresso il LED verde lampeggia lentamente.
 12. Premere nuovamente il tasto espresso ☞ quando la tazza o le tazze contengono la quantità desiderata (ca. 25-40 ml).

L'espresso è pronto.

Dopo la preparazione dell'espresso (vuotare il filtro)

⚠ ATTENZIONE!

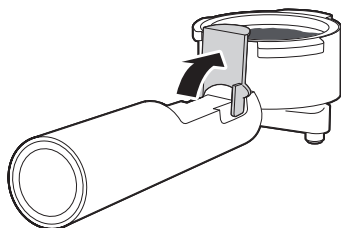
Pericolo di ustioni!

I componenti metallici del portafiltro e il filtro utilizzato diventano molto caldi durante l'utilizzo.

- Dopo l'ultimo utilizzo attendere almeno 10 secondi prima di vuotare il filtro.

Dopo l'uso togliere la polvere di caffè dal filtro.

1. Asportare il portafiltro **10** dalla macchina ruotandolo verso sinistra fino a battuta.



2. Ribaltare il blocco filtro **11** verso l'alto in modo che il filtro non possa cadere dal portafiltro.
3. Vuotare il filtro girando il portafiltro con il filtro bloccato e premendo contemporaneamente il pollice contro il blocco filtro.
4. Battere il filtro per far uscire la polvere e gettarla possibilmente con i rifiuti compostabili. **Attenzione: non urtare lo spigolo anteriore del portafiltro contro qualcosa. Le spigole potrebbero esserne danneggiate.**

Preparazione di cappuccino/schiuma di latte

⚠ ATTENZIONE!

Pericolo di ustioni!

Preparando la schiuma di latte possono essere prodotti degli schizzi di latte bollente.

- Utilizzare la regolazione vapore con molta lentezza e cautela.
- Fare attenzione alla posizione corretta del manico sullo schiumatore.

Un cappuccino classico viene preparato con un espresso (ca. 25-40 ml) in una tazza da 150 ml con l'aggiunta di latte bollente schiumato.

1. Preparare ca. 100 ml di latte freddo in un recipiente abbastanza grande per contenere la schiuma. L'ideale è un bricco apposito in acciaio inossidabile. Vedere a tal proposito il paragrafo „Consigli per la preparazione della schiuma di latte“.
2. Preparare un espresso in una tazza grande (ca. 150 ml) (vedi paragrafo „Preparazione del caffè espresso“). Quindi mettere momentaneamente da parte il caffè espresso.
3. Ruotare la regolazione quantità di vapore **2** in alto su „0“ per chiudere l'ugello del vapore.

4. Ruotare verso l'esterno lo schiumatore **4**. Afferrarlo esclusivamente all'impugnatura **3**.
5. Premere il tasto vapore ☁ **13**.
6. Attendere fino a quando la spia per la pressione vapore **14** rimane accesa in verde.



È possibile controllare l'incremento della pressione vapore anche tramite l'indicatore di temperatura **15**. Comunque l'accensione della spia è decisiva.

7. Inizialmente posizionare un **recipiente vuoto** sotto lo schiumatore. Ruotare lentamente la regolazione quantità di vapore verso il basso. Dall'ugello usciranno acqua di condensa e schizzi. In questo modo l'ugello e il circuito dell'acqua all'interno dell'apparecchio vengono puliti.
8. Attendere ca. 15 secondi e chiudere la regolazione quantità di vapore ruotandola completamente verso l'alto fino a quando non esce più vapore dall'ugello. Mettere da parte il recipiente utilizzato.
9. Prendere il bricco con il latte freddo e posizionarlo sotto l'ugello dello schiumatore immergendolo leggermente nel latte. Tenere il bricco leggermente inclinato.
10. Ruotare lentamente la regolazione quantità di vapore verso il basso.
11. Muovere il recipiente leggermente verso l'alto e verso il basso immergendo ripetutamente lo schiumatore nel latte. Fare in modo che la punta resti appena sotto la superficie: abbastanza profondamente per evitare che il latte schizzi in tutte le direzioni e abbastanza in alto in modo da creare una schiuma densa.



- Se la spia verde della temperatura lampeggia la macchina si sta riscaldando. Lo schiumatore può essere utilizzato comunque, fino a quando esce vapore dall'ugello. Successivamente chiudere la regolazione quantità di vapore e attendere un momento fino a quando la spia della temperatura rimane nuovamente accesa. A questo punto è possibile proseguire con la produzione di schiuma di latte.
- Se la temperatura del vapore nella macchina è troppo elevata è possibile premere il tasto espresso ☞ ma al momento non ha alcuna funzione. Ciò è riconoscibile dal fatto che la spia di controllo per la temperatura di preparazione espresso **17** lampeggia rapidamente in verde. La funzione è nuovamente disponibile quando la temperatura del vapore nella macchina è scesa nuovamente alla temperatura espresso.



12. Dopo aver prodotto una quantità sufficiente di schiuma di latte mettere da parte il recipiente e tenere una tazza alta e vuota sotto lo schiumatore.


13. Aprire nuovamente la regolazione vapore e lasciar uscire il vapore per qualche secondo per pulire rapidamente lo schiumatore.
14. Chiudere la regolazione della quantità di vapore ruotandola nuovamente in posizione „0“.
15. Ruotare lo schiumatore **4** indietro. Afferrare lo schiumatore esclusivamente sull'impugnatura **3**.
16. Lasciar scorrere lentamente la schiuma di latte sull'espresso. Aggiungere zucchero a piacere o del cacao in polvere.
17. Pulire accuratamente lo schiumatore (tubo interno ed esterno) dopo ogni utilizzo utilizzando un panno umido! In particolare, l'uscita vapore del tubo interno sul fondo. Altrimenti potrebbe otturarsi.
Pulire la macchina per caffè espresso dopo una breve pausa di raffreddamento per evitare che i depositi di caffè e di latte si secchino (vedi Capitolo „Pulizia“).
Attenzione: In particolare le parti metalliche restano calde a lungo.

Dopo l'utilizzo

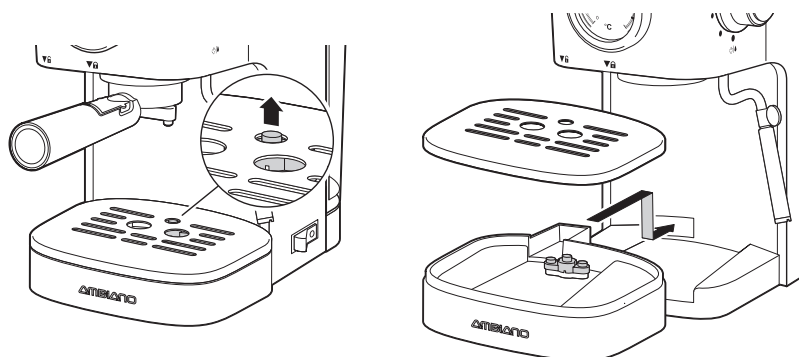
Lasciar raffreddare la macchina per caffè espresso dopo la preparazione del vapore per 5 minuti prima di preparare un altro caffè espresso. Per questo motivo si consiglia di preparare prima il caffè espresso e solo dopo la schiuma di latte.

È comunque possibile accelerare la fase di raffreddamento:

1. Premere il tasto espresso , per commutare inizialmente in „modalità espresso“. Il LED verde lampeggia rapidamente.
2. Posizionare un contenitore vuoto sotto lo schiumatore **2**.
3. Aprire leggermente la regolazione vapore **11**.
4. Lasciar scorrere vapore e acqua nella tazza fino a quando la spia verde per la temperatura preparazione espresso  **17** ricomincia a lampeggiare pulsando. Anche l'indicatore temperatura **15** segnala la caduta della temperatura. Dall'ugello esce esclusivamente acqua.
5. Chiudere la regolazione della quantità di vapore.
6. Ruotare lo schiumatore indietro. Afferrare lo schiumatore esclusivamente sull'impugnatura **3**.

Quando la spia della temperatura di preparazione dell'espresso  resta accesa in verde è possibile iniziare la preparazione di un caffè espresso.

Svuotamento del vassoio



Il vassoio **7** dispone di un indicatore per la pulizia **9**.
Prelevare e vuotare il vassoio al più tardi quando l'indicatore diventa visibile.

Spegnimento della macchina per caffè espresso

- Premere l'interruttore di accensione/spegnimento **5**.
La spia di funzionamento rossa **12** si spegne.



La funzione Auto-off della macchina per caffè espresso spegne l'apparecchio ca. 29 minuti dopo l'accensione.

Consigli per la preparazione della schiuma di latte

- Fondamentalmente è possibile preparare la schiuma di latte con qualsiasi tipo di latte (anche di soia e riso). Per alcuni tipi di latte il risultato è migliore rispetto ad altri.
- Il latte magro non attacca così facilmente come il latte intero, anche se la percentuale di grassi non deve essere troppo bassa. Noi consigliamo un tipo di latte con una percentuale di grassi tra l'1,5 e il 3,5%.
- Il latte ben freddo fa più facilmente la schiuma rispetto al latte meno freddo. Temperatura consigliata: ca. 7 °C.
- Non utilizzare il latte già usato per preparare la schiuma di latte (rischio che bruci).
- Lasciare riposare la schiuma di latte pronta per circa 30 secondi prima di versare la schiuma sul caffè espresso. In questo modo le bollicine più grandi scoppiano mentre il latte ancora liquido si deposita sul fondo. La schiuma diventa così ancora più fine.
- Non riscaldare il latte oltre i 70°C, altrimenti la schiuma non diventa densa.

Ricerca errori

Problema	Possibile causa	Eliminazione errore
Nessuna funzione.	Assenza di corrente.	Inserire la spina elettrica in una presa elettrica funzionante.
Dopo l'accensione la spia luminosa per la temperatura di preparazione lampeggia rosso.	Regolazione quantità di vapore aperta.	Posizionare la regolazione della quantità di vapore su „0“.
Dopo aver premuto il tasto espresso 18 la spia luminosa verde 17 lampeggia rapidamente.	La temperatura del vapore nella macchina è ancora troppo elevata.	Attendere un momento fino a quando la temperatura del vapore nella macchina è diminuita nuovamente. Poi si può fare di nuovo l'espresso come al solito.
La spia verde 17 non si accende	Il tasto vapore 13 è premuto.	Premere il tasto vapore per spegnere la preparazione vapore.
Nessun vapore, nessun flusso di caffè.	Troppa poca acqua nel serbatoio, la pompa non è in grado di aspirare.	Controllare se il serbatoio dell'acqua è pieno e posizionato correttamente.
Nessun vapore.	L'ugello dello schiumatore è otturato.	Con uno stuzzicadenti di legno asportare eventuali depositi di latte dai fori dello schiumatore.
L'acqua esce dai lati del portafiltro.	Troppo caffè nel filtro, non è stato possibile chiudere correttamente il portafiltro.	Togliere il portafiltro, pulire il supporto con una piccola spugna e controllare la quantità di caffè.
	Vi sono residui di caffè sulla guarnizione del supporto del portafiltro.	
	Il filtro, il disco forato in silicone o l'uscita caffè sono otturati.	
		Togliere con cautela il portafiltro, un eventuale residuo di pressione potrebbe provocare schizzi d'acqua. Pulire tutti i componenti.

Problema	Possibile causa	Eliminazione errore
Il caffè espresso non è abbastanza forte e caldo.	Il caffè è macinato troppo grossolanamente.	Utilizzare un caffè macinato più finemente.
Il caffè espresso fuoriesce troppo lentamente o non fuoriesce del tutto.	I fori nella doccetta di uscita sono otturati.	Lasciar correre l'acqua dalla macchina per caffè espresso senza inserire il portafiltro. Se l'acqua continua a fluire in modo irregolare decalcificare la macchina per caffè espresso
	Il filtro è otturato.	Procedere come descritto nel paragrafo "Pulizia della doccetta di uscita".
	Il caffè è macinato troppo finemente.	Utilizzare un caffè macinato più grossolanamente.
	Caffè troppo compresso.	Comprimere meno il caffè macinato nel filtro.
	La macchina è incrostata di calcare.	Decalcificare la macchina.
Con l'incremento del tempo di utilizzo si forma sempre meno crema.	Le aperture del filtro si sono parzialmente otturate.	Procedere come descritto nel paragrafo "Preparazione della macchina per caffè espresso (prima messa in funzione)".
Dopo il riscaldamento tutte e tre le spie lampeggiano per 5 volte.	L'allarme calcare si è attivato.	Procedere come descritto nel paragrafo "Allarme calcare".

Pulizia

ATTENZIONE!

Pericolo di ustioni!

La macchina per caffè espresso diventa molto calda durante l'utilizzo. Sussiste il rischio di ustioni. In particolare le parti metalliche restano calde per diverso tempo.

- Prima della pulizia della macchina per caffè espresso attendere che si sia raffreddata completamente.

INDICAZIONE!**Pericolo di corto circuito!**

Se dell'acqua dovesse entrare nell'alloggiamento potrebbe aver luogo un corto circuito.

- Non immergere mai la macchina per caffè espresso in acqua o altri liquidi.
- Fare attenzione che l'acqua o altri liquidi non penetrino nella macchina.

INDICAZIONE!**Pericolo di danni!**

Un utilizzo non conforme della macchina per caffè espresso può comportare dei danni.

- Non utilizzare detergenti aggressivi, oggetti affilati o metallici come per esempio coltelli, spatole dure e simili. Questi potrebbero danneggiare le superfici.
1. Estrarre la spina elettrica dalla presa elettrica.
 2. Lasciar raffreddare la macchina per caffè espresso.

Pulizia del filtro

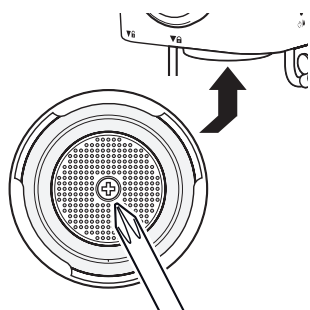
- Vuotare il filtro utilizzato **20** / **21** dopo ogni utilizzo e lavarlo accuratamente con acqua prima di riutilizzarlo.

Pulizia quotidiana

1. Lavare accuratamente i filtri e il portafiltro **10** con un detergente per piatti e sciacquare tutti i componenti con acqua pulita.
2. Se i fori del filtro sono otturati pulirli con una spazzola fine.
3. Vuotare il vassoio **7**, lavarlo e lasciarlo asciugare.

Pulizia della doccetta di uscita

Quando si effettua la decalcificazione della macchina, vedi “Decalcificazione”, pulire anche la doccetta di uscita.



1. Utilizzando un cacciavite a stella asportare la vite che fissa la doccetta di uscita **22**.
2. Asportare la doccetta di uscita e pulirla sotto acqua corrente. I fori devono essere puliti e sgombri.
3. Reinserrire la doccetta di uscita e avvitarela a fondo.

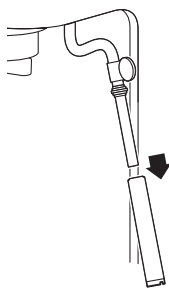
Pulizia dello schiumatore

⚠ ATTENZIONE!

Pericolo di ustioni!

Il tubetto di metallo dello schiumatore diventa molto caldo durante l'uso. L'utilizzatore potrebbe ustionarsi.

- Attendere ad effettuare la pulizia fino a quando lo schiumatore si è raffreddato.



1. Estrarre il tubetto di metallo più grande tirandolo verso il basso e ruotandolo con delicatezza.
2. Pulire il tubetto in acqua con un detergente per piatti e sciacquarlo con acqua pulita.
3. Asciugare il tubetto.
4. Pulire l'impugnatura e l'ugello con un panno umido non abrasivo. In particolare, pulire l'ugello sul fondo del tubo interno (uscita vapore), altrimenti potrebbe otturarsi.
5. Inserire nuovamente il tubetto.

Pulizia dell'esterno dell'apparecchio

1. Pulire regolarmente il serbatoio dell'acqua **2** con un panno o una spugna e un poco di detersivo per piatti.
2. Lavare la griglia di gocciolamento **8** e il vassoio **7** in acqua con del detersivo per piatti.
3. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno leggermente umido e non abrasivo.

Decalcificare la macchina per caffè espresso

In caso di utilizzo di acqua molto dura e calcarea si formano dei depositi di calcare molto prima rispetto all'acqua poco calcarea. Questi depositi di calcare devono essere eliminati regolarmente.

A questo scopo utilizzare un decalcificante per macchine per caffè comunemente in commercio. Rispettare le istruzioni per il prodotto.

Allarme calcare

Per motivi di sicurezza la macchina dispone di un "Allarme calcare" che scatta dopo ca. 500 cicli di utilizzo. Quando viene raggiunto questo numero di cicli dopo il riscaldamento lampeggiano tutte le spie per 5 volte.

- Per disattivare l'allarme tenere premuto contemporaneamente il tasto espresso **18** e il tasto vapore **13** per 3 secondi.
- Eventualmente decalcificare la macchina.

Conservazione

1. Prima di riporre la macchina per caffè espresso per diverso tempo pulirla accuratamente.
2. Vuotare il serbatoio dell'acqua e il vassoio e lasciarli asciugare.
3. Conservare la macchina per caffè espresso in un luogo asciutto al riparo dal gelo e dalla polvere.

Specifiche tecniche

Modello:	GT-EM-02-CH
Tensione in ingresso:	230 V~, 50 Hz
Potenza:	1100 W
Pressione pompa:	15 bar
Capacità serbatoio dell'acqua:	1,15 litri
Spegnimento automatico:	29 minuti

Dato che i nostri prodotti vengono costantemente sviluppati e migliorati sono possibili variazioni tecniche e di design.

Le presenti istruzioni per l'uso possono essere scaricate in formato PDF dal nostro sito www.gt-support.de

Dichiarazione di conformità



Si garantisce la conformità del prodotto agli standard prescritti per legge. Per la dichiarazione di conformità completa vedere in internet www.gt-support.de

Smaltimento

Smaltimento della confezione



Smaltire la confezione in modo conforme. Il cartone e la carta devono essere conferiti con la carta da riciclare, le pellicole nella raccolta apposita.

Smaltimento dell'apparecchio

Smaltire l'apparecchio in modo conforme alle normative vigenti nella relativa nazione.

Non smaltire gli apparecchi con i rifiuti domestici!



Se la macchina per caffè espresso non può più essere utilizzata, ogni consumatore ha l'**obbligo per legge di conferire gli apparecchi separatamente dai rifiuti domestici**, per es. presso il centro di raccolta del proprio comune o del quartiere. In questo modo si assicura un riciclaggio conforme delle apparecchiature evitando effetti negativi sull'ambiente. Per questo motivo gli apparecchi elettrici sono contrassegnati con il simbolo sopra riprodotto.

Arrivare all'obiettivo in modo veloce e semplice grazie ai codici QR

Non importa se siete alla ricerca di **informazioni relative a prodotti, pezzi di ricambio** o **accessori**, se cercate **garanzie dei produttori** o **centri di assistenza** o se desiderate vedere comodamente un **video-tutorial**, grazie ai nostri codici QR riuscirete ad arrivare in modo semplicissimo al vostro obiettivo.

Cosa sono i codici QR?

I codici QR (QR = Quick Response) sono codici grafici acquisibili mediante la fotocamera di uno smartphone e che contengono per esempio un link ad un sito internet o dati di contatto.

Il vostro vantaggio: non si necessita più di dover digitare faticosamente indirizzi internet o dati di contatto!

Ecco come si fa

Per poter acquisire il codice QR si necessita semplicemente di uno smartphone, aver installato un software che legga i codici QR e di un collegamento internet. Software che leggono i codici QR sono disponibili nello App Store del vostro smartphone e in genere sono gratuiti.

Provate ora

Basta acquisire con il vostro smartphone il seguente codice QR per ottenere ulteriori informazioni relative al vostro prodotto ALDI.

Il portale di assistenza ALDI

Tutte le suddette informazioni sono disponibili anche in internet nel portale di assistenza ALDI all'indirizzo www.aldi-service.ch.



* Durante l'utilizzo del lettore di codici QR potrebbero esservi addebitati dei costi per la connessione internet in base al vostro piano tariffario.



CH

**Vertrieben durch: | Commercialisé par: |
Commercializzato da:**

GLOBALTRONICS GMBH & CO. KG
BEI DEN MÜHREN 5
20457 HAMBURG
GERMANY

**KUNDENDIENST • SERVICE APRÈS-VENTE •
ASSISTENZA POST VENDITA**

817059



CH 00800 / 093 485 67



gt-support@zeitlos-vertrieb.de

Modell/Modèle/Modello:

GT-EM-02-CH

07/2022

3

**JAHRE GARANTIE
ANS GARANTIE
ANNI GARANZIA**