



Bedienungsanleitung Mode d'emploi Istruzioni per l'uso

AMBIANO®

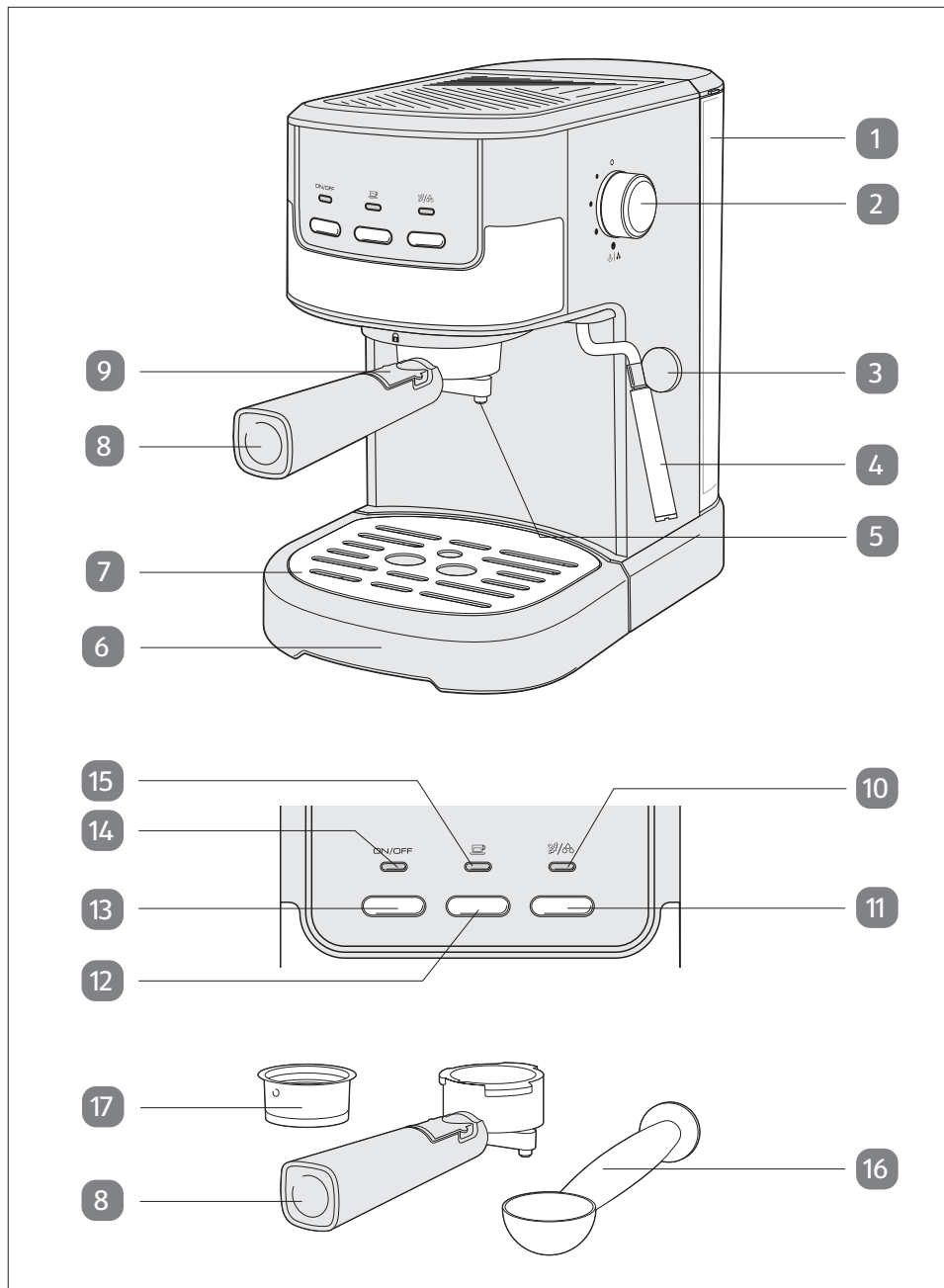
Deutsch 02
Français 28
Italiano 54

Espresso-Maschine

Machine à expresso | Macchina per caffè espresso



Lieferumfang



Geräteteile

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

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	12
Siebträger einsetzen und lösen	12
Espresso-Maschine vorbereiten (Erstinbetriebnahme)...	12
Aufheizen vor dem Gebrauch	14
Espresso zubereiten.....	15
Nach der Espresso-Zubereitung (Brühsieb entleeren)....	17
Cappuccino zubereiten / Milch aufschäumen	18
Wichtiger Hinweis bei bei nicht ausreichendem Dampfdruck.....	19
Nach dem Gebrauch.....	20
Abtropfschale entleeren	21
Espresso-Maschine ausschalten	21
Tipps zum Aufschäumen von Milch	21
Reinigung	22
Espresso-Maschine entkalken	24
Aufbewahrung	24
Fehlersuche	24
Störung und Abhilfe	26
Konformitätserklärung	26
Entsorgen	27
Verpackung entsorgen.....	27
Altgerät entsorgen	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.



Vor dem Gebrauch den farbigen Stöpsel aus dem Wassertank entfernen.

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 fehlerhaftem Gebrauch besteht Verletzungsgefahr.

Sicherheitshinweise

 **WARNUNG!**

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-/Aus-Taste 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 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.

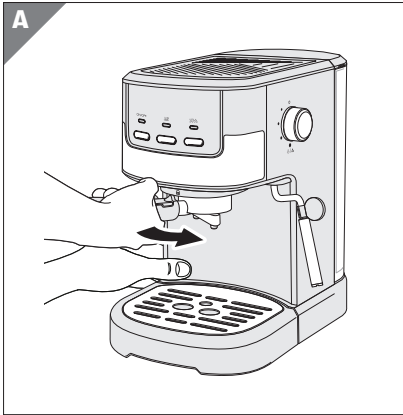
1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Schutzfolien.
2. Reinigen Sie vor der erstmaligen Benutzung alle Teile der Espresso-Maschine, wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.
3. Lassen Sie den Inhalt von ca. 2-3 Tassen Wasser durch die Maschine laufen (siehe „Espresso-Maschine vorbereiten“).

Die Espresso-Maschine ist einsatzbereit

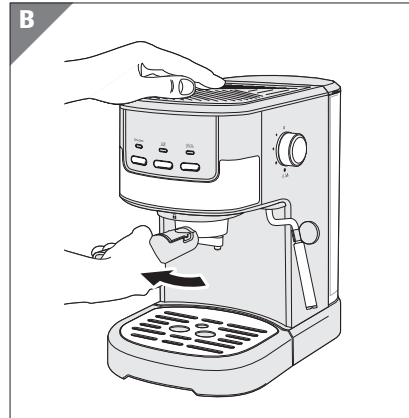
Gebrauch

Siebträger einsetzen und lösen

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



Siebträger befestigen



Siebträger lösen

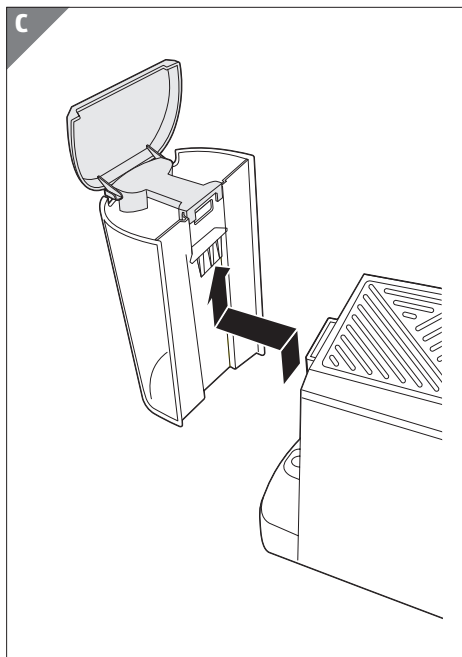
Espresso-Maschine vorbereiten (Erstinbetriebnahme)

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

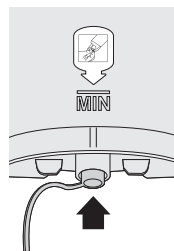


Bei der ersten Benutzung kann es sein, dass die Pumpe etwas lautere Geräusche macht. Das ist normal. Nach ca. 20 Sekunden hat sich das System mit Wasser gefüllt und die Geräusche werden leiser.

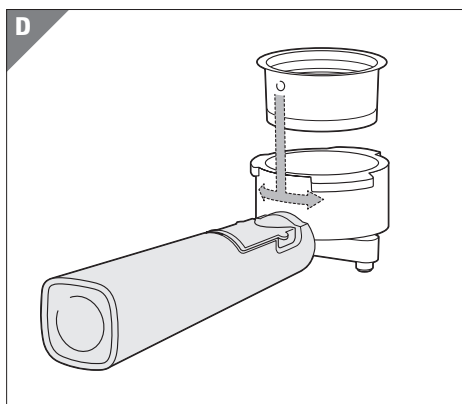
1. Stellen Sie sicher, dass die Espresso-Maschine ausgeschaltet ist und ziehen Sie ggf. den Netzstecker.



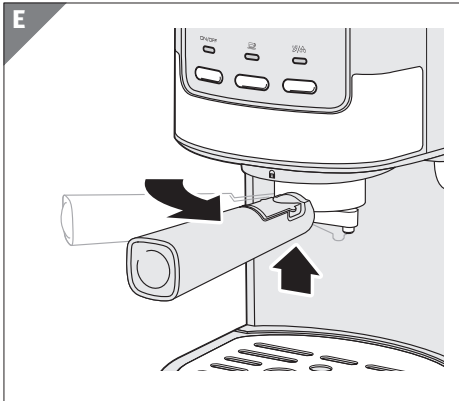
2. Klappen Sie den Deckel des Wassertanks **1** nach oben ab und ziehen Sie den Wassertank gerade nach oben. Die Querstrebe im Wassertank dient dabei als Griff.
3. Entfernen Sie den Kunststoff-Verchluss unten aus dem Wasserauslauf des Tanks. Dieser dient als Transportsicherung und wird später nicht mehr benötigt.





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



6. Setzen Sie das Brühsieb **17** in den Siebträger **8** ein. Füllen Sie für den ersten Durchlauf noch kein Espressopulver in das Brühsieb.



7. Setzen Sie den Siebträger von unten in die Espresso-Maschine ein: Der Hebel muss dabei schräg nach links weisen (Stellung **6**).
8. Schieben Sie den Hebel nach rechts bis zum Anschlag. Er muss fest in der Fassung sitzen und im Winkel von 0° nach vorne zeigen (Stellung **6**).

9. Stellen Sie eine große Tasse mittig unter den Kaffeeauslauf **5** des Siebträgers.
10. Drehen Sie den Dampfmenge­regler **2** nach oben auf „0“, damit die Dampf­düse geschlossen ist.
11. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose und drücken Sie die Ein-/Aus-Taste ON/OFF **13**. Die Betriebsleuchte **14** blinkt mehrfach, dann leuchtet sie dauerhaft.
12. Drücken Sie die Espresso-Taste  **12**. Die Kontrollleuchte für die Brüh­temperatur **15** blinkt und kurz darauf läuft ca. 60 Sekunden heißes Wasser in die Tasse (ca. 200 ml).
13. Entleeren Sie die Tasse.
14. Drücken Sie erneut die Espresso-Taste , um den Vorgang zu wiederholen. Durch erneutes Drücken kann der Wasserfluss jederzeit gestoppt werden.









Die Espresso-Maschine ist jetzt einsatzbereit.

Aufheizen vor dem Gebrauch

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

Voraussetzung:

- Der Wassertank ist ausreichend gefüllt (ca. 1/4 voll).
 - Der Netzstecker ist eingesteckt.
1. Setzen Sie das Brühsieb **17** in den Siebträger **8** ein. Füllen Sie noch kein Espressopulver in das Brühsieb.
 2. Setzen Sie den Siebträger von unten in die Espresso-Maschine ein: Der Hebel muss dabei schräg nach links weisen (Stellung **6**).

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  des Siebträgers.
5. Drehen Sie den Dampfmengenregler  nach oben auf „0“, damit die Dampfdüse geschlossen ist.
6. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste ON/OFF  **13**.
Die Betriebsleuchte  **14** blinkt mehrfach, dann leuchtet sie dauerhaft.
7. Drücken Sie die Espresso-Taste  **12**.
Die Kontrollleuchte für die Brühtemperatur  **15** blinkt und kurz darauf läuft heißes Wasser in die Tasse.
8. Bevor die Tasse voll ist, drücken Sie erneut die Espresso-Taste , um den Vorgang manuell zu stoppen.
9. Entleeren Sie die vorgewärmte Tasse.

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

Espresso zubereiten


Für einen guten Espresso ist neben der Kaffeesorte und dem Mahlgrad des Esspressopulvers auch der Anpressdruck im Brühsieb entscheidend.

Stellen Sie außerdem immer sicher, dass das Esspressosieb sauber ist und keine Pulverreste enthält.

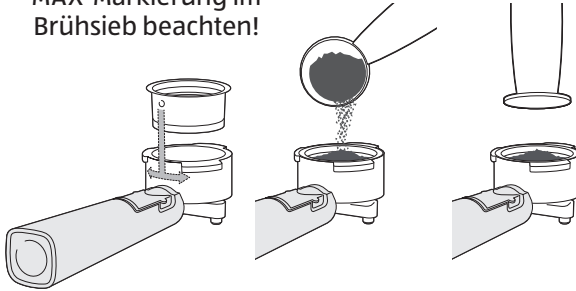
WARNUNG!

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 Deckel des Wassertanks  **1** nach oben ab und ziehen Sie den Wassertank gerade nach oben. Die Querstrebe im Wassertank dient dabei als Griff.
 2. Füllen Sie frisches, kaltes und stilles Wasser in den Tank. Beachten Sie die maximale Füllhöhenmarkierung MAX.
 3. Setzen Sie den Wassertank wieder ein und klappen Sie den Deckel zu.
Achten Sie darauf, dass der Tank richtig sitzt.



MAX-Markierung im
Brühsieb beachten!



4. Setzen Sie das Brühsieb in den Siebträger ein:
Das Sieb kann nur in einer Stellung eingesetzt werden. Drehen Sie danach das Sieb um 90° nach rechts oder links.
5. Füllen Sie mit dem Messlöffel **16** eines der Siebe **17** (1-cup oder 2-cup) bis zur MAX-Markierung mit espressopulver.
6. Verdichten Sie das espressopulver mit Hilfe des Stopfers am Messlöffel.
 - Füllen Sie ggf. weiteres espressopulver nach.
 - Verdichten Sie das espressopulver erneut mit dem stopfer.



Das Verdichten des espressopulvers ist ein wesentlicher Vorgang bei der 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 **1**).
 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 **1**).
 9. Stellen Sie eine oder zwei vorgewärmte Tasse(n) unter den Kaffeeauslauf **5**.
 10. Drücken Sie die espresso-Taste  **12**.
Die Kontrollleuchte für die Brühtemperatur **15** blinkt und kurz darauf startet die espressozubereitung.
 11. Drücken Sie erneut die espresso-Taste , wenn die gewünschte Menge espresso in die Tasse(n) gefüllt ist (ca. 30-60 ml).
- Der espresso ist fertig zubereitet.



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

Nach der Espresso-Zubereitung (Brühsieb entleeren)

⚠️ WARNUNG!

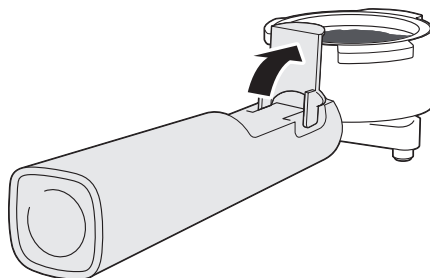
Verbrennungsgefahr!

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

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

Entfernen Sie nach dem Gebrauch das ESPRESSOPULVER aus dem Sieb.

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



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

Cappuccino zubereiten / Milch aufschäumen

WARNUNG!

Verbrühungsgefahr!


Beim Aufschäumen der Milch kann es zu heißen Spritzern kommen.

- Bedienen Sie den Dampfmengenregler immer langsam und gehen Sie umsichtig vor.
- Achten Sie auf den korrekten Sitz des Griffes am Milchaufschäumer.

Ein klassischer Cappuccino wird aus einem Espresso (ca. 30-60 ml) in einer 150 ml Tasse zubereitet, die dann mit aufgeschäumter heißer Milch aufgefüllt wird.

1. Stellen Sie in einem größeren Gefäß ca. 100 ml kalte Milch zum Aufschäumen bereit. Idealerweise ist der Aufschäumbehälter aus rostfreiem Stahl. Beachten Sie dazu auch den Abschnitt „Tipps zum Aufschäumen von Milch“.
2. Bereiten Sie in einer größeren Tasse (ca. 150 ml) einen Espresso zu (siehe Abschnitt „Espresso zubereiten“). Danach stellen Sie den Espresso zunächst beiseite.
3. Drehen Sie den Dampfmengenregler **2** nach oben auf „0“, damit die Dampfdüse geschlossen ist.
4. Drehen Sie den Milchaufschäumer **4** zur Seite heraus. Fassen Sie ihn dabei nur am Griff **3** an.
5. Drücken Sie die Dampftaste **11**.
Die Kontrollleuchte für den Dampfdruck **12** blinkt, dann leuchtet sie dauerhaft.
6. Halten Sie zuerst ein **leeres Gefäß** unter den Milchaufschäumer. Drehen Sie langsam den Dampfmengenregler nach unten in Richtung ☹/☹. Kondenswasser und Spritzer kommen aus der Düse. So wird die Düse und der Wasserkreislauf im Inneren des Gerätes gereinigt.
7. Warten Sie ca. 15 Sekunden und schließen Sie dann den Dampfmengenregler wieder, indem Sie ihn ganz nach oben drehen, bis kein Dampf mehr aus der Düse kommt. Stellen Sie das verwendete Gefäß zur Seite.
8. Nehmen Sie den Aufschäumbehälter mit der kalten Milch in die Hand, und führen Sie die Düse des Milchaufschäumers leicht in die Milch. Halten Sie den Aufschäumbehälter dabei etwas schräg.
9. Drehen Sie langsam den Dampfmengenregler nach unten.
10. Bewegen Sie das Gefäß etwas auf und ab, damit der Aufschäumer immer wieder in die Milch eintaucht. Halten Sie dabei die Spitze der Düse knapp unter der Oberfläche: tief genug, dass die Milch nicht in alle Richtungen spritzt und hoch genug, sodass ein dicker Schaum entsteht.



- Falls die Kontrollleuchte für den Dampfdruck blinkt, heizt die Maschine auf. Sie können trotzdem den Aufschäumer weiter benutzen, solange noch Dampf aus der Düse strömt. Danach schließen Sie den Dampfmengenregler und warten einen Moment, bis die Temperaturleuchte wieder dauerhaft leuchtet. Danach können Sie mit dem Aufschäumen der Milch fortfahren.
 - Wenn die Dampftemperatur in der Maschine zu hoch ist, kann die Espresso-Taste  zwar gedrückt werden, ist jedoch für den Moment ohne Funktion. Sie erkennen es daran, dass die Kontrollleuchte für die Brühtemperatur **15** schnell blinkt. Die Funktion steht wieder zur Verfügung, wenn die Dampftemperatur in der Maschine auf die Espresso-Temperatur abgesunken ist.
11. Wenn Sie genügend Milchschaum erzeugt haben, stellen Sie das Gefäß kurz beiseite und halten Sie die hohe, leere Tasse unter den Aufschäumer.
 12. Öffnen Sie den Dampfmengenregler erneut und lassen Sie zur schnellen Reinigung einige Sekunden Dampf austreten.
 13. Schließen Sie den Dampfmengenregler, indem Sie ihn wieder in Position „0“ drehen.
 14. Drehen Sie den Milchaufschäumer **4** wieder zurück nach hinten. Fassen Sie den Milchaufschäumer dabei nur am Griff **3** an.
 15. Lassen Sie den Milchschaum vorsichtig auf den Espresso laufen. Sie können ihn nach Belieben zuckern oder ihn mit Kakaopulver bestreuen.
 16. Reinigen Sie den Milchaufschäumer (Innen- und Außenrohr) nach jedem Gebrauch sorgfältig mit einem feuchten Tuch! Insbesondere den Dampfaustritt des Innenrohres am Boden. Andernfalls kann es verstopfen.
Reinigen Sie die Espresso-Maschine nach einer kurzen Abkühlpause, damit Kaffeesatz und Milchreste nicht antrocknen (siehe Kapitel „Reinigung“).
- Achtung: Besonders die Metall-Teile bleiben länger heiß.**

Wichtiger Hinweis bei bei nicht ausreichendem Dampfdruck

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

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



Zweite Maßnahme: Falls die Dampfdüse nicht verstopft ist

1. Stellen Sie den Dampfmengenregler **2** nach oben auf „0“.
2. Drücken Sie 2x schnell hintereinander die leuchtende Dampftaste **11**.
Die Espresso-Maschine pumpt jetzt in den nächsten ca. 30-40 Sekunden Wasser in den Boiler. Dabei tritt auch heißes Wasser aus dem Ausgang des Portafilters. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, erlischt die Kontrollleuchte für den Dampfdruck **10**.
3. Um die Dampffunktion wieder zu nutzen, drücken Sie erneut die Dampftaste wie gewohnt, also nur 1x drücken.
Die Kontrollleuchte für den Dampfdruck blinkt, dann leuchtet sie dauerhaft.
4. Halten Sie ein leeres Gefäß unter den Milchaufschäumer. Drehen Sie langsam den Dampfmengenregler nach unten in Richtung ♣/♠, um wieder Dampf zu erzeugen.

Nach dem Gebrauch

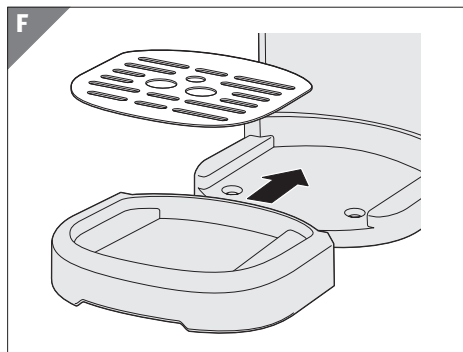
Lassen Sie die Espresso-Maschine nach der Dampfzubereitung 5 Minuten abkühlen, bevor Sie wieder einen Espresso zubereiten. Es empfiehlt sich deshalb erst den Espresso und dann den Milchschaum zuzubereiten.

Sie können das Abkühlen jedoch beschleunigen:

1. Stellen Sie einen leeren Behälter unter den Milchaufschäumer **4**.
2. Drücken Sie die Espresso-Taste , um zunächst in den „Espresso-Modus“ zu schalten. Die Kontrollleuchte für die Brühtemperatur **15** blinkt schnell.
3. Öffnen Sie etwas den Dampfmengenregler **2**.
4. Lassen Sie solange Dampf und Wasser in die Tasse fließen, bis die Kontrollleuchte für die Espresso-Brühtemperatur  **15** erlischt. Schließen Sie den Dampfmengenregler wieder.
5. Drehen Sie den Milchaufschäumer wieder zurück nach hinten. Fassen Sie den Milchaufschäumer dabei nur am Griff **3** an.

Danach können Sie mit der Zubereitung eines weiteren Espressos beginnen.

Abtropfschale entleeren



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

Espresso-Maschine ausschalten

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



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

Tipps zum Aufschäumen von Milch

- Grundsätzlich lässt sich jede Milch aufschäumen (auch Soja- und Reismilch). Bei einigen Milchsorten ist das Ergebnis jedoch besser als bei anderen.
- Magermilch brennt nicht so leicht an wie Vollmilch, der Fettanteil darf jedoch nicht zu gering sein. Wir empfehlen daher eine Milch mit einem Fettanteil von 1,5 bis 3,5 %.
- Gut gekühlte Milch lässt sich besser aufschäumen als weniger kalte. Empfohlene Temperatur: ca. 7 °C.
- Schäumen Sie Milch kein zweites Mal auf (Anbrennengefahr).
- Lassen Sie die fertig aufgeschäumte Milch ca. 30 Sekunden lang stehen, bevor Sie den Schaum auf den Espresso geben. Während dieser Zeit platzen größere Blasen und noch flüssige Milch sinkt nach unten. Der Schaum wird dadurch quasi noch feiner.
- Erhitzen Sie die Milch nicht über 70 °C, da der Schaum dann nicht richtig fest wird.

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

Tägliche Reinigung

1. Reinigen Sie Brühsieb und Siebträger **10** gründlich mit Spülwasser und spülen Sie anschließend alle Teile mit klarem Wasser ab.
2. Falls die Löcher im Sieb verstopft sind, reinigen Sie es mit einer feinen Bürste.
3. Entleeren Sie die Abtropfschale **6**, spülen Sie sie aus und lassen Sie sie abtrocknen.

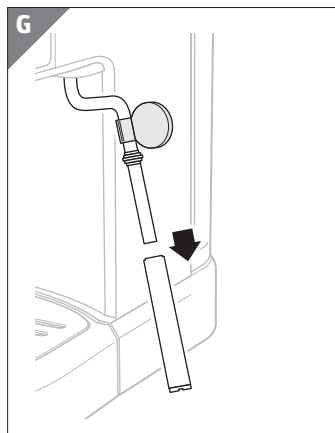
Aufschäumer reinigen

⚠️ WARNUNG!

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 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 **1** regelmäßig mit einem Tuch oder Schwamm und etwas Spülwasser.
2. Reinigen Sie das Abtropfgitter **7** und die Abtropfschale **6** 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.

Fehlersuche

	Problem	Mögliche Ursache	Problembesehung
1.	Keine Funktion.	Kein Strom.	Stecken Sie den Netzstecker in eine stromführende Steckdose.
2.	Nach dem Einschalten läuft Wasser aus dem Milchaufschäumer.	Dampfmengenregler ist geöffnet.	Stellen Sie den Dampfmengenregler auf „0“.
3.	Nach dem Drücken der Espresso-Taste  blinkt die Kontrollleuchte  schnell.	Die Dampftemperatur in der Maschine ist noch zu hoch.	Warten Sie einen Moment, bis die Dampftemperatur in der Maschine weiter abgesunken ist. Danach können Sie wie gewohnt wieder Espresso herstellen.
4.	Kein Dampf, kein Kaffeeffluss.	Zu wenig Wasser im Wassertank, die Pumpe kann nicht ansaugen.	Prüfen Sie, ob der Wassertank befüllt und korrekt aufgesetzt ist.
5.	Kein Dampf.	Die Dampfdüse am Aufschäumer ist verstopft.	Entfernen Sie mit einem Holz-Zahnstocher eventuelle Milchablagerungen aus den Löchern am Aufschäumer.

	Problem	Mögliche Ursache	Problembesehung
6.	Wasser tritt an der Seite des Siebträgers aus.	Zuviel espressopulver im Brüh sieve, 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 Brüh sieve oder der Kaffeeauslauf sind verstopft.	Nehmen Sie den Siebträger vorsichtig ab, weil ein eventueller Restdruck zu einem Herausspritzen von Wasser führen kann. Reinigen Sie alle Teile.
7.	Der Espresso ist nicht stark und nicht heiß genug.	Das espressopulver ist zu grob gemahlen.	Verwenden Sie ein feineres espressopulver.
	Der Espresso fließt zu langsam oder überhaupt nicht.	Das Brüh sieve ist verstopft.	Entfernen Sie den Siebträger vorsichtig, weil ein eventueller Restdruck zu einem Herausspritzen von Wasser führen kann. Reinigen Sie das Brüh sieve.
		Das espressopulver ist zu fein gemahlen.	Verwenden Sie ein gröberes espressopulver.
		Zu stark angedrücktes espressopulver.	Pressen Sie das espressopulver mit weniger Druck in das Brüh sieve.
		Die Maschine ist verkalkt	Entkalken Sie die Maschine.
10.	Mit zunehmender Gebrauchsdauer entsteht immer weniger crema.	Die Öffnungen im Brüh sieve haben sich teilweise zugesetzt.	Gehen Sie vor, wie im Abschnitt „Espresso-Maschine vorbereiten (Erstinbetriebnahme)“ beschrieben.

Störung und Abhilfe

Modell:	GT-EM-03-CH
Eingangsspannung:	220-240 V~, 50 Hz
Leistung:	1100 W
Schutzklasse:	I
Pumpendruck:	15 bar
Kapazität Wassertank:	ca. 1,2 Liter
Automatische Abschaltung:	nach ca. 25 Minuten

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

Diese Bedienungsanleitung kann auch als pdf-Datei von unserer Homepage www.gt-support.de 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 gehören nicht in den Hausmüll!

Das Symbol mit der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass Elektro- und Elektronikgeräte nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen.

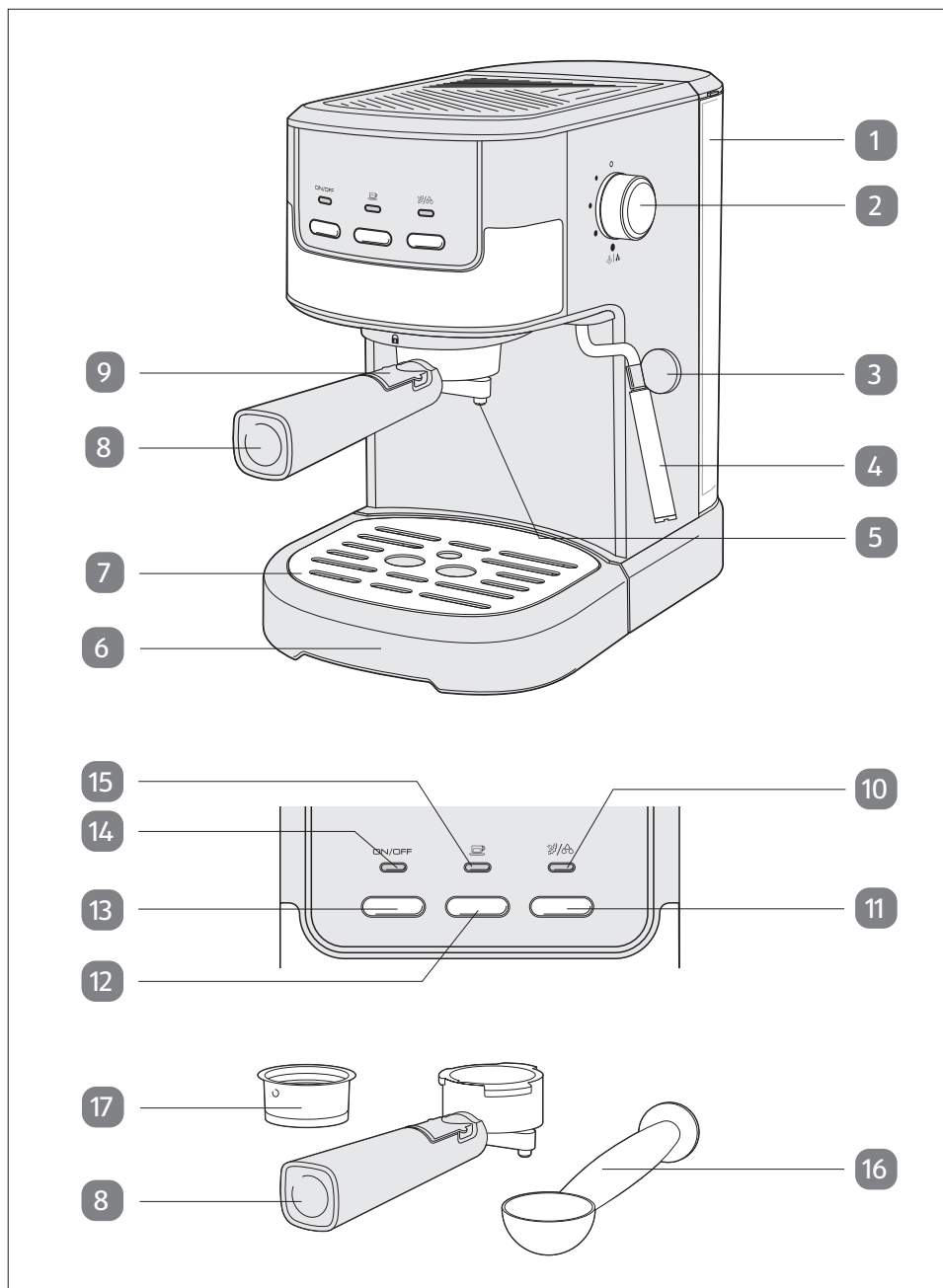
Verbraucher sind gesetzlich dazu verpflichtet, Elektro- und Elektronikgeräte am Ende ihrer Lebensdauer einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Auf diese Weise wird eine umwelt- und ressourcenschonende Verwertung sichergestellt.

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

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

Generell haben Vertreter die Pflicht, die unentgeltliche Rücknahme von Altgeräten durch geeignete Rücknahmemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zu gewährleisten. Verbraucher haben die Möglichkeit zur unentgeltlichen Abgabe eines Altgeräts bei einem rücknahmepflichtigen Vertreter, wenn sie ein gleichwertiges Neugerät mit einer im Wesentlichen gleichen Funktion erwerben. Diese Möglichkeit besteht auch bei Lieferungen an einen privaten Haushalt.

Contenu de livraison



Pièces de l'appareil

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

Autre contenu :

- Mode d'emploi
- Carte de garantie

Sommaire

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	38
Insérer et enlever le support du filtre	38
Préparer la machine à espresso (pre 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
Informations importantes en cas de pression de vapeur insuffisante	45
Après l'utilisation	46
Vider le bac anti-gouttes.....	47
Éteindre la machine à espresso	47
Trucs pour faire mousser du lait.....	47
Nettoyer	48
Rangement	50
Dysfonctionnement et remède	50
Spécifications techniques	51
Déclaration de conformité	52
Élimination	52
Élimination de l'emballage.....	52
Élimination de l'article	52

Généralités

Lire et conserver la notice d'utilisation



Ce mode d'emploi appartient à la machine à Espresso. Elle 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 des 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.

À 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.

▲ MISE EN GARDE !

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.

INFORMATION !

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.



Avant la première utilisation, retirez le bouchon coloré du réservoir d'eau.

Sécurité

Utilisation conforme

La machine à 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 incorrecte peut entraîner un risque de blessure.

Consignes de sécurité

MISE EN GARDE !

Risque de décharge électrique !

Une installation électrique défectueuse ou une tension trop élevée peuvent 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 à expresso du secteur. Ne raccordez la machine à expresso qu'à une prise murale accessible pour qu'en cas de panne, vous puissiez le 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 espresso 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).

- La machine à espresso peut être utilisée par des enfants à partir de huit ans ainsi que par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience, sous surveillance ou après formation concernant l'utilisation sûre de la machine à espresso et sur les dangers pouvant en résulter. 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 la feuille 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. 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.

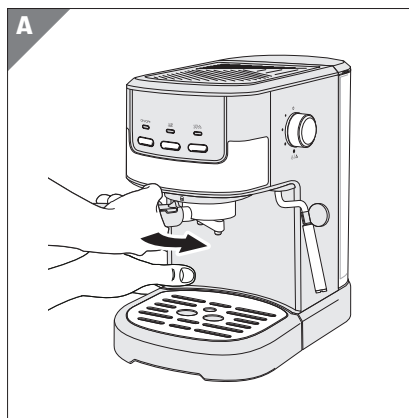
1. Enlevez l'emballage et l'ensemble des feuilles de protection.
2. Nettoyez avant la première utilisation, tous les composants de la machine à espresso comme décrit dans le chapitre « Nettoyer ».
3. Faites s'écouler le contenu d'environ 2-3 tasses d'eau dans la machine (voir « préparer la machine à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

La machine à espresso est prête à être utilisée.

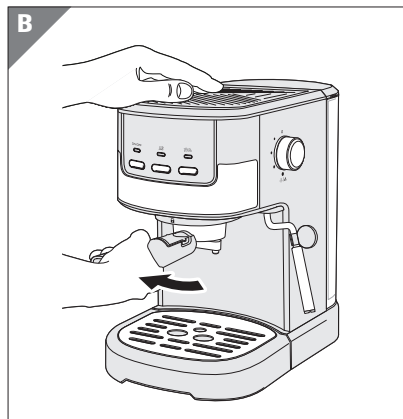
Utilisation

Insérer et enlever le support du filtre

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



Fixer le support du filtre



Enlever le support du filtre

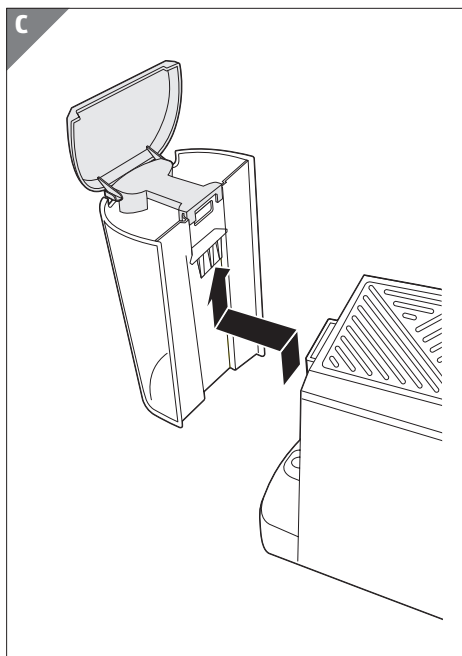
Préparer la machine à espresso (première mise en service)

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.

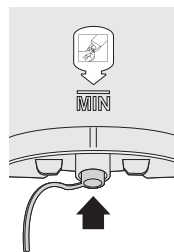


Lors de la première utilisation, il est possible que la pompe fasse un peu plus de bruit. C'est un phénomène normal. Après env. 20 secondes, le système est rempli d'eau et les bruits diminuent.

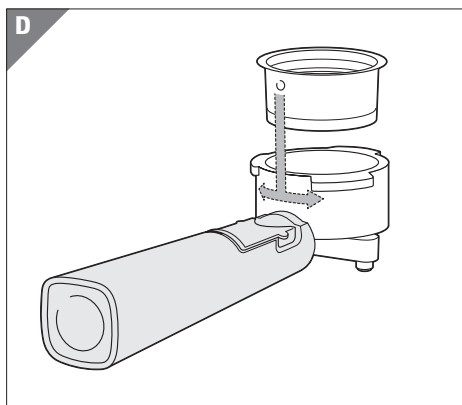
1. Assurez-vous que la machine à espresso est éteinte et le cas échéant débranchez la prise.



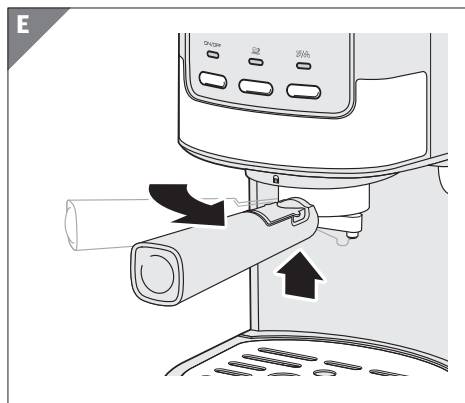
2. Levez le couvercle du réservoir d'eau **1** et tirez le réservoir d'eau vers le haut. Utilisez le support transversal du réservoir d'eau comme poignée.
3. Retirez le bouchon en plastique situé sous le réservoir, au niveau de la sortie d'eau. Il sert uniquement de protection pour le transport, vous pouvez donc le jeter.



4. Remplissez le réservoir d'eau fraîche, froide et plate. Respectez le marquage de remplissage maximal MAX.
5. Remettez le réservoir d'eau en place et fermez le couvercle. Veillez à ce que le réservoir soit bien placé.



6. Insérer le filtre de percolation **17** dans le porte-filtre **8**. Lors du premier passage, ne mettez pas de poudre à expresso dans le filtre.



7. Placez le porte-filtre à partir du bas dans la machine à Espresso : Le manche doit être sur la gauche en oblique (Position **6**).
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 **6**).



9. Posez une grande tasse au centre sous l'écoulement du café (**5**) du porte-filtre.
 10. Tournez le régulateur de vapeur (**2**) vers le haut sur « 0 », pour fermer la buse de vapeur.
 11. Branchez la fiche dans une prise de courant et appuyez sur le bouton Marche/Arrêt ON/OFF (**13**). Le témoin lumineux (**14**) clignote plusieurs fois avant de rester allumé.
 12. Appuyez sur le bouton espresso ☕ (**12**).
 13. Le témoin de contrôle de la température de filtration (**15**) clignote et peu après, de l'eau chaude coule dans la tasse pendant env. 60 secondes. (env. 200 ml)
 14. Videz la tasse.
 15. Appuyez de nouveau sur le bouton espresso ☕ pour répéter ce processus. Le débit d'eau peut être arrêté à tout moment en rappuyant sur le même bouton.
- La machine à espresso est maintenant prête à l'emploi.

Préchauffer avant utilisation

Pour préparer un espresso 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. Insérer le filtre de percolation **17** dans le porte-filtre **8**.
Ne mettez pas encore de poudre d'espresso dans le filtre.
2. Placez le porte-filtre dans la machine à espresso en partant du bas : La poignée doit être inclinée vers la gauche (position **h**).
3. Poussez la poignée vers la droite jusqu'à la butée. Le porte-filtre doit être solidement maintenu et former un angle de 90 ° vers l'avant (position **h**).
4. Posez une grande tasse sous l'écoulement de café **5** du filtre.
5. Tournez le régulateur de vapeur **2** vers le haut sur « 0 », pour fermer la buse de vapeur.
6. Appuyez sur le bouton- Marche-/Arrêt ON/OFF **13**.
Le témoin lumineux 14 clignote plusieurs fois avant de rester allumé.
7. Appuyez sur le bouton espresso  **12**.
Le témoin de contrôle de la température de filtration 15 clignote et peu après, de l'eau chaude coule dans la tasse.
8. Avant que la tasse soit remplie, appuyez de nouveau sur le bouton espresso  pour arrêter le processus.
9. Videz la tasse préchauffée.

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

Préparer l'espresso

Pour un bon espresso, 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 espresso est propre et qu'il ne contient pas de reste de marc.

MISE EN GARDE !

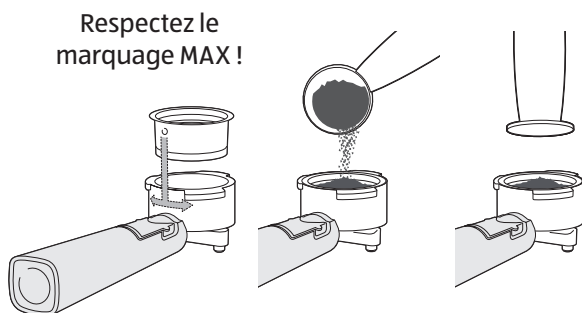
Risque de brûlure !

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 espresso. Vous pourriez vous brûler.

- Après votre préparation, attendez environ 10 secondes avant d'enlever le porte-filtre.

1. Levez le couvercle du réservoir d'eau **1** et tirez le réservoir d'eau vers le haut. Utilisez le support transversal du réservoir d'eau comme poignée.
2. Remettez de l'eau fraîche, froide et plate dans le réservoir d'eau. Respectez le marquage de remplissage maximal MAX.
3. Remettez le réservoir d'eau en place et fermez le couvercle. Veillez à ce que le réservoir d'eau soit bien emboîté.

Il est recommandé de préchauffer la machine à espresso 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 :
Le filtre ne peut être utilisé que dans une position. Tournez ensuite le filtre à 90° vers la droite ou la gauche.
5. Avec la cuillère-mesure **16**, remplissez l'un des tamis **17** (1-cup ou 2-cup) de poudre d'espresso jusqu'au repère MAX.
6. Comprimez la poudre d'espresso à l'aide du poussoir sur la cuillère de mesure.
 - Rajoutez de la poudre d'espresso si nécessaire.
 - Comprimez de nouveau la poudre d'espresso avec le poussoir.



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

- Lorsque la poudre Espresso est fortement tassée, l'Espresso s'écoule lentement et produit plus de crème.
 - Si la poudre d'espresso n'est pas très comprimée, l'espresso 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 **15**).

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 **11**).
 9. Posez une ou deux tasse(s) préchauffée(s) sous l'écoulement du café **5**.
 10. Appuyez sur le bouton espresso  **12**.
Le témoin de contrôle de la température de filtration clignote et peu après, la préparation de l'espresso commence.
 11. Rappuyez sur le bouton espresso , lorsque la/les tasse(s) contient/contiennent la quantité d'espresso souhaitée (env. 30-60 ml).
- L'espresso est prêt.



Ne laissez pas la machine sans surveillance pendant le cycle de percolation car vous devez l'actionner manuellement. Dans le cas contraire, la préparation s'arrête après env. 60 secondes.

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

⚠ MISE EN GARDE !

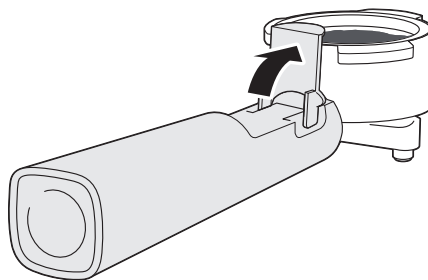
Risque de brûlures !

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 **8** de la machine en le tournant vers la gauche jusqu'à la butée.



2. Rabattez le blocage du filtre **9** vers le haut pour que le filtre utilisé ne puisse pas tomber du porte-filtre.
3. Videz le filtre à espresso en tournant le porte-filtre avec le filtre à espresso 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. 30-60 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 **2** 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 de vapeur **11**.
6. Le voyant de contrôle de la pression de vapeur **12** clignote, puis il reste allumé.
7. Maintenez tout d'abord un récipient vide sous le mousser à lait. Tournez le régulateur de vapeur doucement vers le bas, sur la position ♣/♠. 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 contrôle de la pression de vapeur clignote, la machine chauffe. 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 de contrôle de la température de filtration **15**, clignote rapidement. La fonction est à nouveau accessible lorsque la température de la vapeur dans la machine revient au niveau de la température pour l'Espresso.
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 **4** de nouveau vers l'arrière. Ne saisissez le mousser de lait que par la poignée **3**.
 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.**

Informations importantes en cas de pression de vapeur insuffisante

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

1. Le cas échéant, laissez la buse refroidir.

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

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

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

Après l'utilisation

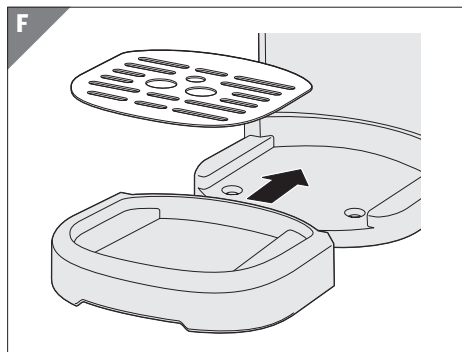
Faites refroidir la machine à espresso 5 minutes après préparation de la vapeur, avant de refaire un autre espresso. C'est pourquoi, il est recommandé de tout d'abord préparer l'espresso ensuite, la mousse de lait.

Vous pouvez cependant accélérer le refroidissement :

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

Vous pouvez maintenant préparer un autre espresso.

Vider le bac anti-gouttes



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

Éteindre la machine à espresso

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



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

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 maigre 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'espresso. 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.

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

Nettoyage quotidien

1. Nettoyez bien le filtre de percolation et le porte-filtre **10** à l'eau claire et rincez toutes les pièces à l'eau claire.

2. Si les trous dans le filtre sont bouchés, nettoyez-le avec une brosse fine.
3. Videz le bac anti-gouttes (6), rincez-le et faites le sécher.

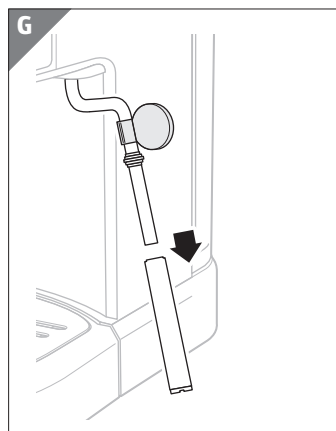
Nettoyer le mousseur

⚠ 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 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 (1) régulièrement avec un chiffon ou une éponge et un peu d'eau claire.
2. Nettoyez le bac anti-gouttes (7) et le plateau anti-gouttes (6) dans l'eau claire.
3. Nettoyez le boîtier avec un chiffon légèrement humide, non pelucheux.

Détartrer la machine à expresso

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.

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.

Dysfonctionnement et remède

Problème	Cause possible	Résolution de problèmes
Pas de fonction.	Pas de courant.	Mettez la fiche dans une prise alimentée en courant.
Après la mise en marche, de l'eau coule du mouseur à lait.	Régulateur de vapeur ouvert.	Placez le régulateur de vapeur sur « 0 ».
Après avoir appuyé sur la touche Espresso 12 , le voyant rouge 15 se met à clignoter rapidement.	La température de la vapeur dans la machine est encore trop élevée.	Patientez jusqu'à ce que la température de la vapeur dans la machine ait baissé. Ensuite, vous pouvez à nouveau préparer un espresso comme d'habitude.
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 mouseur est bouchée.	Utilisez un cure-dent en bois pour enlever les éventuels dépôts de lait dans les trous du mouseur.
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 d'infusion ou l'écoulement de 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'espresso n'est pas assez puissant et pas assez chaud.	Le café moulu est moulu trop grossièrement.	Utilisez une mouture de café plus fine.

Problème	Cause possible	Résolution de problèmes
L'expresso passe trop doucement ou pas du tout.	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)“.
Lorsque la machine est chaude, les trois voyants lumineux clignotent.	Les orifices du filtre de percolation sont partiellement obstrués.	Procédez comme indiqué dans la section « Alarme de détartrage ».

Spécifications techniques

Modèle :	GT-EM-03-CH
Tension d'entrée :	220-240 V~, 50 Hz
Puissance :	1100 W
Classe de protection	I
Pression de la pompe :	15 bar
Capacité du réservoir à eau :	1,2 litre
Arrêt automatique :	25 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

Élimination

Élimination de l'emballage



Éliminez l'emballage selon les sortes. Mettez le carton dans la collecte de vieux papier, les films dans la collecte de recyclage.

Élimination de l'article

Mettez l'ancien appareil au rebut selon les règles en vigueur dans votre pays.



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

Le symbole de la poubelle barrée signifie que les appareils électriques et électroniques ne doivent jamais être jetés dans la poubelle des ordures ménagères.

Les consommateurs sont contraints par la loi de jeter les appareils électriques et électroniques arrivés en fin de vie, séparément des déchets ménagers non triés. Cela permettra de garantir une valorisation des déchets respectueuse de l'environnement et des ressources.

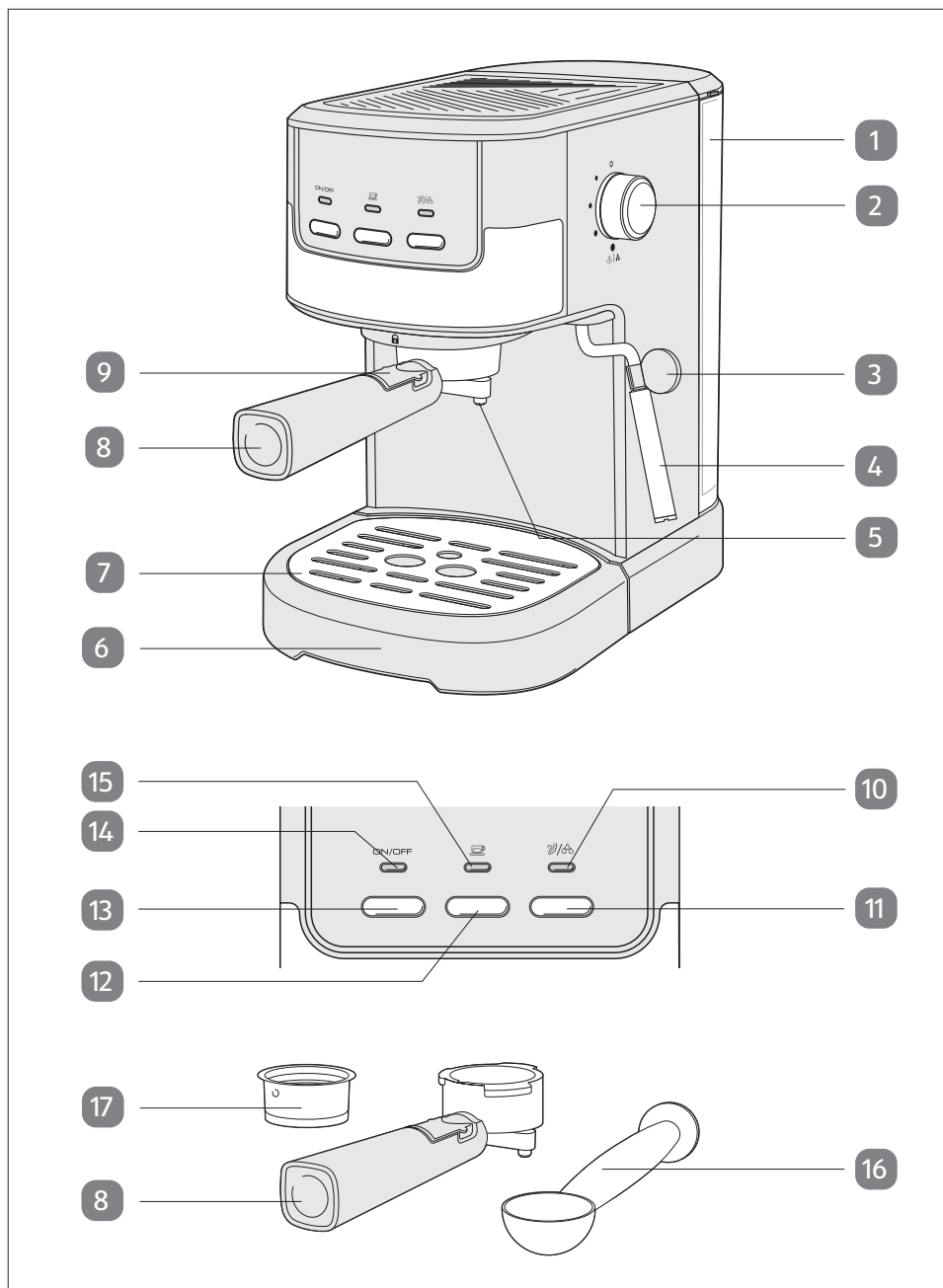
Les batteries et accumulateurs qui ne sont pas fixés dans l'appareil électrique ou électronique et qui peuvent être extraits sans dommage, doivent être retirés de l'appareil avant de l'emmener dans un point de collecte et éliminés de manière appropriée. Cela s'applique également aux ampoules qui peuvent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

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

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

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

Volume di fornitura



Parti dell'apparecchio

- 1 Serbatoio dell'acqua
- 2 Regolazione quantità di vapore
- 3 Maniglia
- 4 Schiumatore
- 5 Uscita caffè
- 6 Vassoio
- 7 Griglia di gocciolamento
- 8 Portafiltro
- 9 Blocco filtro
- 10 Spia luminosa pressione vapore
- 11 Tasto vapore
- 12 Tasto espresso
- 13 Tasto di accensione ON/OFF
- 14 Spia luminosa funzionamento
- 15 Spia luminosa temperatura preparazione espresso
- 16 Misurino con pressino
- 17 Filtro (2x: 1 tazza o 2 tazze)

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	64
Inserire il portafiltro e allentare	64
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).....	69
Preparazione di cappuccino/schiuma di latte	70
Indicazione importante in caso di pressione vapore insufficiente	71
Dopo l'utilizzo	72
Svuotamento del vassoio	73
Spegnimento della macchina per caffè espresso	73
Consigli per la preparazione della schiuma di latte	73
Pulizia	74
Conservazione	76
Malfunzionamento e rimedi	76
Dati tecnici	78
Dichiarazione di conformità	78
Smaltimento	79
Smaltimento della confezione	79
Smaltimento dell'apparecchio.....	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 per il contatto con alimenti.



Prima dell'utilizzo asportare il tappo colorato dal serbatoio dell'acqua.

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.

L'uso improprio comporta il rischio di lesioni.

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 danneggiata, 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.
 - Spegnere 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 a carico dell'utente non devono essere eseguite da bambini, eccetto nel caso in cui essi 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 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 (vedi **Fig. A**).
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.

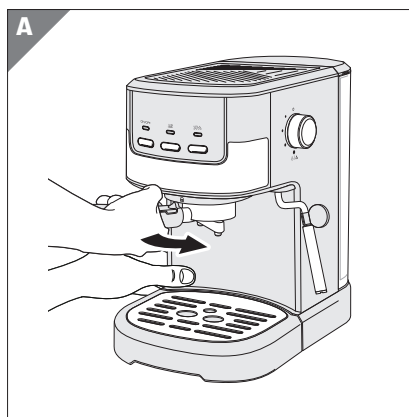
1. Asportare il materiale di imballo e tutte le pellicole di protezione.
2. Prima del primo utilizzo pulire tutti i componenti della macchina per caffè espresso come descritto nel capitolo „Pulizia“.
3. Far passare ca. 2-3 di acqua attraverso la macchina per caffè espresso (vedi „Preparazione della macchina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

La macchina per caffè espresso è pronta all'utilizzo.

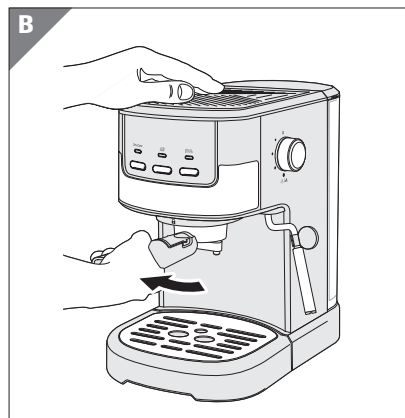
Uso

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 **8**.



Siebträger befestigen



Siebträger lösen

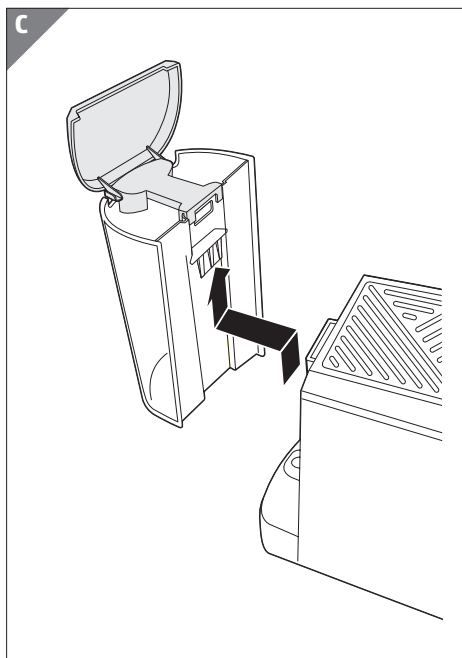
Preparazione della macchina per caffè espresso (prima messa in funzione)

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.

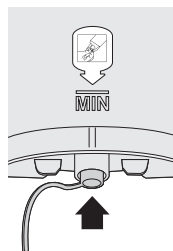


Durante il primo utilizzo è possibile che la pompa sia più rumorosa. Ciò è normale. Dopo circa 20 secondi il sistema si riempie di acqua e il rumore diminuisce.

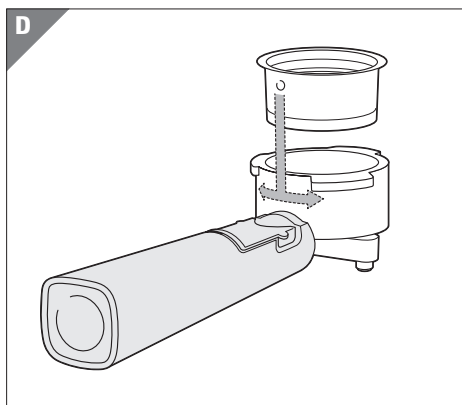
1. Accertarsi che la macchina per caffè espresso sia spenta ed eventualmente estrarre la spina elettrica.



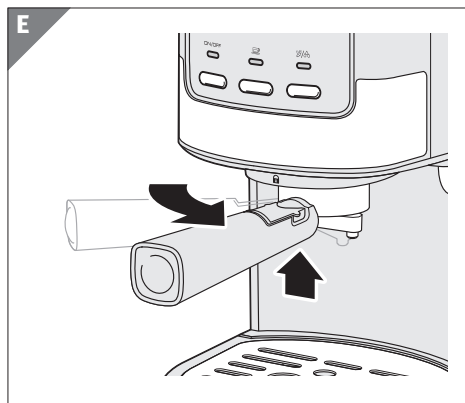
2. Ribaltare il coperchio del serbatoio dell'acqua **1** verso l'alto e sfilare il serbatoio dell'acqua verso l'alto. La traversa nel serbatoio dell'acqua serve come maniglia.
3. Asportare la chiusura in plastica dall'uscita dell'acqua in basso nel serbatoio. Questa serve come sicurezza per il trasporto e non è più necessaria.



4. Versare acqua fredda fresca e non gassata nel serbatoio. Rispettare il livello massimo di riempimento MAX.
5. Inserire nuovamente il serbatoio dell'acqua e chiudere il coperchio. Fare attenzione a reinserire correttamente il serbatoio.



6. Ora inserire il filtro **17** nel portafiltro **8**. Durante il primo passaggio di acqua non mettere il caffè macinato nel filtro.



7. Posizionare il portafiltro dal basso nella macchina per caffè espresso: l'impugnatura deve indicare in diagonale verso sinistra (Posizione **6**).
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 **6**).



9. Posizionare una tazza grande al centro sotto l'uscita caffè **6** del portafiltro.
10. Ruotare la regolazione quantità di vapore **2** in alto su "0" per chiudere l'ugello del vapore.
11. Inserire la spina elettrica in una presa e premere l'interruttore di accensione/spengimento ON/OFF **13**. La spia funzionamento **14** lampeggia ripetutamente e quindi resta accesa.
12. Premere il tasto espresso **12**.
La spia di controllo della temperatura preparazione **15** lampeggia e subito dopo scorre acqua calda nella tazza per ca. 60 secondi. (ca. 200 ml)
13. Vuotare la tazza.
14. Premere nuovamente il tasto espresso **12** per ripetere la procedura. Premendo nuovamente il tasto è possibile interrompere il flusso d'acqua in qualsiasi momento.

La macchina per caffè espresso è ora pronta all'utilizzo.

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 **17** nel portafiltro **8**.
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 **6**).
 3. Spingere l'impugnatura verso destra fino a battuta. Deve essere saldamente inserita nel supporto e indicare in avanti con un angolo di 90° (posizione **6**).

4. Posizionare una tazza grande sotto l'uscita caffè **5** del portafiltro.
5. Ruotare la regolazione quantità di vapore **2** in alto su "0" per chiudere l'ugello del vapore.
6. Premere il tasto ON/OFF **13** (accensione/spegnimento).
La spia funzionamento **14** lampeggia ripetutamente e quindi resta accesa.
7. Premere il tasto espresso  **12**.
La spia di controllo della temperatura preparazione **15** lampeggia e subito dopo scorre acqua calda nella tazza.
8. 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.

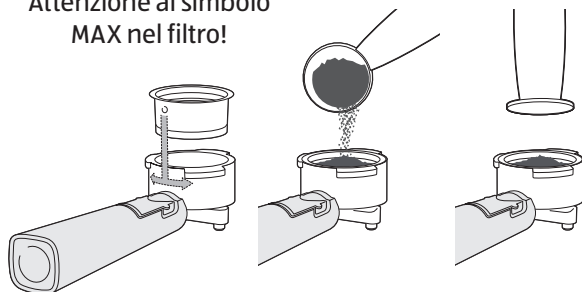
ATTENZIONE!





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 il coperchio del serbatoio dell'acqua **1** verso l'alto e tirare il serbatoio dell'acqua verso l'alto. La traversa nel serbatoio dell'acqua serve come maniglia.
 2. Versare acqua fredda fresca e non gassata nel serbatoio dell'acqua.
Rispettare il livello massimo di riempimento MAX.
 3. Inserire nuovamente il serbatoio dell'acqua e chiudere il coperchio.
Fare attenzione a reinserire correttamente il serbatoio dell'acqua.

Attenzione al simbolo
MAX nel filtro!









4. Inserire il filtro piccolo o il filtro grande nel portafiltro:
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. Utilizzando il misurino  riempire uno dei setacci  (da 1 o 2 tazze) con polvere di espresso fino alla tacca MAX.
6. Comprimere il caffè utilizzando il pressino sul misurino.
 - Eventualmente aggiungere dell'altro caffè in polvere.
 - 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  5.
10. Premere il tasto espresso  .
- La spia di controllo della temperatura preparazione lampeggia e subito dopo si avvia la preparazione dell'espresso.
11. Premere nuovamente il tasto espresso  quando la quantità desiderata di espresso nelle tazze (ca. 30 - 60 ml) è stata raggiunta.

L'espresso è pronto.



Non lasciare la macchina incustodita durante la preparazione dato che deve essere gestita manualmente dall'utente. Altrimenti la preparazione viene bloccata automaticamente dopo ca. 60 secondi.

Dopo la preparazione dell'espresso (vuotare il filtro)

⚠ ATTENZIONE!

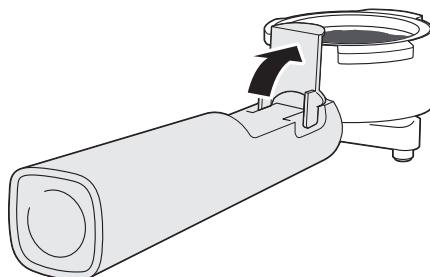
Pericolo di ustioni!

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 **8** dalla macchina ruotandolo verso sinistra fino a battuta.



2. Ribaltare il blocco filtro **9** 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. 30-60 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 **11**.
La spia di controllo per la pressione vapore **12** lampeggia e successivamente resta accesa.
6. Inizialmente posizionare un recipiente vuoto sotto lo schiumatore. Ruotare lentamente la regolazione quantità di vapore verso il basso in direzione /▲. 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.
7. 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.
8. Prendere il bricco con il latte freddo e posizionarlo sotto l'ugello dello schiumatore immergendolo leggermente nel latte. Tenere il bricco leggermente inclinato.
9. Ruotare lentamente la regolazione quantità di vapore verso il basso.
10. 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.



- Quando la spia di controllo per la pressione vapore 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 preparazione **15** lampeggia rapidamente. La funzione è nuovamente disponibile quando la temperatura del vapore nella macchina è scesa nuovamente alla temperatura espresso.






11. 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.
12. Aprire nuovamente la regolazione vapore e lasciar uscire il vapore per qualche secondo per pulire rapidamente lo schiumatore.
13. Chiudere la regolazione della quantità di vapore ruotandola nuovamente in posizione „0“.
14. Ruotare lo schiumatore **4** indietro. Afferrare lo schiumatore esclusivamente sull'impugnatura **3**.
15. Lasciar scorrere lentamente la schiuma di latte sull'espresso. Aggiungere zucchero a piacere o del cacao in polvere.
16. 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 seccino (vedi Capitolo „Pulizia“).
Attenzione: In particolare le parti metalliche restano calde a lungo.

Indicazione importante in caso di pressione vapore insufficiente

Primo passo: accertarsi che l'ugello vapore sullo schiumatore non sia otturato

1. Eventualmente lasciare raffreddare l'ugello.
2. Quindi, utilizzando un panno, estrarre il tubetto che copre l'ugello.
3. Asportare eventuali depositi di latte con un panno o uno stuzzicadenti.







Secondo passo: se l'ugello non è otturato

1. Impostare la regolazione vapore  in alto su „0“.
2. Premere rapidamente 2 volte la spia vapore illuminata .
Durante i successivi 30 - 40 secondi circa la macchina espresso pompa acqua nel boiler. Uscirà anche dell'acqua bollente dall'uscita del portafiltro.
Al termine della procedura la spia di controllo per la pressione vapore  si spegne.
3. Per utilizzare nuovamente la funzione vapore premere nuovamente sul tasto vapore come di consueto, quindi solo una volta.
La spia di controllo per la pressione vapore lampeggia, poi resta accesa.
4. Tenere un contenitore vuoto sotto lo schiumatore del latte. Ruotare lentamente la regolazione vapore verso il basso in direzione / , per produrre nuovamente del vapore.

Dopo l'utilizzo

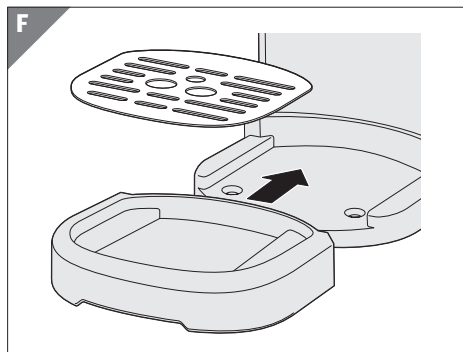
Lasciar raffreddare la macchina per caffè espresso dopo la preparazione del vapore per 5 minuti prima di preparare un altro caffè espresso.

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. Posizionare un contenitore vuoto sotto lo schiumatore .
2. Premere il tasto espresso , per commutare inizialmente in “modalità espresso”.
La spia di controllo per la temperatura preparazione lampeggia rapidamente.
3. Aprire leggermente la regolazione vapore .
4. Lasciar scorrere vapore e acqua nella tazza fino a quando la spia di controllo per la preparazione dell'espresso   si spegne. Chiudere la regolazione della quantità di vapore.
5. Ruotare lo schiumatore indietro. Afferrare lo schiumatore esclusivamente sull'impugnatura .

Ora è possibile procedere alla preparazione di un altro espresso.

Svuotamento del vassoio



Ricordiamo di vuotare regolarmente il vassoio per evitare che trabocchi.

Spegnimento della macchina per caffè espresso

- Premere il tasto accensione/spegnimento ON/OFF **13**.
La spia di funzionamento **14** si spegne.



La funzione di autospegnimento della macchina per espresso la spegne dopo circa 25 minuti dall'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.

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 **17** dopo ogni utilizzo e lavarlo accuratamente con acqua prima di riutilizzarlo.

Pulizia quotidiana

1. Lavare accuratamente filtro e 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.

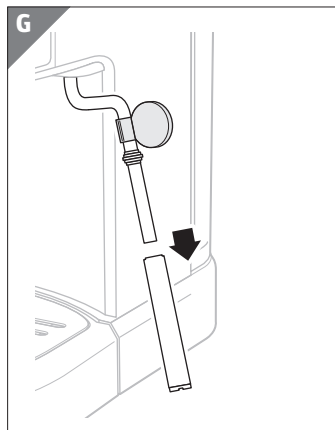
Pulizia dello schiumatore

⚠ 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 **7** e il vassoio **6** 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.

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.

Malfunzionamento e rimedi

Problema	Possibile causa	Eliminazione errore
Nessuna funzione.	Assenza di corrente.	Inserire la spina elettrica in una presa elettrica funzionante.
Dopo l'accensione esce dell'acqua dallo schiumatore.	Regolazione quantità di vapore aperta.	Posizionare la regolazione della quantità di vapore su „0“.
Dopo aver premuto il tasto espresso 12 la spia luminosa verde 15 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.
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.

Problema	Possibile causa	Eliminazione errore
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 setaccio di erogazione o l'erogatore del caffè sono bloccati.	Togliere con cautela il portafiltro, un eventuale residuo di pressione potrebbe provocare schizzi d'acqua. Pulire tutti i componenti.
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.	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)".

Dati tecnici

Modello:	GT-EM-03-CH
Alimentazione elettrica:	220-240 V~, 50 Hz
Potenza:	1100 Watt
Classe di protezione:	I
Pressione pompa:	15 bar
Capacità serbatoio dell'acqua:	ca. 1,2 litri
Spegnimento automatico:	25 minuti

Poiché i nostri prodotti vengono costantemente migliorati e sviluppati, sono possibili modifiche tecniche e di design.

Le presenti istruzioni all'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!

Il simbolo con il bidone barrato significa che gli apparecchi elettrici ed elettronici non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici. I consumatori hanno l'obbligo per legge di conferire gli apparecchi elettrici ed elettronici al termine della loro durata separatamente dai rifiuti domestici. In questo modo si assicura un riciclaggio conforme nel rispetto delle risorse evitando effetti negativi sull'ambiente.

Batterie ed accumulatori, non completamente integrati nell'apparecchio elettrico o elettronico, che possono essere separati dallo stesso senza distruggerlo, devono essere separati dall'apparecchio prima della consegna presso un centro di raccolta e conferiti per uno smaltimento conforme. Ciò vale anche per le lampade che possono essere prelevate senza distruggere l'apparecchio. I proprietari di apparecchi elettrici ed elettronici utilizzati in casa possono conferirli presso i centri di raccolta ufficiali e pubblici addetti allo smaltimento o presso i punti di raccolta approntati dai produttori o distributori. Il conferimento degli apparecchi vecchi è gratuito.

In generale i distributori hanno l'obbligo di garantire il ritiro gratuito degli apparecchi vecchi tramite opportunità di ritiro entro distanze ragionevoli.

I consumatori hanno la possibilità di consegna gratuita di un apparecchio vecchio presso un distributore con obbligo di ritiro quando acquistano un apparecchio nuovo equivalente con funzioni essenzialmente identiche. Questa possibilità esiste anche in caso di consegna a un domicilio privato.



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** 824376



CH

00800 / 093 485 67



gt-support@zeitlos-vertrieb.de

MODELL / MODÈLE / MODELLO:
GT-EM-03-CH

07/2023

3

**JAHRE GARANTIE
ANS GARANTIE
ANNI DI GARANZIA**