Bedienungs-anleitung

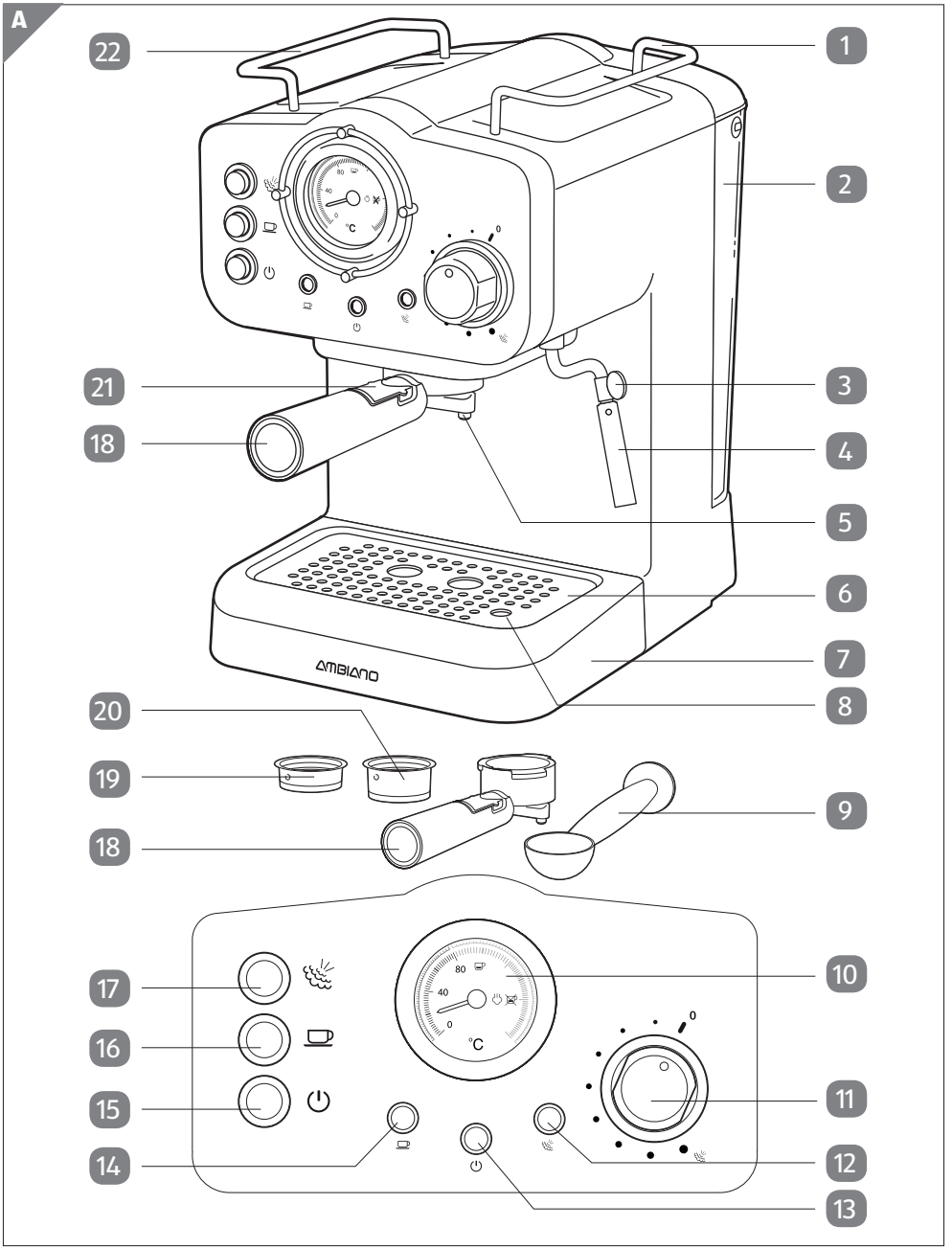
AMBIANO®

ESPRESSO-MASCHINE

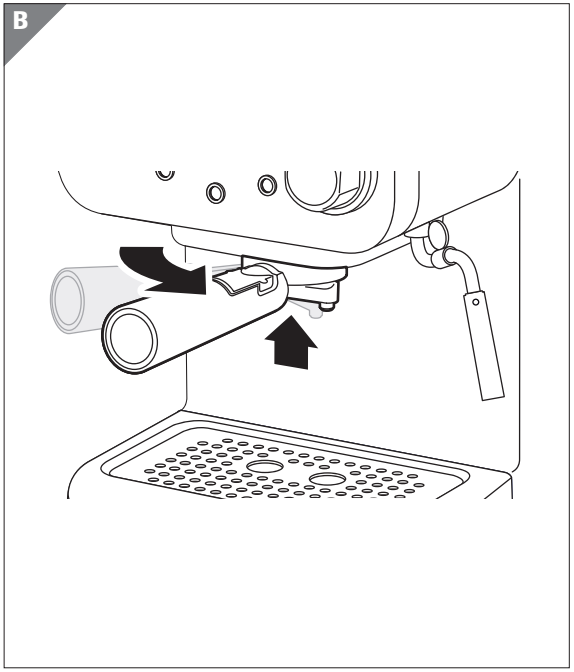
Inhaltsverzeichnis

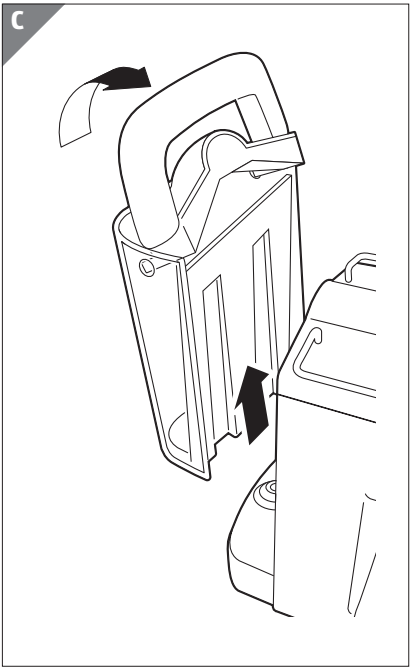
Lieferumfang **4**
Geräteteile **5**
Lieferumfang/Geräteteile **6**
Allgemeines **7**
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren 7
Zeichenerklärung 7
Sicherheit **8**
Bestimmungsgemäßer Gebrauch 8
Sicherheitshinweise 8
Inbetriebnahme **13**
Espresso-Maschine und Lieferumfang prüfen 13
Grundreinigung vor dem ersten Gebrauch 13
Gebrauch **13**
Espresso-Maschine vorbereiten (Erstinbetriebnahme) ... 13
Aufheizen vor dem Gebrauch 15
Espresso zubereiten 15
Nach der Espresso-Zubereitung (Brühsieb entleeren) 17
Cappuccino zubereiten / Milch aufschäumen 18
Nach dem Gebrauch 20
Abtropfschale entleeren 20
Espresso-Maschine ausschalten 20
Tipps zum Aufschäumen von Milch 21
Reinigung **21**
Espresso-Maschine entkalken **23**
Aufbewahrung **23**
Fehlersuche **24**
Technische Daten **26**
Konformitätserklärung **26**
Entsorgen **26**
Verpackung entsorgen 26
Altgerät entsorgen 26

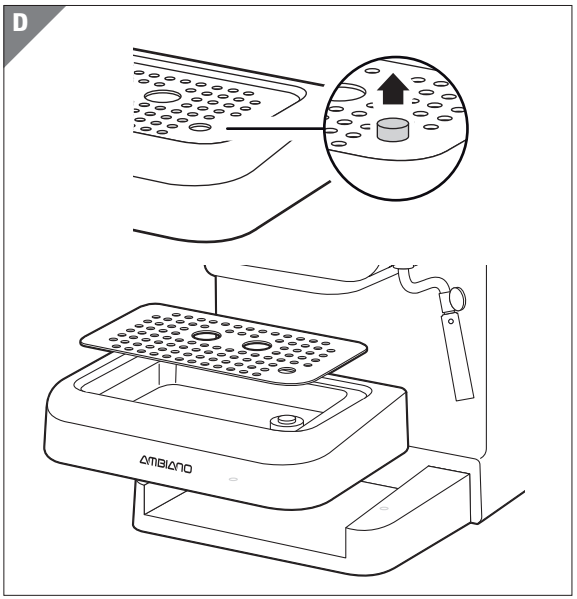
Lieferumfang

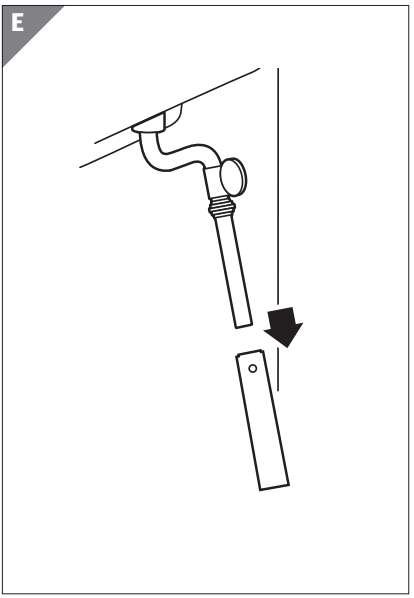


Geräteteile









Lieferumfang/Geräteteile

1 Abstellfläche für Tassen

2 Wassertank

3 Griff

4 Milchaufschäumer

5 Kaffeeauslauf

6 Abtropfgitter

7 Abtropfschale

8 Reinigungsanzeige

9 Kaffeelöffel (mit Tamper)

10 Temperatur-Indikator

11 Dampfmengenregler

12 Kontrollleuchte Dampfdruck (gelb)

13 Betriebsleuchte (rot)

14 Kontrollleuchte Espresso-Brühtemperatur (grün)

15 Ein-/Aus-Taste

16 Espresso-Taste

17 Dampf-Taste

18 Siebträger

19 kleines Brühsieb

20 großes Brühsieb

21 Siebblockierer

22 Geländer (kein Griff !)

Weiterer Lieferumfang:
- Bedienungsanleitung
- Garantiekarte

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.

⚠ WARNUNG!

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.

Geprüfte Sicherheit: Produkte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, entsprechen den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes (ProdSG).

Für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Die Maschine ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt und nicht geeignet für die gewerbliche oder haushaltsähnliche Benutzung in Küchen für Mitarbeiter oder Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen, in landwirtschaftlichen Anwesen, durch Kunden in Hotels, Motels oder anderen Wohneinrichtungen oder in Frühstückspensionen.

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

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

Bei fehlerhaftem Gebrauch besteht u. a. die Gefahr von Verbrühungen.

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.
- Die 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 3 an. Während des Aufschäumens und auch danach sollten Sie den Aufschäumer gar nicht anfassen.
- Benutzen Sie den Aufschäumer sehr vorsichtig und richten Sie ihn nie auf Körperteile.
- Berühren Sie den Kaffeeauslauf nicht während des Betriebs und fassen Sie nicht darunter.
- Reinigen Sie die Espresso-Maschine nur, wenn sie ausgeschaltet und abgekühlt ist.
- Lösen Sie den Siebträger nicht bei laufender Maschine: Es kann heißes Wasser herausspritzen. Der Siebträger muss vollständig bis zum Anschlag gedreht werden. Der Siebträgergriff befindet sich dann im Winkel von 90° zur Frontfläche.
- 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 kohlensäurehaltiges 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 das Geländer auf der Espresso-Maschine nicht als Tragegriff. Dafür ist es nicht ausgelegt.
- 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 (siehe **Abb. A**).
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

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

Espresso-Maschine vorbereiten (Erstinbetriebnahme)

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

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

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

2. Klappen Sie den Verschlussbügel und Tragegriff des Wassertanks 2 nach oben und nehmen Sie den Wassertank nach oben ab (siehe **Abb. C**). Füllen Sie frisches, kaltes und stilles Wasser in den Tank. Beachten Sie die maximale Füllhöhenmarkierung MAX.
3. Setzen Sie den Wassertank wieder ein und klappen Sie den Tragegriff nach unten. Achten Sie darauf, dass der Tank richtig sitzt.
4. Setzen Sie das kleine 19 oder große Brühsieb 20 in den Siebträger 18 ein (siehe **Abb. A**). Füllen Sie für den ersten Durchlauf noch kein Espressopulver in das Brühsieb.
5. Setzen Sie den Siebträger von unten in die Espresso-Maschine ein: Der Hebel muss dabei schräg nach links weisen (siehe **Abb. B**).
6. Schieben Sie den Hebel nach rechts bis zum Anschlag. Er muss fest in der Fassung sitzen und im Winkel von 90° nach vorne zeigen.
7. Stellen Sie eine große Tasse mittig unter den Kaffeeauslauf 5 des Siebträgers.
8. Drehen Sie den Dampfmengenregler 11 ganz nach rechts auf „0“, damit ist die Dampfdüse geschlossen.
9. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose und drücken Sie die Ein-/Aus-Taste ⏻ 15. Die Betriebsleuchte 13 leuchtet rot.

Die Betriebsleuchte leuchtet nur auf, wenn die Dampftaste 17 in Aus-Position steht, also nicht gedrückt ist.

10. Drücken Sie danach sofort die Espresso-Taste ☕ 16. Das Pumpen- / Heizsystem füllt sich jetzt mit Wasser.

    Sobald die Pumpe ausreichend Wasser angesaugt hat, läuft kaltes Wasser in die Tasse.
11. Beenden Sie den Wasseraustritt, indem Sie die die Espresso-Taste ☕ drücken.
12. Warten Sie, bis die Kontrollleuchte für die Espresso-Brühtemperatur 14 grün leuchtet.

Das Aufheizen der Temperatur können Sie auch über den Temperatur-Indikator 10 gut verfolgen. Sobald sich die Anzeige im roten Bereich befindet, kann Espresso zubereitet werden. Entscheidend ist aber, dass die Leuchte angeht.

13. Drücken Sie erneut die Espresso-Taste ☕ und lassen Sie zum Durchspülen der Espresso-Maschine für insgesamt ca. 60 Sekunden heißes Wasser durchlaufen.
14. Ist die eine Tasse nahezu voll, unterbrechen Sie den Wasseraustritt durch erneutes Drücken der Espresso-Taste ☕.
15. Setzen Sie danach das Durchspülen für insgesamt ca. 60 Sekunden fort.

- Wenn die grüne Leuchte hierbei ausgeht, heizt das System auf.
- Wenn die grüne Leuchte wieder leuchtet, ist die Ausgangstemperatur für die Espresso-Zubereitung erreicht.

Aufheizen vor dem Gebrauch

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

Voraussetzung:

- Der Wassertank ist ausreichend gefüllt (ca. 1/4 voll).
- Der Netzstecker ist eingesteckt.

1. Setzen Sie das kleine 19 oder große Brühsieb 20 in den Siebträger 18 ein (siehe **Abb. A**). 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 (siehe **Abb. B**).
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.
4. Stellen Sie eine große Tasse unter den Kaffeeauslauf 5 des Siebträgers.
5. Drehen Sie den Dampfmengenregler 11 ganz nach rechts, damit die Dampfdüse geschlossen ist.
6. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste 15. Die Betriebsleuchte 13 leuchtet rot.
7. Warten Sie, bis die Leuchte für die Espresso-Brühtemperatur 14 grün leuchtet.
8. Drücken Sie die Espresso-Taste ☕ und lassen Sie heißes Wasser in eine große Tasse laufen. Bevor die Tasse voll ist, drücken Sie erneut die Espresso-Taste ☕, um den Vorgang zu stoppen.
9. Entleeren Sie die vorgewärmte Tasse.

Zum Anwärmen weiterer Tassen können Sie diese oben auf die Abstellfläche 1 stellen. Dort werden sie durch die Betriebswärme der Maschine vorgewärmt und warm gehalten.

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

Espresso zubereiten

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

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

⚠ WARNUNG!

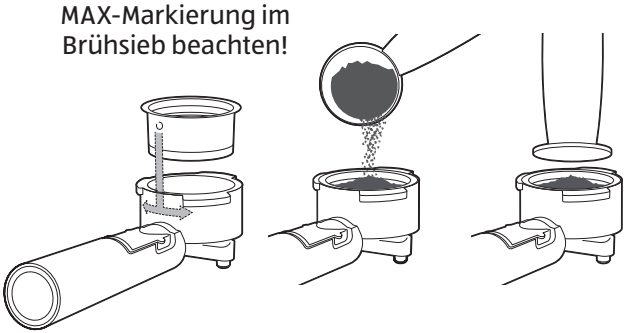
Verbrühungsgefahr!

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

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

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

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



4. Setzen Sie das kleine oder große Brühsieb in den Siebträger ein:
   - Um **einen Espresso** zuzubereiten, setzen Sie das kleine Brühsieb 19 ein.
   - Um **zwei Espressi** bzw. einen **doppelten Espresso** zuzubereiten, setzen Sie das große Brühsieb 20 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 Kaffeelöffel 9 das Sieb bis zur MAX-Markierung mit Espressopulver.

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

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

- Wird das Espressopulver sehr stark verdichtet, läuft der Espresso langsam durch und es gibt mehr Crema.
- Wird das Espressopulver nicht so stark verdichtet, läuft der Espresso schneller durch und es gibt weniger Crema.

7. Setzen Sie den Siebträger von unten in die Espresso-Maschine ein: Der Hebel muss dabei schräg nach links weisen (siehe **Abb. B**).
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.
9. Stellen Sie eine oder zwei vorgewärmte Tasse(n) unter den Kaffeeauslauf 5.
10. Warten Sie, bis die Leuchte für die Espresso-Brühtemperatur 14 grün leuchtet.
11. Drücken Sie die Espresso-Taste ☕ 16.
    Der Espresso läuft in die Tasse.
12. Drücken Sie erneut die Espresso-Taste ☕, wenn die Tasse (n) bis zur gewünschten Menge gefüllt ist (ca. 20 ml).

Der Espresso ist fertig zubereitet.

Nach der Espresso-Zubereitung (Brühsieb entleeren)

⚠ WARNUNG!

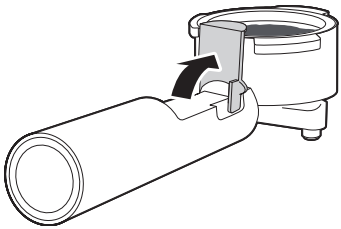
Verbrennungsgefahr!

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

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

Entfernen Sie nach dem Gebrauch das Espressopulver aus dem Sieb.

1. Entnehmen Sie den Siebträger 18 aus der Maschine, indem Sie ihn bis zum Anschlag nach links drehen.



2. Klappen Sie den Siebblockierer 21 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 Espressopulver heraus, am Besten in den Bioabfall.

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. 20 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 11 ganz nach rechts 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 Dampf-Taste 17.
6. Warten Sie, bis die Kontrollleuchte für den Dampfdruck 12 gelb leuchtet.

Das Ansteigen des Dampfdrucks können Sie auch über den Temperatur-Indikator 10 gut verfolgen. Entscheidend ist aber, dass die Kontrollleuchte leuchtet.

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

Falls die gelbe Temperaturleuchte erlischt, 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 leuchtet. Danach können Sie mit dem Aufschäumen der Milch fortfahren.

12. Wenn Sie genügend Milchschaum erzeugt haben, stellen Sie das Gefäß kurz beiseite und halten Sie die hohe, leere Tasse unter den Aufschäumer.
13. Öffnen Sie den Dampfmengenregler erneut und lassen Sie zur schnellen Reinigung einige Sekunden Dampf austreten.
14. Schließen Sie den Dampfmengenregler, indem Sie ihn wieder in Position „0“ drehen.
15. Drücken Sie die Dampf-Taste 17, um sie auzuschalten.
16. Drehen Sie den Milchaufschäumer 4 wieder zurück nach hinten. Fassen Sie den Milchaufschäumer dabei nur am Griff 3 an.

17. Gießen Sie vorsichtig den Milchschaum in die Tasse mit dem zuvor zubereiteten Espresso. Sie können ihn nach Belieben zuckern oder ihn mit Kakaopulver bestreuen.
18. Reinigen Sie die Espresso-Maschine nach einer kurzen Abkühlpause, damit Kaffeesatz und Milchreste nicht antrocknen (siehe Kapitel „Reinigung“).
    Achtung: Besonders die Metall-Teile bleiben länger heiß.

Nach dem Gebrauch

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

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

Sie können das Abkühlen jedoch beschleunigen:

1. Drücken Sie die Dampf-Taste, um sie auszuschalten (falls sie eingeschaltet war).
2. Stellen Sie eine leere Tasse unter den Milchaufschäumer 4.
3. Öffnen Sie etwas den Dampfmengenregler 11.
4. Lassen Sie solange Dampf und Wasser in die Tasse fließen, bis die gelbe Kontrollleuchte für die Dampfzubereitung 12 erlischt.
5. Schließen Sie den Dampfmengenregler wieder.
6. Drehen Sie den Milchaufschäumer wieder zurück nach hinten. Fassen Sie den Milchaufschäumer dabei nur am Griff 3 an.

Wenn die Leuchte für die Espresso-Brühtemperatur 14 grün leuchtet, können Sie mit der Zubereitung eines Espressos beginnen.

Abtropfschale entleeren

Die Abtropfschale 7 verfügt über eine Reinigungsanzeige 8 (siehe **Abb. D**). Spätestens wenn diese sichtbar wird, müssen Sie die Abtropfschale abnehmen und entleeren.

Espresso-Maschine ausschalten

– Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste ⏻ 15.
  Die rote Betriebsleuchte 14 erlischt.

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

Tipps zum Aufschäumen von Milch

- Grundsätzlich lässt sich jede Milch aufschäumen (auch Soja- und Reismilch). Bei einigen Milchsorten ist das Ergebnis jedoch besser als bei anderen.
- Magermilch brennt nicht so leicht an wie Vollmilch, der Fettanteil darf jedoch nicht zu gering sein. Wir empfehlen daher eine Milch mit einem Fettanteil von 1,5 bis 3,5 %.
- Gut gekühlte Milch lässt sich besser aufschäumen als weniger kalte. Empfohlene Temperatur: ca. 7 °C.
- Schäumen Sie Milch kein zweites Mal auf (Anbrenngefahr).
- 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.

Reinigung

⚠ WARNUNG!

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

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

HINWEIS!

Kurzschlussgefahr!
In das Gehäuse eingedrungenes Wasser kann einen Kurzschluss verursachen.

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

HINWEIS!

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

– Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, scharfe oder metallische Reinigungsgegenstände wie Messer, harte Spachtel und dergleichen. Diese können die Oberflächen beschädigen.

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

Brühsieb reinigen

– Entleeren Sie das verwendete Brühsieb 19/20 nach jeder Benutzung und spülen Sie es gründlich mit Wasser aus, bevor Sie es neu befüllen.

Tägliche Reinigung

1. Reinigen Sie die Brühsiebe und den Siebträger 18 gründlich mit Spülwasser und spülen Sie anschließend alle Teile mit klarem Wasser ab.
2. Falls die Löcher im Sieb verstopft sind, reinigen Sie es mit einer feinen Bürste.
3. Entleeren Sie die Abtropfschale 7, spülen Sie sie aus und lassen Sie sie abtrocknen.

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 (siehe **Abb. E**).
2. Reinigen Sie das Röhrchen mit Spülwasser und spülen Sie es mit klarem Wasser nach.
3. Trocknen Sie das Röhrchen ab.

4. Reinigen Sie den Griff 3 und die Düse mit einem nicht scheuernden Tuch.
5. Schieben Sie das Röhrchen wieder ganz auf.

Gehäuse reinigen

1. Reinigen Sie den Wassertank 2 regelmäßig mit einem Tuch oder Schwamm und etwas Spülwasser.
2. Reinigen Sie das Abtropfgitter 6 und die Abtropfschale 7 im Spülwasser.
3. Reinigen Sie das Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten, nicht scheuernden Tuch.

Espresso-Maschine entkalken

Bei der Verwendung von hartem, stark kalkhaltigem Wasser kommt es früher zu Kalkablagerungen als bei weniger kalkhaltigem Wasser. Diese kalkhaltigen Ablagerungen müssen regelmäßig entfernt werden.

Verwenden Sie hierfür einen handelsüblichen Entkalker für Kaffeemaschinen. Beachten Sie dazu die Anweisungen des Entkalkungsmittels.

Aufbewahrung

1. Reinigen Sie vor einer längeren Lagerung die Espresso-Maschine gründlich.
2. Entleeren Sie den Wassertank und die Tropfschale und lassen Sie beides trocknen.
3. Lagern Sie die Espresso-Maschine an einem trockenen, frost- und staubfreien Ort.

Fehlersuche

	Problem	Mögliche Ursache	Problembehebung
1.	Keine Funktion.	Kein Strom.	Stecken Sie den Netzstecker in eine stromführende Steckdose.
2.	Grüne Kontrollleuchte 14 leuchtet nicht.	Die Dampf-Taste 17 ist gedrückt.	Drücken Sie die Dampf-Taste, um die Dampfzubereitung auszuschalten.
3.	Kein Dampf, kein Kaffeefluss.	Zu wenig Wasser im Wassertank, die Pumpe kann nicht ansaugen.	Prüfen Sie, ob der Wassertank befüllt und korrekt aufgesetzt ist.
4.	Kein Dampf.	Die Dampfdüse am Aufschäumer ist verstopft.	Entfernen Sie mit einem Holz-Zahnstocher eventuelle Kalkablagerungen aus den Löchern am Aufschäumer.
5.	Wasser tritt an der Seite des Siebträgers aus.	Zuviel Espressopulver im Brühsieb, der Siebträger konnte nicht ganz festgedreht werden.	Nehmen Sie den Siebträger ab, reinigen Sie die Fassung mit einem kleinen Schwamm und kontrollieren Sie die Kaffeemenge.
		Es befinden sich Kaffeereste auf der Dichtung der Siebträger-Fassung.	
		Das Brühsieb, die Silikon-Lochscheibe oder der Kaffeeauslauf sind verstopft.	Nehmen Sie den Siebträger vorsichtig ab, weil ein eventueller Restdruck zu einem Herausspritzen von Wasser führen kann. Reinigen Sie alle Teile.
6.	Der Espresso ist nicht stark und nicht heiß genug.	Das Espressopulver ist zu grob gemahlen.	Verwenden Sie ein feineres Espressopulver.

	Problem	Mögliche Ursache	Problembehebung
7.	Der Espresso fließt zu langsam oder überhaupt nicht.	Die Löcher der Fassung des Siebträgers sind verstopft.	Lassen Sie Wasser aus der Espresso-Maschine fließen, ohne dabei den Siebträger einzusetzen. Fließt das Wasser weiterhin ungleichmäßig, entkalken Sie die Espresso-Maschine.
		Das Brühsieb ist verstopft.	Entfernen Sie den Siebträger vorsichtig, weil ein eventueller Restdruck zu einem Herausspritzen von Wasser führen kann. Reinigen Sie das Brühsieb.
		Das Espressopulver ist zu fein gemahlen.	Verwenden Sie ein gröberes Espressopulver.
		Zu stark angedrücktes Espressopulver.	Pressen Sie das Espressopulver mit weniger Druck in das Brühsieb.
		Die Maschine ist verkalkt	Entkalken Sie die Maschine.
8.	Mit zunehmender Gebrauchsdauer entsteht immer weniger Crema.	Die Öffnungen in den Brühsieben haben sich teilweise zugesetzt.	Gehen Sie vor, wie im Abschnitt „Espresso-Maschine vorbereiten (Erstinbetriebnahme)“ beschrieben.

Technische Daten

Modell:	GT-EM-01
Eingangsspannung:	230 V~, 50 Hz
Leistung:	1100 W
Pumpendruck:	15 bar
Kapazität Wassertank:	ca. 1,2 Liter
Abmessungen:	200 x 285 x 315 mm
Automatische Abschaltung:	nach ca. 29 Minuten

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

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

Konformitätserklärung

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

Entsorgen

Verpackung entsorgen

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

Altgerät entsorgen

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

Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!
Sollte die Espresso-Maschine einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll**, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit obenstehendem Symbol gekennzeichnet.

DE

Importiert durch:

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

SERVICECENTER 800971

DE **0800 / 500 36 01**

garantie.aldi-sued.de

MODELL:
GT-EM-01

VI/18/2020

3
JAHRE GARANTIE