



Emilia

ESPRESSOMASCHINE

Bedienungsanleitung

Instruction manual

Istruzioni per l'uso

Mode d'emploi

IMPRESSUM

Bedienungsanleitung Espressomaschine Emilia

Art.-Nr.: 940921

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Copyright ©

Springlane GmbH

Reisholzer Werftstraße 25a

40589 Düsseldorf

Telefon: +49 (0)211 749 55 10

Telefax: +49 (0)211 749 55 11 0

E-Mail: info@springlane.de

Internet: www.springlane.de

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zum Gebrauch des Gerätes wende dich bitte an unseren Kundendienst.

Rufnummer Deutschland: +49 (0)800 270 70 27

(innerhalb Deutschlands kostenlos)

Rufnummer Österreich: +49 (0)800 886 673 53

(innerhalb Österreichs kostenlos)

Rufnummer Schweiz: +49 (0)800 740 198 (innerhalb der Schweiz kostenlos)

E-Mail: service@springlane.de

INHALT

DE

Espressomaschine Emilia

Technische Daten	6
Sicherheitshinweise	8
Vor der ersten Inbetriebnahme	10
Espressomaschine Emilia nutzen	10
Reinigung und Pflege	13
Fehler beheben	15
Kundenservice	16
Entsorgung/Umweltschutz	17
Konformitätserklärung	17

EN

Espresso machine Emilia

Technical data	18
Safety instructions	20
Before first use	22
Using espresso machine Emilia	22
Cleaning and care	25
Troubleshooting	27
Customer service	28
Disposal/Recycling	29
Declaration of conformity	29

IT**Macchina per caffè espresso Emilia**

Dati tecnici	30
Indicazioni di sicurezza	32
Prima dell'uso	34
Utilizzare la macchina per caffè espresso Emilia	34
Pulizia e manutenzione	38
Resoluzione dei problemi	39
Servizio clienti	40
Smaltimento/Tutela dell'ambiente	41
Dichiarazione di conformità	41

FR**Machine à espresso Emilia**

Caractéristiques techniques	42
Consignes de sécurité	44
Avant la première utilisation	46
L'utilisation de machine à espresso Emilia	46
Nettoyage et entretien	49
Résolution des problèmes	51
Service clientèle	52
Traitement des déchets/ Protection de l'environnement	53
Déclaration de conformité	53

TECHNISCHE DATEN

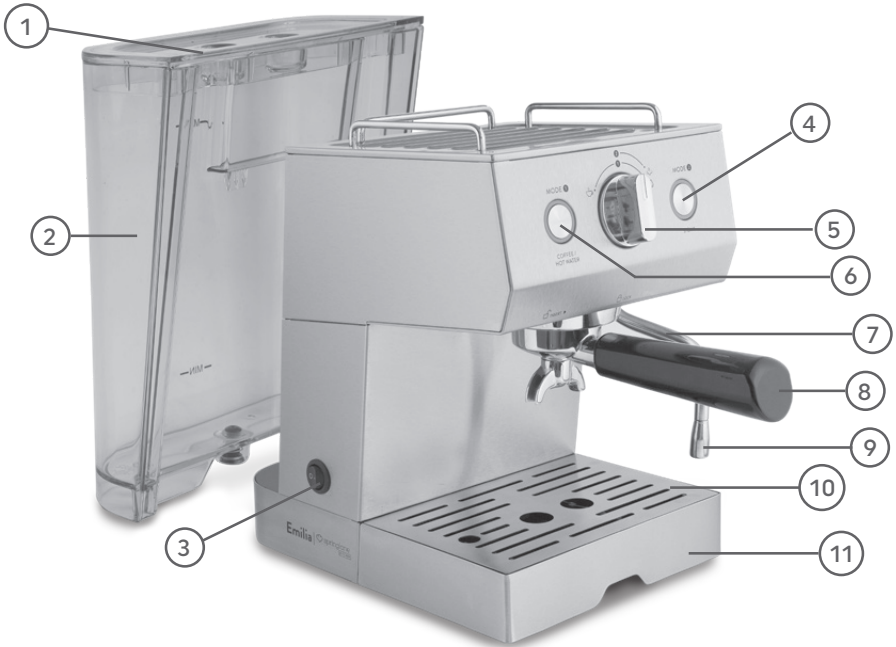
Wattleistung:	960-1140 W
Nennspannung:	220-240 V / 50/60 Hz
Fassungsvermögen Wassertank:	1,5 Liter
Maße (B/T/H):	30 x 21 x 31 cm
Gewicht:	5,4 kg
Material:	Edelstahl, Kunststoff
Ausstattung:	Tassenwärmer, Dampfdüse mit Milchschaumvorrichtung, abnehmbarer Wassertank, Pumpendruck 15 bar, Überhitzungsschutz
Zubehör:	Siebträger, 2-in-1 Kaffeelöffel und Tamper

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten.

SYMBOLERKLÄRUNG



Dieses Symbol warnt vor Gefahren, die zu Schäden am Gerät führen oder Verletzungen nach sich ziehen können.




1. Wassertankdeckel
2. Abnehmbarer Wassertank
3. Ein-/Aus-Taste
4. Dampfwahl-taste
5. Betriebsschalter
6. Kaffee- und Heißwasserwahl-taste
7. Dampf-stab
8. Sieb-träger
9. Milch-schaumdüse
10. Abnehm-bare Tassen-ablage
11. Abtropf-schale

SICHERHEITSHINWEISE

VERWENDUNGSZWECK

Die Espressomaschine Emilia ist zum Brühen von Kaffee, Espresso, Cappuccino und Latte Macchiato geeignet und zur Zubereitung von Heißgetränken mit Wasser und Milch.


Bitte lies dir die Gebrauchsanweisung vor Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahre diese auf.

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen nur verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder über den sicheren Gebrauch unterwiesen wurden und die damit einhergehenden Gefahren verstehen.
 - Das Gerät ist kein Spielzeug. Das Reinigen und die Wartung des Geräts dürfen von Kindern ab 8 Jahren nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
 - Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
 - Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
 - Schalte alle Knöpfe der Espressomaschine auf „Aus“, bevor du den Netzstecker des Gerätes einsteckst oder ziehst.
 - Berühre keine heißen Oberflächen der Espressomaschine wie Dampfstab und Siebträger während des Betriebs. Verwende Griffe und Knöpfe.
 - Lass die Espressomaschine nie unbeaufsichtigt eingeschaltet, insbesondere, wenn Kinder oder Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen anwesend sind.
-  Vergewissere dich, dass deine Stromversorgung den Angaben auf der Espressomaschine entspricht.
- Den Netzstecker nur mit einer geerdeten Steckdose verbinden.
 - Ziehe den Netzstecker, sobald du die Espressomaschine nicht mehr verwendest. Ziehe nicht am Netzkabel selbst, da es sonst beschädigt werden könnte. Lass die Espress-

- somaschine vollständig abkühlen, bevor du Zubehörteile anbringst oder abnimmst und bevor du sie reinigst.
- Nutze die Espressomaschine, Zubehörteile oder Netzkabel sowie Netzstecker nicht, wenn sie beschädigt sind. Wende dich in diesem Fall an den Kundenservice.
 - Achte darauf, dass die Espressomaschine auf einer ebenen, nicht heißen Fläche steht und sich nicht in der Nähe von Feuer befindet.
 - Achte darauf, dass das Netzkabel nie lose über die Kante von Tisch oder Arbeitsfläche reicht. Das Netzkabel darf außerdem nicht in die Nähe von oder in Kontakt mit heißen Geräteteilen oder anderen Hitzequellen kommen.
 - Nimm die Espressomaschine nicht in Betrieb, wenn Netzkabel oder Netzstecker beschädigt sind. Lass sie von einem geprüften Reparaturservice austauschen.
 - Verwende die Espressomaschine niemals mit leerem Wasserbehälter.
 - Entferne nicht den Siebträger, während die Maschine in Betrieb ist.
 - Verwende keine Zubehörteile, die nicht vom Hersteller der Espressomaschine empfohlen sind.
 - Die Umgebungstemperatur für den Betrieb und die Aufbewahrung der Espressomaschine muss höher als 0 °C sein, da das darin enthaltene Wasser gefrieren könnte und das Gerät dadurch beschädigt wird.
 - Verwende die Espressomaschine nicht im Freien.
 - Die Espressomaschine ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt, darüber hinaus für ähnliche Anwendungen wie z.B.
 - in Küchen für Mitarbeiter in Geschäften, Büroräumen und anderen gewerblichen Bereichen;
 - in landwirtschaftlichen Betrieben;
 - zur Verwendung durch Gäste in Beherbergungsbetrieben (Hotels, Motels), Frühstückspensionen und anderen Wohneinrichtungen.
 - Bei Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung oder bei unsachgemäßer Benutzung übernimmt die Springlane GmbH keinerlei Haftung.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

Vor der ersten Inbetriebnahme solltest du die Espressomaschine mit warmem Wasser durchspülen.

1. Fülle Wasser in den Wassertank. Der Wasserstand sollte die Markierung „MAX“ nicht überschreiten. Verschließe den Wassertank mit dem Wassertankdeckel.
2. Setze das Stahlsieb ohne Kaffeemehl in den Träger ein. Setze den Siebträger in die Maschine ein, sodass der Griff zur Position „INSERT“ ausgerichtet ist. Drehe den Siebträger gegen den Uhrzeigersinn bis zur Position „LOCK“ fest.
3. Stelle eine Tasse auf die Tassenablage. Achte darauf, dass sich der Betriebsschalter auf der Ausgangsposition befindet.
4. Stecke den Netzstecker in die Steckdose und schalte die Ein-/Aus-Taste auf die Position „I“. Die blaue Kaffeeanzeige beginnt, zu blinken. Die Espressomaschine heizt sich auf.
5. Sobald die Kaffeeanzeige dauerhaft leuchtet, dreh den Betriebsschalter auf , sodass Wasser herausfließt.
6. Drehe den Betriebsschalter nach 1 Minute auf die Ausgangsposition und gieße das Wasser weg. Jetzt kann der Brühvorgang starten. **Beachte:** Bei der ersten Inbetriebnahme kann beim Pumpen des Wassers 20 Sekunden lang ein Geräusch auftreten, da die Espressomaschine Luft ablässt. Nach ca. 20 Sekunden verschwindet das Geräusch.

ESPRESSOMASCHINE EMILIA NUTZEN

VORHEIZEN

Um eine Tasse Espresso zuzubereiten, solltest du die Maschine einschließlich Träger, Stahlsieb und Tasse vor der Zubereitung vorheizen. Dadurch wird der Kaffeegeschmack nicht durch kalte Teile beeinträchtigt.

1. Fülle Wasser in den Wassertank. Der Wasserstand sollte die Markierung „MAX“ nicht überschreiten. Verschließe den Wassertank mit dem Wassertankdeckel.
2. Setze das Stahlsieb ohne Kaffeemehl in den Träger. Setze den Siebträger in die Maschine ein, sodass der Griff zur Position „INSERT“ ausgerichtet ist.

Drehe den Siebträger gegen den Uhrzeigersinn bis zur Position „LOCK“ fest.

3. Stelle eine Tasse auf die Tassenablage.
4. Stecke den Netzstecker in die Steckdose. Achte darauf, dass sich der Betriebsschalter auf der Ausgangsposition befindet.
5. Schalte die Ein-/Aus-Taste auf die Position „I“. Die blaue Kaffeeanzeige beginnt, zu blinken. Die Espressomaschine heizt sich auf.
6. Sobald die Kaffeeanzeige dauerhaft leuchtet, ist das Vorheizen abgeschlossen.

ZUBEREITUNG VON ESPRESSO


1. Nimm den Siebträger ab, indem du ihn gegen den Uhrzeigersinn drehst. Befülle das Sieb mit Kaffeemehl und setze es zurück in den Träger. Ein Löffel Kaffeemehl entspricht ca. einer Tasse Espresso.
2. Drücke das Kaffeemehl mit dem Stampfer fest. Setz den Siebträger in die Maschine ein, sodass der Griff zur Position „INSERT“ ausgerichtet ist. Dreh den Siebträger gegen den Uhrzeigersinn bis zur Position „LOCK“ fest.
3. Stelle eine Tasse auf die Tassenablage.
4. Sobald die blaue Kaffeeanzeige dauerhaft aufleuchtet, drehe den Betriebsschalter auf die Position ☰. Zum Vorheizen deiner Tasse fließt nun heißes Wasser heraus. Vor der Espressozubereitung die Tasse leeren.
5. Drehe den Betriebsschalter auf die Position ☷, um Espresso zuzubereiten.
6. Sobald die gewünschte Kaffeemenge zubereitet ist, drehe den Betriebsschalter auf die Ausgangsposition zurück. Schalte die Ein-/Aus-Taste auf die Position „O“, um die Maschine auszuschalten. **Beachte:** Lasse die Espressomaschine während der Kaffeezubereitung nicht unbeaufsichtigt, da sie teilweise manuell bedient werden muss.
7. Drehe den Siebträger gegen den Uhrzeigersinn, um ihn nach der Kaffeezubereitung abzunehmen. Kaffeemehlrückstände aus dem Stahlsieb entfernen.
8. Lasse alle Teile vollständig abkühlen, bevor du sie mit Wasser reinigst.

ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO

Für die Cappuccinozubereitung wird eine Tasse Espresso mit der gleichen oder einer größeren Menge heißer Milch und Milchschaum kombiniert. Beachte: Während der Dampferzeugung muss sich der Siebträger in der Position „Lock“ befinden.

1. Bereite zuerst eine Tasse Espresso zu. Achte darauf, dass sich nach der Zubereitung der Betriebsschalter in der Ausgangsposition befindet.
2. Drücke die Dampfwahltaste. Die blaue Bereitschaftsanzeige beginnt, zu blinken.
3. Fülle einen hitzebeständigen Behälter mit ca. 100 ml Milch für jede Tasse Cappuccino, die du zubereiten möchtest. Zum Schäumen eignet sich am besten gekühlte Vollmilch (keine heiße Milch!).

Beachte: Der Behälter sollte groß genug sein, da sich die Milchmenge durch das Aufschäumen mehr als verdoppeln kann.

4. Halte den Behälter so, dass die Milchschaumdüse ca. 2 cm tief in die Milch hineinreicht und drehe den Betriebsschalter auf die Position . Schäume die Milch mit dem austretenden Dampf auf, indem du den Behälter kreisend von oben nach unten bewegst.
5. Drehe nach dem Aufschäumen den Betriebsschalter auf die Ausgangsposition zurück. **Beachte:** Reinige sofort nach dem Aufschäumen den Dampfstab mit einem feuchten Tuch. Achte darauf, dich nicht zu verbrennen!
6. Gieße die aufgeschäumte Milch auf den vorbereiteten Espresso.
7. Schalte die Ein-/Aus-Taste auf die Position „O“, um die Maschine auszuschalten.


Beachte: Lasse die Espressomaschine vor der erneuten Kaffeezubereitung mindestens 2 Minuten abkühlen.

FLÜSSIGKEITEN ODER GETRÄNKE MIT DAMPF ERHITZEN


Der Dampfstab kann zur Zubereitung von Heißgetränken wie Trinkschokolade, Wasser oder Tee verwendet werden.

1. Fülle Wasser in den Wassertank. Der Wasserstand sollte die Markierung „MAX“ nicht überschreiten. Verschließe den Wassertank mit dem Wassertankdeckel.
2. Stecke den Netzstecker in die Steckdose und schalte die Ein-/Aus-Taste auf die Position „I“. Die blaue Kaffeeanzeige beginnt, zu blinken.
3. Drücke die Dampfwahltaste, um die Dampffunktion zu aktivieren. Sobald die

blaue Bereitschaftsanzeige dauerhaft leuchtet, ist das Vorheizen abgeschlossen.

4. Halte den Dampfstab ohne Aufschäumvorrichtung in die Flüssigkeit. Drehe den Betriebsschalter auf die Position .
5. Ist die gewünschte Temperatur erreicht, drehe den Betriebsschalter auf die Ausgangsposition zurück.
6. Schalte die Ein-/Aus-Taste auf die Position „O“, um die Maschine auszuschalten.

SONDERFUNKTIONEN

1. Wenn sich die Maschine in der Dampffunktion befindet und der Betriebsschalter auf die Position  gedreht wird, blinken zur Signalisierung sowohl Kaffeeanzeige als auch Dampf-Bereitschaftsanzeige.
2. Nach Verwendung der Dampffunktion ist die Temperatur des Brühkessels sehr hoch. Wird im Anschluss die Kaffeetaste gedrückt, blinkt die Kaffeeanzeige schnell auf. Der Brühkessel muss vor der nächsten Zubereitung abkühlen.
3. Der längste Brühvorgang für Kaffee beträgt 90 Sekunden. Wird nach der Kaffeezubereitung der Betriebsschalter nicht auf die Ausgangsposition gedreht, stellt die Maschine den Betrieb nach 90 Sekunden ein. Kaffeeanzeige und Dampf-Bereitschaftsanzeige blinken zur Signalisierung.
4. Erfolgt anschließend innerhalb von 25 Sekunden kein weiterer Betrieb, schaltet sich die Maschine automatisch aus. Um die Maschine erneut zu starten, schalte die Ein-/Aus-Taste erst auf die Position „O“ und dann wieder auf die Position „I“.

REINIGUNG UND PFLEGE



Die Espressomaschine sollte regelmäßig wie folgt gereinigt werden. Mangelnde oder unsachgemäße Pflege des Geräts kann die Funktionstüchtigkeit der Espressomaschine beeinträchtigen.


1. Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen und die Espressomaschine vollständig abkühlen lassen.

2. Keine Lösungsmittel und Reinigungsmittel mit Alkohol verwenden.
3. Tauche das Gehäuse niemals in Wasser. Wische das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab und reinige Wassertank, Tropfschale und Tassenablage regelmäßig mit Wasser und ggf. milden Reinigungsmitteln. Trockne alle Teile mit einem weichen Tuch.
4. Entferne Kaffeemehlrückstände im Inneren des Siebträgers und säubere ihn mit Reinigungsmittel. Spüle ihn anschließend gründlich mit klarem Wasser ab.
5. Reinige alle Zubehörteile mit Wasser und trockne sie mit einem weichen Tuch ab.

ENTFERNEN VON MINERALISCHEN RÜCKSTÄNDEN

Um einen einwandfreien Kaffeegeschmack und die Leistungsfähigkeit der Espressomaschine zu gewährleisten, sollten mineralische Rückstände alle 2-3 Monate entfernt werden.

1. Befülle den Wassertank mit Wasser und Entkalkungsmittel bis zum maximalen Füllstand (MAX). Das Verhältnis von Wasser und Entkalkungsmittel sollte 4:1 betragen. Verwende ein haushaltsübliches Entkalkungsmittel.
2. Setze den Siebträger (ohne Kaffeemehl) in die Maschine ein und stelle einen Behälter unter den Dampfstab. Erhitze Wasser wie im Abschnitt „Vorheizen“ beschrieben.
3. Sobald die Kaffeeanzeige dauerhaft leuchtet, ist die Maschine vorgeheizt. Drehe den Betriebsschalter auf die Position  und bereite zwei Tassen Kaffee zu. Drehe den Betriebsschalter anschließend auf die Ausgangsposition zurück.
4. Drücke die Dampfwahtaste und warte, bis die Anzeige dauerhaft leuchtet. Drehe den Betriebsschalter auf die Position  und erzeuge 2 Minuten lang Dampf. Drehe den Betriebsschalter auf die Ausgangsposition, um die Dampffunktion zu beenden. Schalte die Ein-/Aus-Taste auf die Position „O“, um die Maschine auszuschalten. **Beachte:** Das Entkalkungsmittel muss mindesten 15 Minuten einwirken.
5. Schalte die Espressomaschine ein und wiederhole die Schritte 3 bis 5 mindestens dreimal.
6. Brühe anschließend Kaffee (ohne Kaffeemehl). Die blaue Kaffeeanzeige beginnt, zu blinken. Die Espressomaschine heizt sich auf.

7. Sobald die blaue Kaffeeanzeige dauerhaft leuchtet, drehe den Betriebsschalter auf die Position . Wiederhole den Brühvorgang und bereite Kaffee zu, bis der Wassertank leer ist.

FEHLER BEHEBEN

Bitte gehe folgende Schritte durch, falls das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert:

Problem	Ursache	Lösung
Wasser läuft aus dem Boden der Kaffeemaschine aus.	In der Tropfschale befindet sich zu viel Wasser. Die Kaffeemaschine hat eine Betriebsstörung.	Reinige die Topfschale. Wende dich zur Reparatur an den Kundendienst.
Der Espresso schmeckt säuerlich.	Die mineralischen Ablagerungen wurden nicht ordnungsgemäß entfernt. Das Kaffeepulver wurde über längere Zeit an einem warmen, feuchten Ort gelagert und war nicht mehr haltbar.	Reinige die Kaffeemaschine mehrere Male wie im Abschnitt „Vor der ersten Inbetriebnahme“ beschrieben. Verwende frisches Kaffeepulver und verschließe den Kaffeebehälter nach dem Gebrauch dicht. Bewahre es bei Nichtgebrauch an einem kühlen, trockenen Ort auf (Kühlschrank).

<p>Die Kaffeemaschine setzt sich nicht in Betrieb.</p>	<p>Der Netzstecker steckt nicht richtig in der Steckdose.</p>	<p>Stecke den Netzstecker richtig in die Steckdose. Wenn die Maschine weiterhin nicht den Betrieb aufnimmt, wende dich zur Reparatur an den Kundendienst.</p>
<p>Der Dampf schäumt die Milch nicht auf.</p>	<p>Die Dampf-Bereitschaftsanzeige leuchtet nicht auf.</p> <p>Der Behälter ist zu groß oder die Form passt nicht.</p> <p>Es wurde fettarme Milch verwendet.</p>	<p>Erst wenn die Dampf-Bereitschaftsanzeige aufleuchtet, kann der Dampf zum Aufschäumen der Milch verwendet werden.</p> <p>Verwende einen hohen und schmalen Behälter.</p> <p>Verwende Vollmilch.</p>

Wenn die Ursache für den Defekt nicht gefunden wird, nimm die Maschine nicht selbst auseinander, sondern wende dich an den Kundendienst.

KUNDENSERVICE

Grundsätzlich unterliegen unsere Produkte der gesetzlichen Gewährleistungspflicht von 2 Jahren. Ansprüche darüber hinaus können nur in Verbindung mit dem Kaufbeleg bearbeitet werden. Verschleißteile schließen bei der üblichen Abnutzung einen Gewährleistungsanspruch aus. Die Lebensdauer hängt von der jeweiligen Behandlung und Nutzung der Produkte ab und ist daher variabel.

Wende dich für Fragen zur Bedienung oder Funktion unserer Artikel an unseren Kundenservice:

Rufnummer Deutschland: +49 (0)800 270 70 27

(innerhalb Deutschlands kostenlos)

Rufnummer Österreich: +49 (0)800 886 673 53

(innerhalb Österreichs kostenlos)

Rufnummer Schweiz: +49 (0)800 740 198 (innerhalb der Schweiz kostenlos)

E-Mail: service@springlane.de

ENTSORGUNG/UMWELTSCHUTZ



Unsere Produkte werden mit hohem Qualitätsanspruch hergestellt und sind für eine lange Lebensdauer ausgelegt. Regelmäßige Wartung und Pflege tragen dazu bei, die Nutzungsdauer zu verlängern. Ist das Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren, darf es nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.

Du musst das Gerät bei einer fachgerechten Entsorgung und dem Recycling leisten einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.

Dieses Gerät entspricht der WEEE Richtlinie 2002/96/EG über die Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät ist in Konformität mit:



- Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2014/30/EU)
- Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EU)
- RoHS Richtlinie (2011/65/EU RoHS)



Dieses Gerät ist in Konformität mit: LFGB 2005, §30+31

TECHNICAL DATA

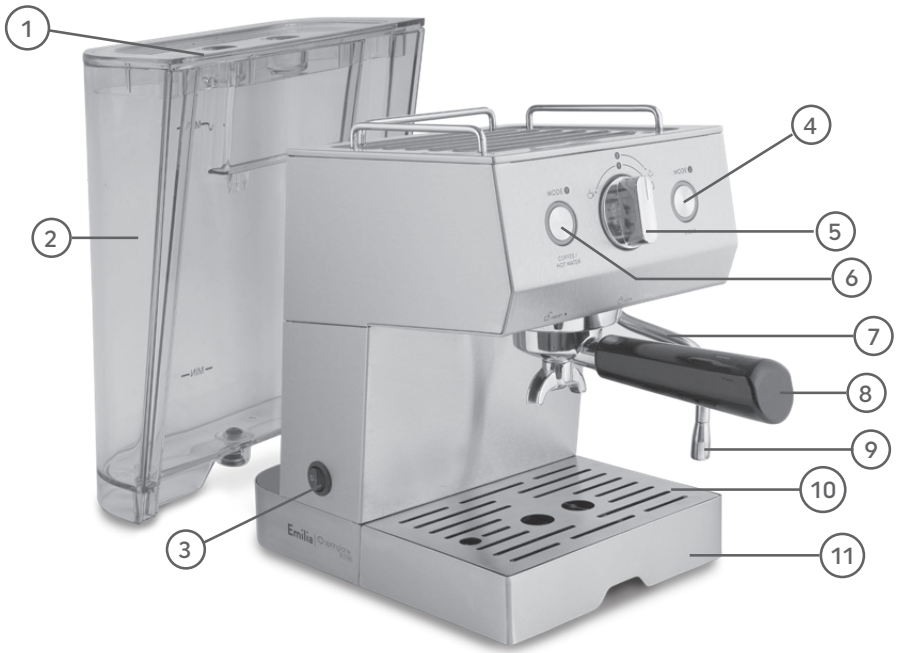
Wattage:	960-1140 W
Nominal voltage:	220-240 V / 50/60 Hz
Capacity of water tank:	1,5 liters
Size (W/D/L):	30 x 21 x 31 cm
Weight:	5,4 kg
Material:	Stainless steel, plastic
Equipment:	Cup warmer, steam nozzle with milk frother, detachable water tank, pump pressure 15-bar, overheat protection
Accessories:	Portafilter, 2-in-1 coffee spoon and tamper

Subject to changes and potential errors concerning equipment features, technology, colors and design.

SYMBOL EXPLANATION



This symbol warns of possible danger which may cause damage to the device or injury to the operator.




- 1. Water tank lid
- 2. Detachable water tank
- 3. ON/OFF switch
- 4. Steam switch
- 5. Control knob
- 6. Coffee/hot water switch
- 7. Steam tube
- 8. Portafilter
- 9. Milk froth nozzle
- 10. Removable cup shelf
- 11. Drip tray

SAFETY INSTRUCTIONS

INTENDED USE

The espresso machine Emilia is suitable for brewing coffee, espresso, cappuccino and latte macchiato and for preparing hot beverages with water or milk as well.


Before first use, please read the instruction manual carefully and keep it in a safe place.

- This device can be operated by children age 8 or older and by individuals with reduced physical, sensory and mental abilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have been given instruction concerning proper use of the appliance and understand possible dangers.
 - This device is not a toy. Cleaning and maintenance of the device must only be performed by children age 8 or older when they are supervised.
 - Children must not play with the device.
 - The device and its connection cable must be kept out of reach of children under the age of 8.
 - Before removing or plugging in the power plug, turn all switches of the espresso machine to “OFF”.
 - Do not touch any hot surfaces of the espresso machine such as steam tube or portafilter while the machine is running. Always use knobs and switches.
 - Never leave the espresso machine unattended while it is switched on, especially when children or individuals with reduced physical, sensory or mental abilities are around.
-  You need to make sure that your power supply complies with the details listed on the espresso machine’s type plate.
- Only connect the power plug to a grounded outlet.
 - Remove the power plug from the socket if you are not using the espresso machine. Do not pull the power cord because it could get damaged.
 - Let the espresso machine cool down completely before cleaning or attaching accessory parts.

- Do not use the espresso machine, accessory parts or the power plug if they are damaged. In such case, please contact customer service.
- Ensure that the espresso machine is placed on a flat, non-heated surface and that there are no open flames in near proximity.
- Make sure that the power cord does not hang loosely over the edges of a table or the worktop. Moreover, the power cord must never be close to or in contact with hot machine parts or other sources of heat.
- Do not operate the espresso machine if the power cord or power plug are damaged. Have them replaced by a certified repair service.
- Never operate the espresso machine with an empty water tank.
- Do not remove the portafilter while the machine is running.
- Do not use any accessory parts which are not recommended by the manufacturer of the espresso machine.
- The ambient temperature for operating and storing the espresso machine must be higher than 0 °C because the water contained could otherwise freeze and thus damage the device.
- Do not operate the espresso machine outside.
- The espresso machine is only intended for use within the household or for similar purposes, e.g.
 - in office kitchens for employees of stores, offices and other commercial areas;
 - in agricultural holdings;
 - for guests to use in accommodation facilities (hotels, motels), bed and breakfasts or holiday homes.
- In case of failure to comply with the instructions on proper use or if used incorrectly, Springlane GmbH does not assume liability.

BEFORE FIRST USE

Before first use, rinse the espresso machine thoroughly with warm water.

1. Fill the water tank with water. The water level should not exceed the maximum filling capacity marked with “MAX“. Now cover the water tank with the lid.
2. Insert the portafilter into the holder without adding ground coffee. Insert the portafilter in a way that the handle faces the “INSERT“ position. Turn the portafilter counterclockwise until it sits tightly in “LOCK“ position.
3. Place a cup onto the cup shelf. Make sure that the control knob is in its default position.
4. Plug the power plug into the socket and turn the ON/OFF switch to the “I“ position. The blue coffee display is going to start flashing. The espresso machine is going to heat up now.
5. As soon as the coffee display shines steadily, turn the control knob to  so that water starts pouring.
6. After one minute, turn the control knob back into its default position and pour away the water. Now, the brewing process can be started. **Note:** At the initial start-up, there might be a detectable noise during the pumping of the water for 20 seconds because the espresso machine releases air. After about 20 seconds, the noise disappears.

USING ESPRESSO MACHINE EMILIA

PREHEATING

In order to make a cup of espresso, you should preheat the machine including the holder, portafilter and cup prior to preparation. This way, the flavor of the coffee is not going to be affected by cold parts.

1. Fill the water tank with water. The water level should not exceed the maximum filling capacity marked with “MAX“. Now cover the water tank with the lid.
2. Insert the portafilter into the holder without adding ground coffee. Insert the portafilter in a way that the handle faces the “INSERT“ position. Turn the portafilter counterclockwise until it sits tightly in “LOCK“ position.

3. Place a cup onto the cup shelf.
4. Plug the power plug into the socket. Make sure that the control knob is in its default position.
5. Turn the ON/OFF switch to the “I” position. The blue coffee display is going to start flashing. The espresso machine is going to heat up.
6. As soon as the coffee display turns steadily bright, preheating is completed.

PREPARATION OF ESPRESSO


1. Detach the portafilter by turning it counterclockwise. Fill the portafilter with ground coffee and insert it back into the holder. One spoon of ground coffee is needed for one cup of espresso.
2. Firmly press the ground coffee in place with the tamper. Insert the portafilter into the machine in a way that the handle faces the “INSERT” position. Turn the portafilter counterclockwise until it sits tightly in “LOCK” position.
3. Place a cup into the cup shelf
4. As soon as the blue coffee display shines steadily, turn the control knob to the ☺ position. To preheat your cup, hot water will now pour into it. Empty the cup before preparing the espresso.
5. Turn the control knob to the ☹ position to prepare espresso.
6. As soon as the desired quantity of coffee has been obtained, turn the control knob back to its default position. Turn the ON/OFF switch to the “O” position to switch off the machine. **Note:** Never leave the espresso machine unattended while preparing coffee as some steps must be operated manually.
7. Turn the portafilter counterclockwise to detach it after coffee has been prepared. Remove residues of ground coffee from the portafilter.
8. Let all parts cool down completely before cleaning them with water.

PREPARATION OF CAPPUCCINO

To make a cappuccino, one cup of espresso is combined with the same or a higher amount of hot milk and milk froth. **Note:** During steam generation, the portafilter must be in the “LOCK” position.

1. First prepare a cup of espresso. Make sure that the control knob is back in its default position afterwards.
2. Press the steam switch. The blue indicator display starts flashing.
3. For each cup of cappuccino that you want to prepare, fill 100 ml of milk into a heat-resistant container. Chilled whole milk is best suited for frothing (no hot milk!).


Note: The container needs to be sufficient in size as the frothing process can more than double the amount of milk.

4. Hold the container in a way that the milk froth nozzle reaches ca. 2 cm into the milk and turn the control knob to the  position. Froth the milk with the released steam by moving the container downwards in a circular motion.
5. After frothing, turn back the control knob to its default position. **Note:** Immediately after frothing, clean the steam tube with a damp cloth. Be careful not to burn yourself!
6. Pour the frothed milk onto the previously made espresso.
7. Turn the ON/OFF switch to the “O” position to switch off the machine.

Note: Let the espresso machine cool down for a minimum of 2 minutes before preparing another coffee.


HEATING UP LIQUIDS OR BEVERAGES WITH STEAM

The steam tube can be used for preparing hot beverages such as hot chocolate, water or tea.

1. Fill the water tank with water. The water level should not exceed the maximum filling capacity marked with “MAX“. Now, cover the water tank with the lid.
2. Plug the power plug into the socket and turn the ON/OFF switch to the “I“ position. The blue coffee display starts flashing.
3. Press the steam switch to activate the steam function. As soon as the blue indicator display shines steadily, preheating is completed.
4. Without the frother nozzle, put the steam tube into the liquid. Turn the control knob to the  position.

5. As soon as the desired temperature has been obtained, turn the operation knob to its default position.
6. Turn the ON/OFF switch to the “O” position to switch off the machine.

SPECIAL FUNCTIONS

1. When the machine is set to the steam function and the control knob is turned to the  position, both the coffee and the steam indicator displays will be flashing.
2. After using the steam function, the temperature of the brewing kettle is very high. If during this stage, the coffee switch is pressed, it flashes rapidly. The brewing kettle needs to cool down before next use.
3. The maximum brewing time for coffee is 90 seconds. If after preparation of coffee, the control knob is not turned back to its default position, the machine will stop running after 90 seconds. The coffee and steam indicating displays will be flashing as a signal.
4. If the machine is not operated within the next 25 seconds, the machine shuts down automatically. To start the machine again, first turn the ON/OFF switch to the “O” position and then back to the “I” position.

CLEANING AND CARE




The espresso machine should be cleaned regularly, following the instructions below. Lacking or improper cleaning of the device might affect the espresso machine’s functionality.

1. Before cleaning, always remove the power plug from the socket and let the espresso machine cool down completely.
2. Do not use any solvents or detergents containing alcohol.
3. Never dip the device into water. Wipe the outside with a damp cloth and clean the water tank, drip tray and cup shelf with water and a mild detergent on a regular basis. Dry all parts with a soft towel.
4. Remove all residues of ground coffee from the inside of the portafilter and clean it with some detergent. Then, rinse with clear water.

5. Clean all accessory parts with water and dry them with a soft towel.

HOW TO REMOVE MINERAL RESIDUES

In order to guarantee excellent coffee flavor and to maintain high machine performance, mineral residues should be removed every 2-3 months.

1. Fill the water tank with water and descaling agent up to maximum level (MAX). Water and descaling agent should be at a ratio of 4:1. Use a common household descaling agent.
2. Insert the portafilter into the machine (without ground coffee) and place a container underneath the steam tube. Heat up water as described in the section “Preheating”.
3. As soon as the coffee display shines steadily, the machine is preheated. Turn the control knob to the  position and prepare two cups of coffee. Afterwards, turn the control knob back to its default position.
4. Press the steam switch and wait until the display turns steadily bright. Turn the control knob to the  position and generate steam for 2 minutes. Turn the control knob back to its default position to turn off the steam function. Turn the ON/OFF switch to the “O” position to switch off the machine.
Note: Allow the descaling agent to work for a minimum of 15 minutes.
5. Switch on the espresso machine and repeat steps 3 to 5 at least three times.
6. Then, brew coffee (without ground coffee). The blue coffee display starts flashing. The espresso machine heats up.
7. As soon as the blue coffee display turns steadily bright, turn the control switch to the  position. Repeat the brewing process and prepare coffee until the water tank is empty.

TROUBLESHOOTING

Please follow the steps below if the machine does not function properly:

Problem	Cause	Solution
Water escapes from the coffee machine's bottom.	<p>There is too much water in the drip tray.</p> <p>There is a fault with the coffee machine.</p>	<p>Empty the drip tray.</p> <p>Contact the customer service for repair.</p>
The espresso is sour in taste.	<p>The mineral residues have not been removed properly.</p> <p>The ground coffee has been stored in a warm, humid place for an extended period and has gone bad.</p>	<p>Clean the coffee machine several times as describes in the section "Before first use".</p> <p>Use fresh ground coffee and tightly close the container after each use. When not in use, store it in a cool, dry place (fridge).</p>
The coffee machine does not start.	The power plug is not plugged into the socket properly.	Plug in the power plug properly. If the machine does still not start, contact the customer service for repair.

<p>The steam does not froth the milk.</p>	<p>The steam indicator display is not flashing.</p> <p>The container is too large or does not fit.</p> <p>Skimmed milk was used.</p>	<p>As soon as the steam indicator display turns steadily bright, the steam can be used to froth milk.</p> <p>Use a high and slim container.</p> <p>Use whole milk.</p>
---	--	--

If the cause of the failure cannot be found, do not disassemble the machine on your own, but contact the customer service.

CUSTOMER SERVICE

In principle, our products have a legal warranty duty of 2 years. Further claims can only be processed in conjunction with a proof of purchase. Wearing parts exclude any warranty claims, when usual abrasion has occurred. The durability is determined by the respective handling and use of the products and is thus variable.

For questions concerning handling and functionality of our products, please contact our customer-service:

Telephone number: +49 (0)800 270 70 27

E-Mail: service@springlane.de

DISPOSAL/RECYCLING



Our products are manufactured with the highest degree of care and are designed for a long durability. Regular maintenance and cleaning help to prolong durability. If the device is defective and cannot be repaired, it must not be disposed at home.

You must dispose the device at a respective place for recycling of electronic devices. With correct disposal and recycling you contribute to preserving the environment.

This appliance complies with the WEEE-Directive 2002/96/EC on the disposal of electrical and electronic equipment (WEEE).

DECLARATION OF CONFORMITY

This appliance complies with:



- European Directives for electromagnetic compatibility (EMC) 2014/30/EU
- Low Voltage Directive (LVD) 2014/35/EU
- RoHS 2011/65/EU



This appliance complies with: LFGB 2005, §30+31

DATI TECNICI

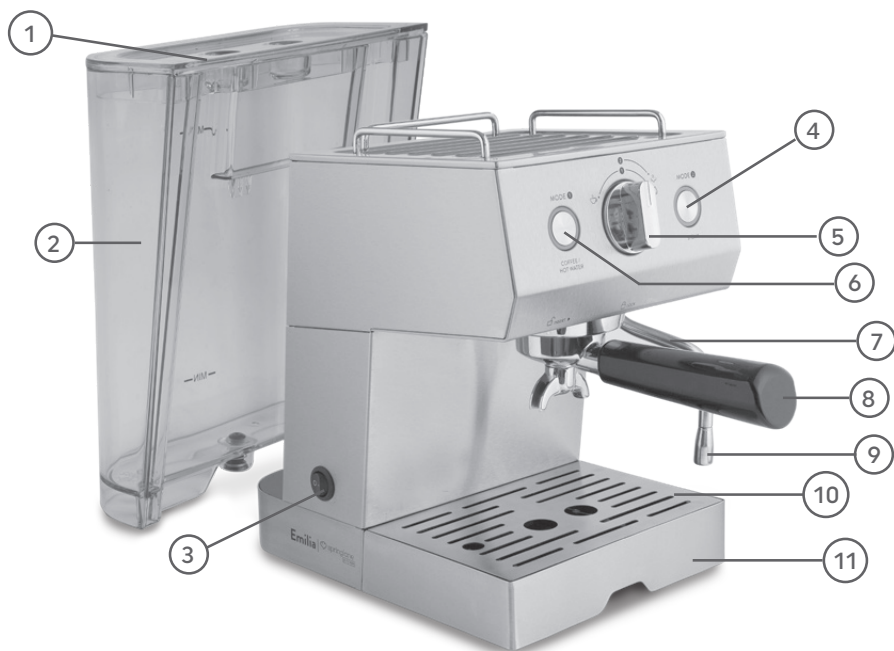
Potenza:	960-1140 W
Tensione nominale:	220-240 V / 50/60 Hz
Capacità del serbatoio d'acqua:	1,5 liters
Dimensioni (W/D/L):	30 x 21 x 31 cm
Peso:	5,4 kg
Materiale:	Acciaio inossidabile, plastica
Caratteristiche:	Scalda tazza, beccuccio per il vapore con ugello per il latte, serbatoio rimovibile per l'acqua, pompa a pressione 15 bar, protezione per il surriscaldamento
Accessori:	Portafiltro, cucchiaino 2-in-1 per il caffè e compattatore

Modifiche ed errori delle caratteristiche, tecnologia, colori e design sono riservati.

SPIEGAZIONE SIMBOLI



Questo simbolo avverte dei rischi che possono danneggiare l'apparecchio o causare lesioni.



1. Coperchio per il serbatoio d'acqua
2. Serbatoio per l'acqua rimovibile
3. Tasto ON/OFF
4. Tasto per il vapore
5. Manopola di controllo
6. Tasto caffè/acqua calda
7. Tubo per il vapore


8. Portafiltro
9. Ugello per la schiuma del latte
10. Ripiano per tazza rimovibile
11. Vassoio sgocciolatoio

INDICAZIONI DI SICUREZZA

USO

La macchina per caffè espresso Emilia è adatta per l'erogazione del caffè espresso, cappuccino e latte macchiato e per preparare bevande calde con acqua o latte.


Si prega di leggere attentamente le istruzioni prima dell'uso e di conservarle con cura.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali o da persone senza esperienza né conoscenza, solo sotto supervisione o dopo che le stesse siano state istruite adeguatamente riguardo all'utilizzo in sicurezza e abbiano compreso i rischi correlati al prodotto stesso.
 - Questo dispositivo non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione del dispositivo possono essere effettuate da bambini dagli 8 anni supervisionati.
 - I bambini non devono giocare con il dispositivo.
 - Il dispositivo ed il suo cavo di collegamento devono essere tenuti al di fuori della portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
 - Prima di rimuovere o collegare il cavo di alimentazione, spegnere tutti gli interruttori della macchina espresso.
 - Non toccare alcuna superficie calda della macchina espresso, come il tubo per il vapore o il portafiltro, mentre la macchina è in funzione. Usate sempre le manopole e gli interruttori.
 - Non lasciare mai la macchina espresso incustodita mentre è accesa, specialmente quando bambini o persone con abilità fisiche, sensoriali o mentali ridotte sono nelle vicinanze.
-  Assicurarsi che la fornitura di corrente sia conforme con i dettagli elencati sull'etichetta della macchina espresso.
- Collegare il cavo di alimentazione esclusivamente ad una presa con messa a terra.
 - Rimuovere la spina di alimentazione dalla presa di corrente se non state usando la

- macchina espresso. Non tirare il cavo di alimentazione poiché potrebbe danneggiarsi.
- Lasciare raffreddare completamente la macchina espresso prima di pulirla o attaccare accessori.
 - Non utilizzare la macchina espresso, gli accessori o il cavo di alimentazione se questi sono danneggiati. In tal caso, siete pregati di contattare il servizio consumatori.
 - Assicurarvi che la macchina espresso sia posizionata su una superficie piana non riscaldata e che non ci siano fiamme libere nelle vicinanze.
 - Assicurarvi che il cavo di alimentazione non penda oltre le estremità del tavolo o del piano di lavoro. Inoltre, il cavo di alimentazione non deve mai trovarsi vicino o a contatto con parti calde della macchina o con altre fonti di calore.
 - Non azionare la macchina espresso se il cavo di alimentazione o la presa di corrente sono danneggiati. Fateli sostituire da un servizio di riparazione certificato.
 - Non azionare la macchina espresso con il serbatoio per l'acqua vuoto.
 - Non rimuovere il portafiltro mentre la macchina è accesa.
- Non usare alcun accessorio che non sia raccomandato dal produttore della macchina espresso.
 - La temperatura ambiente per far funzionare e mantenere la macchina espresso deve essere superiore agli 0 °C poiché l'acqua contenuta potrebbe altrimenti congelare e danneggiare così il dispositivo.
 - Non azionare la macchina espresso all'aperto.
 - La macchina espresso è concepita esclusivamente per uso domestico o per scopi simili, come
 - nelle cucine degli uffici per impiegati dei negozi, uffici ed altre aree commerciali;
 - in aziende agricole;
 - per l'uso degli ospiti in strutture ricettive (hotel, motel), bed and breakfast o case per vacanza.
 - In caso di mancata osservanza delle istruzioni su un uso proprio dello strumento, o se usato in maniera non corretta, Springlane GmbH non si assume alcuna responsabilità.

PRIMA DELL'USO

Prima dell'uso, sciacquare la macchina per caffè espresso a fondo con acqua calda.

1. Riempire il serbatoio con acqua. Il livello dell'acqua non deve superare la capacità massima di riempimento, indicata con "MAX". Coprire il serbatoio dell'acqua con il coperchio.
2. Inserire il portafiltro nel supporto senza aggiungere caffè macinato. Inserire il portafiltro in modo che l'impugnatura sia rivolta nella posizione "INSERT". Girare il portafiltro in verso antiorario finché non si posiziona strettamente nella posizione "LOCK".
3. Mettere una tazza sul ripiano apposito. Assicurarsi che la manopola di controllo sia nella sua posizione predefinita.
4. Inserire la spina di alimentazione nella presa e premere l'interruttore ON/OFF nella posizione "I". Il display blu del caffè inizierà a lampeggiare. La macchina espresso inizierà ora a riscaldarsi.
5. Quando il display per il caffè diventa costantemente più luminoso, girare la manopola di controllo su  in modo che l'acqua inizi a versarsi.
6. Dopo un minuto, girare la manopola di controllo nella sua posizione predefinita e gettare l'acqua. Ora, il processo di erogazione può incominciare. **Nota:** Durante il primo uso, potrebbe riscontrarsi un rumore durante il pompaggio dell'acqua per 20 secondi, poiché la macchina espresso rilascia aria. Dopo circa 20 secondi, il rumore scompare.

UTILIZZARE LA MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO EMILIA

PRERISCALDAMENTO



Per preparare una tazza di espresso, dovrete preriscaldare la macchina, inclusi il supporto, il portafiltro e la tazza prima della preparazione. In questo modo, il gusto del caffè non sarà condizionato da parti fredde.

1. Riempire il serbatoio con acqua. Il livello dell'acqua non deve superare la capacità massima di riempimento, indicata con "MAX". Coprire il serbatoio

dell'acqua con il coperchio.

2. Inserire il portafiltro nel supporto senza aggiungere caffè macinato. Inserire il portafiltro in modo che l'impugnatura sia rivolta nella posizione "INSERT". Girare il portafiltro in verso antiorario finché non si posiziona strettamente nella posizione "LOCK".
3. Mettere una tazza sul ripiano apposito.
4. Inserire la spina di alimentazione nella presa. Assicurarsi che la manopola di controllo sia nella sua posizione predefinita.
5. Premere l'interruttore ON/OFF nella posizione "I". Il display blu del caffè inizierà a lampeggiare. La macchina espresso inizierà a riscaldarsi.
6. Quando il display per il caffè lampeggia costantemente, il preriscaldamento è completato.

PREPARAZIONE DI UN ESPRESSO

1. Rimuovere il portafiltro ruotandolo in verso antiorario. Riempire il portafiltro con caffè macinato ed inserirlo di nuovo nel supporto. Un cucchiaino di caffè macinato corrisponde a ca. una tazza di caffè espresso.
2. Pressare fermamente il caffè macinato con il compattatore. Inserire il portafiltro nella macchina in modo che l'impugnatura sia rivolta nella posizione "INSERT". Girare il portafiltro in verso antiorario finché non si posiziona strettamente nella posizione "LOCK".
3. Mettere una tazza sul ripiano apposito.
4. Quando il display blu per il caffè lampeggia costantemente, girare la manopola di controllo sulla posizione . Per preriscaldare la vostra tazza, verrà versata ora dell'acqua calda all'interno. Svuotare la tazza prima di preparare l'espresso.
5. Girare la manopola di controllo sulla posizione  per preparare l'espresso.
6. Quando la quantità desiderata di caffè è stata ottenuta, girare la manopola di controllo nella sua posizione predefinita. Premere il tasto ON/OFF nella posizione "O" per spegnere la macchina. **Nota:** Non lasciare mai la macchina espresso incustodita mentre si prepara il caffè, poiché alcuni passaggi devono essere eseguiti manualmente.
7. Ruotare il portafiltro in verso antiorario per rimuoverlo dopo che il caffè è stato preparato. Rimuovere i residui di caffè macinato dal portafiltro.
8. Lasciare raffreddare tutte le parti completamente prima di pulirle con acqua.

PREPARARE UN CAPPUCCINO

Per preparare un cappuccino, una tazza di espresso è miscelata con una quantità simile o maggiore di latte caldo e schiuma di latte. **Nota:** Durante la formazione del vapore, il portafiltro deve trovarsi nella posizione “Lock”.

1. Per prima cosa preparare una tazza di caffè espresso. Assicurarsi che la manopola di controllo si trovi nella sua posizione predefinita.
2. Premere il tasto del vapore. Il display blu inizia a lampeggiare.
3. Per ogni tazza di cappuccino che volete preparare, riempire 100 ml di latte in un contenitore resistente al calore. Il latte fresco intero è il più indicato per la preparazione della schiuma (non il latte caldo!).


Nota: Il contenitore deve essere sufficientemente grande dato che il processo di formazione della schiuma può più che raddoppiare la quantità di latte.

4. Tenere il contenitore in modo che l’ugello per la schiuma del latte raggiunga circa 2 cm di profondità nel latte e girare la manopola di controllo nella posizione ☺. Realizzare la schiuma di latte con il vapore rilasciato muovendo il contenitore verso il basso in un movimento circolare.
5. Dopo aver realizzato la schiuma, girare la manopola di controllo nella sua posizione predefinita. **Nota:** Immediatamente dopo questo processo, pulire il tubo del vapore con un panno umido. Fare attenzione a non bruciarvi!
6. Versare la schiuma di latte nell’espresso preparato precedentemente.
7. Premere il tasto ON/OFF nella posizione “O” per spegnere la macchina.


Nota: Lasciare raffreddare la macchina espresso per un minimo di 2 minuti prima di preparare un altro caffè.

RISCALDARE LIQUIDI O BEVANDE CON IL VAPORE

Il tubo per il vapore può essere usato per preparare bevande calde come cioccolata calda, acqua o tè.

1. Riempire il serbatoio con acqua. Il livello dell'acqua non deve superare la capacità massima di riempimento, indicata con "MAX". Ora coprire il serbatoio dell'acqua con il coperchio.
2. Inserire la spina di alimentazione nella presa e premere il tasto ON/OFF nella posizione "I". Il display blu del caffè inizierà a lampeggiare.
3. Premere il tasto per il vapore per attivare la funzione vapore. Quando il display indicatore blu lampeggia costantemente, il preriscaldamento è completato.
4. Senza l'ugello per la schiuma, mettere il tubo del vapore nel liquido. Girare la manopola di controllo nella posizione .
5. Quando la temperatura desiderata è stata ottenuta, girare la manopola di controllo nella sua posizione predefinita.
6. Premere il tasto ON/OFF nella posizione "O" per spegnere la macchina.

FUNZIONI SPECIALI

1. Quando la macchina è impostata sulla funzione vapore e la manopola di controllo è girata sulla posizione , sia l'indicatore per il caffè, sia quello per il vapore lampeggiano.
2. Dopo aver utilizzato la funzione vapore, la temperatura del bollitore è molto alta. Se, durante questo passaggio viene premuto l'interruttore per il caffè, questo lampeggerà rapidamente. Il bollitore deve essere raffreddato prima di un prossimo utilizzo.
3. Il tempo massimo per l'erogazione del caffè è di 90 secondi. Se dopo la preparazione del caffè, la manopola di controllo non viene girata nella sua posizione predefinita, la macchina smetterà di funzionare dopo 90 secondi. I display indicatori per il caffè e per il vapore lampeggeranno come segnale.
4. Se la macchina non viene utilizzata nei prossimi 25 secondi, la macchina si spegnerà automaticamente. Per accendere di nuovo la macchina, premere prima il tasto ON/OFF nella posizione "O" e dopo nella posizione "I".



PULIZIA E MANUTENZIONE

La macchina da caffè espresso deve essere pulita regolarmente, seguendo le istruzioni indicate sotto. La mancanza di pulizia o una pulizia impropria del dispositivo potrebbe affliggere le funzionalità della macchina da caffè espresso.


1. Prima della pulizia, rimuovere sempre la spina di alimentazione dalla presa e lasciare raffreddare completamente la macchina espresso.
2. Non usare alcun solvente o detergente contenente alcool.
3. Non immergere mai il dispositivo in acqua. Pulire la parte esterna con un panno umido e detergere il serbatoio dell'acqua, il gocciolatoio e il ripiano per la tazza con acqua ed un detergente leggero regolarmente. Asciugare tutte le parti con un panno morbido.
4. Rimuovere tutti i residui di caffè macinato da dentro il portafiltro e pulitelo con un detergente. Poi sciacquare con acqua pulita.
5. Pulire tutti gli accessori con acqua ed asciugateli con un panno morbido

COME RIMUOVERE RESIDUI MINERALI

Per garantire un perfetto sapore del caffè e per garantire le prestazioni della macchina, i residui minerali dovrebbero essere rimossi ogni 2-3 mesi.

1. Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua e decalcificante fino al livello massimo (MAX). L'acqua ed il decalcificante dovrebbero stare in un rapporto 4:1. Utilizzare un comune decalcificante domestico.
2. Inserire il portafiltro nella macchina (senza caffè macinato) e mettere un contenitore sotto il tubo del vapore. Riscaldare l'acqua come descritto nella sezione "Preriscaldamento".
3. Quando il display per il caffè lampeggia costantemente, la macchina è preriscaldata. Girare la manopola di controllo nella posizione  e preparare due tazze di caffè. Successivamente, girare la manopola di controllo nella sua posizione predefinita.
4. Premere l'interruttore per il vapore ed aspettare finché il display non lampeggi costantemente. Girare la manopola di controllo nella posizione  e generare

vapore per 2 minuti. Girare la manopola di controllo nella sua posizione predefinita per spegnere la funzione vapore. Premere il tasto ON/OFF nella posizione “O” per spegnere la macchina. **Nota:** Lasciare che il decalcificante agisca per un minimo di 15 minuti.

5. Accendere la macchina espresso e ripetere dal passo 3 al 5 almeno tre volte.
6. Poi, erogare il caffè (senza caffè macinato). Il display blu per il caffè inizierà a lampeggiare. La macchina per l'espresso si riscalderà.
7. Quando il display blu per il caffè lampeggia costantemente, girare l'interruttore di controllo nella posizione . Ripetere il processo di erogazione e preparare caffè finché il serbatoio per l'acqua non è vuoto.

RESOLUZIONE DEI PROBLEMI

Si prega di seguire le seguenti istruzioni se il dispositivo presenta delle anomalie di funzionamento:

Anomalia	Causa	Soluzione
L'acqua esce dal fondo della macchina da caffè espresso.	C'è troppa acqua nel vassoio sgocciolatoio.	Svuotare il vassoio sgocciolatoio.
	C'è un difetto nella macchina per il caffè.	Contattare il servizio clienti per la riparazione.
L'espresso ha un sapore aspro.	I minerali residui non sono stati rimossi in maniera appropriata.	Pulire la macchina per il caffè molte volte come descritto nella sezione “Prima dell'uso”.
	Il caffè macinato è stato conservato in un posto caldo ed umido per un lungo periodo ed è andato a male.	Usare caffè macinato fresco e chiudete strettamente il contenitore dopo ogni uso. Quando non viene utilizzato, conservatelo in un luogo fresco ed asciutto (frigo).

La macchina per il caffè non si avvia.	La spina di alimentazione non è collegata alla presa appropriatamente.	Collegare la spina di alimentazione appropriatamente. Se la macchina continua a non avviarsi, contattare il servizio clienti per la riparazione.
Il vapore non fa formare la schiuma per il latte.	<p>Il display indicatore del vapore non sta lampeggiando.</p> <p>Il contenitore è troppo grande o non entra.</p> <p>È stato utilizzato latte scremato.</p>	<p>Quando il display indicatore del vapore lampeggia costantemente, il vapore può essere usato per preparare la schiuma di latte.</p> <p>Usare un contenitore alto e sottile.</p> <p>Usare latte intero.</p>

Se la causa del problema non può essere determinata, non smontare la macchina, ma contattare il servizio clienti.

SERVIZIO CLIENTI

I nostri prodotti sono soggetti alla garanzia legale di 2 anni. Reclami ulteriori possono essere accettati soltanto se accompagnati dalla ricevuta di acquisto. Tra le parti soggette ad usura vi è anche il sigillo di garanzia. La durata dipende dall'utilizzo e dalla manutenzione del prodotto ed è pertanto variabile.


Per domande sul funzionamento dei nostri prodotti rivolgersi al nostro servizio clienti:

Numero di telefono: +49 (0)800 270 70 27

E-Mail: service@springlane.de

SMALTIMENTO/TUTELA DELL'AMBIENTE



I nostri prodotti sono realizzati con elevati standard qualitativi e vengono progettati per avere una lunga durata. Una regolare manutenzione e cura  contribuisce a prolungare la durata dell'utensile. Se il dispositivo dovesse essere difettoso e non potesse essere riparato, esso non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. Si prega di consegnare il dispositivo ad un'agenzia di smaltimento rifiuti designata per riciclare apparecchiature elettriche o elettroniche.

Attraverso l'adeguato smaltimento e riciclo infatti contribuisce notevolmente alla tutela dell'ambiente.

Questo prodotto è in conformità: WEEE-Directive 2002/96/EC.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo prodotto è in conformità:



- Direttiva di compatibilità elettromagnetica EMC 2014/30/EU
- Direttiva di bassa tensione 2014/35/EU
- RoHS 2011/65/EU



Questo prodotto è in conformità: LFGB 2005, §30+31

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

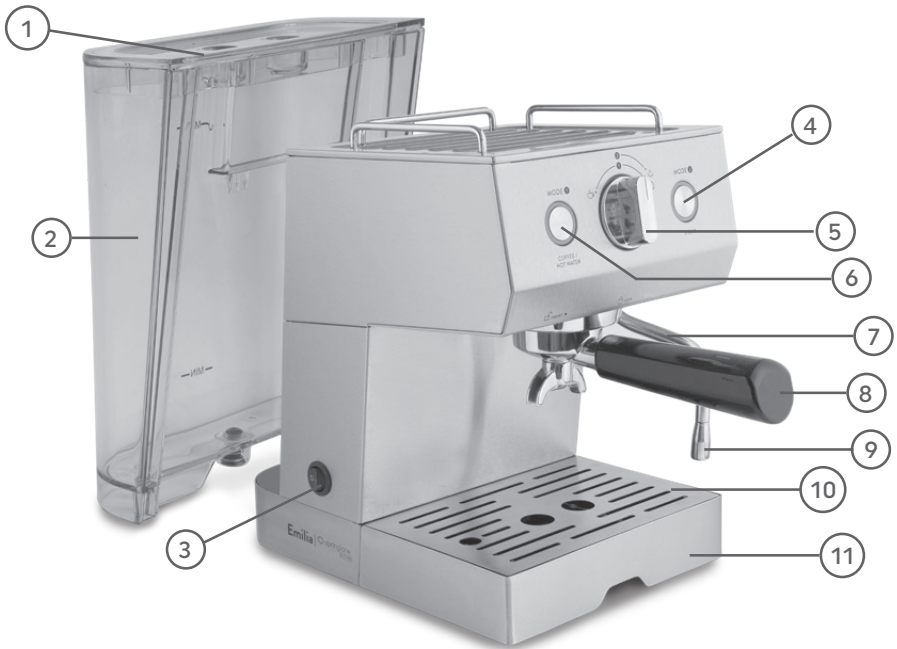
Puissance	960-1140 W
Tension nominale:	220-240 V / 50/60 Hz
Capacité d'eau:	1,5 litres
Dimensions (L/D/H):	30 x 21 x 31 cm
Poids:	5,4 kg
Matériel:	acier affiné, plastique
Équipement:	chauffe-tasse, buse à vapeur avec buse à lait, réservoir d'eau amovible, pression de pompe 15 bars, protection contre la surchauffe
Accessoires:	porte-filtre, cuillère à café 2 en 1 et tamper

Changements et erreurs dans les caractéristiques de conception, la technologie, les couleurs et le design réservés.

LA SIGNIFICATION DU SYMBOLE



Ce symbole met en garde contre les dangers qui causent des dommages à l'appareil ou peuvent entraîner des blessures.



1. Couverture du réservoir d'eau
2. Réservoir d'eau amovible
3. Bouton Marche/Arrêt
4. Sélecteur de vapeur
5. Commutateur de fonctionnement
6. Bouton de sélection du café et de l'eau chaude


7. Tige de vapeur
8. Porte-écran
9. Buse de mousse lait
10. Couverture amovible
11. Bac d'égouttage

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

USAGE

La machine à expresso Emilia a été conçue pour la préparation de café, expresso, cappuccino et latte macchiato et pour la préparation de boissons chaudes à l'eau et au lait.


Veuillez lire attentivement le manuel avant la mise en service de l'appareil et conservez ce manuel.

- L'appareil peut être seulement utilisé par des enfants de 8 ans et plus, ainsi que des personnes souffrant de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, si elles sont sous surveillance ou ont été formées à l'utilisation sécurisée de l'appareil et s'ils ont compris les risques en résultant.
 - L'appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent être effectués que par des adultes ou les enfants à partir de 8 ans sous la supervision d'adultes.
 - Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
 - L'appareil et son câble de raccordement doivent être tenus à l'écart des enfants de moins de 8 ans.
 - Mettez tous les boutons de la machine à expresso sur «off» avant d'insérer ou de tirer la fiche d'alimentation de l'appareil.
 - Ne touchez pas les surfaces chaudes de la machine expresso telles que le tige de vapeur et le Porte-écran pendant le fonctionnement. Utilisez des poignées et des boutons.
 - Ne laissez jamais la machine à expresso sans surveillance, surtout lorsque des enfants ou des personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental sont présents.
-  Assurez-vous que votre alimentation correspond aux indications de la machine expresso.
- Branchez la fiche secteur uniquement sur une prise de terre.
 - Débranchez le cordon d'alimentation lorsque vous n'utilisez pas la machine à expresso. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation lui-même car il pourrait être endommagé.

- Laissez la machine espresso refroidir complètement avant de fixer ou de retirer les accessoires et avant de les nettoyer.
- N'utilisez pas la machine à espresso, les accessoires ou le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation si ceux-ci sont endommagés. Dans ce cas, rendez-vous au Service à la clientèle.
- Assurez-vous que la machine à espresso est sur une surface plane et non chaude et qu'elle n'est pas près du feu.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas desserré sur le bord de la table ou de la surface de travail. Ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec des appareils chauds ou d'autres sources de chaleur.
- Ne pas utiliser la machine à espresso lorsque le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation est endommagé. Faites-les remplacer par un service de réparation certifié.
- N'utilisez jamais la machine à espresso avec un récipient d'eau vide.
- Ne retirez pas le support d'écran lorsque la machine est en marche.
- N'utilisez pas d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant de la machine à espresso.
- La température ambiante pour le fonctionnement et le stockage de la machine à espresso doit être supérieure à 0 ° C, car l'eau contenue dans celle-ci pourrait geler et endommager l'appareil.
- Ne pas utiliser la machine espresso à l'extérieur.
- La machine à espresso n'est destinée qu'à un usage domestique, et pour des applications similaires, p. Ex.
 - dans les cuisines pour les employés dans les magasins, les bureaux et les autres zones commerciales;
 - sur les fermes;
 - pour l'utilisation par les clients dans les hôtels (hôtels, motels), le petit déjeuner d'hébergement et d'autres zones résidentielles.
- Si les instructions pour l'application correcte ou en cas d'utilisation non conforme sont ignorées, Springlane GmbH n'assume aucune responsabilité.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, rincez la machine à expresso avec de l'eau tiède.

1. Remplissez l'eau dans le réservoir d'eau. Le niveau d'eau ne doit pas dépasser le repère "MAX". Fermer le réservoir d'eau avec le couvercle du réservoir d'eau.
2. Insérez la crépine d'acier dans le support sans le grain de café. Insérez le support de filtre dans la machine de sorte que la poignée soit alignée sur la position "INSERT". Tournez le porte-filtre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "LOCK".
3. Placez une tasse sur le porte-gobelets. Assurez-vous que l'interrupteur d'alimentation est sur la position initiale.
4. Branchez la fiche d'alimentation dans la prise et mettez l'interrupteur d'alimentation en position "I". L'indicateur de café bleu commence à clignoter. La machine à expresso se réchauffe.
5. Dès que l'indicateur de café s'allume en continu, tournez l'interrupteur d'alimentation  de sorte que l'eau s'écoule.
6. Tourner l'interrupteur de commande sur la position de départ après 1 minute et verser l'eau. Maintenant, le processus de brassage peut commencer. **Remarque:** Lorsque l'appareil est mis en service pour la première fois, un son peut être entendu pendant 20 secondes lorsque la machine à expresso draine de l'air. Après environ 20 secondes, le son disparaît.

L'UTILISATION DE MACHINE À EXPRESSO EMILIA

PRÉCHAUFFAGE

Pour faire une tasse d'expresso, vous devez préchauffer la machine, y compris la crépine, tamis en acier et une tasse avant de préparer. Cela n'affecte pas le goût du café par les pièces froides.

1. Remplissez l'eau dans le réservoir d'eau. Le niveau d'eau ne doit pas dépasser le repère "MAX". Fermer le réservoir d'eau avec le couvercle du réservoir d'eau.
2. Placez la crépine d'acier dans le support sans café. Insérez le support de filtre

dans la machine de sorte que la poignée soit alignée sur la position "INSERT". Tournez le porte-filtre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "LOCK".

3. Placez une tasse sur le porte-gobelets.
4. Branchez la fiche d'alimentation dans la prise. Assurez-vous que l'interrupteur d'alimentation est sur la position initiale.
5. Tournez le bouton d'alimentation en position "I". L'indicateur de café bleu commence à clignoter. La machine à espresso se réchauffe.
6. Dès que l'indicateur de café est allumé en permanence, le préchauffage est terminé.

PRÉPARATION DE L'EXPRESSO


1. Retirez le porte-filtre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Remplir la crépine de moulin à café et le replacer dans le support. Une cuillère de café équivaut à une tasse d'espresso.
2. Appuyer sur le moulin à café avec le tamper. Insérez le support de filtre dans la machine de sorte que la poignée soit alignée sur la position "INSERT". Tournez le porte-filtre dans le sens antihoraire jusqu'à la position "LOCK".
3. Placez une tasse sur le porte-gobelets.
4. ☞ Dès que l'indicateur de café bleu s'allume en continu, mettez l'interrupteur d'alimentation en position. Pour préchauffer votre tasse, l'eau chaude s'écoule. Avant l'espresso videz la tasse.
5. Mettez l'interrupteur d'alimentation en position ☞ pour faire de l'espresso.
6. Une fois que la quantité de café nécessaire a été préparée, remettez l'interrupteur d'alimentation en position initiale. Mettez l'interrupteur d'alimentation en position "O" pour éteindre la machine. **Remarque:** Ne laissez pas la machine à espresso sans surveillance pendant la préparation du café car elle doit être partiellement actionnée manuellement.
7. Tournez le porte-filtre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer après la préparation du café. Retirer le marc de café de la passoire en acier.
8. Laissez refroidir complètement toutes les pièces avant de les nettoyer avec de l'eau.

PRÉPARATION DE CAPPUCCINO

Pour la préparation de cappuccino, une tasse d'expresso est combinée avec la même ou une plus grande quantité de lait chaud et de mousse de lait. **Remarque:** Pendant la génération de la vapeur, le filtre doit être en position "Verrouillage".

1. Préparez d'abord une tasse d'expresso. Assurez-vous que l'interrupteur d'alimentation est en position initiale après la préparation.
2. Appuyez sur le sélecteur de vapeur. L'indicateur bleu prêt commence à clignoter.
3. Remplissez un récipient résistant à la chaleur avec environ 100 ml de lait pour chaque tasse de cappuccino que vous voulez préparer. Pour la mousse, le meilleur est le lait entier glacé (pas de lait chaud!).


Remarque: Le récipient doit être assez grand, car la quantité de lait peut plus que doubler par moussage.

4. Tenez le récipient de telle sorte que la buse de mousse de lait atteigne env. 2 cm de profondeur dans le lait et tourner le commutateur de fonctionnement sur la position . Moussez le lait avec la vapeur sortante en déplaçant le conteneur circulairement de haut en bas.
5. Remettre l'interrupteur de fonctionnement à la position initiale après l'écumage. **Remarque:** Nettoyez immédiatement le manche à vapeur après le moussage avec un chiffon humide. Prenez soin de ne pas vous brûler!
6. Verser le lait moussé sur le café expresso préparé.
7. Tournez le bouton d'alimentation en position "O" pour éteindre la machine.


Remarque: Laisser la machine à expresso refroidir pendant au moins 2 minutes avant de ré-préparer le café.

CHAUFFER DES LIQUIDES OU DES BOISSONS À LA VAPEUR

Le bâton vapeur peut être utilisé pour préparer des boissons chaudes comme le chocolat, l'eau ou le thé.

1. Remplissez l'eau dans le réservoir d'eau. Le niveau d'eau ne doit pas dépasser le repère "MAX". Fermer le réservoir d'eau avec le couvercle du réservoir d'eau.
2. Branchez la fiche secteur dans la prise et mettez le bouton marche/arrêt sur la position "I". L'indicateur de café bleu commence à clignoter.
3. Appuyez sur la touche de sélection de vapeur pour activer la fonction vapeur. Dès que l'indicateur de veille bleu est allumé en permanence, le préchauffage est terminé.
4. Maintenir le bâton vapeur dans le liquide sans dispositif moussant. Mettez l'interrupteur d'alimentation en position .
5. Lorsque la température requise est atteinte, ramener l'interrupteur de commande sur la position initiale.
6. Tournez le bouton d'alimentation en position "O" pour éteindre la machine.

FONCTIONS SPÉCIALES

1. Lorsque la machine est en mode vapeur et que l'interrupteur d'alimentation est mis en position , l'indicateur de café et l'indicateur de veille de la vapeur clignotent.
2. Après avoir utilisé la fonction vapeur, la température de la bouilloire est très élevée. Lorsque le bouton café est pressé, le voyant café clignote rapidement. La bouilloire doit refroidir avant la préparation suivante.
3. Le processus de brassage le plus long pour le café est de 90 secondes. Si, après la préparation du café, l'interrupteur de service n'est pas tourné à la position initiale, la machine s'arrête de fonctionner après 90 secondes. Indicateur de café et indicateur de veille de vapeur clignotent pour la signalisation.
4. S'il n'y a plus d'opération dans les 25 secondes, la machine s'éteint automatiquement. Pour redémarrer la machine, tournez d'abord la touche d'alimentation en position "O" puis de nouveau en position "I".



NETTOYAGE ET ENTRETIEN


La machine à expresso doit être nettoyée régulièrement comme suit. Un entretien inadéquat ou inadéquat de l'appareil peut nuire au fonctionnement de la machine à expresso.

1. Avant de nettoyer, toujours tirer la fiche secteur et laisser la machine expresso refroidir complètement.
2. N'utilisez pas de solvants ou de détergents avec de l'alcool.
3. Ne plongez jamais le boîtier dans l'eau. Essuyez le boîtier avec un chiffon humide et nettoyez le réservoir d'eau, le bac d'égouttage et le porte-gobelets régulièrement avec de l'eau et, si nécessaire, des détergents doux. Séchez toutes les pièces avec un chiffon doux.
4. Retirer les grains de café à l'intérieur du support de l'écran et nettoyer avec du détergent. Puis rincer abondamment à l'eau claire.
5. Nettoyer tous les accessoires avec de l'eau et sécher avec un chiffon doux.

ENLÈVEMENT DES RÉSIDUS MINÉRAUX

Afin d'assurer un goût de café parfait et l'efficacité de la machine à expresso, les résidus minéraux doivent être enlevés tous les 2-3 mois.

1. Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau et du détartrant jusqu'au niveau maximum (MAX). Le rapport de l'eau et de l'agent décalcifiant doit être de 4: 1. Utilisez un détartrant ménager.
2. Insérez le porte-filtre (sans moulin à café) dans la machine et placez un récipient sous la tige de vapeur. Chauffer l'eau comme décrit dans la section «Préchauffer».
3. Dès que l'indicateur de café est allumé en permanence, la machine est préchauffée. Mettez l'interrupteur d'alimentation en position  et préparez deux tasses de café. Ensuite, remettez le commutateur d'alimentation en position initiale.
4. Appuyez sur le sélecteur de vapeur et attendez que l'indicateur s'allume en continu. Mettez l'interrupteur d'alimentation en position  et générez de la vapeur pendant 2 minutes. Mettez l'interrupteur d'alimentation en position initiale pour arrêter la fonction vapeur. Mettez l'interrupteur d'alimentation en position "O" pour éteindre la machine. **Remarque:** L'agent détartrant doit être appliqué pendant au moins 15 minutes.
5. Allumez la machine à expresso et répétez les étapes 3 à 5 au moins trois fois.
6. Puis faire cuire du café (sans café). L'indicateur de café bleu commence à clignoter. La machine à expresso se réchauffe.

7. Dès que l'indicateur de café bleu s'allume en permanence, mettez l'interrupteur d'alimentation en position . Répéter le processus d'infusion et préparer le café jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit vide.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

S'il vous plaît suivez les étapes suivantes si la machine ne fonctionne pas:

Problème	Cause	Solution
L'eau coule du fond de la machine à café.	Dans le bac de recuperation il y a trop d'eau. La machine à café est en panne.	Nettoyez le bac de d'égouttage. Contactez la réparation au service à la clientèle.
Le café a un goût aigre.	Les gisements minéraux ne sont pas correctement supprimés. La poudre de café a été stocké dans un endroit chaud et humide pendant une longue période et ne fut plus tenable.	Nettoyez la machine à café décrit à plusieurs reprises dans la section «Avant la première utilisation». Utilisez de la poudre de café fraîche et fermez hermétiquement le récipient du café après utilisation. Conserver dans un endroit frais et sec (réfrigérateur) lorsqu'il n'est pas utilisé.

<p>La machine à café n'est pas mis en service.</p>	<p>La fiche d'alimentation n'est pas correctement inséré dans la douille.</p>	<p>Branchez la fiche d'alimentation dans la prise. Si la machine ne fonctionne toujours pas, contactez votre représentant pour la réparation.</p>
<p>La vapeur ne mousse pas le lait.</p>	<p>L'indicateur de veille de la vapeur ne s'allume pas.</p> <p>Le conteneur est trop grand ou la forme ne correspond pas.</p> <p>Un lait à faible teneur en matières grasses a été utilisé</p>	<p>Seulement lorsque l'indicateur de veille de vapeur s'allume, la vapeur peut être utilisée pour écumer le lait.</p> <p>Utiliser un récipient haut et étroit.</p> <p>Utilisez du lait entier.</p>

Si la cause du défaut ne se trouve pas, ne prenez pas la machine à part, contactez le service à la clientèle.

SERVICE CLIENTÈLE

En principe, nos produits sont soumis à la garantie légale de 2 ans. Passée cette période, les réclamations ne peuvent se faire qu'en relation avec la preuve d'achat. Les pièces endommagées doivent être compatibles à l'usure normale de garantie. La durée de vie dépend du traitement et de l'utilisation des produits et est donc variable.

Pour des questions concernant l'utilisation ou le fonctionnement de nos articles, vous pouvez nous joindre par téléphone

Numéro de téléphone: +49 (0)800 270 70 27

E-Mail: service@springlane.de

TRAITEMENT DES DÉCHETS/ PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Nos produits sont de haute qualité et ont une longue durée de vie. La maintenance régulière et l'entretien contribuent à prolonger cette durée de vie. Lorsque l'appareil est défectueux et qu'il n'est pas possible de le réparer, ne le mélangez pas aux ordures ménagères.

Rendez-vous dans un point de collecte désigné pour le recyclage d'appareils électroniques ou électriques. Grâce à cela, vous participez grandement à la protection de notre environnement.

Ce produit est conforme à WEEE-Directive 2002/96/EC.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Ce produit est conforme à:



- Directive CEM 2014/30/EU
- Directive de Basse Tension 2014/35/EU
- RoHS 2011/65/EU



Ce produit est conforme à: LFGB 2005, §30+31

