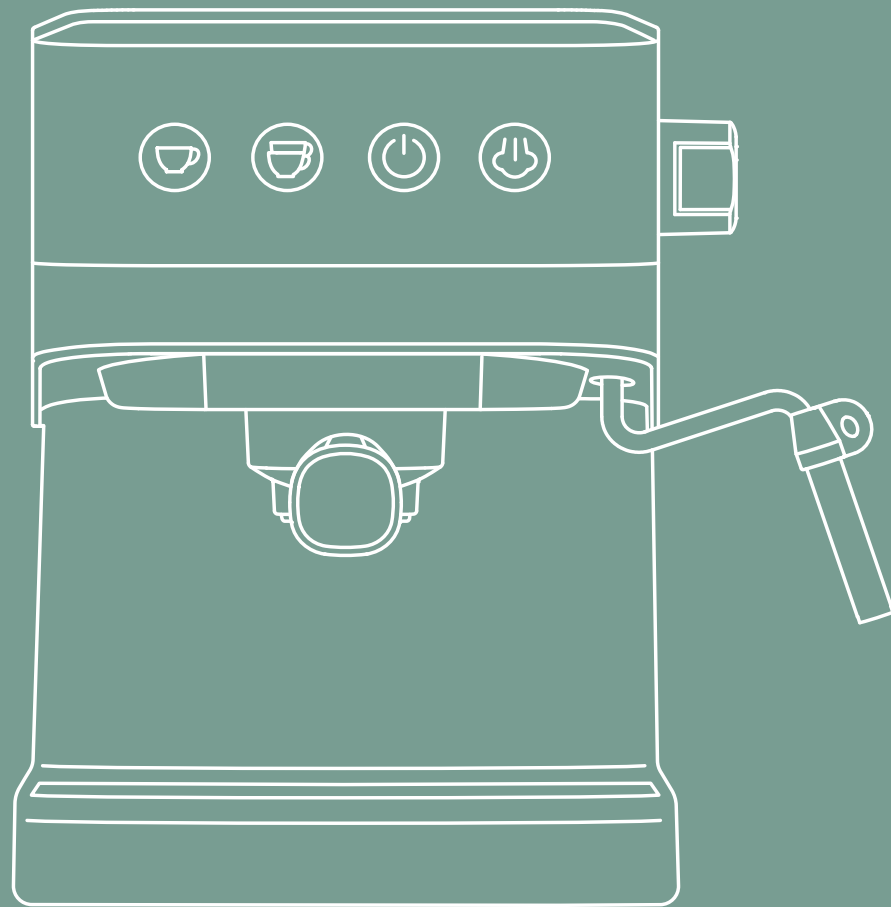


LYKKELE

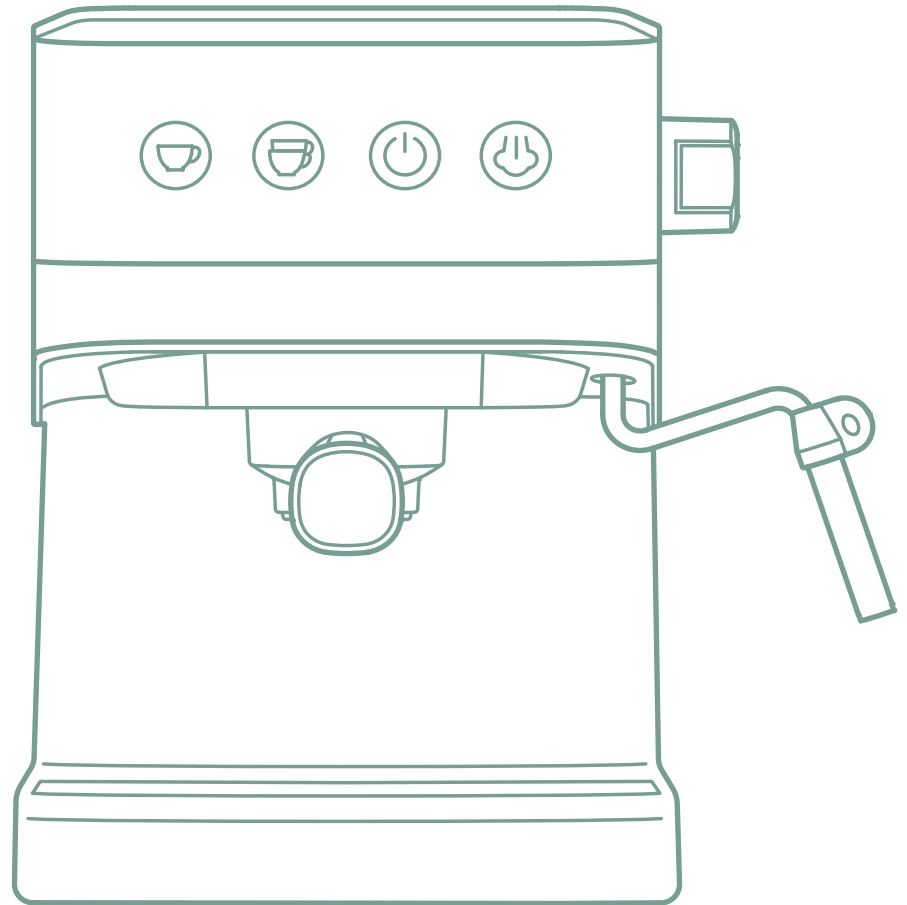


Gusto

Espresso Machine

Gusto

Espresso Machine





Gusto

Espresso Machine

This is Gusto, Lykkele espresso machine. You'll quickly prepare an aromatic coffee and froth milk in this machine. Enjoy a delicious espresso, cappuccino, or latte macchiato in your home. Check out how to use this espresso machine. **Before you use the espresso machine, read the manual. Do not throw the manual out.**

Table of contents

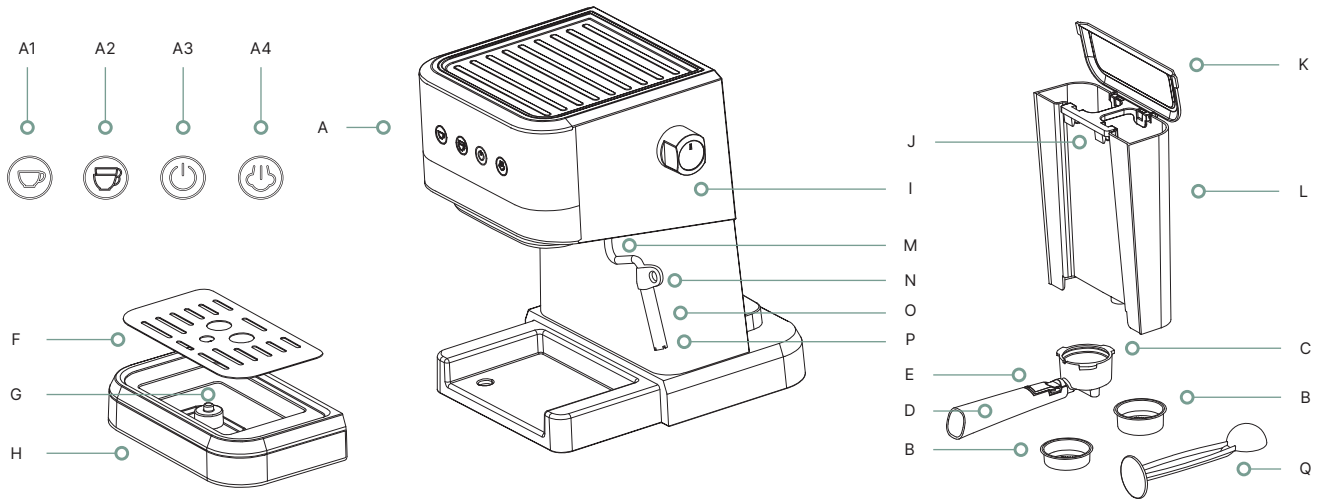
01. Safety information
02. The espresso machine's description and parts
03. Who shouldn't use the espresso machine
04. Before you use the espresso machine for the first time
05. How to use the espresso machine
06. How to clean and store the espresso machine and its accessories
07. How to descale the espresso machine
08. Troubleshooting
09. Specifications
10. Warranty and technical support
11. Disposal and the EU compliance statement

01. Safety information

- Use the espresso machine only as we indicate in this manual.
- Do not turn the espresso machine on if it's damaged – e.g., it doesn't work properly, its case or its plug is broken.
- If the espresso machine is damaged, send it to us for repair. Otherwise, your warranty expires.
We are not responsible for any damage that an espresso machine which wasn't repaired in our service may cause.
- Keep the espresso machine out of children's reach.
- Only use the espresso machine's accessories that we recommend.
- Only use the espresso machine indoors.
- Use and store the espresso machine at a temperature between 0 °C and 50 °C.
- Do not expose the espresso machine directly to fire or a different heat source, sunlight, humidity, or sharp objects.
- Do not put the espresso machine, its cable, or its plug under any liquid.
- Do not touch the espresso machine with wet hands.
- If the espresso machine is wet, unplug it immediately.
- If you're not using the espresso machine – turn it off and unplug it.
- Before you clean the espresso machine or its accessories – turn it off and unplug it. Clean them with a slightly damp cloth.
- When you unplug the espresso machine, hold onto the plug, not the cord. Do not touch the plug with wet hands.

02. The espresso machine's description and parts

In the espresso machine, you'll prepare various types of coffee, such as espresso, Americano, cappuccino, latte, or flat white. You'll easily make one or two cups of espresso and froth milk.



A	Control panel	D	Portafilter handle	K	Water tank cover
A1	1 espresso cup button	E	Filter basket holder	L	Water tank
A2	2 espresso cups button	F	Cup shelf	M	Steam wand
A3	ON/OFF button	G	Drip tray full indicator	N	Steam wand handle
A4	Steam button	H	Drip tray	O	Steam wand sleeve
B	Filter baskets - for one or two cups	I	Steam / hot water knob	P	Steam wand nozzle
C	Portafilter	J	Water tank handle	Q	Measuring spoon with a tamper

03. Who shouldn't use the espresso machine

Kids younger than 12 shouldn't use the espresso machine. Some people should use the espresso machine with a guardian present. These are:

- kids older than 12 and
- people with disabilities if they can't use the machine on their own.

04. Before you use the espresso machine for the first time

Choose the right place for the espresso machine.

01. Put the espresso machine in a dry place on a flat, even surface.
02. Make sure that the espresso machine's cable doesn't hang over the edge of the table or counter.
03. Make sure that the espresso machine's cable doesn't touch any of the machine's hot elements.

Wash these parts with water, dish soap, and a sponge:

- water tank;
- portafilter;
- filter baskets and their holder;
- steam wand sleeve; and
- measuring spoon with a tamper.

Then wipe them dry.

Rinse and heat up the espresso machine:

01. Pull the water tank up and take it out of the espresso machine.
02. Open the tank and pour water inside. The water level mustn't exceed the line with the word MAX next to it.



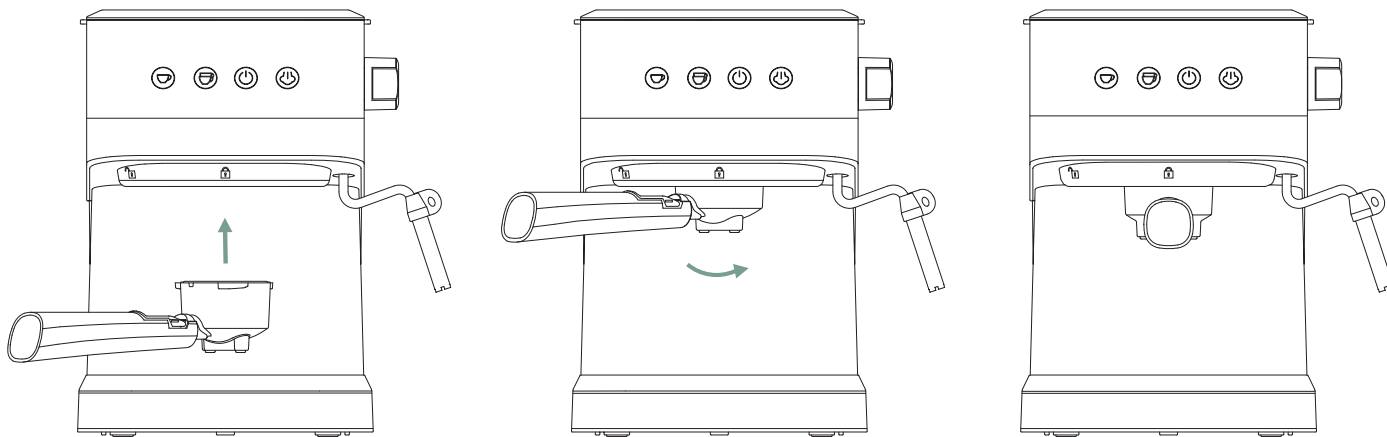
Tip | It will be best if you use filtered water.

03. Hold the water tank vertically and match its hooks with the holes in the back of the espresso machine. Press the water tank down. Its front should be parallel to the back of the espresso machine. The water tank's cover must be even with the top of the espresso machine's case.



Tip | You may also use a jug to pour water into the water tank. Then you don't have to take the water tank out of the espresso machine.

04. Insert one of the filter baskets from the set into the portafilter. Do not put coffee into the filter basket.
05. Adjust the portafilter to the espresso machine's group head. To insert the portafilter into the espresso machine's group head, hold it in such a way, so that its handle is directed diagonally to the left. The handle should be under the symbol of an open lock on the espresso machine. Insert the portafilter into the espresso machine's group head.
06. Hold the portafilter tightly pressed to the espresso machine and turn its handle to the right. The handle should be under the symbol of a closed lock on the espresso machine – then the portafilter is blocked.



07. Put an empty food container bigger than 1.5 l on the cup shelf.
08. Make sure that the steam / hot water knob is set in the OFF position.
09. Plug the espresso machine in.
10. Touch the ON/OFF button.
11. The ON/OFF button should be constantly on. Two coffee buttons start flashing – it means that the espresso machine is heating up. When the coffee buttons are constantly on, the espresso machine is ready for making coffee.



Tip | If the espresso machine is not yet ready to make coffee, nothing will happen when you touch any of the coffee buttons.

12. Touch one of the coffee buttons. Water will start flowing from the portafilter. It will take about 30 seconds. Repeat this process at least three more times.
13. If you want the water or coffee to stop flowing from the portafilter, touch one of the coffee buttons again.



Tip | Do not use the espresso machine when there's no water in the water tank. Do not turn the portafilter and don't take it out of the espresso machine when there's water or coffee flowing from the portafilter or when there's steam coming out of the steam wand. When you're using the espresso machine for the first time or you turn it on after a long time, it may work loudly. The noise should stop after about 20 seconds.

14. Put a tall, empty food container under the steam wand and slowly turn the steam / hot water knob left. Water will start flowing from the steam wand. Hold the knob turned left for at least 30 seconds. Then turn the knob right, so that its line points to the word OFF.



Tip | Be careful not to get burned by hot water or steam that comes out of the steam wand. Do not touch the espresso machine's hot elements: the steam wand, the steam wand sleeve, metal parts of the portafilter, or the filter basket.
If the espresso machine turns off while the steam is coming out of the steam wand, it will keep coming out for a while longer. To stop it, turn the steam / hot water knob right, so that its line points to the word OFF.

15. Your espresso machine is ready for making coffee.

05. How to use the espresso machine

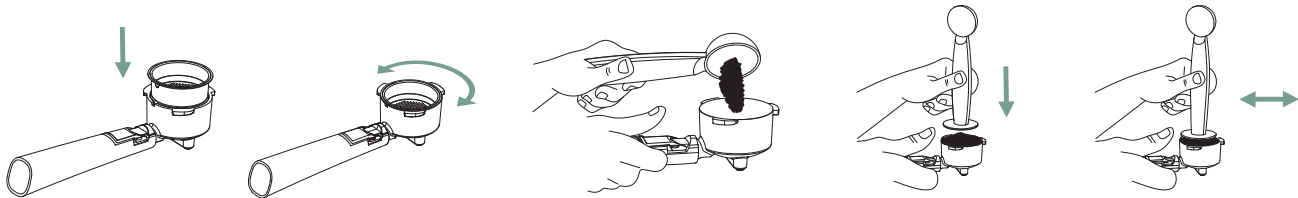
Plug the espresso machine in and touch the ON/OFF button to turn it on.

How to prepare an espresso

01. Insert one of the filter baskets from the set into the portafilter – depending on whether you want to make one or two cups of coffee.
02. Put ground coffee into the filter basket in the portafilter. Use a measuring spoon with a tamper from the set.

	Single espresso shot	Two single espresso shots	Double espresso shot
Which filter basket should you use	Smaller filter basket	Bigger filter basket	Bigger filter basket
How much coffee should you use	1 measuring spoon of coffee	2 measuring spoons of coffee	2 measuring spoons of coffee

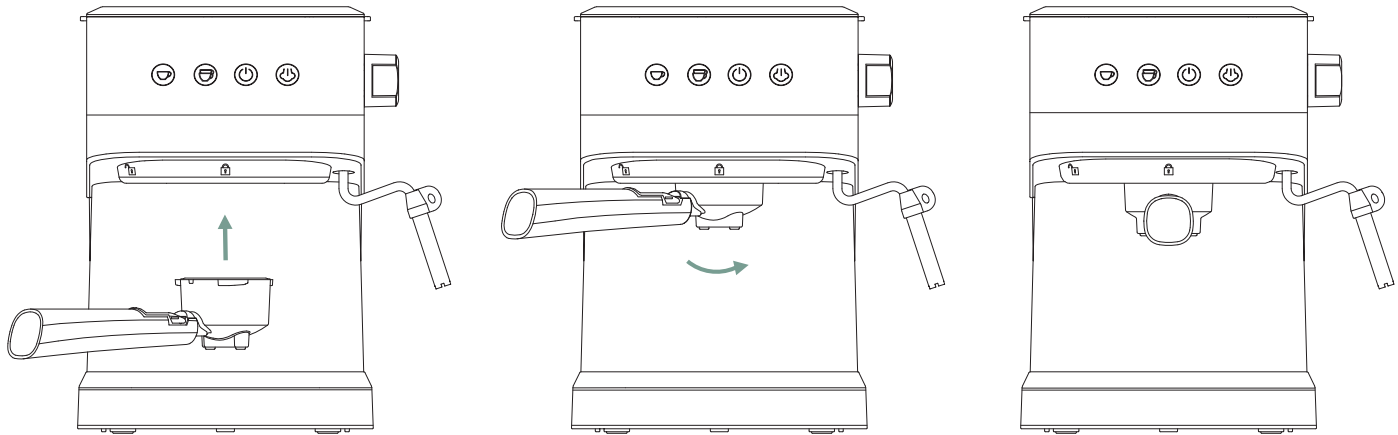
03. Tamp the coffee with a tamper.





Tip | Make sure that there's no coffee left on the edge of the filter basket in the portafilter. If there is, wipe it with your hand or a cloth.

04. Adjust the portafilter to the espresso machine's group head. To insert the portafilter into the espresso machine's group head, hold it in such a way, so that its handle is directed diagonally to the left. The handle should be under the symbol of an open lock on the espresso machine. Insert the portafilter to the espresso machine's group head.
05. Hold the portafilter tightly pressed to the espresso machine and turn its handle to the right. The handle should be under the symbol of a closed lock on the espresso machine – then the portafilter is blocked.



06. Put one or two cups on the cup shelf – depending on how many coffees you want to prepare.
07. When the espresso machine is ready for making coffee – the coffee buttons are constantly on – touch one of the coffee buttons.



Tip | Do not leave the room when the espresso machine is preparing coffee.

08. When the coffee is ready, touch the ON/OFF button to turn the espresso machine off.
09. Unplug the espresso machine.
10. Turn the portafilter's handle left and take the portafilter out of the espresso machine.
11. Hold the filter basket in the portafilter with the holder. Empty out the filter basket.
12. When the portafilter and filter basket have cooled down, rinse them with water.

How to prepare an espresso

01. When the espresso machine is ready for preparing drinks – the coffee buttons are constantly on – touch one of the coffee buttons. The pump starts pumping water.
02. Put your cup under the steam wand.
03. Turn the steam / hot water knob left, so that its line points to the tap symbol. Hot water will flow from the steam wand.
04. If you want to stop the water flow, touch one of the coffee buttons again and turn the steam / hot water knob right, so that its line points to the word OFF.
05. Touch the ON/OFF button to turn the espresso machine off.
06. Unplug the espresso machine.

How to prepare a cappuccino or frothed milk

01. Prepare an espresso and leave room in the cup for the frothed milk.
02. Make sure that the steam / hot water knob is set in the OFF position.
03. Touch the steam button and wait until it's constantly on.
04. Put a tall, empty food container under the steam wand. Slowly turn the steam / hot water knob left and hold it in this position for 10–15 seconds. Hot water will flow from the steam wand. Then turn the knob right.
05. Pour about 100–150 ml of cold milk into a tall, narrow jug. Remember that the milk will double its volume, so the jug must be appropriately tall. The jug should have a diameter of about 7 cm.
06. Put the jug with milk under the steam wand. Keep the steam wand's nozzle in the milk, close to its surface. Slowly turn the steam / hot water knob left. Steam will be coming out of the steam wand. Move the jug with milk, so that there is a whirl in it. This way, the milk will be frothed best. You may adjust the amount of steam with the steam / hot water knob.



Tip | Be careful not to get burned by hot water or steam that comes out of the steam wand. Do not turn the steam / hot water knob quickly.

07. When the milk is ready, turn the steam / hot water knob right, so that its line points to the word OFF.
08. Touch the steam button again to turn off the function of generating it.
09. Add the milk to the espresso cup. Your cappuccino is ready.

Clean the steam wand after each time you use it

01. Put a tall, empty food container under the steam wand.
02. Touch one of the coffee buttons and turn the steam / hot water knob left. The pump starts to pump water.
03. Let the water flow from the steam wand for 30 seconds. Then touch one of the coffee buttons again to stop the pump. Turn the steam / hot water knob right, so that its line points to the word OFF.
04. Wipe the steam wand and its nozzle with a damp sponge – be careful not to get burned.
05. Touch the ON/OFF button to turn the espresso machine off.
06. Unplug the espresso machine.



**Tip | If the espresso machine has been generating steam or hot water, turn it off, unplug it and leave it to cool down for at least 5 minutes. After this time, you may plug it in, turn it on, and prepare another coffee.
If there is no more water in the tank while the espresso machine is preparing coffee, unplug it immediately. Pour water in the tank, plug the machine in, and turn it on. Touch the steam button and – when it's constantly on – let the steam out of the steam wand. After that, you may go back to preparing coffee.**

If you turn the espresso machine on and not use it for 25 minutes, it will automatically turn off.

06. How to clean and store the espresso machine and its accessories

How to clean the espresso machine

01. Clean the espresso machine only when it's turned off and unplugged.
02. Make sure that the espresso machine has completely cooled down.
03. Wipe the espresso machine and steam wand with a damp cloth or sponge.



Tip | Be careful not to get burned by the steam that comes out of the steam wand.

04. Clean the steam wand and its sleeve after each time you use them – when they have cooled down. Put a tall, empty food container under the steam wand and touch the steam button. When the button is constantly on, turn the steam / hot water knob left to generate steam. The steam will clean the milk residue out of the steam wand and its sleeve. Take the sleeve off the steam wand and rinse it with water.
05. If the holes in the steam wand or its sleeve get clogged up, you may use a needle to unclog them.
06. Take the cup shelf and drip tray out of the espresso machine. Empty the drip tray and rinse it with water. Clean the cup shelf and drip tray with a damp cloth or sponge.
07. Do not use harsh objects – such as scourers – to clean the espresso machine. You may damage the machine's coating this way.
08. Do not use any alcohol or cleaning solvent to clean the espresso machine.
09. Do not put the espresso machine under water or any other liquid.

What should you do if the steam wand's holes get clogged up

01. Set the steam / hot water knob in such a way, so that its line points to the word OFF.
02. Leave the espresso machine to cool down for about half an hour.
03. Use a needle with a diameter of about 1 mm to clean the holes in the steam wand and its sleeve.
04. Turn the espresso machine on and touch the steam button. When the button is constantly on, turn the steam / hot water knob left to check if the espresso machine generates steam.
05. If it isn't, contact our service.

How to clean the portafilter, filter baskets, and water tank

01. After each time you use the espresso machine, rinse the metal part of the portafilter, filter basket, and water tank with water.
02. From time to time, let the water flow from the espresso machine through the portafilter's metal part with an empty filter basket inside – without coffee.
03. If the filter basket's holes get clogged up, clean them with a fine bristle brush.
04. Do not clean the accessories in the dishwasher.

The espresso machine's maintenance and storage

01. When you're not using the espresso machine, keep the portafilter separately – do not leave it attached to the machine.
02. If you know that you won't be using the espresso machine for a long time, turn it on beforehand and let the steam through the steam wand for about 3 minutes.

07. How to descale the espresso machine

01. Turn the espresso machine off and unplug it.
02. Make sure that the espresso machine has completely cooled down.
03. Take the water tank out of the espresso machine.

04. Pour water with a descaler into the water tank. The water and descaler level mustn't exceed the line with the word MAX next to it. Check the water / descaler ratio in the descaler's manual. Use a descaler for home use, not for industrial use.
05. Put the water tank back to its place in the espresso machine.
06. Insert the portafilter with an empty filter basket inside – without coffee – into the espresso machine's group head.
07. Put an empty food container bigger than 1.5 l on the cup shelf.
08. Plug the espresso machine in.
09. Touch the ON/OFF button to turn the espresso machine on and wait until the coffee buttons are constantly on.
10. Put a tall, empty food container under the steam wand and slowly turn the steam / hot water knob left. Water will start flowing from the steam wand.
11. From time to time, turn the steam / hot water knob right and let the water flow through the portafilter for a short time. Then turn the knob left, so that the water flows through the steam wand.
12. Let the water flow alternately through the steam wand and portafilter until the water tank is empty.
13. Then fill the water tank with water and let it flow alternately through the steam wand and portafilter to rinse the espresso machine after descaling.

08. Troubleshooting

Problem	Cause	Solution
The espresso machine doesn't turn on.	The espresso machine isn't properly plugged in.	Plug the espresso machine in correctly.
Water is leaking from the side of the filter basket in the portafilter.	There is some coffee left on the edge of the filter basket in the portafilter.	Wipe the edge of the filter basket in the portafilter with your hand or a cloth to remove the excess coffee.
	The portafilter is not properly inserted or it's not properly situated in the espresso machine.	Insert the portafilter properly and make sure that it's located under the symbol of the closed lock on the espresso machine.
	The espresso machine is overheated because: it has just finished steaming milk, it's still generating steam, or the steam button cannot reset itself due to the high temperature.	Turn the espresso machine off and wait until it has cooled down. When it's at room temperature, you may turn it back on and prepare a coffee.
Water is leaking from under the espresso machine.	There's too much liquid in the drip tray.	Empty the drip tray and clean it.
Metal parts in the water tank are rusty.	You've been using a wrong kind of descaler. Because of that, metal parts in the water tank may be rusty.	Use a descaler for home use.
The milk is not frothing.	The steam button is not on.	You may only generate steam when the steam button is on.
	The jug for the milk is too big or it's in the wrong shape.	Use a jug that is tall and narrow.
	You're using skimmed milk.	Use whole or semi-skimmed milk.
	There is some milk residue in the steam wand.	Clean the steam wand after each time you use it to froth milk. Purge the steam wand to clean it from the inside and wipe it with a damp sponge.
Espresso tastes sour, a bit like vinegar.	The espresso machine has not been properly cleaned after descaling.	Clean the espresso machine a couple times in the way that we described in the Before you use the espresso machine for the first time chapter.

09. Specifications

Product	Espresso machine
Model	Gusto
Voltage	220–240 V
Power	1050W
Frequency	50–60 Hz
Water tank capacity	1,5 l

10. Warranty and technical support

Your product is covered by a 24-month manufacturer's warranty. For more information go to <https://www.lykkele.pl>. If you have questions about using the product – contact us at kontakt@lykkele.pl.
Manufacturer: al.to sp. z o.o., ul. Bojemskiego 25, 42-202 Częstochowa, Poland.

11. Disposal and the EU compliance statement



We, as the manufacturer of this equipment, declare that it meets the rules of the appropriate EU directives. If you need a copy of the EU Declaration of Conformity – contact us.



Do not throw this equipment out with other household waste. This equipment is made from materials that may be harmful to the environment and human health, if the product is disposed of in the wrong way. When you need to throw away an old product, take it to a designated collection point.



Do not use this equipment outside.
Do not expose it to various weather conditions.



Gusto

Ekspres Kolbowy

Oto Gusto, ekspres kolbowy od Lykkele. Przyrządzisz w nim aromatyczną kawę i spienisz mleko. Ciesz się pysznym espresso, cappuccino czy latte macchiato w swoim domu. Zobacz, jak używać ekspresu. **Zanim użyjesz ekspresu, dokładnie przeczytaj instrukcję obsługi. Zachowaj ją na przyszłość.**

Spis treści

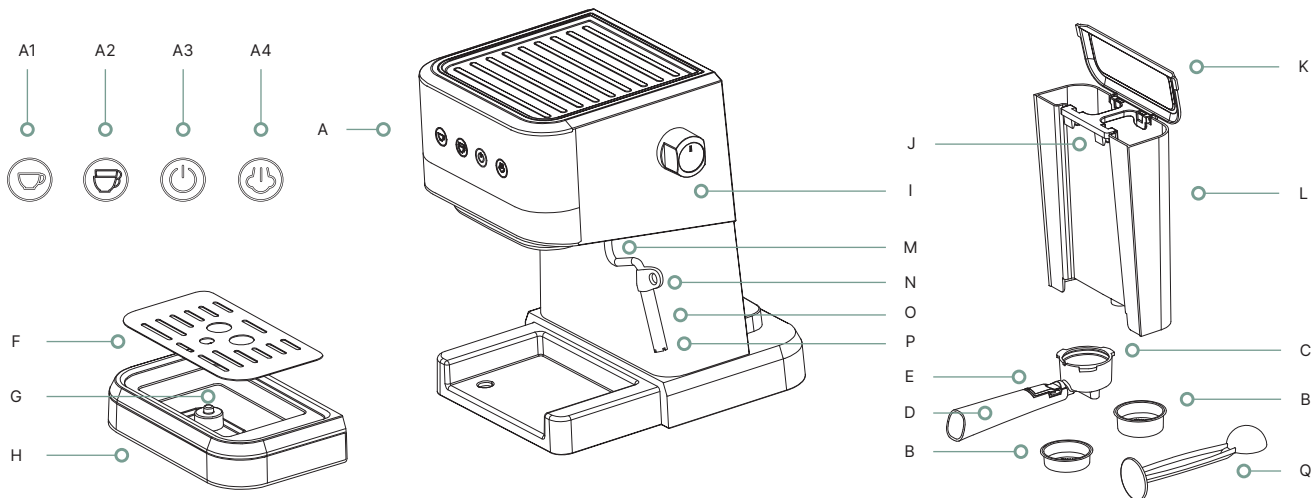
01. Informacje o bezpieczeństwie
02. Opis i budowa ekspresu do kawy
03. Kto nie powinien używać ekspresu do kawy
04. Zanim użyjesz ekspresu po raz pierwszy
05. Jak używać ekspresu do kawy
06. Jak czyścić i przechowywać ekspres i jego akcesoria
07. Jak odkamieniać ekspres
08. Częste problemy i ich rozwiązania
09. Specyfikacja
10. Gwarancja i wsparcie techniczne
11. Ochrona środowiska i zgodność z przepisami

01. Informacje o bezpieczeństwie

- Używaj ekspresu do kawy zgodnie z tą instrukcją.
- Nie włączaj ekspresu, jeśli jest uszkodzony – na przykład nie działa prawidłowo, ma pękniętą obudowę albo jego kabel ma uszkodzoną wtyczkę.
- Ekspres naprawiaj tylko w naszym serwisie. Inaczej stracisz na niego gwarancję. Nie bierzemy odpowiedzialności za szkody, które może wyrządzić ekspres naprawiony poza naszym serwisem.
- Trzymaj ekspres do kawy poza zasięgiem dzieci.
- Używaj tylko takich akcesoriów do ekspresu, które zalecamy.
- Używaj ekspresu tylko w domu.
- Używaj i przechowuj ekspres w temperaturze od 0°C do 50°C.
- Unikaj bezpośredniego kontaktu ekspresu z ogniem lub innym źródłem ciepła, promieniami słońca, wilgocią i ostrymi przedmiotami.
- Nie zanurzaj ekspresu, jego kabla ani wtyczki w żadnym płynie.
- Nie dotykaj ekspresu mokrymi rękami.
- Jeśli ekspres jest mokry, od razu odłącz go od prądu.
- Kiedy nie używasz ekspresu, wyłącz go i odłącz go od prądu.
- Zanim zaczniesz czyścić ekspres lub jego akcesoria, wyłącz go i odłącz od prądu. Czyść ekspres i jego akcesoria lekko wilgotną ściereczką.
- Kiedy odłączasz ekspres od prądu, trzymaj za wtyczkę, nie za kabel. Nie dotykaj wtyczki mokrymi rękami.

02. Opis i budowa ekspresu do kawy

W ekspresie kolbowym przygotujesz różne rodzaje kawy, na przykład espresso, americano, cappuccino, latte czy flat white. W prosty sposób przyrządzisz jedną lub dwie filiżanki espresso i spienisz mleko.



A	Panel z przyciskami	D	Rączka kolby	K	Pokrywa zbiornika na wodę
A1	Przycisk pojedynczej kawy	E	Uchwyt sitka w kolbie	L	Zbiornik na wodę
A2	Przycisk podwójnej kawy	F	Podstawa na filiżanki	M	Dysza do spieniania mleka
A3	Przycisk ON/OFF	G	Wskaźnik płynu w tacce ociekowej	N	Uchwyt dyszy do spieniania mleka
A4	Przycisk pary	H	Tacka ociekowa	O	Nakładka na dyszę do spieniania mleka
B	Stalowe sitko (pojedyncze lub podwójne)	I	Pokrętko pary / gorącej wody	P	Końcówka dyszy do spieniania mleka
C	Kolba	J	Uchwyt zbiornika na wodę	Q	Miarka do kawy z ubijakiem

03. Kto nie powinien używać ekspresu do kawy

Ekspresu nie powinny używać dzieci do 12 roku życia. Niektóre osoby powinny używać ekspresu w obecności opiekuna. Są to:

- dzieci od 12 roku życia,
- osoby z niepełnosprawnościami, jeśli nie mogą używać ekspresu samodzielnie.

04. Zanim użyjesz ekspresu po raz pierwszy

Wybierz odpowiednie miejsce na ekspres.

01. Postaw ekspres w suchym miejscu na płaskiej, równej powierzchni.
02. Nie pozwól, by kabel ekspresu zwiisał ze stołu lub lady.
03. Nie pozwól, by kabel dotykał gorących części ekspresu.

Umyj wodą, płynem do naczyń i gąbką:

- zbiornik na wodę,
- kolbę,
- sitka i ich uchwyt,
- nakładkę na dyszę do spieniania mleka,
- miarkę do kawy z ubijakiem.

Następnie wysusz te części.

Przepłucz i nagrzej ekspres:

01. Pociągnij zbiornik na wodę do góry i wyjmij go z ekspresu.
02. Otwórz zbiornik i wlej do niego wodę. Woda nie może przekraczać poziomu, który jest oznaczony linią i słowem MAX.



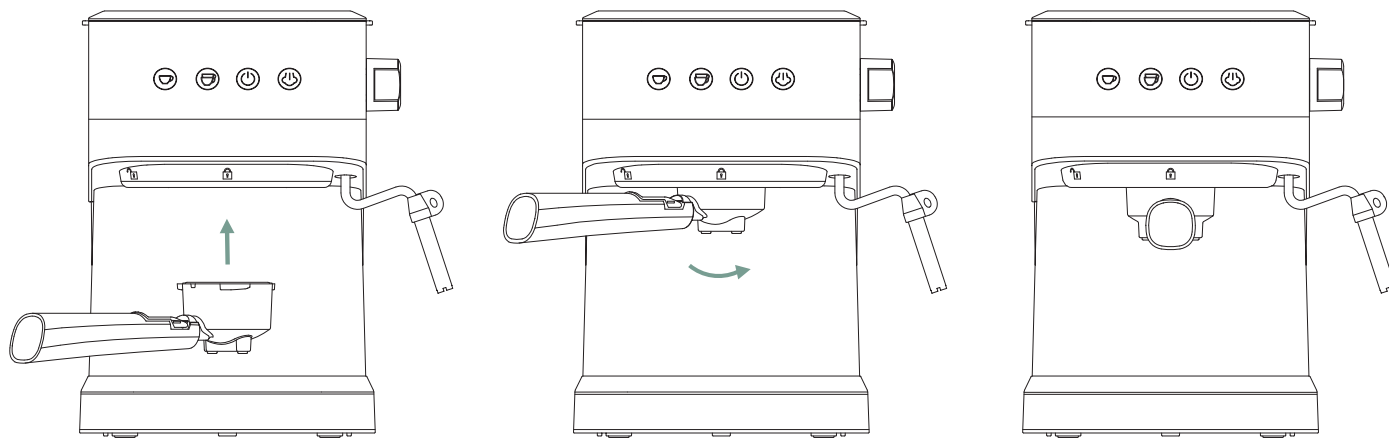
Wskazówka | Najlepiej wlewaj do ekspresu wodę przefiltrowaną.

03. Trzymaj zbiornik na wodę pionowo i dopasuj jego zaczepy do otworów w tylnej części ekspresu. Dociśnij zbiornik w dół tak, by jego przednia ścianka była równoległa z tyłem ekspresu. Pokrywa zbiornika na wodę musi być położona równo z górną częścią obudowy ekspresu.



Wskazówka | Możesz też użyć dzbanka, by wlać wodę do zbiornika. Wtedy nie musisz wyjmować zbiornika z ekspresu.

04. Włóż jedno z sitek z zestawu do kolby. Nie wsypuj kawy do sitka.
05. Dopasuj kolbę do otworu w ekspresie. By wkręcić kolbę w otwór, ustaw ją tak, by jej rączka była skierowana ukośnie w lewo. Rączka ma znajdować się pod symbolem otwartej kłódki na ekspresie. Włóż kolbę od dołu do otworu w ekspresie.
06. Trzymaj kolbę mocno dociśniętą do ekspresu i przekręć rączkę w prawo. Rączka ma znajdować się pod symbolem zamkniętej kłódki na ekspresie – wtedy kolba jest zablokowana.



07. Postaw pusty pojemnik o pojemności większej niż 1,5 l na podstawie na filiżanki.
08. Upewnij się, że pokrętko pary / gorącej wody jest ustawione w pozycji OFF.
09. Podłącz ekspres do prądu.
10. Dotknij przycisk ON/OFF.
11. Przycisk ON/OFF powinien świecić nieprzerwanie. Przyciski pojedynczej i podwójnej kawy zaczną migać – to oznacza, że ekspres się nagrzewa. Kiedy przyciski kawy świecą nieprzerwanie, ekspres jest nagrzany.



Wskazówka | Jeśli ekspres jeszcze się nie nagrzał, nic się nie wydarzy, gdy dotkniesz przycisk pojedynczej lub podwójnej kawy.

12. Dotknij przycisk pojedynczej lub podwójnej kawy. Z otworów kolby zaczną płynąć woda. Potrwa to około 30 sekund. Powtórz ten proces jeszcze co najmniej trzy razy.
13. Jeśli chcesz, by woda lub kawa przestała płynąć z kolby, dotknij ponownie przycisk pojedynczej lub podwójnej kawy.



**Wskazówka | Nie używaj ekspresu, kiedy w jego zbiorniku nie ma wody.
Nie przekraczaj i nie wyjmuj z ekspresu kolby, kiedy płynie z niej woda lub kawa albo kiedy z dyszy do spieniania mleka wydobywa się para.
Kiedy używasz ekspresu po raz pierwszy albo włączasz go po długiej przerwie, może on głośno pracować. Hałas powinien ustać po około 20 sekundach.**

14. Podstaw wysokie, puste naczynie pod dyszę do spieniania mleka i powoli przekręć pokrętko pary / gorącej wody w lewo, aż z dyszy zacznie płynąć woda. Trzymaj całkowicie odkręcone pokrętko przez co najmniej 30 sekund. Po tym czasie ustaw pokrętko tak, by kreska na nim wskazywała słowo OFF.



Wskazówka

Uważaj, by nie oparzyć się gorącą wodą lub parą, które wydobywają się z dyszy. Nie dotykaj gorących części ekspresu: dyszy do spieniania mleka, nakładki na dyszę, metalowych części kolby ani sitek do kolby.
Jeśli ekspres wyłączy się w czasie, kiedy para wydobywa się z dyszy do spieniania mleka, para będzie wydobywać się z dyszy jeszcze przez jakiś czas. Aby przestała, ustaw pokrętko pary / gorącej wody tak, by kreska na nim wskazywała słowo OFF.

15. Twój ekspres jest gotowy.

05. Jak używać ekspresu do kawy

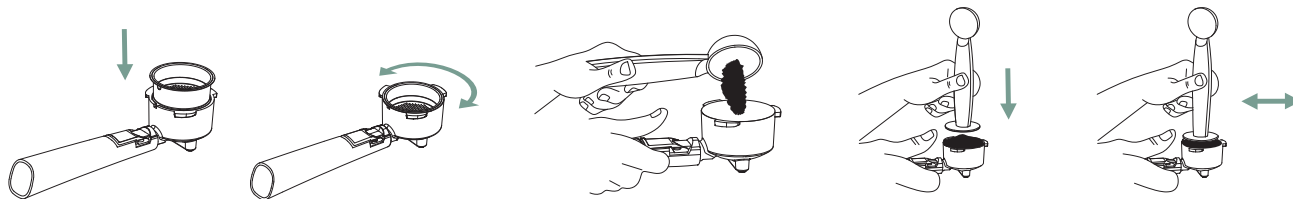
Podłącz ekspres do prądu i dotknij przycisk ON/OFF, by go włączyć.

Jak przygotować espresso

01. Włóż do kolby pojedyncze lub podwójne metalowe sitko – w zależności od tego, czy chcesz przygotować jedną, czy dwie filiżanki kawy.
02. Wsyp zmieloną kawę do metalowego sitka w kolbie. Użyj do tego miarki z ubijakiem, która jest w zestawie.

	1 Filiżanka Espresso	2 Filiżanki Espresso	1 Filiżanka Podwójnego Espresso
Jakiego sitka użyć	Mniejsze sitko	Większe sitko	Większe sitko
Ile wsypać kawy	1 miarka kawy	2 miarki kawy	2 miarki kawy

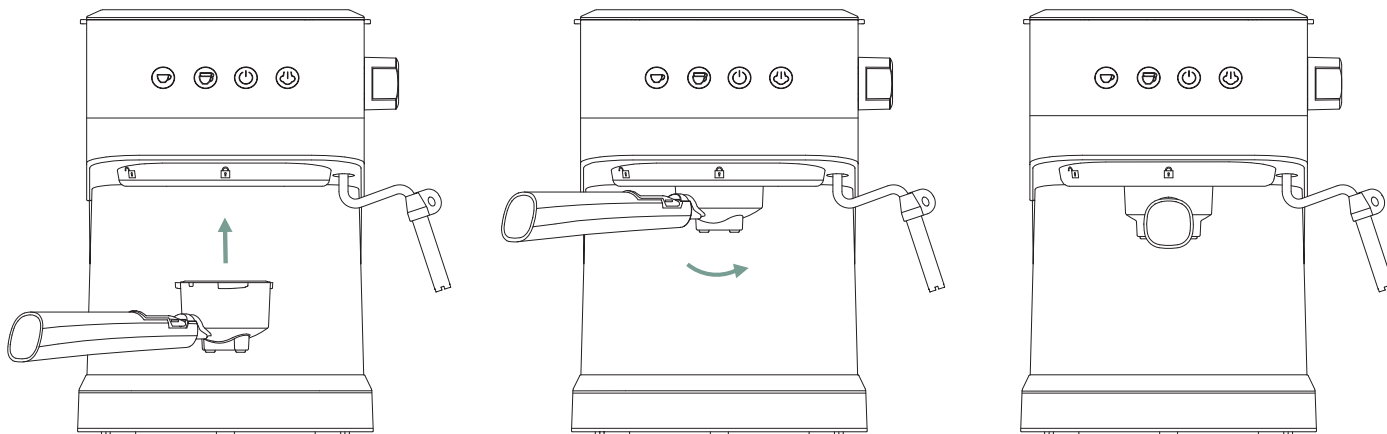
03. Ubij kawę ubijakiem.





Wskazówka | Upewnij się, że na brzegu sitka w kolbie nie ma kawy. Jeśli jest, przetrzyj brzeg sitka ręką lub ściereczką.

04. Dopasuj kolbę do otworu w ekspresie. By wkręcić kolbę w otwór, ustaw ją tak, by jej rączka była skierowana ukośnie w lewo. Rączka ma znajdować się pod symbolem otwartej kłódki na ekspresie. Włóż kolbę od dołu do otworu w ekspresie.
05. Trzymaj kolbę mocno dociśniętą do ekspresu i przekręć rączkę w prawo. Rączka ma znajdować się pod symbolem zamkniętej kłódki na ekspresie – wtedy kolba jest zablokowana.



06. Postaw jedną lub dwie filiżanki na podstawce na filiżanki – w zależności od tego, ile kaw chcesz przygotować.
07. Kiedy ekspres jest nagrany – a więc przyciski kawy świecą nieprzerwanie – dotknij przycisk pojedynczej lub podwójnej kawy.



Wskazówka | Nie wychodź z pomieszczenia w czasie, kiedy ekspres pracuje.

08. Kiedy kawa jest gotowa, dotknij przycisk ON/OFF, by wyłączyć ekspres.
09. Odłącz ekspres od prądu.
10. Przekręć rączkę kolby w lewo i wyjmij kolbę z ekspresu.
11. Przytrzymaj sitko w kolbie uchwytem na rączce kolby. Wysyp kawę z sitka.
12. Kiedy kolba i sitko ostygną, przepłucz je pod wodą.

Jak przygotować gorącą wodę

01. Kiedy ekspres jest nagrzany – a więc przyciski kawy świecą nieprzerwanie – dotknij przycisk pojedynczej lub podwójnej kawy. Pompa zacznie pompować wodę.
02. Podstaw naczynie pod dyszę do spieniania mleka.
03. Przekręć pokrętkę pary / gorącej wody w lewo tak, by kreska na nim wskazywała symbol kranu. Gorąca woda popłynie z dyszy do spieniania mleka.
04. Aby woda przestała płynąć z dyszy, dotknij ponownie przycisk pojedynczej lub podwójnej kawy i przekręć pokrętkę pary / gorącej wody w prawo tak, by kreska na nim wskazywała słowo OFF.
05. Dotknij przycisk ON/OFF, by wyłączyć ekspres.
06. Odłącz ekspres od prądu.

Jak przygotować cappuccino lub spienić mleko

01. Przygotuj espresso i zostaw w filiżance miejsce na spienione mleko.
02. Upewnij się, że kreska na pokrętkę pary / gorącej wody wskazuje słowo OFF.
03. Dotknij przycisk pary i zaczekaj, aż będzie on świecił nieprzerwanie.
04. Podstaw wysokie, puste naczynie pod dyszę do spieniania mleka. Przekręć powoli pokrętkę pary / gorącej wody w lewo i trzymaj je w tej pozycji przez 10–15 sekund. Z dyszy wypłynie woda. Następnie przekręć pokrętkę w prawą stronę.
05. Wlej do wysokiego, wąskiego naczynia około 100–150 ml zimnego mleka. Pamiętaj, że mleko zwiększy swoją objętość dwukrotnie, więc naczynie musi być odpowiednio wysokie. Naczynie powinno mieć średnicę około 7 cm.
06. Podstaw naczynie z mlekiem pod dyszę do spieniania mleka. Trzymaj końcówkę dyszy zanurzoną w mleku, ale blisko jego powierzchni. Przekręć powoli pokrętkę pary / gorącej wody w lewo. Para będzie wydobywała się z dyszy. Poruszaj naczyniem z mlekiem, aby wytworzyć na mleku wir. Dzięki temu mleko spieni się najlepiej. Możesz regulować ilość pary pokrętkiem.



Wskazówka | Uważaj, by nie oparzyć się gorącą wodą lub parą, które wydobywają się z dyszy do spieniania mleka. Nie przekraczaj szybko pokrętki pary / gorącej wody.

07. Kiedy mleko będzie odpowiednio spienione, przekręć pokrętkę pary / gorącej wody w prawo, tak by kreska na nim wskazywała słowo OFF.
08. Dotknij ponownie przycisk pary, by wyłączyć funkcję jej wytwarzania.
09. Wlej spienione mleko do filiżanki z espresso. Twoje cappuccino jest gotowe.

Wyczyść dyszę do spieniania mleka po każdym użyciu

01. Podstaw wysokie, puste naczynie pod dyszę do spieniania mleka.
02. Dotknij przycisk pojedynczej lub podwójnej kawy i przekręć pokrętkę pary / gorącej wody w lewo. Pompa zacznie pompować wodę.
03. Pozwól wodzie wypływać z dyszy przez 30 sekund. Po tym dotknij ponownie przycisk pojedynczej lub podwójnej kawy, by zatrzymać pompę. Przekręć pokrętkę pary / gorącej wody w prawo, tak by kreska na nim wskazywała słowo OFF.
04. Wytrzyj dyszę i jej końcówkę wilgotną gąbką – uważaj, by się nie oparzyć.
05. Dotknij przycisk ON/OFF, by wyłączyć ekspres.
06. Odłącz ekspres od prądu.



Wskazówka

Po tym, jak ekspres wytwarzał parę lub gorącą wodę, wyłącz go, odłącz od prądu i daj mu ostygnąć przez co najmniej 5 minut.

Po tym czasie możesz go podłączyć do prądu, włączyć i przygotować następną kawę.

Jeśli woda skończy się w zbiorniku, kiedy ekspres przygotowuje kawę, od razu odłącz ekspres od prądu. Wlej wodę do zbiornika, podłącz ekspres do prądu i włącz go. Dotknij przycisk pary i – kiedy będzie świecił nieprzerwanie – wypuść parę przez dyszę do spieniania mleka. Po tym możesz dalej przygotowywać kawę.

Jeśli włączysz ekspres i nie będziesz go używać przez 25 minut, wyłączy się on automatycznie.

06. Jak czyścić i przechowywać ekspres i jego akcesoria

Jak czyścić ekspres do kawy

01. Czyść ekspres tylko wtedy, gdy jest wyłączony i odłączony od prądu.
02. Upewnij się, że ekspres całkowicie wystygł.
03. Wytrzyj ekspres i dyszę do spieniania mleka wilgotną ściereczką lub gąbką.



Wskazówka | Uważaj, by nie oparzyć się parą z dyszy do spieniania mleka.

04. Czyść dyszę do spieniania mleka i nakładkę na nią po każdym użyciu, po tym, jak ostygną. Podstaw pod dyszę wysokie, puste naczynie i dotknij przycisk pary. Kiedy przycisk będzie świecił nieprzerwanie, przekręć pokrętkę pary / gorącej wody w lewo, by wytworzyć parę. Przeczyść parą dyszę i jej nakładkę z resztek mleka. Zdejmij nakładkę z dyszy i przemij ją pod bieżącą wodą.
05. Jeśli otwory w dyszy do spieniania mleka lub nakładce na nią się zatkają, możesz użyć igły, by je przeczyścić.
06. Wyjmij podstawkę na filiżanki i tackę ociekową z ekspresu. Opróżnij tackę i umyj ją pod bieżącą wodą. Wyczyść podstawkę i tackę wilgotną ściereczką lub gąbką.
07. Nie czyść ekspresu szorstkimi przedmiotami, takimi jak druciaki, bo możesz uszkodzić jego powłokę.
08. Nie czyść ekspresu alkoholem ani rozpuszczalnikiem.
09. Nie zanurzaj ekspresu w wodzie ani żadnym innym płynie.

Co zrobić, jeśli zatkają się otwory dyszy do spieniania mleka

01. Ustaw pokrętkę pary / gorącej wody tak, by kreska na nim wskazywała słowo OFF.
02. Zostaw ekspres na około pół godziny, by wystygł.
03. Przeczyść otwory dyszy do spieniania mleka i jej nakładki igłą o średnicy około 1 mm.
04. Włącz ekspres i dotknij przycisk pary. Kiedy przycisk będzie świecił nieprzerwanie, przekręć pokrętkę pary / gorącej wody w lewo, by sprawdzić, czy ekspres wytwarza parę.
05. Jeśli ekspres nie wytwarza pary, skontaktuj się z naszym serwisem.

Jak czyścić kolbę, sitka i zbiornik na wodę

01. Przemij metalową część kolby, sitko i zbiornik na wodę pod bieżącą wodą po każdym użyciu ekspresu.
02. Co jakiś czas przepuszczaj wodę z ekspresu – bez kawy – przez metalową część kolby z sitkiem w środku.
03. Jeśli otwory w sitku się zatkają, wyczyść je szczoteczką o cienkim włosiu.
04. Nie myj akcesoriów do ekspresu w zmywarce.

Konserwacja i przechowywanie ekspresu

01. Kiedy nie używasz ekspresu, trzymaj kolbę oddzielnie – nie zostawiaj jej w ekspresie.
02. Jeśli wiesz, że nie będziesz używać ekspresu przez dłuższy czas, włącz go i wypuszczaj parę z dyszy do spieniania mleka przez około 3 minuty.

07. Jak odkamieniać ekspres

01. Wyłącz ekspres i odłącz go od prądu.
02. Upewnij się, że ekspres całkowicie wystygł.
03. Wyjmij zbiornik na wodę z ekspresu.

04. Wlej wodę z odkamieniaczem do zbiornika do poziomu, który jest oznaczony słowem MAX. Proporcje wody i odkamieniacza sprawdź w jego instrukcji. Używaj odkamieniacza do użytku domowego, nie przemysłowego.
05. Włóż zbiornik na jego miejsce w ekspresie.
06. Włóż kolbę z sitkiem - bez kawy - w otwór ekspresu.
07. Podstaw pusty pojemnik pod otwory kolby.
08. Podłącz ekspres do prądu.
09. Włącz ekspres przyciskiem ON/OFF i zaczekaj, aż przyciski pojedynczej i podwójnej kawy będą świecić nieprzerwanie.
10. Podstaw wysokie naczynie pod dyszę do spieniania mleka i powoli przekręć pokrętko pary / gorącej wody w lewo, aż z dyszy zacznie wypływać woda.
11. Co jakiś czas przekręcaj pokrętko pary / gorącej wody w prawo i pozwól wodzie przez chwilę wypływać z kolby. Następnie przekręć pokrętko w lewo, by woda wypływała przez dyszę.
12. Wypuszczaj wodę na zmianę przez dyszę i kolbę, aż zbiornik na wodę w ekspresie będzie pusty.
13. Od razu po tym napełnij zbiornik wodą i przepuść ją na zmianę przez dyszę i kolbę, by przepłukać ekspres.

08. Częste problemy i ich rozwiązania

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Ekspres się nie włącza.	Wtyczka nie jest prawidłowo podłączona do prądu.	Prawidłowo podłącz wtyczkę do prądu.
Woda wycieka z boku sitka w kolbie.	Na brzegu sitka w kolbie jest kawa.	Przesuń dłoń lub ściereczką po brzegu sitka w kolbie, by usunąć nadmiar kawy.
	Kolba nie jest dobrze włożona lub nie jest prawidłowo ustawiona.	Włóż kolbę prawidłowo i upewnij się, że jest ustawiona pod miejscem, które jest oznaczone zamkniętą kłódką.
	Ekspres jest przegrzany, bo właśnie skończył pienić mleko, nadal wytwarza parę lub przycisk do wytwarzania pary nie może się zresetować przez wysoką temperaturę.	Wyłącz ekspres i zaczekaj, aż ostygnie. Kiedy będzie miał temperaturę pokojową, możesz go włączyć i przygotować kawę.
Woda wycieka spod ekspresu.	W tacce ociekowej jest za dużo płynu.	Opróżnij i wyczyść taczkę ociekową.
Metalowe części w zbiorniku na wodę są zardzewiałe.	Używasz nieprawidłowego odkamieniacza. Przez to metalowe części w zbiorniku mogą rdzewieć.	Używaj odkamieniacza do użytku domowego.
Mleko się nie pieni.	Przycisk pary się nie świeci.	Możesz wytwarzać parę tylko wtedy, kiedy przycisk pary się świeci.
	Naczynie na mleko jest za duże lub ma zły kształt.	Użyj naczyń, które jest wąskie i wysokie.
	Używasz odtłuszczonego mleka.	Użyj pełnego lub częściowo odtłuszczonego mleka.
	W dyszy, z której wylatuje para, jest jakieś zabrudzenie.	Czyść dyszę po każdym spienieniu mleka. Wypuść z niej trochę pary, by wyczyścić ją w środku i przetrzyj z zewnątrz wilgotną gąbką.
Espresso ma kwaśny smak podobny do octu.	Ekspres nie jest prawidłowo wyczyszczony po odkamienianiu.	Wyczyść ekspres kilka razy w sposób, który opisaliśmy w rozdziale Zanim użyjesz ekspresu po raz pierwszy.

09. Specyfikacja

Produkt	Ekspres do kawy
Model	Gusto
Zasilanie	220-240 V
Moc	1050W
Częstotliwość	50-60 Hz
Pojemność zbiornika na wodę	1,5 l

10. Gwarancja i wsparcie techniczne

Twój produkt jest objęty 24-miesięczną gwarancją producenta. Więcej informacji znajdziesz na stronie internetowej <https://www.lykkele.pl>. Jeśli chcesz uzyskać wsparcie dotyczące używania produktu – skontaktuj się z nami pod adresem kontakt@lykkele.pl. Producent: al.to sp. z o.o., ul. Bojemskiego 25, 42-202 Częstochowa, Polska.

11. Ochrona środowiska i zgodność z przepisami



Jako producent tego sprzętu oświadczamy, że spełniamy wymagania odpowiednich dyrektyw Unii Europejskiej. Jeśli potrzebujesz kopii deklaracji zgodności – skontaktuj się z nami.



Nie wyrzucaj tego sprzętu razem z innymi odpadami. Materiały, z których jest zrobiony, mogą mieć zły wpływ na środowisko i zdrowie ludzi, jeśli produkt będzie niewłaściwie zutylizowany. Zużyty sprzęt przekaż do odpowiedniego punktu zbiórki odpadów elektronicznych.



Nie używaj tego sprzętu na zewnątrz.
Nie narażaj go na działanie warunków atmosferycznych.



Gusto

Siebträgermaschine

Das ist Gusto, die Siebträgermaschine von Lykkele. Sie bereitet aromatischen Kaffee zu und schäumt Milch auf. Genießen Sie einen köstlichen Espresso, Cappuccino oder Latte Macchiato bei Ihnen daheim. Informieren Sie sich über ihre Gebrauchsweise. **Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie die Kaffeemaschine benutzen. Bewahren Sie diese für die Zukunft griffbereit auf.**

Inhaltsverzeichnis

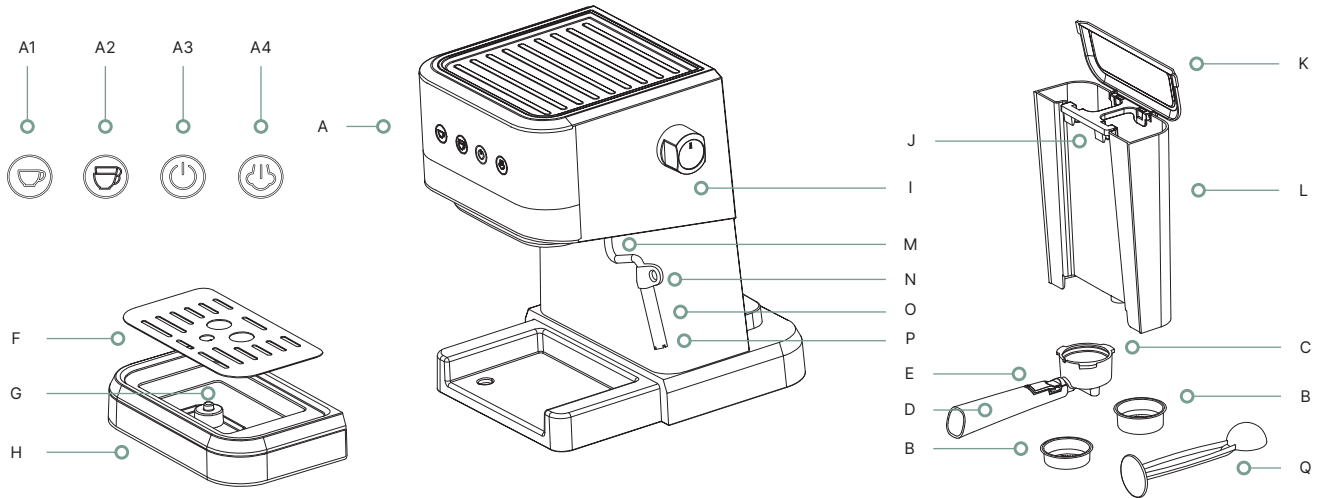
01. Sicherheitshinweise
02. Beschreibung und Aufbau der Kaffeemaschine
03. Wer sollte die Kaffeemaschine nicht benutzen
04. Vor dem ersten Gebrauch der Kaffeemaschine
05. Gebrauchsweise der Kaffeemaschine
06. Reinigung und Aufbewahrung der Kaffeemaschine und seines Zubehörs
07. Entkalkung der Kaffeemaschine
08. Häufige Probleme und deren Behebung
09. Spezifikation
10. Garantie und technischer Support
11. Umweltschutz und Einhaltung von Vorschriften

01. Sicherheitshinweise

- Benutzen Sie die Kaffeemaschine gemäß dieser Anleitung.
- Schalten Sie die Kaffeemaschine nicht ein, wenn diese beschädigt ist, z. B. wenn sie nicht einwandfrei funktioniert, ein gerissenes Gehäuse oder das Netzteil einen beschädigten Stecker hat.
- Lassen Sie die Kaffeemaschine nur in unserer Servicestelle reparieren. Anderenfalls verlieren Sie die Garantieansprüche. Wir übernehmen keine Haftung für Schäden, die durch eine außerhalb unserer Servicestelle reparierten Kaffeemaschine verursacht werden.
- Bewahren Sie die Kaffeemaschine außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Verwenden Sie nur solches Zubehör für die Kaffeemaschine, das wir empfehlen.
- Verwenden Sie die Kaffeemaschine nur zu Hause.
- Verwenden und lagern Sie die Kaffeemaschine bei einer Temperatur zwischen 0°C und 50°C.
- Vermeiden Sie direkten Kontakt der Kaffeemaschine mit Wärmequellen, Sonnenlicht, Feuchtigkeit und scharfen Gegenständen.
- Tauchen Sie die Kaffeemaschine, das Kabel oder den Stecker nicht in Flüssigkeiten ein.
- Berühren Sie die Kaffeemaschine nicht mit nassen Händen.
- Wenn die Kaffeemaschine nass ist, trennen Sie diese sofort vom Stromnetz.
- Wenn Sie Ihre Kaffeemaschine nicht benutzen, schalten Sie sie aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Bevor Sie mit der Reinigung der Kaffeemaschine oder des Zubehörs beginnen, schalten Sie sie aus und ziehen Sie den Netzstecker. Reinigen Sie die Kaffeemaschine und ihr Zubehör mit einem leicht feuchten Tuch.
- Wenn Sie die Kaffeemaschine ausstecken, halten Sie den Stecker fest, nicht das Kabel. Berühren Sie den Stecker nicht mit nassen Händen.

02. Beschreibung und Aufbau der Kaffeemaschine

In der Siebträgermaschine können Sie verschiedene Kaffeesorten zubereiten, z. B. Espresso, Americano, Cappuccino, Latte oder Flat White, wobei Sie problemlos eine oder zwei Tassen Espresso zubereiten und die Milch aufschäumen können.



A	Bedienfeld mit Tasten	D	Kolbengriff	K	Wasserbehälterdeckel
A1	Ein-Kaffee-Taste	E	Siebhalter im Kolben	L	Wasserbehälter
A2	Zwei-Kaffee-Taste	F	Tassenhalter	M	Milchaufschäumdüse
A3	ON/OFF-Taste	G	Flüssigkeitsanzeige in der Tropfschale	N	Griff für Milchaufschäumdüse
A4	Dampftaste	H	Abtropfschale	O	Aufsatz für Milchaufschäumdüse
B	Stahlsieb (einfach oder doppelt)	I	Dampf-/Heißwasserknopf	P	Spitze der Milchaufschäumdüse
C	Kolben	J	Halter für Wasserbehälter	Q	Kaffeemaß mit Schneebesen

03. Wer sollte die Kaffeemaschine nicht benutzen

Die Kaffeemaschine sollte nicht von Kindern unter 12 Jahren benutzt werden. Manche Personen sollten die Kaffeemaschine im Beisein einer Betreuungsperson benutzen. Dazu zählen:

- Kinder unter dem 12. Lebensjahr,
- Personen mit Behinderungen, wenn sie das Gerät nicht selbständig benutzen können.

04. Vor dem ersten Gebrauch der Kaffeemaschine

Wählen Sie eine geeignete Stelle für die Kaffeemaschine.

01. Stellen Sie die Kaffeemaschine an einem trockenen Ort auf eine flache und ebene Oberfläche.
02. Lassen Sie das Kabel der Kaffeemaschine nicht über den Tisch oder die Theke hängen.
03. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht die heißen Teile der Kaffeemaschine berührt

Mit Wasser, Spülmittel und einem Schwamm abwaschen:

- Wasserbehälter,
- Siebträger,
- Siebe und deren Griff,
- Aufsatz für die Milchschaumdüse,
- Kaffeemaß mit Schneebesen.

Trocknen Sie dann diese Teile ab.

Spülen Sie die Kaffeemaschine und heizen Sie sie auf:

01. Ziehen Sie den Wasserbehälter nach oben und nehmen Sie ihn aus der Kaffeemaschine.
02. Öffnen Sie den Behälter und gießen Sie Wasser hinein. Der Wasserstand darf den durch einen Strich und das Wort MAX gekennzeichneten Wert nicht überschreiten.



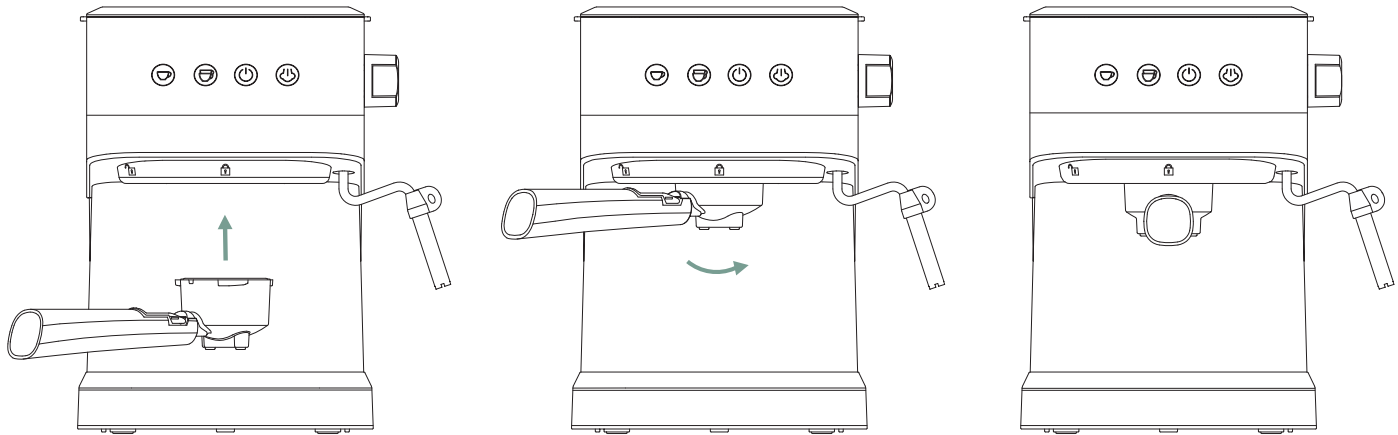
Hinweis | Idealerweise füllen Sie gefiltertes Wasser in die Kaffeemaschine.

03. Halten Sie den Wasserbehälter aufrecht und stecken Sie seine Laschen in die Löcher auf der Rückseite der Kaffeemaschine. Drücken Sie den Behälter nach unten, so dass seine Vorderwand parallel zur Rückseite der Kaffeemaschine liegt. Der Wasserbehälterdeckel muss mit der Oberseite des Kaffeemaschinengehäuses bündig sein.



Hinweis | Sie können auch eine Kanne verwenden, um Wasser in den Behälter zu füllen. Dann müssen Sie den Behälter nicht aus der Kaffeemaschine nehmen.

04. Setzen Sie eines der Siebe aus dem Set in den Kolben ein. Gießen Sie den Kaffee nicht in das Sieb.
05. Setzen Sie den Kolben in die Öffnung der Kaffeemaschine ein. Um den Kolben in das Loch zu schrauben, positionieren Sie ihn so, dass sein Griff schräg nach links zeigt. Der Griff muss sich unter dem Symbol des offenen Vorhängeschlosses an der Kaffeemaschine befinden. Setzen Sie den Kolben von unten in die Öffnung der Kaffeemaschine ein.
06. Halten Sie den Kolben fest gegen die Kaffeemaschine gedrückt und drehen Sie den Griff nach rechts. Der Griff muss sich unter dem Symbol des offenen Vorhängeschlosses an der Kaffeemaschine befinden - der Kolben ist dann verriegelt.



07. Stellen Sie einen leeren Behälter mit einem Fassungsvermögen von mehr als 1,5 l auf den Tassenhalter.
08. Vergewissern Sie sich, dass der Drehknopf für Dampf/Heißwasser auf OFF gestellt ist.
09. Schließen Sie die Kaffeemaschine ans Stromnetz an.
10. Drücken Sie die Taste ON/OFF.
11. Die Taste ON/OFF sollte durchgehend leuchten. Die Tasten für einfachen und doppelten Kaffee beginnen zu blinken - das bedeutet, dass das Gerät aufheizt. Wenn die Kaffeetasten durchgehend leuchten, ist die Kaffeemaschine aufgeheizt.



Hinweis | Wenn das Gerät noch nicht aufgeheizt ist, passiert nichts, wenn Sie die Taste für einfachen oder doppelten Kaffee drücken.

12. Berühren Sie die Taste für einfachen oder doppelten Kaffee. Das Wasser beginnt aus den Löchern des Kolbens zu fließen. Das dauert ca. 30 Sekunden. Wiederholen Sie diesen Vorgang mindestens drei weitere Male.
13. Wenn Sie möchten, dass kein Wasser oder Kaffee mehr aus der Kanne fließt, berühren Sie erneut die Taste für einfachen oder doppelten Kaffee.



Hinweis | Verwenden Sie die Kaffeemaschine nicht, wenn sich kein Wasser im Behälter befindet. Drehen Sie die Kolben nicht um und nehmen Sie sie nicht aus dem Gerät, wenn Wasser oder Kaffee aus ihnen fließt oder wenn Dampf aus der Milchaufschäumdüse austritt. Wenn Sie die Kaffeemaschine zum ersten Mal benutzen oder nach einer längeren Pause einschalten, macht sie möglicherweise ein lautes Geräusch. Das Geräusch sollte nach etwa 20 Sekunden aufhören.

14. Stellen Sie ein hohes, leeres Gefäß unter die Milchschaumdüse und drehen Sie den Dampf-/Heißwasserknopf langsam nach links, bis Wasser aus der Düse zu fließen beginnt. Drehen Sie den Knopf mindestens 30 Sekunden lang ganz auf. Stellen Sie nach dieser Zeit den Drehknopf so ein, dass der Strich auf das Wort OFF zeigt.



Hinweis | Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht mit dem heißen Wasser oder dem Dampf, der aus der Düse kommt, verbrennen. Berühren Sie nicht die heißen Teile des Geräts: die Milchaufschäumdüse, den Düsendeckel, die Metallteile des Kolbens oder die Kolbensiebe.
Wenn sich die Kaffeemaschine ausschaltet, während Dampf aus der Milchaufschäumdüse kommt, wird noch einige Zeit lang Dampf aus der Düse kommen. Um ihn auszus halten, stellen Sie den Dampf-/Heißwasserregler so ein, dass der Strich auf dem Regler auf OFF zeigt.

15. Ihre Kaffeemaschine ist dann einsatzbereit.

05. Gebrauchsweise der Kaffeemaschine

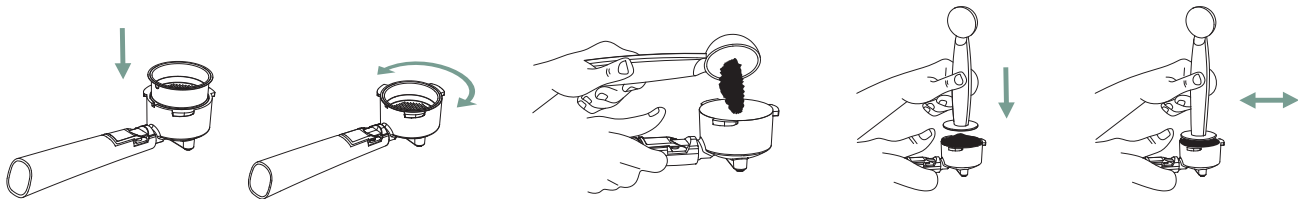
Schließen Sie die Kaffeemaschine an das Stromnetz an und berühren Sie die Taste ON/OFF, um sie einzuschalten.

Zubereitung eines Espressos

01. Setzen Sie ein einfaches oder doppeltes Metallsieb in den Kolben ein - je nachdem, ob Sie eine oder zwei Tassen Kaffee zubereiten möchten.
02. Den gemahlene Kaffee in das Metallsieb in der Kuvette geben. Verwenden Sie dazu den im Set enthaltenen Schneebesen-Messbecher.

	1 Espresso-Tasse	2 Espresso-Tassen	1 Tasse doppelter Espresso
Welches Sieb sollte eingesetzt werden	Kleines Sieb	Großes Sieb	Großes Sieb
Wie viel Kaffee sollte eingeschüttet werden	1 Kaffeeportion	2 Kaffeeportionen	2 Kaffeeportionen

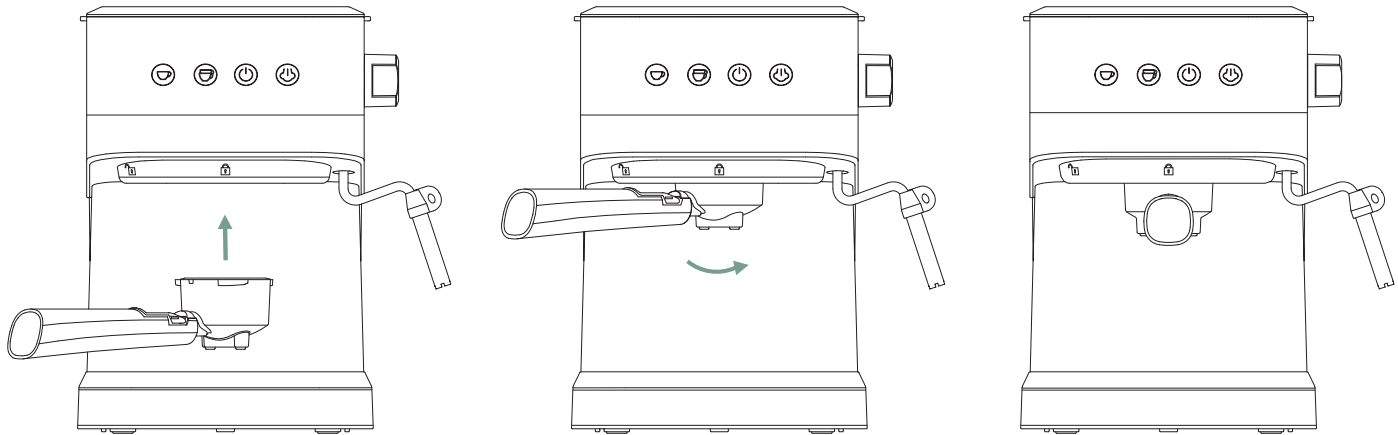
03. Schlagen Sie den Kaffee mit einem Stab auf.





Hinweis | Vergewissern Sie sich, dass sich kein Kaffee am Rand des Siebs im Kolben befindet. Wenn dies der Fall ist, wischen Sie den Rand des Siebs mit der Hand oder einem Tuch ab.

04. Setzen Sie den Kolben in die Öffnung der Kaffeemaschine ein. Um den Kolben in das Loch zu schrauben, positionieren Sie ihn so, dass sein Griff schräg nach links zeigt. Der Griff muss sich unter dem Symbol des offenen Vorhängeschlosses an der Kaffeemaschine befinden.
05. Halten Sie den Kolben fest gegen die Kaffeemaschine gedrückt und drehen Sie den Griff nach rechts. Der Griff muss sich unter dem Symbol des offenen Vorhängeschlosses an der Kaffeemaschine befinden - der Kolben ist dann verriegelt.



06. Stellen Sie eine oder zwei Tassen auf den Tassenhalter - je nachdem, wie viele Kaffees Sie zubereiten möchten.
07. Wenn die Kaffeemaschine aufgeheizt ist - die Kaffeetasten leuchten also durchgehend - berühren Sie die Taste für einfachen oder doppelten Kaffee.



Hinweis | Verlassen Sie den Raum nicht, wenn die Kaffeemaschine in Betrieb ist.

08. Wenn der Kaffee fertig ist, berühren Sie die Taste ON/OFF, um die Kaffeemaschine auszuschalten.
09. Trennen Sie die Kaffeemaschine vom Stromnetz.
10. Drehen Sie den Kolbengriff nach links und nehmen Sie den Kolben aus der Kaffeemaschine.
11. Halten Sie das Sieb mit dem Griff des Kolbens in der Flasche. Gießen Sie den Kaffee aus dem Sieb.
12. Wenn der Kolben und das Sieb abgekühlt sind, müssen sie unter Wasser abgespült werden.

Zubereitung von heißem Wasser

01. Wenn die Kaffeemaschine aufgeheizt ist – die Kaffeetasten leuchten also durchgehend – berühren Sie die Taste für einfachen oder doppelten Kaffee. Die Pumpe beginnt, das Wasser zu pumpen.
02. Stellen Sie einen Behälter unter die Milchschaumdüse.
03. Drehen Sie den Dampf-/Heißwasserknopf nach links, so dass der Strich auf dem Knopf auf das Wasserhahnsymbol zeigt. Aus der Milchaufschäumdüse fließt heißes Wasser.
04. Damit kein Wasser mehr aus der Düse fließt, berühren Sie erneut die Taste für einfachen oder doppelten Kaffee und drehen Sie den Drehknopf für Dampf/Heißwasser im Uhrzeigersinn, so dass der Strich auf ihm das Wort OFF anzeigt.
05. Berühren Sie die Taste ON/OFF, um die Kaffeemaschine auszuschalten.
06. Trennen Sie die Kaffeemaschine vom Stromnetz.

Zubereitung von Cappuccino oder Milchschaum

01. Bereiten Sie den Espresso zu und lassen Sie in der Tasse Platz für die aufgeschäumte Milch.
02. Vergewissern Sie sich, dass der Strich auf dem Dampf-/Heißwasserknopf das Wort OFF anzeigt.
03. Berühren Sie die Dampftaste und warten Sie, bis sie dauerhaft leuchtet.
04. Stellen Sie ein hohes, leeres Gefäß unter die Milchschaumdüse. Drehen Sie den Dampf-/Heißwasserknopf langsam nach links und halten Sie ihn 10-15 Sekunden lang in dieser Position. Aus der Düse wird Wasser austreten. Drehen Sie dann den Knopf nach rechts.
05. Etwa 100-150 ml kalte Milch in ein hohes, schmales Gefäß gießen. Denken Sie daran, dass sich das Volumen der Milch verdoppeln wird, daher muss das Gefäß hoch genug sein. Das Gefäß sollte ein Durchmesser von ca. 7 cm haben.
06. Stellen Sie ein Milchgefäß unter die Milchschaumdüse. Halten Sie die Düsen Spitze in die Milch getaucht, aber nahe an der Oberfläche. Drehen Sie den Dampf-/Heißwasserknopf langsam nach links. Dampf wird aus der Düse austreten. Bewegen Sie das Milchgefäß, um einen Strudel in der Milch zu erzeugen. Dadurch wird die Milch am besten aufgeschäumt. Sie können die Dampfmenge mit dem Drehknopf einstellen.



Hinweis

Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht mit dem heißen Wasser oder dem Dampf, der aus der Milchschaumdüse kommt, verbrennen. Drehen Sie den Dampf-/Heißwasserknopf nicht zu schnell.quickly.

07. Wenn die Milch ausreichend aufgeschäumt ist, drehen Sie den Dampf-/Heißwasserknopf nach rechts, so dass der Strich auf dem Knopf das Wort OFF anzeigt.
08. Berühren Sie die Dampftaste erneut, um die Dampf Funktion zu deaktivieren.v
09. Gießen Sie die aufgeschäumte Milch in die Espressotasse. Ihr Cappuccino ist nun fertig.

Reinigen Sie die Milchaufschäumdüse nach jedem Gebrauch

01. Stellen Sie ein hohes, leeres Gefäß unter die Milchschaumdüse.
02. Berühren Sie die Taste für einfachen oder doppelten Kaffee und drehen Sie den Drehknopf für Dampf/Heißwasser nach links. Die Pumpe beginnt, das Wasser zu pumpen.
03. Lassen Sie das Wasser 30 Sekunden lang aus der Düse fließen. Berühren Sie danach erneut die Taste für einfachen oder doppelten Kaffee, um die Pumpe zu stoppen. Drehen Sie den Dampf-/Heißwasserknopf nach rechts, so dass der Strich auf dem Knopf das Wort OFF anzeigt.
04. Wischen Sie die Düse und ihre Spitze mit einem feuchten Schwamm ab - achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen.
05. Berühren Sie die Taste ON/OFF, um die Kaffeemaschine auszuschalten.
06. Trennen Sie die Kaffeemaschine vom Stromnetz.



Hinweis

Nachdem die Kaffeemaschine Dampf oder heißes Wasser produziert hat, schalten Sie sie aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie sie mindestens 5 Minuten lang abkühlen. Nach dieser Zeit können Sie ihn einstecken, einschalten und Ihren nächsten Kaffee zubereiten. Wenn das Wasser im Behälter ausläuft, während die Kaffeemaschine Kaffee zubereitet, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Füllen Sie Wasser in den Behälter, schließen Sie die Kaffeemaschine an das Stromnetz an und schalten Sie sie ein. Berühren Sie die Dampftaste und lassen Sie - wenn sie dauerhaft leuchtet - den Dampf über die Milchaufschäumdüse ab. Danach können Sie mit der Zubereitung des Kaffees fortfahren. Wenn Sie die Kaffeemaschine einschalten und sie 25 Minuten lang nicht benutzen, schaltet sie sich automatisch aus.

Wenn Sie die Kaffeemaschine einschalten und sie 25 Minuten lang nicht benutzen, schaltet sie sich automatisch aus.

06. Reinigung und Aufbewahrung der Kaffeemaschine und seines Zubehörs

Wie reinigt man eine Kaffeemaschine?

01. Reinigen Sie die Kaffeemaschine nur, wenn sie ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist.
02. Vergewissern Sie sich, dass die Kaffeemaschine vollständig abgekühlt ist.
03. Wischen Sie die Kaffeemaschine und die Milchaufschäumdüse mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab.



Hinweis | Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht mit dem Dampf aus der Milchschaumdüse verbrennen.

04. Reinigen Sie die Milchaufschäumdüse und die Milchaufschäumkappe nach jedem Gebrauch, nachdem sie abgekühlt sind. Stellen Sie ein hohes, leeres Gefäß unter die Düse und drücken Sie die Dampftaste. Wenn die Taste dauerhaft leuchtet, drehen Sie den Dampf-/Heißwasserknopf nach links, um Dampf zu erzeugen. Reinigen Sie die Düse und ihre Kappe mit Dampf von Milchrückständen. Nehmen Sie die Kappe von der Düse ab und waschen Sie sie unter fließendem Wasser aus.
05. Wenn die Löcher in der Milchaufschäumdüse oder der Milchaufschäumkappe verstopft sind, können Sie sie mit einer Nadel reinigen.
06. Nehmen Sie den Tassenhalter und die Abtropfschale aus der Kaffeemaschine. Leeren Sie die Schale und waschen Sie sie unter fließendem Wasser aus. Reinigen Sie den Ständer und das Tablett mit einem feuchten Tuch oder Schwamm.
07. Reinigen Sie die Kaffeemaschine nicht mit groben Gegenständen wie z. B. einer Drahtschere, da Sie die Beschichtung beschädigen könnten.
08. Reinigen Sie die Kaffeemaschine nicht mit Alkohol oder Lösungsmitteln.
09. Tauchen Sie die Kaffeemaschine nicht ins Wasser oder in eine andere Flüssigkeit.

Was ist zu tun, wenn die Milchaufschäumdüse verstopft ist?

01. Stellen Sie den Dampf-/Heißwasserknopf so ein, dass der Strich auf dem Knopf auf OFF zeigt.
02. Lassen Sie die Kaffeemaschine etwa eine halbe Stunde lang abkühlen.
03. Reinigen Sie die Löcher der Milchaufschäumdüse und ihrer Kappe mit einer Nadel mit einem Durchmesser von etwa 1 mm.
04. Schalten Sie die Kaffeemaschine ein und drücken Sie die Dampftaste. Wenn die Taste dauerhaft leuchtet, drehen Sie den Dampf-/Heißwasserknopf nach links, um zu prüfen, ob die Kaffeemaschine Dampf erzeugt.
05. Wenn die Kaffeemaschine keinen Dampf produziert, wenden Sie sich an unseren Kundendienst.

Wie reinigt man den Kolben, Siebe und den Wasserbehälter?

01. Waschen Sie die Metallteile des Kolbens, das Sieb und den Wasserbehälter nach jedem Gebrauch der Kaffeemaschine unter fließendem Wasser.
02. Lassen Sie von Zeit zu Zeit das Wasser aus der Kaffeemaschine - ohne den Kaffee - durch den Metallteil der Flasche mit dem Sieb im Inneren laufen.
03. Wenn die Löcher im Sieb verstopft sind, reinigen Sie sie mit einer Bürste mit feinen Borsten.
04. Das Zubehör der Kaffeemaschine darf nicht in der Spülmaschine gewaschen werden.

Pflege und Aufbewahrung der Kaffeemaschine

01. Wenn Sie die Kaffeemaschine nicht benutzen, bewahren Sie den Kolben getrennt auf - lassen Sie ihn nicht in der Kaffeemaschine.
02. Wenn Sie wissen, dass Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen werden, schalten Sie es ein und lassen Sie den Dampf etwa 3 Minuten lang aus der Milchschaumdüse austreten.

07. Entkalkung der Kaffeemaschine

01. Schalten Sie die Kaffeemaschine aus und ziehen Sie den Netzstecker.
02. Vergewissern Sie sich, dass die Kaffeemaschine vollständig abgekühlt ist.
03. Nehmen Sie den Wasserbehälter aus der Kaffeemaschine.

04. Füllen Sie das Entkalkerwasser bis zu dem mit MAX gekennzeichneten Stand in den Behälter. Überprüfen Sie das Verhältnis von Wasser und Entkalker in der Gebrauchsanweisung. Verwenden Sie Entkalker für den Hausgebrauch, nicht für industrielle Zwecke.
05. Stellen Sie den Behälter an seinen Platz in der Kaffeemaschine.
06. Setzen Sie den Kolben mit Sieb - ohne Kaffee - in die Öffnung der Kaffeemaschine ein.
07. Stellen Sie den leeren Behälter unter die Öffnungen des Kolbens.
08. Schließen Sie die Kaffeemaschine ans Stromnetz an.
09. Schalten Sie die Kaffeemaschine mit der Taste ON/OFF ein und warten Sie, bis die Tasten für einfachen und doppelten Kaffee kontinuierlich aufleuchten.
10. Stellen Sie ein hohes, leeres Gefäß unter die Milchschaumdüse und drehen Sie den Dampf-/Heißwasserknopf langsam nach links, bis Wasser aus der Düse zu fließen beginnt.
11. Drehen Sie den Dampf-/Heißwasserknopf ab und zu nach rechts und lassen Sie das Wasser eine Zeit lang aus dem Kolben fließen. Drehen Sie dann den Knopf nach links, so dass das Wasser durch die Düse ausfließt.
12. Lassen Sie abwechselnd Wasser durch die Düse und den Kolben laufen, bis der Wasserbehälter der Kaffeemaschine leer ist.
13. Füllen Sie sofort danach den Behälter mit Wasser und lassen Sie es abwechselnd durch die Düse und den Kolben laufen, um die Kaffeemaschine zu spülen.

08. Häufige Probleme und deren Behebung

Problem	Ursache	Behebung
Die Kaffeemaschine schaltet sich ein.	Der Stecker ist nicht richtig an das Stromnetz angeschlossen.	Schließen Sie den Stecker richtig an das Stromnetz an.
An der Seite des Siebs im Kolben tritt Wasser aus.	An der Seite des Siebs im Kolben tritt Wasser aus.	Streichen Sie mit der Hand oder einem Tuch über den Rand des Siebs im Kolben, um überschüssigen Kaffee zu entfernen.
	Der Kolben ist nicht richtig eingesetzt oder nicht richtig positioniert.	Setzen Sie den Kolben richtig ein und achten Sie darauf, dass er unter der mit einem geschlossenen Vorhängeschloss markierten Stelle steht.
	Die Kaffeemaschine ist überhitzt, weil sie gerade die Milch aufgeschäumt hat, noch Dampf produziert oder die Dampftaste aufgrund der hohen Temperatur nicht zurücksetzen kann.	Schalten Sie die Kaffeemaschine aus und warten Sie, bis sie abgekühlt ist. Sobald er Zimmertemperatur hat, können Sie ihn einschalten und Ihren Kaffee zubereiten.
Wasser tritt unter der Kaffeemaschine aus.	Es befindet sich zu viel Flüssigkeit in der Tropfschale.	Entleeren und reinigen Sie die Tropfschale.
Die Metallteile des Wasserbehälters sind verrostet.	Sie verwenden den falschen Entkalker. Dies kann dazu führen, dass die Metallteile des Behälters rosten.	Verwenden Sie Entkalker für den Hausgebrauch.
Milch schäumt nicht auf.	Die Dampftaste leuchtet nicht auf.	Sie können nur Dampf erzeugen, wenn die Dampftaste leuchtet.
	Die Milchschaumdüse ist zu groß oder hat die falsche Form.	Verwenden Sie eine schmale und hohe Schale.
	Sie verwenden entrahmte Milch.	Verwenden Sie Vollmilch oder teilentrahmte Milch.
	In der Düse, aus der der Dampf austritt, befindet sich Schmutz.	Reinigen Sie die Düse nach jedem Aufschäumen der Milch. Lassen Sie etwas Dampf ab, um die Innenseite zu reinigen, und wischen Sie die Außenseite mit einem feuchten Schwamm ab.
Espresso hat einen sauren, essigähnlichen Geschmack.	Die Kaffeemaschine wird nach dem Entkalken nicht richtig gereinigt.	Reinigen Sie die Kaffeemaschine mehrmals wie im Abschnitt Vor dem ersten Gebrauch der Kaffeemaschine beschrieben.

09. Spezifikation

Produkt	Kaffeemaschine
Modell	Gusto
Stromversorgung	220-240 V
Leistung	1050W
Frequenz	50-60 Hz
Fassungsvermögen des Wasserbehälters	1,5 l

10. Garantie und technischer Support

Auf Ihr Produkt erhalten Sie eine 24-monatige Herstellergarantie. Weitere Informationen finden Sie auf der Website <https://www.lykkele.pl>. Wenn Sie Unterstützung bei der Verwendung des Produktes wünschen - kontaktieren Sie uns unter kontakt@lykkele.pl. Hersteller: al.to sp. z o.o., ul. Bojemskiego 25, 42-202 Częstochowa, Polen.

11. Umweltschutz und Einhaltung von Vorschriften



Als Hersteller dieses Gerätes erklären wir, dass es den Anforderungen der einschlägigen Richtlinien der Europäischen Union entspricht. Kontaktieren Sie uns bitte, wenn Sie eine Kopie der Konformitätserklärung benötigen.



Entsorgen Sie dieses Gerät nicht mit anderem Abfall. Materialien, aus denen das Gerät besteht, können bei unsachgemäßer Entsorgung negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit haben. Geben Sie Altgeräte bei einer geeigneten Sammelstelle für Elektronikschrott ab.



Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
Setzen Sie es nicht der Witterung aus.



Gusto

Machine À Espresso

Voici Gusto, la machine à espresso de Lykkele. Avec cet appareil, vous pouvez préparer un café aromatique et faire mousser le lait. Savourez un délicieux espresso, un cappuccino ou un latte macchiato à la maison. Découvrez comment utiliser la machine à espresso. **Avant d'utiliser la machine à espresso, veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation. Veuillez le conserver pour l'avenir.**

Sommaire

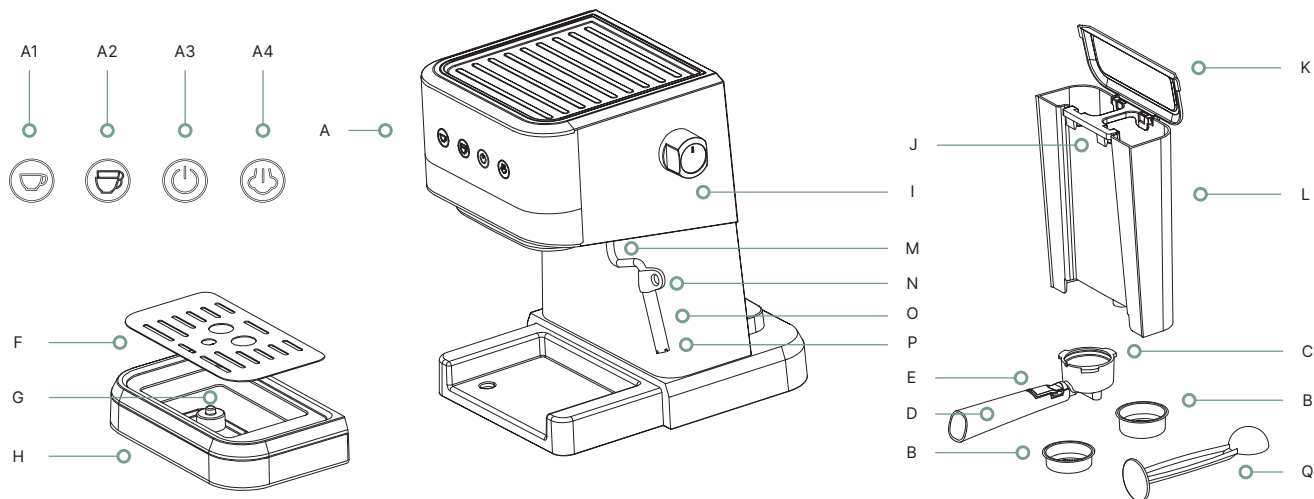
01. Consignes de sécurité
02. Description et schéma de la machine à espresso
03. Qui ne doit pas utiliser la machine à espresso
04. Avant d'utiliser la machine à espresso pour la première fois
05. Comment utiliser la machine à espresso
06. Comment nettoyer et ranger la machine à espresso et ses accessoires
07. Comment détartrer la machine à espresso
08. Les problèmes courants et leurs solutions
09. Spécifications
10. Garantie et assistance technique
11. Protection de l'environnement et conformité

01. Consignes de sécurité

- Utilisez la machine à espresso conformément à ces instructions.
- Ne mettez pas la machine à espresso en marche si elle est endommagée - par ex. si elle ne fonctionne pas correctement, si son boîtier est fissuré ou si la fiche d'alimentation est endommagée.
- Faites réparer votre machine à espresso uniquement auprès de notre service après-vente. Dans le cas contraire, vous perdrez la garantie. Nous déclinons toutes responsabilités pour les dommages qui pourraient survenir par le fait que la machine à espresso a été réparé en dehors de notre service.
- Veuillez tenir la machine à espresso hors de portée des enfants.
- Utilisez uniquement les accessoires que nous recommandons pour la machine à espresso.
- N'utilisez la machine à espresso qu'à l'intérieur de votre domicile.
- Utilisez et conservez la machine à espresso dans un lieu où les températures sont comprises entre 0°C et 50°C.
- Évitez tout contact direct de la machine à espresso avec le feu ou une autre source de chaleur, la lumière du soleil, l'humidité et les objets pointus.
- N'immergez jamais la machine à espresso, son cordon ou sa fiche d'alimentation dans un liquide.
- Ne touchez pas la machine à espresso avec des mains mouillées.
- Si la machine à espresso est mouillée, débranchez-la immédiatement de l'alimentation électrique.
- Lorsque vous n'utilisez pas la machine à espresso, débranchez-la de l'alimentation électrique.
- Avant de commencer à nettoyer la machine à espresso ou ses accessoires, éteignez-la et débranchez-la de l'alimentation électrique. Nettoyez la machine à espresso et ses accessoires avec un chiffon légèrement humide.
- Lorsque vous débranchez la machine à espresso, veuillez le faire en tenant la fiche et non le cordon d'alimentation. Ne touchez pas la prise électrique avec les mains mouillées.

02. Description et construction de la machine à espresso

Vous pouvez préparer différents types de café à l'aide de votre machine à espresso, par ex. l'espresso, l'americano, le cappuccino, le latte ou le flat white. De manière simple, vous pouvez préparer un espresso simple ou double et faire mousser le lait.



A	Commandes à touches	D	Manche du porte-filtre	K	Couvercle du réservoir d'eau
A1	Touche café simple	E	Attache du filtre dans le porte-filtre	L	Réservoir d'eau
A2	Touche café double	F	Support de tasse	M	Buse vapeur
A3	Touche MARCHÉ / ARRÊT	G	Indicateur de liquide dans le bac d'égouttage	N	Attache de la buse vapeur
A4	Touche vapeur	H	Bac d'égouttage	O	Embout de la buse vapeur
B	Filtre en acier (simple ou double)	I	Bouton vapeur/eau chaude	P	Extrémité de la buse vapeur
C	Porte-filtre	J	Attache du réservoir d'eau	Q	Cuillère de dosage avec tasseur

03. Qui ne doit pas utiliser la machine à espresso

La machine à espresso ne doit pas être utilisée par des enfants de moins de 12 ans. Certaines personnes peuvent utiliser la machine à espresso uniquement en présence d'un accompagnateur. Il s'agit:

- des enfants à partir de 12 ans,
- des personnes handicapées si elles ne peuvent pas utiliser l'appareil de manière autonome.

04. Avant d'utiliser la machine à espresso pour la première fois

Veillez choisir l'endroit approprié pour installer la machine à espresso.

01. Placez la machine à espresso dans un endroit sec sur une surface plane et horizontale.
02. Ne laissez pas le cordon d'alimentation de la machine à espresso pendre de la table ou du comptoir.
03. Ne laissez pas le cordon d'alimentation toucher les parties chaudes de la machine à espresso.

Lavez à l'eau, au liquide vaisselle avec une éponge les éléments suivants:

- Le réservoir d'eau,
- Le porte-filtre,
- Les filtres et leur attache,
- L'embout de la buse vapeur,
- La cuillère de dosage.

Séchez ensuite ces parties.

Rincer et chauffer la machine à espresso:

01. Tirez le réservoir d'eau vers le haut et retirez-le de la machine à espresso.
02. Ouvrez le réservoir et versez l'eau. L'eau ne doit pas dépasser le niveau MAX indiqué par un trait.



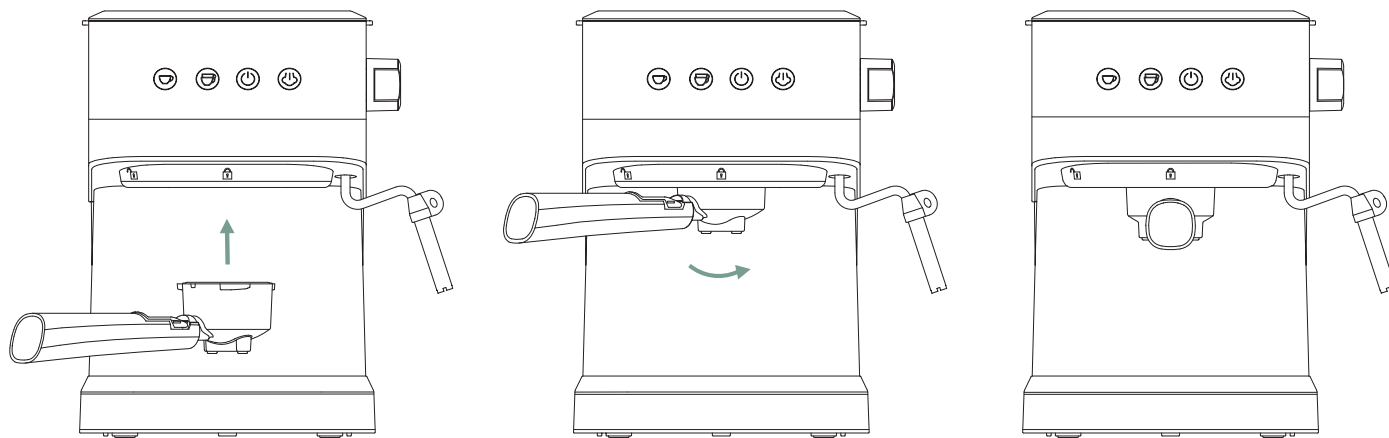
Remarques | De préférence, versez dans la machine à espresso de l'eau filtrée au préalable.

03. Tenez le réservoir d'eau à la verticale et insérez ses ergots dans les ouvertures prévues situées à l'arrière de la machine à espresso. Appuyez sur le récipient de manière à ce que sa paroi avant soit parallèle à l'arrière de la machine à espresso. Le couvercle du réservoir d'eau doit affleurer le haut du boîtier de la machine.



Remarques | Vous pouvez également utiliser une cruche pour verser directement de l'eau dans le réservoir. Il n'est alors pas nécessaire de retirer le réservoir de la machine à espresso.

04. Insérer l'un des filtres fournis dans le porte-filtre. Ne pas verser le café dans le filtre.
05. Ajustez le porte-filtre à l'ouverture de la machine à espresso. Pour visser le porte-filtre dans l'ouverture, placez-le de manière à ce que sa poignée soit orientée en diagonale vers la gauche. La poignée se trouve sous le symbole du cadenas ouvert sur la machine à espresso. Insérez le porte-filtre par le bas dans l'ouverture de la machine à café.
06. Maintenez le porte-filtre fermement pressé contre la machine à café et tournez la poignée vers la droite. Le porte-filtre est correctement verrouillé lorsque la poignée se trouve sous le symbole du cadenas fermé de la machine à espresso.



07. Placez un récipient vide d'une capacité supérieure à 1,5 l sur le support de tasse.
08. Assurez-vous que le bouton vapeur/eau chaude est en position OFF.
09. Branchez la machine à expresso.
10. Pressez la touche MARCHÉ/ARRÊT.
11. Attendez que la touche MARCHÉ/ARRÊT soit allumée en continu. Au début, les touches café simple et café double clignotent, ce qui signifie que la machine est en train de préchauffer l'eau. Lorsque les touches café simple et café double s'allument en continu, l'eau a été préchauffée et la machine à expresso est prête.



Remarques | Si la machine n'est pas encore prête, rien ne se passe lorsque vous pressez sur l'une des touches café simple ou café double.

12. Pressez au choix l'une des touches café simple ou café double. L'eau commence à s'écouler par les ouvertures du porte-filtre. Cela prend environ 30 secondes. Répétez ce processus au moins trois fois.
13. Si vous souhaitez que l'eau ou le café cesse de s'écouler du porte-filtre, pressez à nouveau sur la touche café simple ou café double.



Remarques | S'il n'y a plus d'eau dans le réservoir, ne mettez pas la machine à expresso en marche. Ne tournez pas ou ne retirez pas le porte-filtre de la machine lorsque de l'eau ou du café s'écoule ou lorsque de la vapeur sort de la buse vapeur. Lorsque vous utilisez la machine à expresso pour la première fois ou que vous la mettez en marche après une longue interruption, il se peut qu'elle émette un bruit plus fort. Ce bruit devrait cesser après 20 secondes environ.

14. Placez un récipient haut et vide sous la buse vapeur et tournez lentement le bouton vapeur/eau chaude vers la gauche jusqu'à ce que de l'eau commence à s'écouler de la buse. Maintenir le bouton complètement dévissé pendant au moins 30 secondes. Après ce délai, réglez le bouton de manière à ce que le tiret soit aligné sur OFF.



Remarques

Veillez à ne pas vous brûler avec l'eau chaude ou la vapeur qui sort de la buse. Ne touchez pas aux parties brûlantes de l'appareil, à savoir la buse vapeur, l'embout de la buse, les parties métalliques du porte-filtre ou le filtre dans le port-filtre.
Si la machine à espresso est éteinte alors que de la vapeur sort de la buse vapeur, la vapeur continuera à sortir de la buse pendant un certain temps. Pour l'arrêter, réglez le bouton vapeur/eau chaude de manière à ce que le trait soit aligné sur OFF.

15. Votre machine à espresso est prête à fonctionner.

05. Comment utiliser la machine à espresso

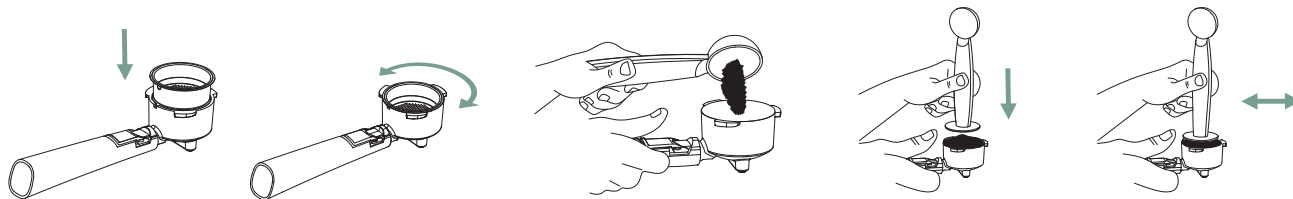
Branchez la machine à espresso sur le secteur et appuyez sur la touche MARCHE/ ARRÊT pour la mettre en marche.

Comment préparer un espresso

01. Placez un filtre métallique simple ou double dans le porte-filtre, selon que vous souhaitez préparer une ou deux tasses de café.
02. Versez du café moulu dans le filtre métallique du porte-filtre. Pour ce faire, utilisez la cuillère de dosage fournie avec l'appareil.

	1 tasse d'espresso	2 tasses d'espresso	1 tasse de double espresso
Quel filtre utiliser	Le petit filtre	Le grand filtre	Le grand filtre
Quelle quantité de café faut-il mettre	1 mesure de café	2 mesures de café	2 mesures de café

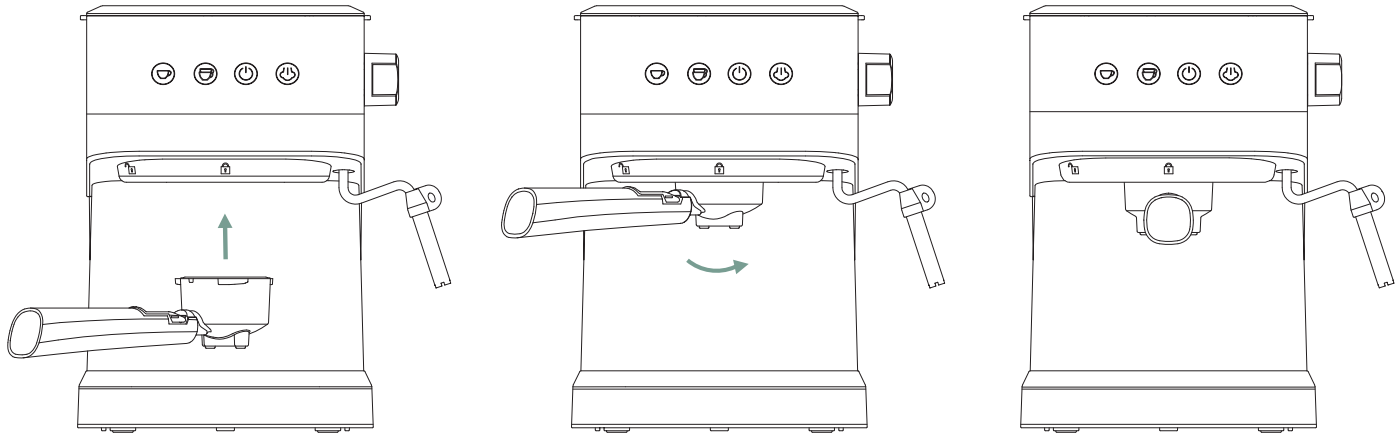
03. Tasser le café à l'aide du tasseur sur le manche de la cuillère de dosage.





Remarques | Assurez-vous qu'il n'y a pas de café sur le bord du filtre dans le porte-filtre. Si c'est le cas, essayez le bord du filtre à la main ou avec un chiffon.

04. Ajustez le porte-filtre à l'ouverture de la machine à espresso. Pour visser le porte-filtre dans l'ouverture, placez-le de sorte que sa poignée soit orientée en diagonale vers la gauche. La poignée se trouve sous le symbole du cadenas ouvert sur la machine à espresso. Insérez le porte-filtre par le bas dans l'ouverture de la machine à café.
05. Maintenez le porte-filtre fermement pressé contre la machine à café et tournez la poignée vers la droite. Le porte-filtre est correctement verrouillé lorsque la poignée se trouve sous le symbole du cadenas fermé de la machine à espresso.



06. Placez une ou deux tasses sur le support de tasse, en fonction du nombre de cafés que vous voulez préparer.
07. Lorsque la machine à espresso est préchauffée - les touches de café s'allument alors en continu - appuyez sur l'une des touches café simple ou café double.



Remarques | Ne quittez pas la pièce tant que la machine à espresso est en marche.

08. Lorsque le café est prêt, pressez la touche MARCHÉ/ ARRÊT pour éteindre la machine à espresso.
09. Débranchez la machine à espresso de la prise d'alimentation électrique.
10. Tournez la poignée du porte-filtre vers la gauche et retirez le porte-filtre de la machine à café.
11. Maintenez le filtre dans le porte-filtre à l'aide de l'attache sur la poignée du porte-filtre. Retirez le café du filtre.
12. Lorsque le porte-filtre et le filtre ont refroidi, les rincer sous l'eau courante.

Comment préparer de l'eau chaude

01. Lorsque la machine à expresso est préchauffée, les touches de café s'allument alors en continu. Appuyez alors sur l'une des touches café simple ou café double. La pompe commence à pomper de l'eau.
02. Placez un récipient sous la buse vapeur.
03. Tournez le bouton vapeur/eau chaude vers la gauche de sorte que le tiret soit aligné avec l'icône du robinet. De l'eau chaude s'écoule de la buse vapeur.
04. Pour que l'eau cesse de s'écouler de la buse, appuyez à nouveau sur l'une des touches café simple ou café double et tournez le bouton vapeur/eau chaude dans le sens horaire jusqu'à ce que le trait indique le mot OFF.
05. Pressez la touche MARCHE/ ARRÊT pour éteindre la machine à expresso.
06. Débranchez la machine à expresso de la prise d'alimentation électrique.

Comment préparer un cappuccino ou faire mousser du lait

01. Préparez l'espresso en laissant de la place dans la tasse pour ajouter du lait mousseux.
02. Assurez-vous que le trait du bouton vapeur/eau chaude indique le mot OFF.
03. Appuyez sur la touche vapeur et attendez qu'elle s'allume en continu.
04. Placez un récipient haut et vide sous la buse vapeur. Tournez lentement le bouton vapeur/eau chaude vers la gauche et maintenez-le dans cette position pendant 10 à 15 secondes. De l'eau s'écoule de la buse. Tournez ensuite le bouton vers la droite.
05. Verser environ 100-150 ml de lait froid dans un récipient haut et étroit. N'oubliez pas que le lait va doubler de volume en moussant, le récipient doit donc être suffisamment haut. Le récipient doit avoir un diamètre d'environ 7 cm.
06. Placer le récipient à lait sous la buse vapeur. Maintenir l'extrémité de la buse immergée dans le lait à environ 2 cm sous la surface. Tournez lentement le bouton vapeur/eau chaude vers la gauche. De la vapeur sort de la buse. Remuer le récipient à lait de manière à créer un tourbillon dans le lait. Cela facilite le moussage. Vous pouvez régler la quantité de vapeur à l'aide du bouton.



Remarques | Veillez à ne pas vous brûler avec l'eau chaude ou la vapeur qui sortent de la buse vapeur. Ne tournez pas trop vite le bouton vapeur/eau chaude.

07. Lorsque le lait est suffisamment mousseux, tournez le bouton vapeur/eau chaude vers la droite de sorte que le trait indique le mot OFF.
08. Pressez à nouveau la touche vapeur pour désactiver la fonction vapeur.
09. Verser le lait mousseux dans la tasse à espresso. Votre cappuccino est prêt.

Nettoyez la buse vapeur après chaque utilisation

01. Placez un récipient haut et vide sous la buse vapeur.
02. Appuyez sur l'une des touches café simple ou café double et tournez le bouton vapeur/eau chaude vers la gauche. La pompe commence à pomper l'eau.
03. Laissez l'eau s'écouler de la buse pendant 30 secondes. Ensuite, appuyez à nouveau sur l'une des touches café simple ou café double pour arrêter la pompe. Tournez le bouton vapeur/eau chaude vers la droite de sorte que le trait soit aligné avec OFF.
04. Essuyez la buse et son embout avec une éponge humide - attention à ne pas vous brûler.
05. Pressez la touche MARCHE/ ARRÊT pour éteindre la machine à expresso.
06. Débranchez la machine à expresso de la prise d'alimentation.



Remarques | Lorsque la machine à expresso a produit de la vapeur ou de l'eau chaude, éteignez-la, débranchez-la et laissez-la refroidir pendant au moins 5 minutes. Après cette période, vous pourrez la rebrancher, la rallumer et vous préparer un autre café. Si l'eau vient à manquer dans le réservoir tandis que la machine à expresso prépare du café, débranchez immédiatement la machine à expresso de l'alimentation électrique. Versez de l'eau dans le réservoir, rebranchez la machine à expresso sur le secteur et remettez-la en marche. Appuyez sur la touche vapeur et, lorsqu'elle s'allume en continu, libérez la vapeur par la buse vapeur. Vous pouvez ensuite continuer à préparer le café.

Si vous laissez la machine à expresso allumée et que vous ne l'utilisez pas pendant 25 minutes, elle s'éteindra automatiquement.

06. Comment nettoyer et ranger la machine à espresso et ses accessoires

Comment nettoyer la machine à espresso

01. Nettoyez la machine à espresso uniquement lorsqu'elle est éteinte et débranchée.
02. Assurez-vous que la machine à espresso a complètement refroidi.
03. Essuyez la machine à espresso et la buse vapeur avec un chiffon ou une éponge humide.



Remarques | Veillez à ne pas vous brûler avec la vapeur de la buse vapeur.

04. Nettoyez la buse vapeur et son embout après chaque utilisation, une fois qu'ils ont refroidi. Placez un récipient haut et vide sous la buse et appuyez sur la touche vapeur. Lorsque la touche reste allumée en continu, tournez le bouton vapeur/eau chaude vers la gauche pour produire de la vapeur. À l'aide de la vapeur, nettoyez la buse et son embout des résidus de lait. Retirez l'embout de la buse et lavez-le à l'eau courante.
05. Si les ouvertures de la buse vapeur ou de son embout sont bouchés, vous pouvez les nettoyer à l'aide d'une aiguille.
06. Retirez le support de tasse et le bac d'égouttage de la machine à espresso. Videz le bac et lavez-le à l'eau courante. Nettoyez le support et le bac avec un chiffon ou une éponge humide.
07. N'utilisez pas d'objets rugueux tels qu'une éponge métallique pour nettoyer la machine à espresso, car vous risquez d'endommager le revêtement.
08. Ne nettoyez pas la machine à espresso avec de l'alcool ou des solvants.
09. N'immergez pas la machine à espresso dans l'eau ni dans aucun autre liquide.

Que faire si la buse vapeur est bouchée

01. Réglez le bouton vapeur/eau chaude de sorte que le trait soit aligné sur OFF.
02. Laissez refroidir la machine à espresso pendant environ une demi-heure.
03. Nettoyez les orifices de la buse vapeur et son embout à l'aide d'une aiguille d'environ 1 mm de diamètre.
04. Mettez la machine à espresso en marche et pressez la touche vapeur. Lorsque le bouton s'allume en continu, tournez le bouton vapeur/eau chaude vers la gauche pour vérifier que la machine à espresso produit de la vapeur.
05. Si la machine à espresso ne produit pas de vapeur, contactez notre service après-vente.

Comment nettoyer le porte-filtre, les filtres et le réservoir d'eau

01. Lavez la partie métallique du porte-filtre, du filtre et du réservoir d'eau à l'eau courante après chaque utilisation de la machine à espresso.
02. De temps en temps, faites couler l'eau de la machine à espresso - sans café - à travers la partie métallique du porte-filtre avec le filtre placé à l'intérieur.
03. Si les trous du filtre se bouchent, nettoyez-les avec une brosse à poils fins (non-métallique).
04. Ne pas laver les accessoires de la machine à espresso au lave-vaisselle.

Entretien et rangement de la machine à espresso

01. Lorsque vous n'utilisez pas la machine à espresso, conservez le porte-filtre séparément - ne le laissez pas vissé sur la machine à espresso.
02. Si vous savez que vous n'utiliserez pas la machine à espresso pendant longtemps, mettez-la en marche et laissez la vapeur s'échapper de la buse vapeur pendant environ 3 minutes.

07. Comment détartrer la machine à espresso

01. Éteignez la machine à la machine à espresso et débranchez-la de l'alimentation électrique.
02. Assurez-vous que la machine à espresso a complètement refroidi.
03. Retirez le réservoir d'eau de la machine à la machine à espresso.

04. Versez l'eau de détartrage dans le réservoir jusqu'au trait du niveau MAX. Vérifiez les proportions d'eau et de détartrant dans le mode d'emploi. Utilisez un détartrant pour usage domestique, et non pour usage industriel.
05. Remplacez le récipient à sa place sur la machine à la machine à expresso.
06. Insérez le porte-filtre avec le filtre - sans café - dans l'ouverture de la machine à expresso.
07. Placez un récipient vide sous les ouvertures du porte-filtre.
08. Branchez la machine à expresso à l'alimentation électrique.
09. Allumez la machine à expresso à l'aide de la touche MARCHE/ ARRÊT et attendez que les touches café simple et café double s'allument en continu.
10. Placez un récipient haut sous la buse vapeur et tournez lentement le bouton vapeur/eau chaude dans le sens antihoraire jusqu'à ce que de l'eau commence à s'écouler de la buse.
11. De temps en temps, tournez le bouton vapeur/eau chaude vers la droite et laissez l'eau s'écouler du porte-filtre pendant un moment. Tournez ensuite le bouton vers la gauche pour que l'eau s'écoule par la buse.
12. Faites couler l'eau alternativement par la buse et par le porte-filtre jusqu'à ce que le réservoir d'eau de la machine à expresso soit vide.
13. Immédiatement après, remplissez le réservoir d'eau et faites passer de l'eau alternativement par la buse et le porte-filtre pour rincer la machine à expresso.

08. Les problèmes courants et leurs solutions

Problème	Cause	Solution
La machine à expresso ne se met pas en marche.	La fiche n'est pas correctement branchée à l'alimentation électrique.	Branchez correctement la fiche à l'alimentation électrique.
De l'eau s'écoule par le côté du filtre dans le porte-filtre.	Il y a du café sur le bord du filtre dans le porte-filtre.	Passer la main ou un chiffon sur le bord du filtre dans le porte-filtre pour éliminer l'excès de café.
	Le porte-filtre n'est pas inséré ou positionné correctement.	Insérez le porte-filtre correctement et veillez à ce que le manche soit réglé sous l'endroit marqué d'un cadenas fermé.
	La machine à expresso est en surchauffe parce qu'elle vient de finir de mousser le lait, qu'elle produit encore de la vapeur ou que le bouton vapeur ne peut pas se réenclencher en raison de la température trop élevée.	Éteignez la machine à expresso et attendez qu'elle refroidisse. Une fois que l'appareil est à température ambiante, vous pourrez le remettre en marche et préparer votre café.
Des fuites d'eau se produisent sous la machine à expresso.	Il y a trop de liquide dans le bac d'égouttage.	Videz et nettoyez le bac d'égouttage.
Les parties métalliques du réservoir d'eau sont rouillées.	Vous utilisez un détartrant inapproprié. Cela peut entraîner la rouille des pièces métalliques du réservoir.	Utilisez un détartrant à usage domestique.
Le lait ne mousse pas.	Le bouton vapeur ne s'allume pas.	Vous ne pouvez produire de la vapeur que lorsque le bouton vapeur est allumé.
	Le récipient à lait est trop large ou n'a pas la forme appropriée.	Utilisez un récipient haut et étroit.
	Vous utilisez du lait écrémé.	Utiliser du lait entier ou demi-écrémé.
	La buse d'où sort la vapeur est encrassée.	Nettoyez la buse après chaque usage où vous avez fait mousser du lait. Faites sortir de la vapeur pour nettoyer l'intérieur et essuyez l'extérieur avec une éponge humide.
L'espresso a un goût aigre semblable à celui du vinaigre.	La machine à expresso n'est pas correctement nettoyée après le détartrage.	Nettoyez la machine à café plusieurs fois en suivant les instructions de la section: Avant d'utiliser la machine à café pour la première fois.

09. Spécifications

Produit	Machine à expresso
Modèle	Gusto
Tension d'alimentation	220–240 V
Puissance	1050 W
Fréquence	50–60 Hz
Capacité du réservoir d'eau	1,5 l

10. Garantie et assistance technique

Votre produit est couvert par une garantie du fabricant de 24 mois. Vous trouverez de plus amples informations sur le site web <https://www.lykkele.pl>. JSi vous souhaitez obtenir de l'aide concernant l'utilisation du produit, veuillez nous contacter à l'adresse suivante kontakt@lykkele.pl. Fabricant: al.to sp. z o.o., ul. Bojarskiego 25, 42-202 Częstochowa, Pologne.

11. Protection de l'environnement et conformité



En tant que fabricant de cet appareil, nous déclarons qu'il est conforme aux exigences des directives pertinentes de l'Union européenne. Si vous avez besoin d'une copie de la déclaration de conformité, veuillez nous contacter.



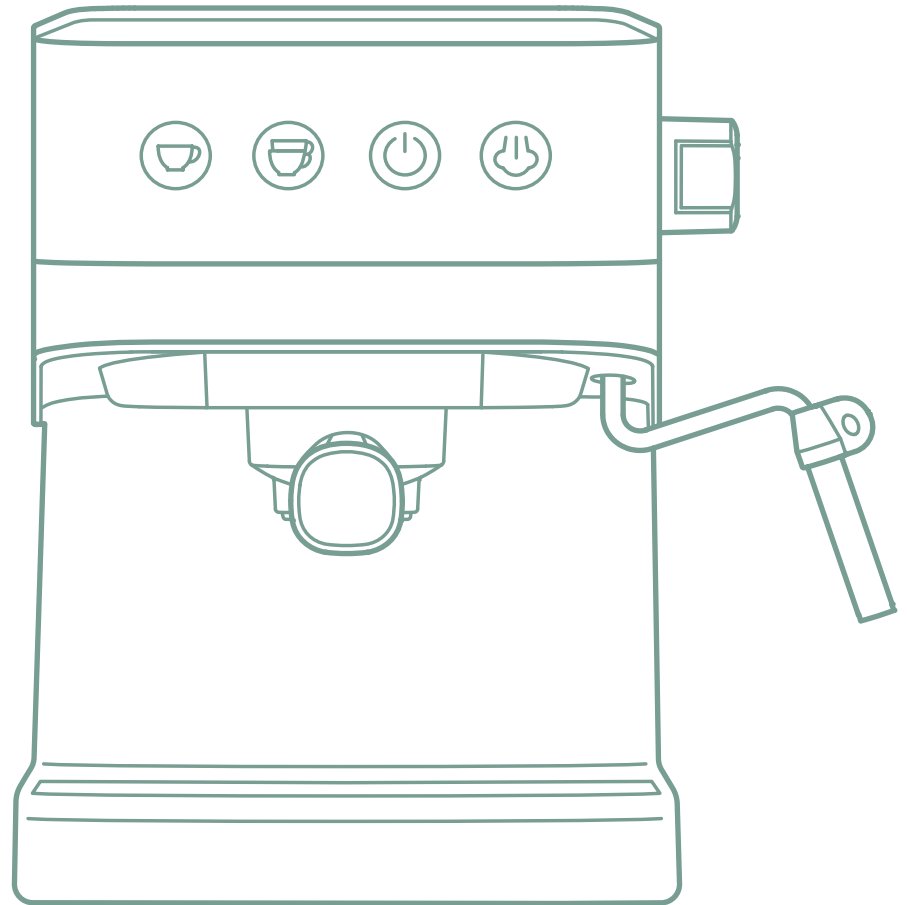
Ne pas jeter cet équipement avec les autres déchets ménagers. Les matériaux à partir desquels il est fabriqué peuvent avoir un effet négatif sur l'environnement et la santé humaine si le produit est éliminé de manière inappropriée. Déposez votre équipement usagé dans un point de collecte de déchets électroniques approprié.



Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur. Ne pas l'exposer aux intempéries.

Gusto

Espresso Machine



LYKKELE

Find More Products www.lykkele.pl

Have a Nice Day