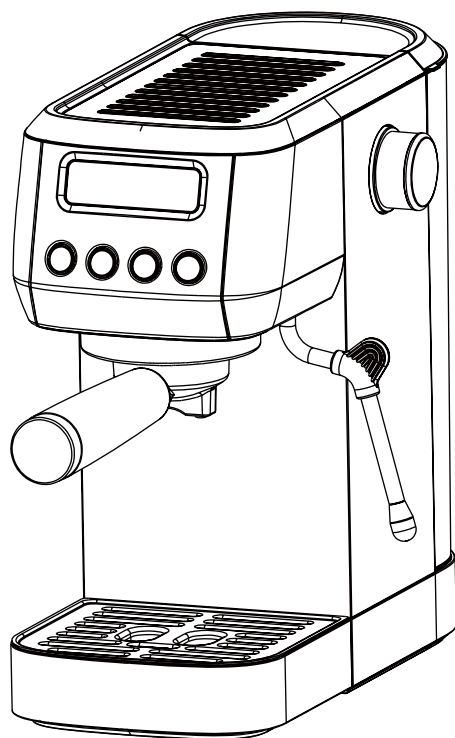




**Espresso-Kaffeemaschine**

**Gebrauchsanweisung**

**CM1666**



**Voltage: 220-240V~ 50-60Hz**

**PLEASE READ INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLY  
RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE**

# INHALT

DEUTSCH

Kapitel 1. Wichtige Sicherheitsmaßnahmen .....	1
Kapitel 2. Technische Daten .....	2
Kapitel 3. Kennen Sie Ihre Kaffeemaschine .....	2
Kapitel 4. Bedienfeld .....	3
Kapitel 5. Erstgebrauch .....	4
Kapitel 6. Zubereitung des Espressos .....	5
Kapitel 7. Milch aufschäumen .....	5
Kapitel 8. Überhitzungsschutz .....	7
Kapitel 9. Zurücksetzen des Standardmodus .....	7
Kapitel 10. Automatische Abschaltung .....	7
Kapitel 11. Reinigung und Wartung .....	8
Kapitel 12. Entkalkung .....	8
Kapitel 13. Fehlerbehebung .....	9
Kapitel 14. Garantie .....	11



The equipment meets this certification standard.



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Manufacturer: Hardshell Technology (Foshan) Co.,LTD  
Add: No.6, Zhong Jian Road, Zhong Chong Village, Leliu Town, Shunde District, Foshan City, Guangdong Province  
Contact: Emily Tel: +1 (838) 910 8317 E-Mail: info@iamzchef.com



Name: EUREP GmbH  
Add.: Unterlettenweg 1a 85051 Ingolstadt Germany  
Tel: +4984188697744 E-Mail: eurep@eurep-gmbh.com

## Kapitel 1 . Wichtige Sicherheitsmaßnahmen

1. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Kinder unter 8 Jahren bestimmt. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren, Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Beeinträchtigungen oder Personen, denen es an Erfahrung und Wissen mangelt, verwendet werden, sofern sie beabsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

2. Überprüfen Sie das Gerät vor jedem Gebrauch und stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel und der Stecker nicht beschädigt sind und sich keine Teile gelöst haben.

3. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

4. Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden.

5. Die Oberfläche des Heizelements unterliegt nach dem Gebrauch einer Restwärme.

6. Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

7. Berühren Sie niemals die heißen Geräteteile wie den Dampf-/Heißwasserauslass, das Metallteil des Siebs oder den Filter während oder kurz nach dem Gebrauch.

### VORSICHT:

Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß! Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile abnehmen oder anbringen, es bewegen, an einen anderen Ort stellen oder reinigen.

8. Nehmen Sie niemals den Siebträger ab, während das Gerät einen Brühvorgang durchführt oder Milch aufschäumt - das Gerät steht unter Druck!

9. Richten Sie die Dampf-/Heißwasserdüse niemals auf Personen, Tiere oder dampf- und feuchtigkeitsempfindliche Möbel! Der austretende Dampf oder das Wasser ist sehr heiß und kann zu Verbrühungen führen!

10. Nur Tassen und Stampfer dürfen auf den Tassenwärmer gestellt werden. Stellen Sie keine anderen Gegenstände auf das Gerät.

### ACHTUNG:

Nach längerem Gebrauch wird der Tassenwärmer so heiß, dass Sie sich daran verbrühen können!

11. Lassen Sie die Espressomaschine nicht unbeaufsichtigt, wenn sie in Betrieb ist. Dies gilt insbesondere, wenn Kinder in der Nähe sind.

12. Öle oder Schmiermittel dürfen mit diesem Gerät nicht verwendet werden.

13. Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Stecker. Erst dann ist das Gerät vollständig ausgeschaltet.

**NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH.**

## Kapitel 2. Technische Daten

Modell:	CM1666
Spannung:	220-240V~ 50/60Hz
Leistung:	1350W
Espresso Druck: 20 Bar	20 Bar
Kapazität des Wassertanks:	1.3L/43.9OZ
Produktgröße:	330*165*308MM/13*6.5*12.1INCH
Produktgewicht:	3.87KGS/8.5LBS

## Kapitel 3. Kennen Sie Ihre Kaffeemaschine



1	Tassenwärmer	11	Einzelschuss-Filter
2	Display-Bildschirm	12	Double Shot-Filter
3	EIN/AUS-Taste	13	Filter-Halter
4	Taste für die Kaffeezubereitung	14	Abnehmbarer Wassertank
5	Temperatur-Taste	15	Dampfkopf
6	Dampftaste	16	Thermoisolierter Handgriff
7	Brühkopf	17	Dampfring
8	Tropfschalengitter	18	Dampfdüse
9	Tropfschale	19	Messlöffel mit Stampfer
10	Innere Tropfschale		

## Kapitel 4. Bedienfeld



A	LCD-Display	Zeigt den Arbeitsstatus deutlich an
B	Ein/Aus-Taste	Zum Ein- und Ausschalten des Geräts drücken

<b>C</b>	Taste für die Kaffeezubereitung	Einmal drücken, um einen einzelnen Kaffee zu brühen. Zweimal drücken, um doppelte Portionen zuzubereiten. Dreimal drücken für manuelle Kaffeezubereitung.
<b>D</b>	Temperatur-Taste	Standardmodus = Kaffeebrühmodus mit Standardtemperatur. Einmal drücken, um in den Niedrigtemperaturmodus zu wechseln. Zweimal drücken, um in den Hochtemperaturmodus zu wechseln.
<b>E</b>	Dampftaste	Drücken Sie diese Taste, um den Dampfmodus zu aktivieren und zu deaktivieren.
<b>F</b>	Dampfknopf	Zum Öffnen gegen den Uhrzeigersinn drehen, um Dampf oder Heißwasser zu erzeugen. Im Uhrzeigersinn drehen, wenn der Dampf oder das heiße Wasser fertig ist.

## Kapitel 5. Erstgebrauch

1. Füllen Sie den Wassertank mit kaltem Wasser bis zum MAX-Füllstand des Tanks.
2. Drücken Sie die Power-Taste, die Power-Kontrollleuchte leuchtet auf und die Kaffeemaschine beginnt automatisch mit dem Vorheizen. Sobald der Vorheizvorgang abgeschlossen ist, leuchten alle Tasten kontinuierlich auf. Dieser Vorwärmvorgang dauert etwa 2 Minuten.
3. Stellen Sie eine Tasse unter den Dampfregler. Drehen Sie den Dampfknopf auf. Lassen Sie das heiße Wasser etwa 8 Sekunden lang aus dem Dampfrohr fließen und schalten Sie dann den Dampfknopf aus. Dieser Vorgang lässt das Wasser in die leere Pumpe für den ersten Gebrauch fließen.

### HINWEIS

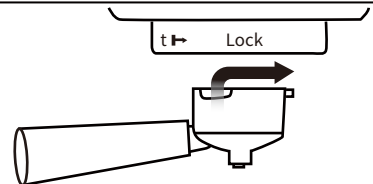
Wenn die Maschine zum ersten Mal läuft, gibt es ein lautes Geräusch und ein leichtes Rütteln. Das ist normal für eine 20-bar-Pumpe. Das Geräusch wird bei der weiteren Verwendung schwächer.

4. Setzen Sie den Filter in den Filterhalter ein.

### HINWEIS

Der Filter ist möglicherweise etwas fest und lässt sich nur schwer aus dem Filterhalter herausnehmen, wenn Sie den Filter wechseln möchten. Sie können einen anderen Filter verwenden, um ihn herauszuziehen.

5. Versetzen Sie den Filterhalter ohne Kaffeesatz um 45° nach links und setzen Sie ihn in den Brühkopf ein, drehen Sie ihn nach rechts, damit er einrastet.  
Der fertige Filterhalter muss senkrecht zur Maschine oder leicht nach rechts gekippt eingebaut werden.



6. Stellen Sie eine leere Tasse unter den Filterhalter und drücken Sie die Einzel- oder Doppeltaste zum Brühen.

7. Nach Beendigung des Brühvorgangs das Wasser ausgießen.

**Jetzt ist Ihre Kaffeemaschine einsatzbereit.**

## Kapitel 6. Zubereiten des Espressos

Kalte Filterhalter, Filter und Tassen verringern die Extraktionstemperatur, was die Qualität des Espressos beeinträchtigt. Wir empfehlen, einen Brühzyklus ohne gemahlene Kaffeebohnen durchzuführen, um sie vor der Extraktion vorzuwärmen.

1. Entfernen Sie den Filterhalter und füllen Sie den Filter mit Kaffeesatz, indem Sie den mit der Maschine mitgelieferten Stopflöfel verwenden.
  - Wir empfehlen 7 g für einen einfachen Schuss und 14 g für einen doppelten Schuss. Die Menge hängt von Ihren Vorlieben und dem verwendeten Kaffeesatz ab.
2. Stampfen Sie den Kaffeesatz mit dem Stampflöfel fest. Der Kaffeesatz muss gleichmäßig angedrückt werden, um eine gut geebnete und flache Oberfläche zu erhalten.
3. Stellen Sie sicher, dass der Dampfkopf auf "OFF" steht.
4. Drücken Sie die Temperatur- und die Kaffeebrühungstaste nach Ihrem Geschmack.

### HINWEIS

- Nachdem Sie den gewünschten Modus ausgewählt haben, beginnt die Maschine 2 Sekunden später zu arbeiten.
- Wenn Sie sich im manuellen Modus befinden, drücken Sie erneut die Taste für die Kaffeezubereitung, um den Vorgang zu stoppen, wenn Sie die gewünschte Menge erreicht haben, oder das Gerät stoppt automatisch nach 60 Sekunden. Die maximale Zeit für den manuellen Betrieb sollte 1 Minute nicht überschreiten.
- Wir empfehlen, für die Extraktion kein feineres Kaffeepulver aus dem Bohnenmahlwerk unter 8 Stufen zu verwenden, da dies zu einer Verstopfung des Filters und zu einer Wassermangelanzeige führt. Wenn auf dem Display eine Wassermangelanzeige blinkt, obwohl Wasser im Tank ist, nehmen Sie den Filter heraus und legen Sie ihn etwa 10 Minuten lang in kochendes Wasser, dann setzen Sie das gröbere Pulver für die erneute Extraktion ein.

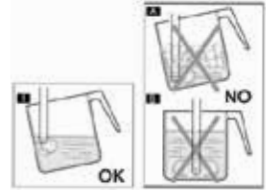
Der Geschmack Ihres Kaffees hängt von vielen Faktoren ab, z. B. von der Art der Kaffeebohnen, dem Röstgrad, der Frische, der Grob- oder Feinkörnigkeit des Mahlguts, der Menge des gemahlene Kaffees und dem Druck beim Stopfen. Experimentieren Sie, indem Sie diese Faktoren nach und nach anpassen, um den Geschmack Ihrer Vorlieben zu erreichen.

## Kapitel 7. Milch aufschäumen

Bevor Sie beginnen, ist es wichtig, die Dampfdüse leicht nach außen zu schieben, um die Kanne direkt darunter einzuführen und die für das korrekte Aufschäumen der Milch erforderlichen Bewegungen zu erleichtern.

## Fahren Sie wie folgt fort:

1. Drücken Sie die Dampftaste. Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen und das entsprechende Symbol auf dem Bildschirm beginnt zu blinken, wenn die Temperatur nicht hoch genug ist, um Dampf zu erzeugen. Sobald das Vorheizen beendet ist, verschwindet das Vorheizen-Symbol und es wird nur noch das Dampf-Symbol angezeigt.
2. Drehen Sie den Dampfknopf leicht gegen den Uhrzeigersinn, um eventuelle Kondensation aus dem Stab zu entfernen, und drehen Sie den Knopf dann wieder aus.
3. Stellen Sie das zur Hälfte mit kalter Milch gefüllte Kännchen unter die Dampfdüse.
4. Halten Sie die Dampfdüse knapp unter die Oberfläche der Milch. Wenn er zu tief oder nicht tief genug eingeführt wird, wird die Milch nicht richtig aufgeschäumt. Es ist wichtig, dass das Dampfrohr nicht in der Mitte, sondern in der Nähe des Randes der Kanne und in einem geeigneten Winkel eingeführt wird, um einen stärkeren Wirbel zu erzeugen.
5. Drehen Sie den Dampfdruckknopf auf die Position "☺/☹". Der Dampf tritt aus dem Dampfrohr aus.



### HINWEIS

- Der gesamte Vorgang sollte nicht länger als 3 Minuten dauern, da das Gerät nach 3 Minuten ununterbrochenem Dampfen automatisch aufhört, Dampf zu erzeugen.
- Um die Milch richtig aufzuschäumen, muss die Dampfdüse immer in Kontakt mit der Milch und nicht mit dem Schaum sein. Daher muss die Kanne mit zunehmender Schaumschicht leicht angehoben werden, wobei versucht wird, das Dampfrohr in Kontakt mit der Milch zu halten, ohne den Boden der Kanne zu berühren.

6. Sobald die gewünschte Aufschäumung erreicht ist, muss die Dampfdüse tiefer gedrückt werden, um die Milch gut zu erhitzen.

### HINWEIS

- Es ist ratsam, immer eine Hand auf dem runden Teil der Kanne zu halten, um den Temperaturanstieg der nicht aufgeschäumten Milch zu spüren.

7. Sobald das gewünschte Ergebnis erreicht ist, den Dampfknopf auf "AUS" stellen, um die Dampfausgabe zu stoppen, und das Kännchen herausnehmen.

### HINWEIS

- Um den Schaum kompakter zu machen, ist es ratsam, die Kanne nach dem Aufschäumen leicht auf eine ebene Fläche zu klicken.

8. Drücken Sie die Dampftaste erneut, um den Dampfmodus zu beenden. Gießen Sie die aufgeschäumte Milch in den Kaffee.
9. Drehen Sie den Dampfknopf auf, um Milchreste aus dem Rohr zu entfernen, und schalten Sie den Knopf wieder aus.



**HINWEIS**

- Schließen Sie nach Beendigung der Dampffunktion unbedingt den Dampffregler.
- Nach Beendigung der Dampffunktion drücken Sie die Dampftaste, um in den Standby-Modus zurückzukehren.
- Nach der Dampffunktion steht das Gerät unter Überhitzungsschutz.


**WARNUNG**

Das Dampfrohr kann während und nach dem Gebrauch sehr heiß sein. Um Verbrennungen zu vermeiden, bewegen Sie ihn nur, indem Sie Ihre Finger auf die Gummispitze am Dampfrohr legen.

**Kapitel 8 . Überhitzungsschutz**

Wenn das Gerät nach der Dampffunktion in den Standby-Modus zurückkehrt (der maximale Dauerdampf darf 122 Sekunden nicht überschreiten), blinkt auf dem Bildschirm ein Überhitzungssymbol, das anzeigt, dass die Kaffeemaschine unter Überhitzungsschutz steht.

**Bitte gehen Sie wie in den folgenden 4 Schritten vor, um das Gerät abzukühlen:**

- Drehen Sie den Dampfdrehknopf unter dem Überhitzungsschutz in die Position , um heißes Wasser zu erzeugen.
- Lassen Sie heißes Wasser aus dem Dampfrohr austreten, um den Kessel abzukühlen.
- Sobald die Temperatur des Kessels abgekühlt ist, verschwindet das Überhitzungssymbol auf dem Bildschirm.
- Drehen Sie den Drehknopf zurück in die Position "AUS", und die Kaffeemaschine ist für den nächsten Brühvorgang bereit.

**HINWEIS**

Wenn Sie trotzdem Kaffee zubereiten möchten, ohne das Gerät abzukühlen, drücken Sie erneut die Taste Kaffee Taste und die Maschine beginnt zu arbeiten. (Wir empfehlen dies nicht, da der Kaffee dann verbrannt schmeckt).

**Kapitel 9 . Zurücksetzen des Standardmodus**

Um das Gerät in den Standardmodus zurückzusetzen, halten Sie die Tasten für Kaffeezubereitung und Temperatur gleichzeitig 5 Sekunden lang gedrückt. Das Gerät piept 3 Mal und alle Tasten blinken 5 Mal. Das Gerät kehrt zu seinen ursprünglichen Standardeinstellungen zurück.

**Kapitel 10 . Automatische Abschaltung**

Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn nach 15 Minuten im Standby-Modus keine Funktion ausgewählt wird. Alle Tasten schalten sich aus. Um das Gerät wieder einzuschalten, drücken Sie die Ein/Aus-Taste erneut.

## Kapitel 11. Reinigung und Wartung

### Reinigung des Filterhalters und der Filter

Wenn Sie feststellen, dass der Filter beim Brühen von Kaffee mit einem sehr feinen Pulver verstopft ist, tauchen Sie den Filter 10 Minuten lang in kochendes Wasser, um ihn zu reinigen, und spülen Sie ihn dann unter fließendem Wasser aus.

#### WARNUNG

- Um Verbrennungen zu vermeiden, dürfen Sie den Filter erst herausnehmen, wenn der Filterhalter vollständig abgekühlt ist, und ihn mit warmem Wasser auswaschen.
- Reinigen Sie die Teile nicht in der Spülmaschine.

### Reinigung des Dampfstabs

1. Schalten Sie es sofort nach dem Aufschäumen der Milch ein, um die Milchreste aus dem Dampfrohr zu entfernen.
2. Reinigen Sie die Dampfdüse mit einem feuchten Tuch. Für eine gründlichere Reinigung können Sie das Dampfrohr abschrauben und unter fließendem Wasser auswaschen.
3. Wenn die Öffnung der Dampfdüse verstopft ist, vergewissern Sie sich, dass sich der Dampfregler in der Stellung STANDBY befindet. Drücken Sie den Netzschalter, um das Gerät auszuschalten und abkühlen zu lassen. Benutzen Sie einen dünnen Eisendraht, um die Öffnung freizulegen.

### Reinigung des Brühkopfes

Befreien Sie den Brühkopf regelmäßig mit einer Bürste von Kaffeesatzresten und waschen Sie ihn mit heißem Wasser wie unten beschrieben.

1. Setzen Sie den Filterhalter in den Brühkopf ein, ohne Kaffeesatz zu verwenden.
2. Stellen Sie eine leere Tasse unter den Brühkopf.
3. Drücken Sie zweimal die Taste für die Kaffeezubereitung und füllen Sie die Tasse mit Wasser.
4. Nehmen Sie den Filterhalter aus dem Brühkopf und reinigen Sie den Brühkopf mit einem trockenen Tuch.

#### WARNUNG

Versuchen Sie nicht, den Brühkopf zu zerlegen. Dies würde den Brühkopf beschädigen und zu Leckagen führen.

## Kapitel 12. Entkalkung

Nach 500 Brühvorgängen muss ein Entkalkungszyklus durchgeführt werden, da sonst bei jedem Start eine Entkalkungswarnung erscheint.

Füllen Sie das Wasser mit Entkalker (4 Teile Wasser zu 1 Teil Entkalker) in den Wassertank bis zur Max-Markierung. Stellen Sie eine Tasse auf die Abtropfschale und halten Sie die Temperatur- und Dampfaste gleichzeitig 5 Sekunden lang gedrückt. Das Gerät startet den Entkalkungszyklus, läuft

7 Minuten und stoppt dann automatisch. Wiederholen Sie die vorherigen Schritte, bis das Wasser mit dem Entkalkungsmittel aufgebraucht ist. Wiederholen Sie dann den Vorgang noch zwei weitere Male, indem Sie nur REINES LEITUNGSWASSER ohne Entkalkungsmittel verwenden.

## Kapitel 13. Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Behebung
Kein Wasser	Prüfen Sie, ob Wasser im Wassertank vorhanden ist.	Füllen Sie eine angemessene Menge Wasser in den Wassertank.
	Falls der Wassertank klemmt.	Setzen Sie den Wassertank wieder zusammen.
	Nach 120s Betrieb immer noch kein Wasser oder der Wassertank ist leer oder die Kaffeemaschine ist zu lange im Leerlauf.	Füllen Sie etwas Wasser in den Tank, installieren Sie ihn und verwenden Sie einmal die Heißwasserfunktion.
Kein Dampf	Der Dampfaustritt ist verstopft	Stechen Sie mit einem dünnen Eisendraht in den Dampfauslass.
	Ob sich Wasser im Wassertank befindet.	Füllen Sie eine angemessene Menge Wasser in den Wassertank.
	Falls der Wassertank klemmt.	Setzen Sie den Wassertank wieder zusammen.
Weniger Dampf	Wenn die Dampftaste gedrückt wird und das Vorheizen abgeschlossen ist.	Drücken Sie die "Dampftaste" und warten Sie, bis die Kontrollleuchte nicht mehr blinkt, sondern ständig leuchtet.
	Ob die Dampffunktion gestartet werden soll, wenn die Kaffeemaschine kalt ist.	Die Funktion zum Aufbrühen von zwei Tassen Kaffee oder das Warten auf das Ende des Vorheizens im Dampfmodus vor dem Aufschäumen der Milch.
	Ob der "Dampfkopf" auf die höchste Position gedreht werden soll.	Drehen Sie den "Dampfkopf" langsam auf, bis der Dampf beim Aufschäumen der Milch herauspritzt.
Schlechter Milchschaum	Ob Vollmilch verwendet wird.	Verwenden Sie Vollmilch.
	Ob gekühlte Milch verwendet wird.	Kühlen Sie die Milch auf 2-5Grad.
	Ob die Dampfdüse zu tief in die Milch eingeführt ist.	Stecken Sie die Dampfdüse in die 1CM tiefe Milchoberfläche.
Weniger Fett	Das Kaffeepulver ist zu grob.	Tauschen Sie das Kaffeepulver aus.
	Das Kaffeepulver ist nicht verdichtet.	Verdichten Sie das Kaffeepulver mit einem angemessenen Druck.

	Machen Sie den Kaffee direkt nach dem Aufschäumen der Milch.	Vergewissern Sie sich, dass die Kaffeemaschine vor dem Gebrauch vollständig abgekühlt ist.
Überlaufender Trichterkaffee	Machen Sie den Kaffee direkt nach dem Aufschäumen der Milch.	Vergewissern Sie sich, dass die Kaffeemaschine vor der Benutzung vollständig abgekühlt ist.
	Ob das Kaffeepulver am Rand des Einfülltrichters nach dem Einfüllen des gemahlene Kaffees gereinigt wird.	Reinigen Sie das Kaffeepulver am Rand des Einfülltrichters mit einem Pinsel oder von Hand.
Der Kaffee wird langsam oder in kleinen Mengen aufgebrüht	Zu viel Kaffeepulver.	Das Kaffeepulver sollte nicht zu grob oder zu fein sein, es sollte in Standardqualität und -menge vorliegen.
	Ob der gemahlene Kaffee zu fein ist.	Verwenden Sie für das Kaffeepulver bitte spezielles Espressomaschinen-Kaffeepulver, das nicht zu fein sein darf.
	Es ist kein Wasser im Kessel.	Drehen Sie den Dampfdrehknopf auf die Position "☕/♁", um das Wasser aus dem Dampfrohr fließen zu lassen (ca. 180 ml).
Das Sieb für eine oder zwei Tassen steckt in der Maschine fest	Die Beule des Siebs ist nicht weit von der Trichterkerbe entfernt.	Setzen Sie den Trichter in die Maschine ein und drehen Sie ihn nach links und rechts, bis das Sieb herunterfällt.
Der Kaffee ist zu kalt	Wählen Sie, ob Sie den Kaffee im Niedrigtemperaturmodus zubereiten möchten.	Kaffee im Hochtemperaturmodus zubereiten.
Trichter Überlauf Kaffee	Brühen Sie den Kaffee im kalten Zustand, bevor das Gerät vorgeheizt wird.	Betreiben Sie die Funktion zum Aufbrühen von zwei Tassen Kaffee ohne Kaffeepulver oder warten Sie im Kaffeemodus, bis das Vorheizen beendet ist, bevor Sie den Kaffee aufbrühen.
	Leeren Sie den Kessel vor dem Vorheizen mit Wasser.	Drehen Sie den Dampfdrehknopf auf die Position "☕/♁", um etwa 180 ml Wasser aus dem Dampfrohr fließen zu lassen.

Bitte senden Sie Ihre Amazon-Bestellnummer an unsere E-Mail  
([info01@iamzchef.com](mailto:info01@iamzchef.com)), um sich als AMZCHEF-Supermitglied zu registrieren.

## Sobald die E-Mail erfolgreich gesendet wurde:

- ① Sie erhalten automatisch 1 Jahr Garantie und ein Upgrade auf die volle Austauschgarantie.
- ② Wenn irgendetwas mit Ihrem Produkt schief geht, werden wir Ihnen ein brandneues Gerät als Ersatz zur Verfügung stellen oder Ihnen eine volle Rückerstattung gewähren.
- ③ Wenn es ein Problem mit Ihren Teilen und Zubehör gibt, können Sie sie kostenlos ersetzen.



Senden: info01@iamzchef.com

Betreff: Garantie

Amazon Bestellnummer: \_\_\_\_\_

**Bitte beachten Sie:** Bitte senden Sie uns Ihre Bestellnummer innerhalb von 2 Wochen nach Erhalt der Ware, um eine erfolgreiche Registrierung zu gewährleisten.