

TORNADO

OWNER MANUAL

Coffee Machine

TCM-14125



Technical Data

Voltage : 220-240V ~50Hz

Power : 1230-1470W **Capacity** : 1.2 L

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.
2. Make sure that your outlet voltage corresponds to the voltage stated on the rating label of the coffee maker.
3. To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord, plug or unit in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to an authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
8. To disconnect, turn any control to the off position then remove plug from wall outlet.
9. Do not touch any hot surfaces, use handles or knobs.
10. Do not use outdoors or for commercial purposes.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surface.
12. Use on a hard, flat level surface only, to avoid interruption of airflow underneath the appliance.
13. Always be sure to place the water reservoir tightly back in the unit with its lid closed and fill with water on or above the minimum before turning appliance on.
14. Do not remove the porta-filter while brewing coffee. Please make sure the three lights are on before you remove the porta-filter to make additional coffee. Caution should also be taken while removing the porta-filter since the metal parts will be hot. Please make sure to hold it by the handle and to use the filter retention clip to dispose the grounds. Caution should be taken when moving unit with hot liquids.
15. Do not remove the water reservoir until unit is turned off.
16. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
17. The appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
18. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
19. Before removing any of the parts and accessories, make sure the three lights are on, press the power button to the off position "O" and unplug the appliance.
20. Do not remove the porta-filter at any time during the brewing process.
21. Use caution when removing the porta-filter. The metal parts may still be very hot. Also, there may be hot water floating on the top of the filter. Hold it only by its handle and dispose of the brewed coffee ground by using the filter retention clip.
22. If coffee does not drip, the filter is blocked. Turn off the appliance and allow it to cool down. The blockage may be caused by the coffee being too finely ground. See the "PROBLEMS AND CAUSES" section.
23. **WHEN CLEANING THE FROTHED MILK DISPENSING TUBE:** Place a large cup under the

tube. Fill the milk reservoir with water and place it back on the unit. Turn the Froth Control Knob clockwise to the clean position “ ☺ ” then press the latte/clean button for 3 seconds and release to activate the clean function. Let the unit dispense the water through the tube for approximately 30 seconds and then press the Latte/Clean Button once to stop the process.

24. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

25. Do not use appliance for other than intended use.

26. Do not leave the appliance on unattended.

27. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

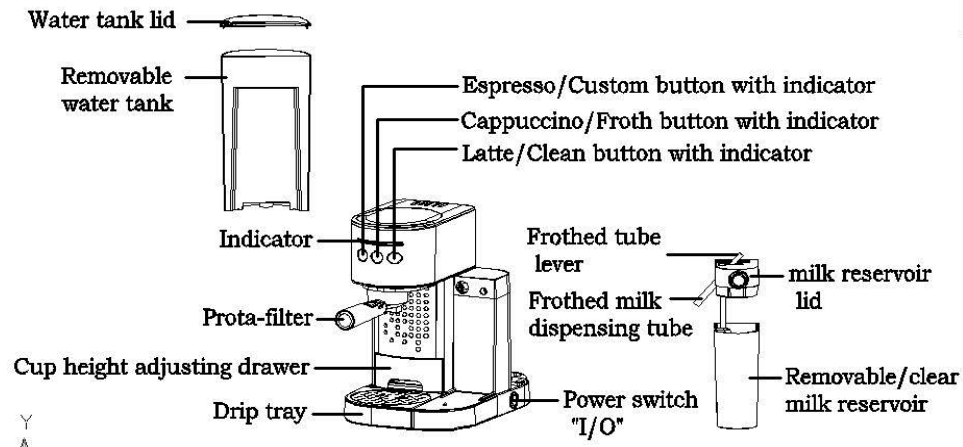
- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- Farm houses;
- By clients in hotels, motels and other residential type environments;
- Bed and breakfast type environments.

28. Save these instructions.

CAUTION: PRESSURE

In order to avoid possible burns to body parts and/or other injury from hot steam and water or damages to the unit, never remove the water reservoir or the porta-filter while your espresso/cappuccino maker is brewing coffee or frothing. Make sure the three lights are on before you can remove the porta-filter to make additional cups of coffee. If you need to add more water or milk to the reservoirs, please make sure the three lights are on and ensure to switch off the unit by pressing the red button on the side of the unit to the off position.

KNOW YOUR COFFEE MAKER



Filter for single shot of espresso

Filter for double shot of espresso

Porta-filter retention clip

Measuring scoop/tamper



FOR THE FIRST USE

Cleaning and priming the unit prior to first use.

Please refer to the "Description of the Appliance" section to familiarize with the product and identify all parts.

1. Please make sure the unit is off "O" by pressing the power button located on the side of the unit. Make sure it is unplugged from the electrical outlet.
2. Remove stickers and labels from the unit.
3. First remove and then wash the water reservoir, the milk reservoir, the porta-filter, the three filters and measuring scoop in a mixture of mild detergent and water. Rinse each thoroughly and place them back into the unit.
4. Refer to the instructions on "PLACING THE PORTA-FILTER" section before placing or removing the porta-filter and filter from the unit.
5. To clean the inside of the appliance, follow the steps listed on the "PREPARING CAPPUCCINO" section using water in both reservoirs and no coffee in the filter. Do not immerse the appliance in water or attempt to reach any of its internal parts.

NOTE: In order for your unit to work properly time after time, clean it after every use.

IMPORTANT –PRIME THE UNIT

To prime unit, run the steam cycle for 90 seconds by following the steps below:

1. Fill water reservoir between the "Min" and "Max" levels.
 2. Fill the milk reservoir with water between the "Min" and "Max" levels.
 3. Select one of the filters and place it on the porta-filter. Place the porta-filter in the unit ensuring it is properly locked and place a cup under it. Also, make sure the tip of the frothed milk dispensing tube is inside the cup.
 4. Plug the appliance into the appropriate outlet.
 5. Turn the power button on "I".
 6. The three control panel lights will start blinking. Once these lights become solid, press the cappuccino button twice.
 7. Once this process is completed, the three control panels will turn on solid.
- Now your unit has been primed and is ready to be used.

SELECTING THE RIGHT CUP

Before preparing your beverage, please make sure to select the right cup size according to the following table:

Caffé Barista Ratios		
Espresso	Single (☺)	60 ml (2 oz)
	Double (☺☺)	119 ml(4 oz)
Cappuccino	Single (☺☺)	178 ml (6 oz)
	Double (☺☺☺)	355 ml (12 oz)
Latte	Single (☺☺☺)	296 ml (10 oz)
	Double (☺☺☺☺)	474ml (16 oz)

SELECTING THE RIGHT COFFEE

THE COFFEE

The coffee should be freshly ground and dark roasted. You may want to try a French or Italian roast ground for espresso. Pre-ground coffee will only retain its flavor for 7 – 8 days, provided it is stored in an airtight container and in a cool, dark area. Do not store in a refrigerator or freezer. Whole beans are recommended to be ground just before use. Coffee beans stored in an airtight container will keep its flavor for up to 4 weeks.

THE GRIND

This is a vital step in the espresso making process if you are grinding your own coffee and takes practice. The coffee must be of a fine grind.

The correct grind should look like salt.

If the grind is too fine, the water will not flow through the coffee even under pressure. These grinds look like powder and feel like flour when rubbed between fingers.

If the grind is too coarse, the water flows through the coffee too fast, preventing a full-flavored extraction.

Be sure to use a quality grinder for uniform consistency.

OPERATING INSTRUCTIONS

FILLING THE WATER RESERVOIR

A. Fill the reservoir with water, you may either use a jar to fill it up or remove it from the unit and then fill it up under the tap. If you have removed it from the unit to fill up with water, please make sure to place it back tightly in its place. Fill the reservoir with the desired amount of water ensuring it ranges within the “MIN” and “MAX” markings on the tank. Never use warm or hot water to fill the water reservoir.

B. Close the water reservoir lid and place it back in the unit ensuring it fits tightly.

FILLING THE MILK RESERVOIR

If you plan to prepare cappuccino or latte, remove the milk reservoir from the unit and open the lid then pour the quantity of cold milk you estimate you will need between the “Min” and “Max” levels. When done, place the milk reservoir back in the unit ensuring it fits tightly.

Note: You can use the type of milk of your preference, i.e. whole milk, low fat milk, organic or soy milk.

CHOOSE THE FILTER

Select the filter to be used as follows:

A. FOR A SINGLE SHOT– use the filter for a single shot of espresso if using ground coffee



B. FOR A DOUBLE SHOT OR TWO SINGLE SHOTS- use filter for a double shot.

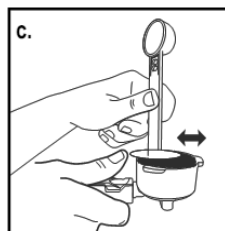
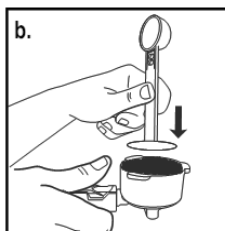
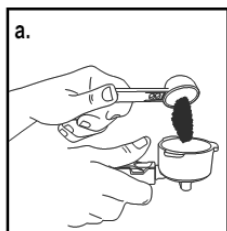


FILLING WITH COFFEE

Place selected filter on porta-filter as follows:

FOR GROUND COFFEE:

- Fill the filter with fresh, fine ground espresso coffee (do not overfill).
- Tamp and compress firmly and evenly ground coffee.
- Clean any excess coffee from the rim to ensure proper fit under brew head.

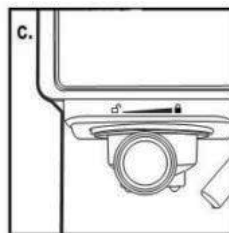
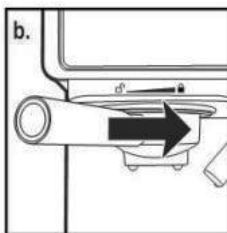
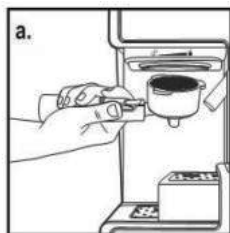


PLACE THE PORTA-FILTER

A. Position porta-filter underneath the brew head, attach porta-filter by first moving retainer clip back.

B. Position handle so that the handle lines up with the open lock icon “☐” on the unit and fits into the groove.

C. Then, slowly turn it to the right until the retention clip is aligned with the closed lock symbol “🔒” on the unit.



PLACING THE CUP(S)

A. Pull out the height adjustment tray if you are using a small “demitasse” cup to brew espresso.

B. Keep the height adjustment tray inside its compartment if you are using a larger cup to brew cappuccino.

C. Keep the height adjustment tray inside its compartment if you are using a larger cup to brew latte.

CAUTION: When brewing cappuccino or latte, please make sure to adjust the frothing tube lever in order to position the froth milk dispensing tube inside the cup to be used

TURNING THE UNIT ON

A. Make sure unit is plugged in.

B. Turn unit on "I".

The three control panel lights will start blinking during heating and until the water reaches the perfect temperature. Once these lights become solid, the unit is ready to use.

SELECT THE FUNCTION

PREPARING ESPRESSO

A. Press the Espresso Button once to brew one single shot.

B. Press the Espresso Button twice to brew a double shot.

C. Press and hold the Espresso Button for 3 seconds to customize the brewing to your preference. When done, press the Espresso Button once again to stop it.

The unit will start brewing the espresso according to your selection. The unit will turn off automatically and the lights will become solid indicating that the cycle has been completed. Your delicious espresso is ready to be enjoyed.

NOTE: To brew less coffee than the preset serving, press the function button to stop the brewing process when the amount of coffee desired is reached.

PREPARING CAPPUCCINO

Prior to preparing your cappuccino, adjust the quantity of frothed milk according to your preference by turning the Froth Control Knob to the right for more foam and to the left for less foam.

Note: The foam intensity can be adjusted during the brewing cycle.

A. Press the Cappuccino Button once to brew a small cup of cappuccino.

B. Press the Cappuccino Button twice to brew a large cup of cappuccino.

The unit will start brewing the cappuccino according to your selection. Your delicious cappuccino is ready to be enjoyed.

PREPARING LATTE

Prior to preparing your cappuccino, adjust the quantity of frothed milk according to your preference by turning the Froth Control Knob to the right for more foam and to the left for less foam.

A. Press the Latte Button once to brew a small cup of latte.

B. Press the Latte Button twice to brew a large cup of latte.

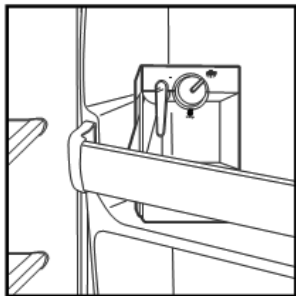
PREPARING FROTH MILK

The unit also allows you to prepare froth milk only. Press and hold the Cappuccino Button for 3 seconds if you wish to add more foam to your beverage or to prepare froth milk for any other beverage, e.g. macchiato, hot chocolate, chai latte, etc. When done, press the Cappuccino Button once again to stop it.

AFTER PREPARING YOUR BEVERAGES WITH MILK

Once you are done preparing your beverage with milk, you can either store the unit's milk reservoir

directly in the refrigerator (ready to be used for the next time) or dispose of the leftover milk.



INTRODUCTION

ESPRESSO

A unique method of coffee brewing in which hot water is forced through finely ground coffee. Popular in Europe, it is a far richer and more full-bodied brew than regular drip coffee. Because of its richness, espresso is usually served in 44 to 59 ml (1.5 to 2 oz.) portions, in demitasse cups.

CAPPUCCINO

A drink made with about 1/3 espresso, 1/3 steamed milk, and 1/3 frothed milk.

LATTE

A drink made with about 1/4 espresso and 3/4 steamed milk.

Please read ALL of the instructions, cautions, notes and warnings included in this instruction manual carefully before you begin to use this appliance. When this unit is used, some parts and accessories get hot and need to cool down. Proper care and maintenance will ensure the long life of the Automatic Espresso, Cappuccino, and Latte Maker and its trouble-free operation. Save these instructions and refer to them often for cleaning and care tips.

CORRECT USE OF GROUND COFFEE FOR ESPRESSO MAKERS

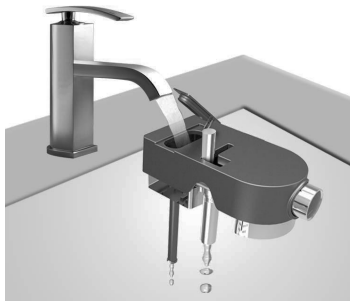
Do not use sugar roasted ground coffee or sugar roasted coffee beans as these will clog the filter and damage the appliance. If sugar roasted coffee is accidentally used, stop using the unit and bring it to the closest service center for maintenance. We recommend descaling the machine periodically to keep it in good working condition. Contact our service centers to learn about this process.

CLEANING THE MILK RESERVOIR AND FROTHING TUBE

Even though you can store the milk reservoir with left over milk in the refrigerator, it is important to clean the reservoir and frothing tube regularly to avoid clogging and building residues. In order to clean the milk reservoir, please follow the instructions listed below:

1. Remove the milk reservoir from the unit
2. Remove the lid of the reservoir.
3. Pour any milk left and rinse and wash the milk reservoir and its lid thoroughly with warm soapy water. Rinse and dry well. Do not use abrasive cleaners and scouring pads, as they will scratch the finish. The milk reservoir is also dishwasher safe (top rack). Do not place the lid of the milk reservoir on the dishwasher.

4. When cleaning milk silicon sheet(don't pull it out), cleaning, place back the
5. Press and hold the seconds and then release it. steam through the frothing seconds until you don't see
6.Dispose any water left on back in the unit.

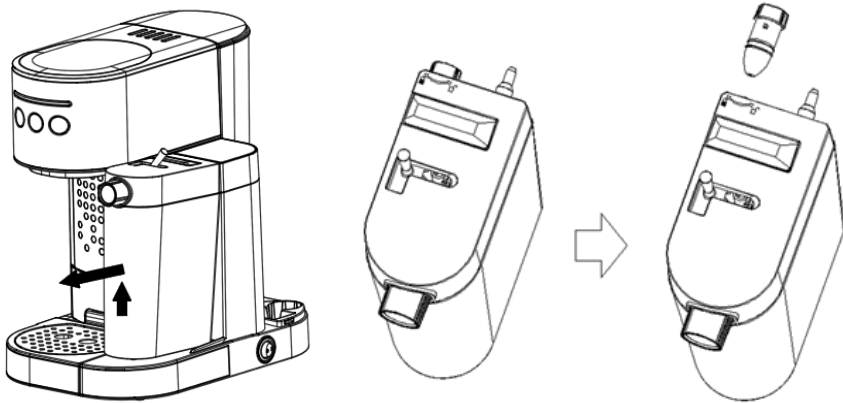


reservoir, you can open wash it by tap water. After silicon sheet.

Latte/clean button for 3
The unit will start releasing tube, let it run for a few any milk in cup. When done press the once to stop the process.

the milk reservoir and place it

Note: For disassembling the milk reservoir, you should raise it up a little, then pull it out.



CLEANING THE BREW HEAD, THE PORTA-FILTER AND FILTER

1. Switch the power button on the side of the unit to the off position “O” and unplug the power cord from the electrical outlet.
2. Some of the metal parts might still be hot. Do not touch them with your hands until they have cooled.
3. Remove the porta-filter and discard the coffee grounds or used pod. Wash both the porta-filter and filter with warm soapy water and rinse them well. Do not wash the porta-filter and filters in the dishwasher.
4. Wipe lower part of the brew head in the unit with a damp cloth or paper towel to remove any coffee grounds that might have been left.
5. Place the porta-filter (without any filter) back in the brew head in the unit.
6. Place an empty large cup under the porta-filter.
7. Press the espresso button once and let the unit brew with water only until it stops automatically.

CLEANING THE WATER RESERVOIR

Discard the remaining water by removing the reservoir and turning it upside down over the sink. It is recommended to empty the water reservoir between uses. Wash the water reservoir with soapy water, rinse it well and wipe it dry. The water reservoir is also dishwasher safe.

CLEANING THE UNIT

1. Wipe housing with a soft wet cloth. Do not use abrasive cleaners or scouring pads, as they will scratch the finish.
2. Do not store the porta-filter in the brew head. This can adversely affect the seal between the brew head and the porta-filter while brewing espresso.

CAUTION: Do not immerse appliance in water.

DELMING

Mineral deposits built-up in the unit will affect the operation of the appliance. Your appliance must be delimed when you begin to notice an increase in the time required to brew espresso, or when there is excessive steaming. Also, you may notice a build-up of white deposits on the surface of the brew head.

The frequency of cleaning depends upon the hardness of the water used. The following table gives the suggested cleaning intervals.

SUGGESTED CLEANING INTERVALS

Type of Water	Cleaning Frequency
Soft Water (Filtered Water)	Every 80 Brew Cycles
Hard Water (Tap Water)	Every 40 Brew Cycles

TO DELIME THE WATER RESERVOIR:

1. Fill the reservoir with fresh, undiluted white household vinegar.

2. Allow appliance to sit overnight with the vinegar solution in the water reservoir.
3. Discard vinegar by removing the reservoir and turning it upside down over the sink.
4. Rinse the water reservoir thoroughly with tap water by filling tank half full with water. and then pouring the water back out into the sink, repeating this step twice.

TO DELIME INTERNAL PARTS:

1. Make sure you delime the inside of the water reservoir first by following the “Deliming” steps above.
2. Make sure to switch the power button to the “O” position and the power cord is disconnected from the electrical outlet. Fill the reservoir with white vinegar above the minimum level into reservoir.
3. Insert the porta-filter (with filter and no coffee) and place jar/carafe or regular cup on top of the drip tray and under the porta-filter.
4. Plug the power cord into the electrical outlet.
5. Press the power button to switch the unit on “I”, once the 3 control panel lights turn solid blue, press the Espresso/Custom Button twice. The vinegar will start flowing through the unit and it will stop automatically.
6. Place a pitcher or large cup (with at least 325 mL/ 11-ounce capacity) under the tube. Fill the milk reservoir with water and place it back on the unit. Turn the Froth control knob clockwise to the clean position “☺”, then press the latte/clean button for 3 seconds to activate the clean function. Let the unit dispense the water through the tube for approximately 30 seconds and then press the Latte/clean button once to stop the process.
7. Repeat Steps 1 – 7 as necessary using only tap water to rinse any remaining traces of vinegar out of the machine.

PROBLEMS AND CAUSES

PROBLEM	CAUSES	SOLUTIONS
Coffee does not come out.	1. No water in reservoir. 2. Coffee grind is too fine. 3. Too much coffee in the filter. 4. Appliance was not turned on or plugged in. 5. Coffee has been tamped/compressed too much.	1. Add water 2. Grind medium ground coffee. 3. Fill filter with less coffee. 4. Plug unit into electrical outlet and turn it on. 5. Refill filter basket with coffee, do not tamp too much.
Coffee comes out around the edge of the porta-filter.	1. Porta-filter not rotated to full lock position. 2. Coffee grounds around the filter basket rim. 3. Too much coffee in the filter.	1. Rotate filter holder to full lock position. 2. Wipe off rim 3. Fill with less coffee.
Milk is not foamy after frothing or it is not coming out of the frothing tube.	1. Ran out of steam 2. Milk is not cold enough. Frothing tube is blocked.	1. Ensure there is enough water in the reservoir. 2. Chill milk and frothing pitcher prior to making cappuccino. 3. Follow the instructions to clean the milk reservoirs & frothing tube.
Coffee comes out too quickly.	1. Ground coffee is too coarse. 2. Not enough coffee in filter.	1. Use a finer grind. 2. Use more coffee.
Coffee is too weak.	1. Using small filter for double shot of espresso 2. Ground coffee is too coarse.	1. Use large filter for double shot of espresso 2. Use a finer grind.
The three control panel lights are flashing alternatively.	Water tank is out of water	Add water to reservoir.

Correct Disposal of This Product

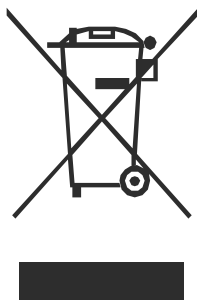
(Waste Electrical & Electronic Equipment)

(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories should not be disposed of with other household waste.

To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.



Technische Daten

Spannung: 220-240 V ~50 Hz

Leistung: 1230-1470 W **Kapazität:** 1,2 L

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch von elektrischen Geräten sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden, um das Risiko von Feuer, elektrischem Schlag und/oder Verletzungen für Personen zu reduzieren, einschließlich der folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Stellen Sie sicher, dass die Spannung Ihrer Steckdose der auf dem Bewertungsetikett der Kaffeemaschine angegebenen Spannung entspricht.
3. Um Feuer, elektrischen Schlag und Verletzungen von Personen zu vermeiden, tauchen Sie Kabel, Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
4. Eine enge Aufsicht ist erforderlich, wenn ein Gerät von oder in der Nähe von Kindern verwendet wird.
5. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird und vor der Reinigung. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile aufsetzen oder abnehmen und bevor Sie das Gerät reinigen.
6. Betreiben Sie kein Gerät mit beschädigtem Kabel oder Stecker oder nach Funktionsstörungen oder Beschädigungen jeglicher Art. Bringen Sie das Gerät zur Untersuchung, Reparatur oder Einstellung zum nächsten autorisierten Servicezentrum.
7. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Gerätehersteller empfohlen wird, kann zu Feuer, elektrischem Schlag oder Verletzungen führen.
8. Um das Gerät zu trennen, drehen Sie jede Steuerung auf „AUS“, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
9. Berühren Sie keine heißen Oberflächen, verwenden Sie Griffe oder Knöpfe.
10. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder für kommerzielle Zwecke. Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand des Tisches oder der Arbeitsplatte hängen oder eine heiße Oberfläche berühren.
11. Verwenden Sie das Gerät nur auf einer harten, flachen und ebenen Oberfläche, um eine Unterbrechung des Luftstroms unter dem Gerät zu vermeiden.
12. Stellen Sie immer sicher, dass der Wasserbehälter fest mit geschlossenem Deckel in das Gerät zurückgesetzt und mit Wasser auf oder über dem Mindeststand gefüllt ist, bevor Sie das Gerät einschalten.
13. Entfernen Sie den Siebträger nicht während des Brühvorgangs. Stellen Sie bitte sicher, dass die drei Lampen leuchten, bevor Sie den Siebträger entfernen, um weiteren Kaffee zuzubereiten. Vorsicht ist auch beim Entfernen des Siebträgers geboten, da die Metallteile heiß sein können. Bitte halten Sie ihn am Griff fest und verwenden Sie den Filterhalterclip, um den Kaffeesatz zu entsorgen. Vorsicht ist geboten, wenn das Gerät mit heißen Flüssigkeiten bewegt wird.
14. Entfernen Sie den Wasserbehälter nicht, bis das Gerät ausgeschaltet ist.
15. Dieses Gerät ist nicht dafür vorgesehen, über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem betrieben zu werden.
16. Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder angemessen über die sichere Verwendung des Geräts informiert wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen von Kindern nur durchgeführt

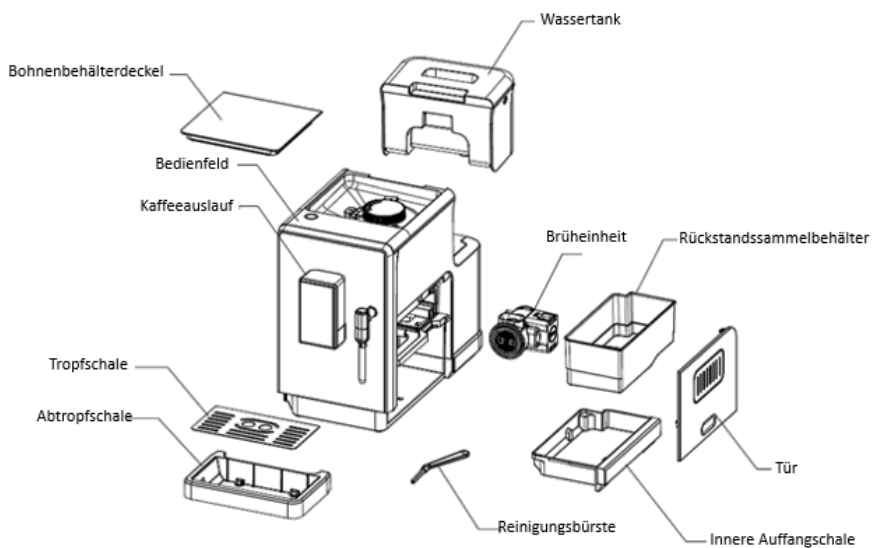
werden, wenn sie älter als 8 Jahre sind und werden beaufsichtigt.

17. Halten Sie das Gerät und das Kabel von Kindern unter 8 Jahren fern.
18. Bevor Sie Teile und Zubehör entfernen, stellen Sie sicher, dass die drei Lampen leuchten, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste in die Aus-Position "O" und ziehen Sie den Stecker des Geräts heraus.
19. Entfernen Sie den Siebträger zu keiner Zeit während des Brühvorgangs
20. Seien Sie vorsichtig beim Entfernen des Siebträgers. Die Metallteile können immer noch sehr heiß sein. Außerdem kann sich heißes Wasser oben auf dem Filter befinden. Halten Sie ihn nur am Griff fest und entsorgen Sie den gebrühten Kaffeesatz mit dem Filterhalterclip.
21. Wenn kein Kaffee tropft, ist der Filter blockiert. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen. Die Verstopfung kann durch zu fein gemahlenen Kaffee verursacht werden. Siehe Abschnitt "PROBLEME UND URSACHEN".
22. BEIM REINIGEN DES MILCHSCHAUM-ABGABEROHRS: Stellen Sie eine große Tasse unter das Rohr. Füllen Sie den Milchbehälter mit Wasser und setzen Sie ihn wieder auf das Gerät.
Drehen Sie den Milchschaumregler im Uhrzeigersinn auf die Reinigungsposition "  "
drücken Sie dann die Latte-/Reinigungstaste 3 Sekunden lang und lassen Sie sie los, um die Reinigungsfunktion zu aktivieren. Lassen Sie das Gerät das Wasser etwa 30 Sekunden lang durch das Rohr abgeben, und drücken Sie dann einmal die Latte-/Reinigungstaste, um den Vorgang zu stoppen.
23. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einen beheizten Ofen.
24. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehene Verwendung.
25. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet.
26. Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie:
 - Mitarbeiterküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhäuser;
 - von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - Bed-and-Breakfast-ähnliche Umgebungen
27. Bewahren Sie diese Anweisungen auf.

VORSICHT: DRUCK

Um mögliche Verbrennungen an Körperteilen und/oder andere Verletzungen durch heißen Dampf und Wasser oder Schäden am Gerät zu vermeiden, entfernen Sie niemals den Wasserbehälter oder den Siebträger, während Ihre Espressomaschine Kaffee brüht oder Milchschaum erzeugt. Stellen Sie sicher, dass die drei Lampen leuchten, bevor Sie den Siebträger entfernen, um zusätzliche Tassen Kaffee zuzubereiten. Wenn Sie mehr Wasser oder Milch in die Behälter geben müssen, stellen Sie bitte sicher, dass die drei Lampen leuchten und schalten Sie das Gerät aus, indem Sie die rote Taste an der Seite des Geräts in die Aus-Position "O" drücken.

LERNEN SIE IHRE KAFFEEMASCHINE KENNEN



Filter für einen Espresso-Einzelschuss Filter für doppelten Espresso-Schuss

Siebträgerhalteclip

Messlöffel/Tamper



VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Reinigen und Vorbereiten des Geräts vor der ersten Verwendung. Bitte lesen Sie den Abschnitt "Beschreibung des Geräts", um sich mit dem Produkt vertraut zu machen und alle Teile zu identifizieren.

1. Bitte stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist (Position "O"), indem Sie die Ein-/Aus-Taste an der Seite des Geräts drücken. Stellen Sie sicher, dass es aus der Steckdose gezogen ist.
2. Entfernen Sie Aufkleber und Etiketten vom Gerät.
3. Zuerst den Wasserbehälter, den Milchbehälter, den Siebträger, die drei Filter und den Messlöffel entfernen und dann in einer Mischung aus mildem Reinigungsmittel und Wasser waschen. Spülen Sie jedes gründlich ab und setzen Sie sie wieder in das Gerät ein.
4. Bevor Sie den Siebträger und den Filter aus dem Gerät entfernen oder platzieren, lesen Sie bitte die Anweisungen im Abschnitt "PLATZIEREN DES SIEBTRÄGERS".
5. Um das Innere des Geräts zu reinigen, befolgen Sie die Schritte im Abschnitt "CAPPUCCINO ZUBEREITEN" unter Verwendung von Wasser in beiden Behältern und ohne Kaffee im Filter. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein und versuchen Sie nicht, an seine internen Teile zu gelangen.

HINWEIS: Um sicherzustellen, dass Ihr Gerät jedes Mal ordnungsgemäß funktioniert, reinigen Sie es nach jeder Verwendung.

WICHTIG – DAS GERÄT ANFANGS BETRIEBSBEREIT MACHEN

Um das Gerät zu betriebsbereit zu machen, führen Sie den Dampfzyklus 90 Sekunden lang aus, indem Sie die folgenden Schritte befolgen:

1. Füllen Sie den Wasserbehälter zwischen den Markierungen "Min" und "Max".
2. Füllen Sie den Milchbehälter mit Wasser zwischen den Markierungen "Min" und "Max".
3. Wählen Sie einen der Filter aus und setzen Sie ihn auf den Siebträger. Setzen Sie den Siebträger in das Gerät ein und stellen Sie sicher, dass er ordnungsgemäß verriegelt ist. Stellen Sie eine Tasse darunter. Stellen Sie außerdem sicher, dass die Spitze des Milchschaum-Abgabeschlauchs in der Tasse ist.
4. Stecken Sie das Gerät in die entsprechende Steckdose.
5. Schalten Sie den Netzschalter auf "I".
6. Die drei Kontrolllampen auf dem Bedienfeld beginnen zu blinken. Sobald diese Lichter konstant leuchten, drücken Sie zweimal auf die Cappuccino-Taste.
7. Sobald dieser Vorgang abgeschlossen ist, leuchten die drei Kontrolllampen konstant. Jetzt ist Ihr Gerät betriebsbereit und kann verwendet werden.

DIE RICHTIGE TASSE AUSWÄHLEN

Bevor Sie Ihr Getränk zubereiten, stellen Sie bitte sicher, die richtige Tassengröße gemäß der folgenden Tabelle auszuwählen:

Café-Barista-Verhältnisse		
Espresso	Einzel 	60 ml (2 Unzen)
	Doppel 	119 ml (4 Unzen)
Cappuccino	Einzel 	178 ml (6 Unzen)
	Doppel 	355 ml (12 Unzen)
Latte	Einzel 	296 ml (10 Unzen)
	Doppel 	474 ml (16 Unzen)

DIE RICHTIGE KAFFEEAUSWAHL

DER KAFFEE

Der Kaffee sollte frisch gemahlen und dunkel geröstet sein. Sie können einen französischen oder italienischen Röstkaffee für Espresso ausprobieren. Vorgemahlener Kaffee behält sein Aroma nur 7 - 8 Tage lang, vorausgesetzt, er wird in einem luftdichten Behälter und an einem kühlen, dunklen Ort aufbewahrt. Lagern Sie ihn nicht im Kühlschrank oder Gefrierschrank. Es wird empfohlen, ganze Bohnen kurz vor der Verwendung zu mahlen. Kaffeebohnen, die in einem luftdichten Behälter aufbewahrt werden, behalten ihr Aroma bis zu 4 Wochen lang.

DAS SCHLEIFEN

Dies ist ein entscheidender Schritt im Espresso-Herstellungsprozess, wenn Sie Ihren eigenen Kaffee mahlen, und erfordert Übung. Der Kaffee muss fein gemahlen sein.

Die richtige Mahlung sollte wie Salz aussehen.

Wenn die Mahlung zu fein ist, fließt das Wasser auch unter Druck nicht durch den Kaffee. Diese Mahlungen sehen wie Pulver aus und fühlen sich wie Mehl an, wenn sie zwischen den Fingern gerieben werden.

Wenn die Mahlung zu grob ist, fließt das Wasser zu schnell durch den Kaffee, was eine geschmacklich vollständige Extraktion verhindert.

Verwenden Sie unbedingt einen hochwertigen Mahlkörper für eine gleichmäßige Konsistenz.

BETRIEBSANLEITUNG

BEFÜLLEN DES WASSERBEHÄLTERS

A. Füllen Sie den Behälter mit Wasser. Sie können entweder ein Gefäß verwenden, um ihn aufzufüllen, oder ihn aus dem Gerät entfernen und dann unter dem Wasserhahn füllen. Wenn Sie ihn aus dem Gerät entfernt haben, um ihn mit Wasser aufzufüllen, stellen Sie bitte sicher, dass Sie ihn fest an seinem Platz zurücksetzen. Füllen Sie den Behälter mit der gewünschten Wassermenge, wobei Sie darauf achten, dass sie innerhalb der Markierungen "MIN" und "MAX" auf dem Tank liegt. Verwenden Sie niemals warmes oder heißes Wasser, um den Wasserbehälter zu füllen

B. Schließen Sie den Wasserbehälterdeckel und setzen Sie ihn wieder fest in das Gerät ein, um sicherzustellen, dass er fest sitzt.

BEFÜLLEN DES MILCHBEHÄLTERS

Wenn Sie planen, Cappuccino oder Latte zuzubereiten, entfernen Sie den Milchbehälter aus dem Gerät und öffnen Sie den Deckel. Gießen Sie dann die geschätzte Menge kalter Milch zwischen den Markierungen "Min" und "Max" ein. Wenn Sie fertig sind, setzen Sie den Milchbehälter wieder fest in das Gerät ein, um sicherzustellen, dass er fest sitzt.

Hinweis: Sie können die Art der Milch nach Ihrem Geschmack verwenden, z. B. Vollmilch, fettarme Milch, Bio- oder Sojamilch.

WÄHLEN SIE DEN FILTER AUS

Wählen Sie den Filter wie folgt aus:

A. FÜR EINEN EINZELSCHUSS - Verwenden Sie den Filter für einen einzelnen Espresso-Schuss, wenn Sie gemahlene Kaffee verwenden.



B. FÜR EINEN DOPPELSCHUSS ODER ZWEI EINZELSCHÜSSE - Verwenden Sie den Filter für einen Doppelschuss.

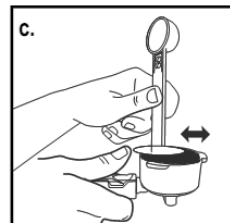
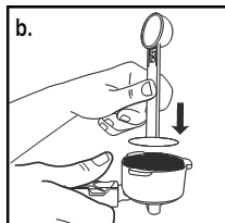
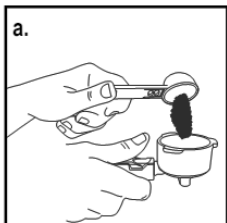


BEFÜLLEN MIT KAFFEE

Setzen Sie den ausgewählten Filter wie folgt auf den Siebträger:

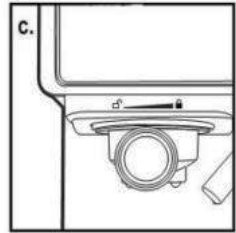
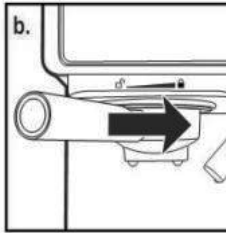
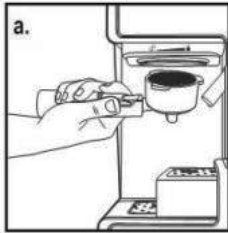
FÜR GEMAHLENEN KAFFEE:

- Füllen Sie den Filter mit frisch gemahlenem, feinem Espresso-Kaffee (nicht überfüllen).
- Drücken und komprimieren Sie den gleichmäßig gemahlene Kaffee fest.
- Reinigen Sie überschüssigen Kaffee vom Rand, um einen ordnungsgemäßen Sitz unter dem Brühkopf sicherzustellen.



SETZEN SIE DEN SIEBTRÄGER EIN

- A. Positionieren Sie den Siebträger unter dem Brühkopf und befestigen Sie ihn, indem Sie zuerst den Halteclip zurückbewegen.
- B. Positionieren Sie den Griff so, dass er mit dem offenen Sperrsymbol “☐” auf dem Gerät übereinstimmt und in die Nut passt.
- C. Drehen Sie ihn dann langsam nach rechts, bis der Halteclip mit dem geschlossenen Sperrsymbol “🔒” auf dem Gerät ausgerichtet ist.



DAS PLATZIEREN DER TASSE(N)

- A. Ziehen Sie die Höhenverstellungsablage heraus, wenn Sie eine kleine "Espresso"-Tasse zum Brühen von Espresso verwenden.
- B. Halten Sie die Höhenverstellungsablage in ihrem Fach, wenn Sie eine größere Tasse zum Brühen von Cappuccino verwenden.
- C. Halten Sie die Höhenverstellungsablage in ihrem Fach, wenn Sie eine größere Tasse zum Brühen von Latte verwenden.

VORSICHT: Beim Zubereiten von Cappuccino oder Latte stellen Sie bitte sicher, dass Sie den Hebel für das Milchschaumrohr anpassen, um das Milchschaum-Abgaberohr ordnungsgemäß in die zu verwendende Tasse zu positionieren.

DAS EINSCHALTEN DES GERÄTS

- A. Stellen Sie sicher, dass das Gerät eingesteckt ist.
- B. Schalten Sie das Gerät ein "I".

Die drei Kontrolllampen auf dem Bedienfeld beginnen während des Aufheizens zu blinken und leuchten weiter, bis das Wasser die perfekte Temperatur erreicht hat. Sobald diese Lampen konstant leuchten, ist das Gerät einsatzbereit.

WÄHLEN SIE DIE FUNKTION AUS

ZUBEREITUNG VON ESPRESSO

- A. Drücken Sie einmal die Espressotaste, um einen einzelnen Espresso zuzubereiten.
- B. Drücken Sie zweimal die Espressotaste, um einen doppelten Espresso zuzubereiten.
- C. Drücken und halten Sie die Espressotaste 3 Sekunden lang gedrückt, um die Zubereitung nach Ihren Wünschen anzupassen. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie erneut die Espressotaste, um sie zu stoppen.

Das Gerät beginnt mit der Zubereitung des Espressos gemäß Ihrer Auswahl. Das Gerät schaltet sich automatisch aus, und die Lampen leuchten konstant, um anzuzeigen, dass der Zyklus abgeschlossen ist. Ihr köstlicher Espresso ist bereit, genossen zu werden.

HINWEIS: Um weniger Kaffee als die voreingestellte Portion zu brühen, drücken Sie die Funktionstaste, um den Brühvorgang zu stoppen, wenn die gewünschte Kaffeemenge erreicht ist.

ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO

Vor der Zubereitung Ihres Cappuccinos passen Sie die Menge des Milchschaums entsprechend Ihren Vorlieben an, indem Sie den Milchschaumregler nach rechts für mehr Schaum und nach links für weniger Schaum drehen. Hinweis: Die Schaumintensität kann während des Brühvorgangs angepasst werden.

- A. Drücken Sie einmal die Cappuccino-Taste, um eine kleine Tasse Cappuccino zuzubereiten.
- B. Drücken Sie zweimal die Cappuccino-Taste, um eine große Tasse Cappuccino zuzubereiten.

Das Gerät beginnt mit der Zubereitung des Cappuccinos gemäß Ihrer Auswahl. Ihr köstlicher Cappuccino ist bereit, genossen zu werden.

ZUBEREITUNG EINER LATTE

Vor der Zubereitung Ihres Lattes passen Sie die Menge des Milchschaums entsprechend Ihren Vorlieben an, indem Sie den Milchschaumregler nach rechts für mehr Schaum und nach links für weniger Schaum drehen.

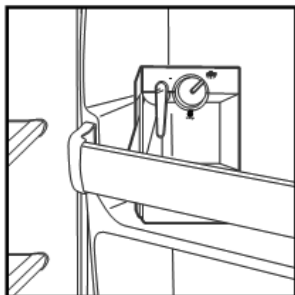
- A. Drücken Sie einmal die Latte-Taste, um eine kleine Tasse Latte zuzubereiten.
- B. Drücken Sie zweimal die Latte-Taste, um eine große Tasse Latte zuzubereiten.

ZUBEREITUNG VON MILCHSCHAUM

Das Gerät ermöglicht es Ihnen auch, nur Milchschaum zuzubereiten. Drücken und halten Sie die Cappuccino-Taste 3 Sekunden lang gedrückt, wenn Sie Ihrem Getränk mehr Schaum hinzufügen möchten oder Milchschaum für ein anderes Getränk, z. B. Macchiato, heiße Schokolade, Chai Latte usw., zubereiten möchten. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie erneut die Cappuccino-Taste, um den Vorgang zu stoppen.

NACH DER ZUBEREITUNG VON GETRÄNKEN MIT MILCH

Nachdem Sie Ihr Getränk mit Milch zubereitet haben, können Sie entweder den Milchbehälter des Geräts direkt im Kühlschrank aufbewahren (bereit für die nächste Verwendung) oder die übrig gebliebene Milch entsorgen.



EINFÜHRUNG|

ESPRESSO

Eine einzigartige Methode der Kaffeezubereitung, bei der heißes Wasser durch fein gemahlene Kaffeebohnen gedrückt wird. In Europa beliebt, ist es ein wesentlich reichhaltigerer und vollmundigerer Kaffee als regulärer Filterkaffee. Aufgrund seiner Reichhaltigkeit wird Espresso normalerweise in Portionen von 44 bis 59 ml (1,5 bis 2 oz.) in Espressotassen serviert.

CAPPUCCINO

Ein Getränk, das aus etwa 1/3 Espresso, 1/3 Milchschaum und 1/3 aufgeschäumter Milch besteht.

LATTE

Ein Getränk, das aus etwa 1/4 Espresso und 3/4 aufgeschäumter Milch besteht.

Lesen Sie bitte ALLE Anweisungen, Vorsichtsmaßnahmen, Hinweise und Warnungen in dieser Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät verwenden. Bei Verwendung dieses Geräts werden einige Teile und Zubehörteile heiß und müssen abkühlen. Eine ordnungsgemäße Pflege und Wartung gewährleistet die lange Lebensdauer des automatischen Espressomaschinen, Cappuccino- und Lattebereiters und seinen problemlosen Betrieb. Bewahren Sie diese Anweisungen auf und konsultieren Sie sie regelmäßig für Reinigungs- und Pflegetipps.

KORREKTE VERWENDUNG VON GEMAHLENEM KAFFEE FÜR ESPRESSOMASCHINEN

Verwenden Sie keinen mit Zucker gerösteten gemahlene Kaffee oder mit Zucker geröstete Kaffeebohnen, da diese den Filter verstopfen und das Gerät beschädigen können. Wenn versehentlich mit Zucker gerösteter Kaffee verwendet wird, verwenden Sie das Gerät nicht weiter und bringen Sie es zum nächstgelegenen Servicezentrum zur Wartung. Wir empfehlen, die Maschine regelmäßig zu entkalken, um sie in gutem Arbeitszustand zu halten. Kontaktieren Sie unsere Servicezentren, um mehr über diesen Vorgang zu erfahren.

REINIGEN DES MILCHBEHÄLTERS UND DES MILCHSCHAUMLROHRS

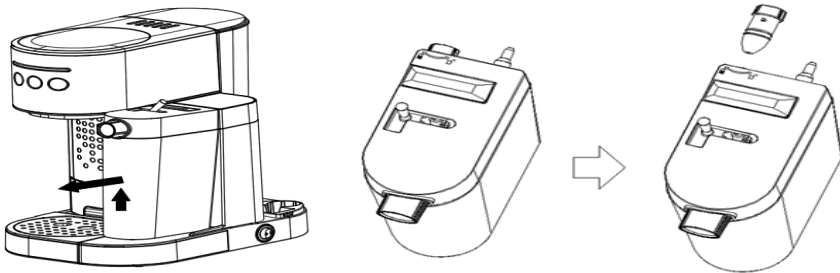
Obwohl Sie den Milchbehälter mit übrig gebliebener Milch im Kühlschrank aufbewahren können, ist es wichtig, den Behälter und das Milchschaumrohr regelmäßig zu reinigen, um Verstopfungen und Rückstände zu vermeiden. Um den Milchbehälter zu reinigen, befolgen Sie bitte die folgenden Anweisungen:

1. Entfernen Sie den Milchbehälter aus dem Gerät.
2. Nehmen Sie den Deckel des Behälters ab.
3. Gießen Sie übrig gebliebene Milch ab und spülen Sie den Milchbehälter und seinen Deckel gründlich mit warmem Seifenwasser aus. Spülen und trocknen Sie gut ab. Verwenden Sie

keine abrasiven Reiniger und Scheuermittel, da sie die Oberfläche zerkratzen können. Der Milchbehälter ist auch spülmaschinenfest (obere Ablage). Setzen Sie den Deckel des Milchbehälters nicht in die Spülmaschine.

4. Beim Reinigen des Milchbehälters können Sie das Silikonblatt öffnen (ziehen Sie es nicht heraus) und es unter fließendem Wasser abwaschen. Nach der Reinigung setzen Sie das Silikonblatt wieder ein.
5. Drücken und halten Sie die Latte/Clean-Taste 3 Sekunden lang gedrückt und lassen Sie sie dann los. Das Gerät beginnt Dampf durch das Milchschaumrohr abzugeben. Lassen Sie es einige Sekunden laufen, bis Sie keine Milch mehr in der Tasse sehen. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie einmal die Latte/Clean-Taste, um den Vorgang zu stoppen.
6. Entsorgen Sie eventuell verbliebene Wasser im Milchbehälter und setzen Sie ihn zurück in das Gerät

Hinweis: Zum Auseinandernehmen des Milchbehälters heben Sie ihn ein wenig an und ziehen ihn dann heraus.



REINIGEN DES BRÜHKOPFS, DES PORTAFILTERS UND DES FILTERS

1. Schalten Sie den Netzschalter auf der Seite des Geräts in die Aus-Position "O" und ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.
2. Einige der Metallteile könnten noch heiß sein. Berühren Sie sie nicht mit den Händen, bis sie abgekühlt sind.
3. Entfernen Sie den Portafilter und entsorgen Sie den Kaffeesatz oder die benutzte Kapsel. Waschen Sie sowohl den Portafilter als auch den Filter mit warmem Seifenwasser und spülen Sie sie gut ab. Waschen Sie den Portafilter und die Filter nicht in der Spülmaschine.
4. Wischen Sie den unteren Teil des Brühkopfs im Gerät mit einem feuchten Tuch oder Papiertuch ab, um eventuell zurückgebliebenen Kaffeesatz zu entfernen.
5. Setzen Sie den Portafilter (ohne Filter) zurück in den Brühkopf im Gerät.
6. Stellen Sie eine leere große Tasse unter den Portafilter.
7. Drücken Sie einmal die Espressotaste und lassen Sie das Gerät nur mit Wasser brühen, bis es automatisch stoppt.

REINIGEN DES WASSERBEHÄLTERS

Entsorgen Sie das restliche Wasser, indem Sie den Behälter entfernen und ihn über dem Spülbecken umdrehen. Es wird empfohlen, den Wasserbehälter zwischen den Verwendungen zu leeren. Waschen Sie den Wasserbehälter mit Seifenwasser, spülen Sie ihn gut aus und trocknen Sie ihn ab. Der Wasserbehälter ist auch spülmaschinenfest.

REINIGEN DES GERÄTS

1. Wischen Sie das Gehäuse mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine abrasiven Reiniger oder Scheuermittel, da sie die Oberfläche zerkratzen können.
2. Bewahren Sie den Portafilter nicht im Brühkopf auf. Dies kann sich negativ auf die Dichtung zwischen dem Brühkopf und dem Portafilter während des Brühens von Espresso auswirken.

VORSICHT: Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein.

ENTKALKUNG

Ablagerungen von Mineralien im Gerät beeinträchtigen den Betrieb des Geräts. Ihr Gerät muss entkalkt werden, wenn Sie feststellen, dass die Zeit für die Zubereitung von Espresso zunimmt oder wenn übermäßiges Dampfen auftritt. Außerdem können Sie eine Ablagerung weißer Rückstände auf der Oberfläche des Brühkopfs feststellen. Die Häufigkeit der Reinigung hängt von der Härte des verwendeten Wassers ab. Die folgende Tabelle gibt die empfohlenen Reinigungsintervalle an.

VORGESCHLAGENE REINIGUNGSINTERVALLE	
Art des Wassers	Hartes Wasser (Leitungswasser)
Weiches Wasser (gefiltertes Wasser)	Alle 80 Brühzyklen
Hartes Wasser (Leitungswasser)	Alle 40 Brühzyklen

UM DEN WASSERBEHÄLTER ZU ENTKALKEN:

1. Füllen Sie den Behälter mit frischem, unverdünntem weißen Haushaltsessig.
2. Lassen Sie das Gerät über Nacht mit der Essiglösung im Wasserbehälter stehen.
3. Entsorgen Sie den Essig, indem Sie den Behälter entfernen und ihn über dem Spülbecken umdrehen.
4. Spülen Sie den Wasserbehälter gründlich mit Leitungswasser aus, indem Sie den Tank halb mit Wasser füllen..

und dann das Wasser wieder ins Spülbecken gießen, diesen Schritt zweimal wiederholen.

UM DIE INNEREN TEILE ZU ENTKALKEN:

1. Stellen Sie sicher, dass Sie zuerst das Innere des Wasserbehälters entkalken, indem Sie die oben genannten "Entkalkungs" -Schritte befolgen.
2. Stellen Sie sicher, dass der Netzschalter auf die Position "O" und das Netzkabel von der Steckdose getrennt ist. Füllen Sie den Behälter mit weißem Essig über das Mindestniveau in den Behälter.
3. Setzen Sie den Portafilter (mit Filter und ohne Kaffee) ein und stellen Sie ein Glas / eine Kanne oder eine normale Tasse auf die Abtropfschale und unter den Portafilter.
4. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose.
5. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät auf "I" einzuschalten. Sobald die 3 Kontrollleuchten fest blau leuchten, drücken Sie zweimal die Espresso/Custom-Taste. Der Essig wird durch das Gerät fließen und automatisch stoppen.
6. Stellen Sie einen Krug oder eine große Tasse (mit mindestens 325 ml / 11 Unzen Kapazität) unter den Schlauch. Füllen Sie den Milchbehälter mit Wasser und stellen Sie ihn wieder auf das Gerät. Drehen Sie den Schaumreglerknopf im Uhrzeigersinn in die Reinigungsposition " ", drücken Sie dann 3 Sekunden lang die Latte/Clean-Taste, um die Reinigungsfunktion zu aktivieren. Lassen Sie das Gerät das Wasser etwa 30 Sekunden lang durch den Schlauch abgeben, und drücken Sie dann einmal die Latte/Clean-Taste, um den Vorgang zu stoppen.
7. Wiederholen Sie die Schritte 1 bis 7 bei Bedarf, um mit Leitungswasser jegliche verbleibenden Essigreste aus der Maschine auszuspülen.

PROBLEME UND URSACHEN

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
Kaffee kommt nicht heraus	1. Kein Wasser im Behälter. 2. Kaffeemehl ist zu fein gemahlen. 3. Zu viel Kaffee im Filter. 4. Gerät wurde nicht eingeschaltet oder eingesteckt. 5. Kaffee wurde zu stark gepresst/zusammengedrückt	1. Wasser hinzufügen. 2. Mittelhobes Kaffeemehl mahlen. 3. Den Filter mit weniger Kaffee füllen. 4. Das Gerät an die Steckdose anschließen und einschalten. 5. Den Filterkorb mit Kaffee nachfüllen, nicht zu stark pressen.
Kaffee tritt am Rand des Portafilters aus.	1. Portafilter nicht in die vollständig verriegelte Position gedreht. 2. Kaffeepulver um den Rand des Filterkorbs. 3. Zu viel Kaffee im Filter	1. Filterhalter in die vollständig verriegelte Position drehen. 2. Rand abwischen. 3. Mit weniger Kaffee füllen.
Milch ist nach dem Aufschäumen nicht schaumig oder kommt nicht aus dem Aufschäumschlauch.	1. Der Dampf ist ausgegangen. 2. Die Milch ist nicht kalt genug. 3. Der Aufschäumschlauch ist blockiert.	1. Stellen Sie sicher, dass genügend Wasser im Behälter ist. 2. Kühlen Sie die Milch und den Milchaufschäumer vor der Zubereitung von Cappuccino. 3. Befolgen Sie die Anweisungen zur Reinigung der Milchbehälter und des Aufschäumschlauchs.

Der Kaffee kommt zu schnell heraus.	1. Das Kaffeepulver ist zu grob gemahlen. 2. Nicht genug Kaffee im Filter.	1. Verwenden Sie eine feinere Mahlstufe. 2. Verwenden Sie mehr Kaffee.
Der Kaffee ist zu schwach.	1. Verwendung des kleinen Filters für einen doppelten Espresso. 2. Das Kaffeepulver ist zu grob gemahlen.	1. Verwenden Sie den großen Filter für einen doppelten Espresso. 2. Verwenden Sie eine feinere Mahlstufe.
Die drei Kontrolllampen am Bedienfeld blinken abwechselnd	Der Wassertank ist leer	Füllen Sie Wasser in den Behälter

Korrekte Entsorgung Von Altgeräten

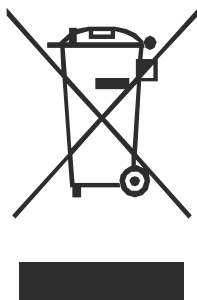
(Elektroschrott)

(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Diese Kennzeichnung auf dem Produkt, den Zubehörteilen oder der Dokumentation weist darauf hin, dass das Produkt und die elektronischen Zubehörteile nicht mit anderem Hausmüll entsorgt werden dürfen.

Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo Sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.



Données Techniques

Tension: 220-240V ~50Hz

Puissance: 1230-1470W **Capacité:** 1,2 L

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est toujours important de suivre des précautions de sécurité de base pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique et/ou de blessures corporelles, notamment les suivantes :

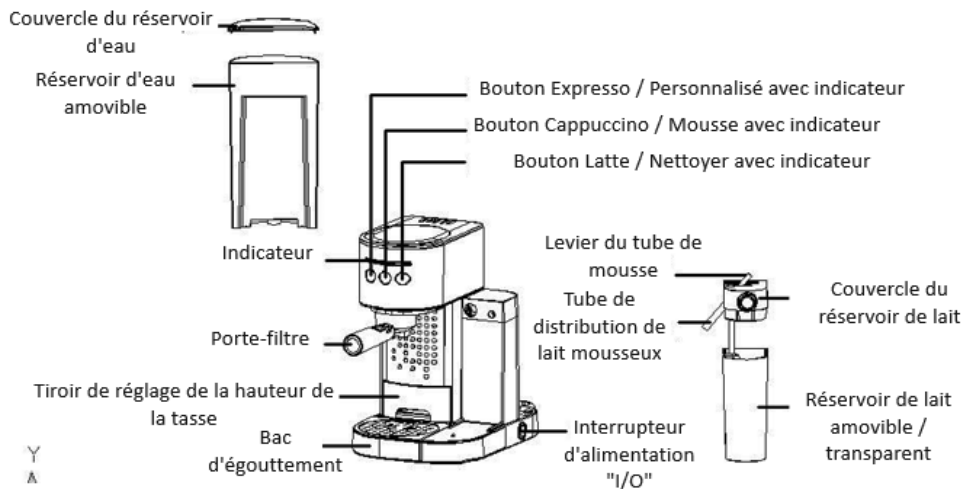
1. Lisez toutes les instructions.
2. Assurez-vous que le voltage de votre prise correspond à celle indiquée sur l'étiquette de notation de la cafetière.
3. Pour vous protéger contre les incendies, les chocs électriques et les blessures, ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'eux.
5. Débranchez de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laissez refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.
6. N'utilisez pas d'appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, ou après un dysfonctionnement ou des dommages de quelque manière que ce soit. Renvoyez l'appareil à un centre de service agréé pour examen, réparation ou ajustement.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures.
8. Pour déconnecter, mettez tout d'abord les commandes en position hors tension, puis retirez la fiche de la prise murale.
9. Ne touchez pas les surfaces chaudes, utilisez les poignées ou les boutons.
10. N'utilisez pas à l'extérieur ni à des fins commerciales.
11. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher une surface chaude.
12. Utilisez uniquement sur une surface dure, plate et nivelée pour éviter toute interruption du flux d'air sous l'appareil.
13. Assurez-vous toujours de replacer fermement le réservoir d'eau dans l'unité avec son couvercle fermé et de le remplir d'eau au niveau minimum ou au-dessus avant de mettre l'appareil en marche.
14. Ne retirez pas le porte-filtre pendant l'infusion du café. Assurez-vous que les trois voyants sont allumés avant de retirer le porte-filtre pour préparer du café supplémentaire. Faites également attention lorsque vous retirez le porte-filtre, car les pièces métalliques seront chaudes. Assurez-vous de le tenir par la poignée et d'utiliser le clip de retenue du filtre pour éliminer le marc de café. Faites attention lorsque vous déplacez l'unité avec des liquides chauds.
15. Ne retirez pas le réservoir d'eau tant que l'unité est allumée.
16. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
17. L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance, à condition qu'ils aient reçu une supervision ou des instructions sur l'utilisation de l'appareil de manière sûre et qu'ils comprennent les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et ne soient supervisés.
18. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

19. Avant de retirer l'une des pièces et accessoires, assurez-vous que les trois voyants sont allumés, mettez le bouton d'alimentation en position hors tension « O » et débranchez l'appareil.
20. Ne retirez jamais le porte-filtre pendant le processus d'infusion.
21. Faites preuve de prudence lorsque vous retirez le porte-filtre. Les pièces en métal peuvent encore être très chaudes. De plus, il peut y avoir de l'eau chaude flottant sur le dessus du filtre. Ne le tenez que par sa poignée et éliminez le marc de café en utilisant le clip de rétention du filtre.
22. Si le café ne goutte pas, le filtre est bloqué. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir. Le blocage peut être dû à un café trop finement moulu. Consultez la section "PROBLÈMES ET CAUSES".
23. LORS DU NETTOYAGE DU TUBE DE DISTRIBUTION DE LA MOUSSE DE LAIT : Placez une grande tasse sous le tube. Remplissez le réservoir de lait d'eau et remplacez-le sur l'unité. Tournez le bouton de commande de la mousse dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de nettoyage "  " puis appuyez sur le bouton latte/nettoyage pendant 3 secondes et relâchez pour activer la fonction de nettoyage. Laissez l'unité distribuer l'eau à travers le tube pendant environ 30 secondes, puis appuyez une fois sur le bouton Latte/Nettoyage pour arrêter le processus.
24. Ne placez pas sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four chauffé.
25. Ne utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
26. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance.
27. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des environnements domestiques et similaires tels que :
 - Les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
 - Les fermes ;
 - Par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
 - Les maisons d'hôtes.
28. Conservez ces instructions.

ATTENTION : PRESSION

Pour éviter les brûlures potentielles sur les parties du corps et/ou d'autres blessures causées par la vapeur d'eau chaude ou pour éviter d'endommager l'appareil, ne retirez jamais le réservoir d'eau ou le porte-filtre pendant que votre machine à espresso/cappuccino est en train de préparer du café ou de mousser. Assurez-vous que les trois voyants sont allumés avant de retirer le porte-filtre pour préparer des tasses supplémentaires de café. Si vous avez besoin d'ajouter plus d'eau ou de lait aux réservoirs, assurez-vous que les trois voyants sont allumés et veillez à éteindre l'appareil en appuyant sur le bouton rouge sur le côté de l'appareil jusqu'à la position d'arrêt "O".

CONNAISSEZ VOTRE CAFETIÈRE



Filtre pour une tasse de
café espresso

Filtre pour deux tasses de café
espresso

Porte-filtre
Clip
de rétention

Cuillère doseuse/Presse à café



POUR LA PREMIÈRE UTILISATION

Nettoyage et amorçage de l'unité avant la première utilisation. Veuillez-vous référer à la section "Description de l'appareil" pour vous familiariser avec le produit et identifier toutes les pièces.

1. Assurez-vous que l'unité est éteinte en position "O" en appuyant sur le bouton d'alimentation situé sur le côté de l'unité. Assurez-vous qu'elle est débranchée de la prise électrique.
2. Retirez les autocollants et étiquettes de l'unité.
3. Tout d'abord, retirez puis lavez le réservoir d'eau, le réservoir de lait, le porte-filtre, les trois filtres et la cuillère-doseuse dans un mélange de détergent doux et d'eau. Rincez abondamment chacun et replacez-les dans l'unité.
4. Reportez-vous aux instructions de la section "PLACEMENT DU PORTE-FILTRE" avant de placer ou de retirer le porte-filtre et le filtre de l'unité.
5. Pour nettoyer l'intérieur de l'appareil, suivez les étapes indiquées dans la section "PRÉPARATION DU CAPPUCCINO" en utilisant de l'eau dans les deux réservoirs et pas de café dans le filtre. N'immergez pas l'appareil dans l'eau et n'essayez pas d'atteindre ses pièces internes.

NOTE : Pour que votre appareil fonctionne correctement à chaque fois, nettoyez-le après chaque utilisation.

IMPORTANT – AMORCER L'APPAREIL

Pour amorcer l'appareil, exécutez le cycle de vapeur pendant 90 secondes en suivant les étapes ci-dessous :

1. Remplissez le réservoir d'eau entre les niveaux "Min" et "Max".
2. Remplissez le réservoir de lait avec de l'eau entre les niveaux "Min" et "Max".
3. Sélectionnez l'un des filtres et placez-le sur le porte-filtre. Placez le porte-filtre dans l'unité en vous assurant qu'il est correctement verrouillé et placez une tasse en dessous. Assurez-vous également que l'embout du tube de distribution de la mousse de lait est à l'intérieur de la tasse.
4. Branchez l'appareil dans la prise appropriée.
5. Allumez le bouton d'alimentation sur "I".
6. Les trois voyants du panneau de commande commenceront à clignoter. Une fois que ces voyants deviennent fixes, appuyez deux fois sur le bouton cappuccino.
7. Une fois ce processus terminé, les trois voyants du panneau de commande s'allumeront solidement.

Maintenant, votre appareil a été amorcé et est prêt à être utilisé.

SÉLECTION DU BON FORMAT DE TASSE

Avant de préparer votre boisson, assurez-vous de sélectionner le bon format de tasse selon le tableau suivant :

Les ratios de café barista		
Espresso	Simple (☺)	60 ml (2 oz)
	Double (☺☺)	119 ml (4 oz)
Cappuccino	Simple (☺☺)	178 ml (6 oz)
	Double (☺☺☺)	355 ml (12 oz)
Latte	Simple (☺☺☺)	296 ml (10 oz)
	Double (☺☺☺☺)	474 ml (16 oz)

SÉLECTIONNER LE BON CAFÉ

LE CAFÉ

Le café doit être fraîchement moulu et torréfié foncé. Vous pouvez essayer un café torréfié à la française ou à l'italienne pour l'espresso. Le café moulu ne conservera son arôme que pendant 7 à 8 jours, à condition qu'il soit stocké dans un récipient hermétique et dans un endroit frais et sombre. Ne pas stocker au réfrigérateur ou au congélateur. Il est recommandé de moulin les grains entiers juste avant utilisation. Les grains de café conservés dans un récipient hermétique garderont leur arôme jusqu'à 4 semaines.

LA MOUTURE

C'est une étape essentielle dans le processus de fabrication de l'espresso si vous moulez votre propre café et cela nécessite de la pratique. Le café doit être finement moulu.

La mouture correcte doit ressembler à du sel.

Si la mouture est trop fine, l'eau ne passera pas à travers le café même sous pression. Ces moutures ressemblent à de la poudre et ont la texture de la farine lorsqu'on les frotte entre les doigts.

Si la mouture est trop grossière, l'eau s'écoule à travers le café trop rapidement, ce qui empêche une extraction pleine de saveur.

Assurez-vous d'utiliser un moulin de qualité pour une consistance uniforme.

OPERATING INSTRUCTIONS

REPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

- A. Remplissez le réservoir avec de l'eau, vous pouvez soit utiliser un récipient pour le remplir, soit le retirer de l'appareil et le remplir sous le robinet. Si vous l'avez retiré de l'appareil pour le remplir d'eau, assurez-vous de le replacer fermement à sa place. Remplissez le réservoir avec la quantité d'eau souhaitée en veillant à ce qu'elle se situe entre les marques "MIN" et "MAX" sur le réservoir. N'utilisez jamais d'eau chaude ou chaude pour remplir le réservoir d'eau.
- B. Fermez le couvercle du réservoir d'eau et replacez-le dans l'appareil en vous assurant qu'il est bien ajusté.

REPLISSAGE DU RÉSERVOIR À LAIT

Si vous prévoyez de préparer un cappuccino ou un latte, retirez le réservoir à lait de l'appareil et ouvrez le couvercle, puis versez la quantité de lait froid que vous estimez nécessaire entre les niveaux "Min" et "Max". Une fois terminé, replacez le réservoir à lait dans l'appareil en vous assurant qu'il est bien ajusté. Remarque : Vous pouvez utiliser le type de lait de votre choix, c'est-à-dire du lait entier, du lait écrémé, biologique ou du lait de soja.

CHOISISSEZ LE FILTRE

Sélectionnez le filtre à utiliser comme suit :

- A. POUR UN CAFÉ SIMPLE - utilisez le filtre pour un seul espresso si vous utilisez du café moulu



B. POUR UN DOUBLE EXPRESSO OU DEUX EXPRESSOS SIMPLES : utilisez le filtre pour un double espresso.

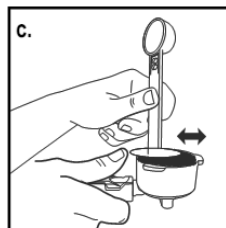
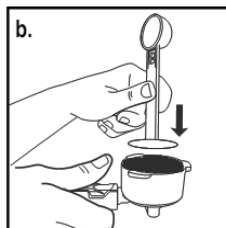
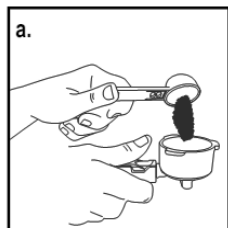


FILLING REEMPLISSAGE AVEC DU CAFÉ WITH COFFEE

Placez le filtre sélectionné sur le porte-filtre comme suit

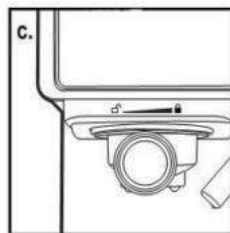
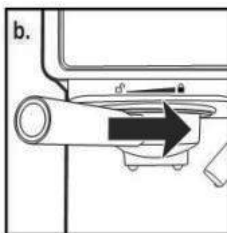
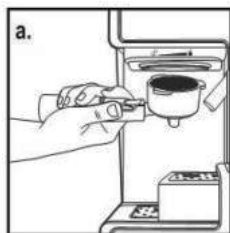
POUR LE CAFÉ MOULU :

- Remplissez le filtre avec du café espresso fraîchement moulu finement (ne pas trop remplir).
- Tassez et compressez fermement et uniformément le café moulu.
- Nettoyez tout excès de café sur le bord pour assurer un ajustement correct sous la tête d'infusion.



PLACER LE PORTE-FILTRE

- Positionnez le porte-filtre sous la tête d'infusion, attachez-le en déplaçant d'abord le clip de retenue vers l'arrière.
- Positionnez la poignée de manière à ce qu'elle s'aligne avec l'icône de verrouillage ouvert "☐" sur l'unité et s'insère dans la rainure.
- Ensuite, tournez lentement vers la droite jusqu'à ce que le clip de retenue soit aligné avec le symbole de verrouillage fermé "🔒" sur l'unité.



PLACEMENT DES TASSE(S)

- A. Tirer le plateau de réglage de hauteur si vous utilisez une petite tasse " démitasse " pour préparer un espresso.
- B. Gardez le plateau de réglage de hauteur à l'intérieur de son compartiment si vous utilisez une tasse plus grande pour préparer un cappuccino.
- C. Gardez le plateau de réglage de hauteur à l'intérieur de son compartiment si vous utilisez une tasse plus grande pour préparer un latte.

ATTENTION : Lors de la préparation d'un cappuccino ou d'un latte, assurez-vous de régler le levier du tube d'émulsion pour positionner le tube de distribution de la mousse de lait à l'intérieur de la tasse à utiliser.

ALLUMAGE DE L'APPAREIL

- A. Assurez-vous que l'appareil est branché.
- B. Mettez l'appareil en marche sur la position "I".

Les trois voyants du panneau de commande clignoteront pendant le chauffage et jusqu'à ce que l'eau atteigne la température idéale. Une fois ces voyants fixes, l'appareil est prêt à être utilisé.

SÉLECTIONNER LA FONCTION

PRÉPARATION D'UN ESPRESSO

- A. Appuyez une fois sur le bouton Espresso pour préparer un espresso simple.
- B. Appuyez deux fois sur le bouton Espresso pour préparer un double espresso.
- C. Maintenez le bouton Espresso enfoncé pendant 3 secondes pour personnaliser la préparation selon vos préférences. Une fois terminé, appuyez à nouveau sur le bouton Espresso pour l'arrêter.

L'appareil commencera à préparer l'espresso selon votre sélection. L'appareil s'éteindra automatiquement et les voyants resteront fixes, indiquant que le cycle est terminé. Votre délicieux espresso est prêt à être dégusté.

REMARQUE : Pour préparer moins de café que la quantité préréglée, appuyez sur le bouton de fonction pour arrêter le processus de préparation lorsque la quantité de café désirée est atteinte.

PRÉPARATION D'UN CAPPUCCINO

Avant de préparer votre cappuccino, ajustez la quantité de lait mousseux selon vos préférences en tournant le bouton de contrôle de la mousse vers la droite pour plus de mousse et vers la gauche pour moins de mousse.

Remarque : L'intensité de la mousse peut être ajustée pendant le cycle de préparation.

- A. Appuyez une fois sur le bouton Cappuccino pour préparer une petite tasse de cappuccino.
 - B. Appuyez deux fois sur le bouton Cappuccino pour préparer une grande tasse de cappuccino.
- L'appareil commencera à préparer le cappuccino selon votre sélection. Votre délicieux cappuccino est prêt à être dégusté.

PRÉPARATION D'UN LATTE

Avant de préparer votre latte, ajustez la quantité de lait mousseux selon vos préférences en tournant le bouton de contrôle de la mousse vers la droite pour plus de mousse et vers la gauche pour moins de mousse.

- A. Appuyez une fois sur le bouton Latte pour préparer une petite tasse de latte.
- B. Appuyez deux fois sur le bouton Latte pour préparer une grande tasse de latte.

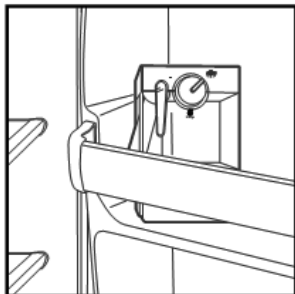
PRÉPARATION DE LA MOUSSE DE LAIT

L'appareil vous permet également de préparer uniquement de la mousse de lait. Appuyez et

maintenez enfoncé le bouton Cappuccino pendant 3 secondes si vous souhaitez ajouter plus de mousse à votre boisson ou préparer de la mousse de lait pour toute autre boisson, par exemple un macchiato, un chocolat chaud, un chai latte, etc. Lorsque vous avez terminé, appuyez une fois de plus sur le bouton Cappuccino pour l'arrêter.

APRÈS AVOIR PRÉPARÉ VOS BOISSONS AVEC DU

Une fois que vous avez terminé de préparer votre boisson avec du lait, vous pouvez soit conserver le réservoir de lait de l'appareil directement au réfrigérateur (prêt à être utilisé pour la prochaine fois), soit éliminer le lait restant.



INTRODUCTION EXPRESSO

Une méthode unique de préparation du café dans laquelle de l'eau chaude est forcée à travers du café finement moulu. Populaire en Europe, c'est un breuvage beaucoup plus riche et plus corsé que le café filtre ordinaire. En raison de sa richesse, l'espresso est généralement servi en portions de 44 à 59 ml (1,5 à 2 oz) dans des tasses à café.

CAPPUCCINO

Une boisson composée d'environ 1/3 d'espresso, 1/3 de lait chauffé à la vapeur et 1/3 de lait mousseux.

LATTÉ

Une boisson composée d'environ 1/4 d'espresso et de 3/4 de lait chauffé à la vapeur.

Veuillez lire attentivement TOUTES les instructions, les avertissements, les notes et les mises en garde incluses dans ce manuel d'instructions avant de commencer à utiliser cet appareil. Lorsque cette unité est utilisée, certaines pièces et accessoires deviennent chauds et doivent refroidir. Un entretien et un nettoyage appropriés garantiront une longue durée de vie de la machine à espresso automatique, cappuccino et latte et son bon fonctionnement. Conservez ces instructions et référez-vous souvent à elles pour des conseils de nettoyage et d'entretien.

UTILISATION CORRECTE DU CAFÉ MOULU POUR LES MACHINES À ESPRESSO

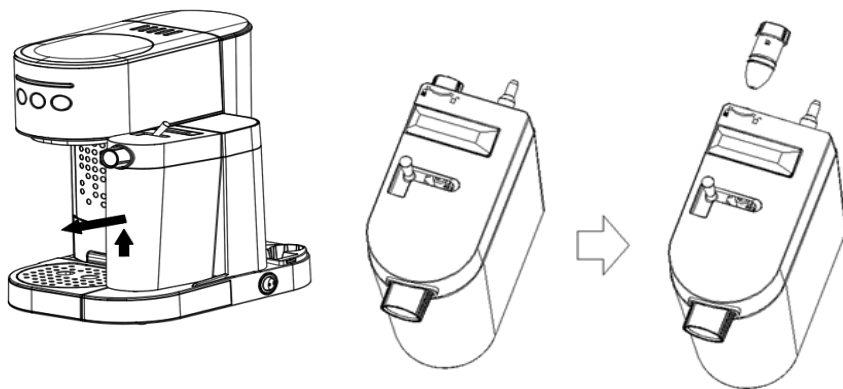
N'utilisez pas de café moulu torréfié au sucre ou de grains de café torréfiés au sucre car cela obstruera le filtre et endommagera l'appareil. Si du café torréfié au sucre est utilisé accidentellement, cessez d'utiliser l'appareil et apportez-le au centre de service le plus proche pour maintenance. Nous recommandons de détartre la machine périodiquement pour la maintenir en bon état de fonctionnement. Contactez nos centres de service pour en savoir plus sur ce processus.

NETTOYAGE DU RÉSERVOIR À LAIT ET DU TUBE MOUSSEUR

Bien que vous puissiez stocker le réservoir à lait avec du lait restant au réfrigérateur, il est important de nettoyer régulièrement le réservoir et le tube mousser pour éviter les obstructions et l'accumulation de résidus. Pour nettoyer le réservoir à lait, veuillez suivre les instructions ci-dessous :

1. Retirez le réservoir à lait de l'appareil
2. Retirez le couvercle du réservoir.
3. Versez tout le lait restant et rincez et lavez le réservoir à lait et son couvercle soigneusement avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez bien. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ni de tampons à récurer, car ils pourraient rayer la surface. Le réservoir à lait peut également aller au lave-vaisselle (panier supérieur). Ne mettez pas le couvercle du réservoir à lait au lave-vaisselle.
4. Lors du nettoyage du réservoir à lait, vous pouvez ouvrir la feuille de silicone (ne la tirez pas), la laver à l'eau du robinet. Après le nettoyage, remplacez la feuille de silicone en place.
5. Appuyez sur le bouton Latte/nettoyage et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes, puis relâchez-le. L'appareil commencera à libérer de la vapeur par le tube mousser, laissez-la s'écouler pendant quelques secondes jusqu'à ce que vous ne voyiez plus de lait dans la tasse. Une fois terminé, appuyez une fois sur le bouton Latte/nettoyage pour arrêter le processus.
6. Jetez toute l'eau restante dans le réservoir à lait et remplacez-le dans l'appareil.

Remarque : Pour démonter le réservoir à lait, soulevez-le légèrement, puis tirez-le vers l'extérieur.



NETTOYAGE DE LA TÊTE D'INFUSION, DU PORTE-FILTRE ET DU FILTRE

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation sur le côté de l'unité en position éteinte "O" et débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique.
2. Certaines parties métalliques pourraient encore être chaudes. Ne les touchez pas avec vos mains avant qu'elles ne refroidissent.
3. Retirez le porte-filtre et jetez le marc de café ou la dosette usagée. Lavez à l'eau tiède savonneuse le porte-filtre et le filtre, puis rincez-les abondamment. Ne lavez pas le porte-filtre et les filtres au lave-vaisselle.
4. Essuyez la partie inférieure de la tête d'infusion dans l'unité avec un chiffon humide ou un essuie-tout pour éliminer tout résidu de café qui aurait pu rester.
5. Remplacez le porte-filtre (sans aucun filtre) dans la tête d'infusion dans l'unité.
6. Appuyez une fois sur le bouton espresso et laissez l'unité infuser avec de l'eau seulement jusqu'à ce qu'elle s'arrête automatiquement.
7. Appuyez une fois sur le bouton espresso et laissez l'unité infuser avec de l'eau seulement jusqu'à ce qu'elle s'arrête automatiquement.

NETTOYAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

Videz l'eau restante en retirant le réservoir et en le retournant au-dessus de l'évier. Il est recommandé de vider le réservoir d'eau entre chaque utilisation. Lavez le réservoir d'eau avec de l'eau savonneuse, rincez-le soigneusement et essuyez-le. Le réservoir d'eau peut également être lavé au lave-vaisselle.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

1. Essuyez le boîtier avec un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer, car ils risquent de rayer la surface.
2. Ne rangez pas le porte-filtre dans la tête d'infusion. Cela pourrait affecter négativement l'étanchéité entre la tête d'infusion et le porte-filtre pendant la préparation de l'espresso.

ATTENTION : Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.

DÉTARTRAGE

Les dépôts minéraux accumulés dans l'appareil affecteront son fonctionnement. Votre appareil doit être détartré lorsque vous commencez à remarquer une augmentation du temps nécessaire pour préparer l'espresso, ou lorsqu'il y a un excès de vapeur. De plus, vous pouvez remarquer une accumulation de dépôts blancs à la surface de la tête d'infusion. La fréquence du nettoyage dépend de la dureté de l'eau utilisée. Le tableau suivant donne les intervalles de nettoyage suggérés.

INTERVALLES DE NETTOYAGE SUGGÉRÉS	
Type d'eau	Intervalle de nettoyage
Eau douce (eau filtrée)	Tous les 80 cycles de brassage
Eau Dure (Eau du Robinet)	Tous les 40 cycles de brassage

POUR NETTOYER LE RÉSERVOIR D'EAU :

1. Remplissez le réservoir d'eau avec du vinaigre blanc ménager frais et non dilué.
2. Laissez l'appareil reposer toute la nuit avec la solution de vinaigre dans le réservoir d'eau.
3. Jetez le vinaigre en retirant le réservoir et en le retournant au-dessus de l'évier.
4. Rincez abondamment le réservoir d'eau avec de l'eau du robinet en remplissant le réservoir à moitié avec de l'eau, puis en vidant l'eau dans l'évier, répétez cette étape deux fois.

POUR NETTOYER LES PARTIES INTERNES :

1. Assurez-vous de nettoyer d'abord l'intérieur du réservoir d'eau en suivant les étapes de "Détartrage" ci-dessus.
2. Assurez-vous que le bouton d'alimentation est en position "O" et que le cordon d'alimentation est débranché de la prise électrique. Remplissez le réservoir avec du vinaigre blanc au-dessus du niveau minimum dans le réservoir.
3. Insérez le porte-filtre (avec filtre et sans café) et placez un récipient ou une tasse ordinaire sur le plateau d'égouttement et sous le porte-filtre.
4. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise électrique.
5. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'unité "I", une fois que les 3 voyants du panneau de commande deviennent bleus fixes, appuyez deux fois sur le bouton Espresso/Custom. Le vinaigre commencera à circuler à travers l'unité et s'arrêtera automatiquement.
6. Placez un pichet ou une grande tasse (d'une capacité d'au moins 325 mL/11 onces) sous le tube. Remplissez le réservoir à lait avec de l'eau et replacez-le sur l'unité. Tournez le bouton de commande de la mousse dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de nettoyage "☺", puis appuyez sur le bouton latte/clean pendant 3 secondes pour activer la fonction de nettoyage. Laissez l'unité distribuer l'eau à travers le tube pendant environ 30 secondes, puis appuyez une fois sur le bouton Latte/clean pour arrêter le processus.
7. Répétez les étapes 1 à 7 au besoin en utilisant uniquement de l'eau du robinet pour rincer toute trace de vinaigre restante de la machine.

PROBLÈMES ET CAUSES

PROBLÈME	CAUSES	SOLUTIONS
Le café ne sort pas	1. Pas d'eau dans le réservoir. 2. Le café moulu est trop fin. 3. Trop de café dans le filtre. 4. L'appareil n'a pas été allumé ou branché. 5. Le café a été tassé/compressé trop fort	1. Ajoutez de l'eau 2. Utilisez du café moulu de mouture moyenne. 3. Remplissez le filtre avec moins de café. 4. Branchez l'unité sur une prise électrique et allumez-la. 5. Remplissez à nouveau le papier-filtre avec du café, sans tasser trop fort.
Le café s'écoule autour du bord du porte-filtre	1. Le porte-filtre n'est pas tourné jusqu'à la position de verrouillage complet. 2. Des grains de café autour du rebord du papier-filtre. 3. Trop de café dans le filtre	1. Tournez le porte-filtre jusqu'à la position de verrouillage complet. 2. Essuyez le rebord. 3. Remplissez avec moins de café.
Le lait n'est pas mousseux après le moussage ou il ne sort pas du tube de moussage	1. Manque de vapeur. 2. Le lait n'est pas assez froid. 3. Le tube de moussage est obstrué	1. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'eau dans le réservoir. 2. Refroidissez le lait et le pichet de moussage avant de préparer le cappuccino. 3. Suivez les instructions pour nettoyer les réservoirs de lait et le tube de moussage

Le café sort trop rapidement	1. Le café moulu est trop grossier. 2. Pas assez de café dans le filtre.	1. Utilisez une mouture plus fine. 2. Utilisez plus de café
Le café est trop faible.	1. Utilisation du petit filtre pour un double espresso. 2. Le café moulu est trop grossier.	1. Utilisez le grand filtre pour un double espresso. 2. Utilisez une mouture plus fine.
Les trois voyants du panneau de commande clignotent alternativement.	Le réservoir d'eau est vide.	Ajoutez de l'eau dans le réservoir

Les Bons Gestes De Mise Au Rebut De Ce Produit

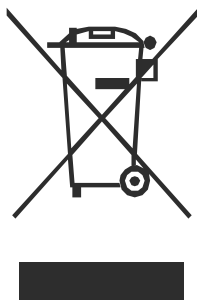
(Déchets d'équipements électriques et électroniques)

(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

Ce symbole apposé sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés, ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers.

La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.



Dati Tecnici

Tensione: 220-240V ~50Hz

Potenza: 1230-1470W **Capacità:** 1,2 L

AVVERTENZE IMPORTANTI

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base per ridurre il rischio di incendio, scosse elettriche e/o lesioni alle persone, tra cui le seguenti:

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Assicurarsi che la tensione della presa di corrente corrisponda a quella indicata sull'etichetta della macchina per il caffè.
3. Per evitare incendi, scosse elettriche e lesioni alle persone, non immergere il cavo, la spina o l'unità in acqua o altri liquidi.
4. È necessaria una stretta sorveglianza quando l'apparecchio viene utilizzato da o in prossimità di bambini.
5. Scollegare la spina dalla presa di corrente quando non la si usa e prima di pulirla. Lasciare raffreddare prima di montare o togliere le parti e prima di pulire l'apparecchio.
6. Non mettere in funzione l'apparecchio con un cavo o una spina danneggiati o dopo che l'apparecchio ha subito un malfunzionamento o è stato danneggiato in qualsiasi modo. Restituire l'apparecchio ad un centro di assistenza autorizzato per l'esame, la riparazione o la regolazione.
7. L'uso di accessori non raccomandati dal produttore dell'apparecchio può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
8. Per scollegare il dispositivo, ruotare qualsiasi comando in posizione off e rimuovere la spina dalla presa di corrente.
9. Non toccare le superfici calde, né utilizzare maniglie né manopole.
10. Non utilizzare all'aperto o per scopi commerciali.
11. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del piano di lavoro, o che tocchi superfici calde.
12. Utilizzare solo su una superficie dura e piana, per evitare l'interruzione del flusso d'aria sotto l'apparecchio.
13. Prima di accendere l'apparecchio, assicurarsi sempre che il serbatoio dell'acqua sia ben inserito nell'apparecchio con il coperchio chiuso e che sia riempito d'acqua al livello minimo o superiore.
14. Non rimuovere il porta-filtro durante l'infusione del caffè. Accertarsi che le tre spie siano accese prima di rimuovere il porta-filtro per erogare altro caffè. Occorre inoltre prestare attenzione durante la rimozione del porta-filtro, poiché le parti metalliche sono calde. Assicurarsi di tenerlo per l'impugnatura e di utilizzare la clip di ritenzione del filtro per smaltire i fondi. Prestare attenzione quando si sposta l'unità con liquidi caldi.
15. Non rimuovere il serbatoio dell'acqua prima di aver spento l'unità.
16. Questo apparecchio non è destinato a essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
17. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni per l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i relativi pericoli. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini a meno che non siano più grandi di 8 anni e siano supervisionati.
18. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
19. Prima di rimuovere qualsiasi parte e accessorio, accertarsi che le tre spie siano accese, premere il pulsante di accensione in posizione di spegnimento "O" e scollegare l'apparecchio.

20. Non rimuovere il porta-filtro in nessun momento del processo di infusione.

21. Prestare attenzione quando si rimuove il porta-filtro. Le parti metalliche potrebbero essere ancora molto calde. Inoltre, è possibile che l'acqua calda galleggi sulla parte superiore del filtro. Tenere il porta-filtro solo per l'impugnatura e smaltire il caffè macinato utilizzando la clip di ritenzione del filtro.

22. Se il caffè non gocciola, il filtro è bloccato. Spegnerne l'apparecchio e lasciarlo raffreddare. Il blocco può essere causato da una macinatura troppo fine del caffè. Consultare la sezione "PROBLEMI E CAUSE".

23. QUANDO SI PULISCE IL TUBO DI EROGAZIONE DEL LATTE SCHIUMATO: Posizionare una tazza grande sotto il tubo. Riempire il serbatoio del latte con acqua e posizionarlo nuovamente sull'unità. Ruotare la manopola di regolazione della schiuma in senso orario fino alla posizione di

pulizia “”, quindi premere il pulsante latte/pulizia per 3 secondi e rilasciarlo per attivare la funzione di pulizia. Lasciare che l'unità eroghi l'acqua attraverso il tubo per circa 30 secondi, quindi premere una volta il pulsante Latte/Pulizia per interrompere il processo.

24. Non collocare su o vicino a un bruciatore a gas o elettrico caldo o in un forno riscaldato.

25. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.

26. Non lasciare l'apparecchio acceso incustodito.

27. Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili, come ad esempio:

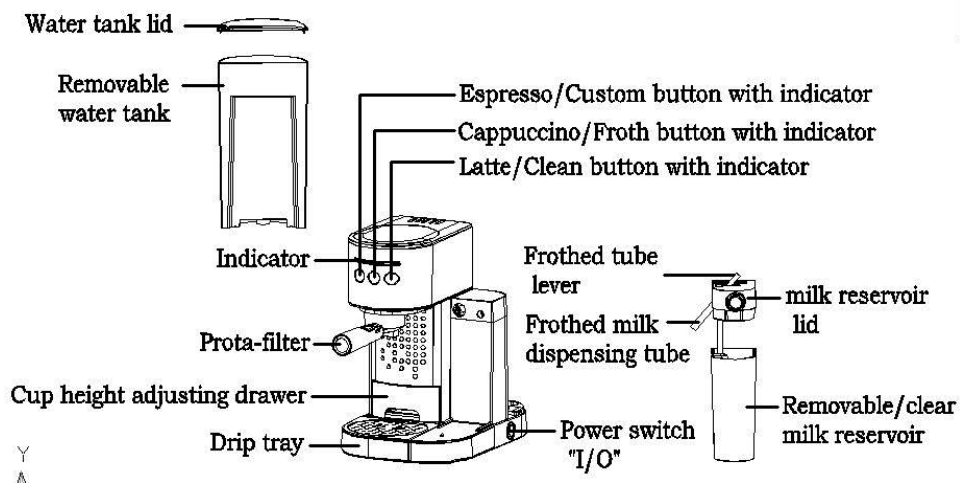
- Aree di cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- Case coloniche;
- Dai clienti di hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
- Ambienti di tipo bed and breakfast.

28. Conservare queste istruzioni.

ATTENZIONE: PRESSIONE

Per evitare possibili ustioni alle parti del corpo e/o altre lesioni causate dal vapore e dall'acqua calda o danni all'apparecchio, non rimuovere mai il serbatoio dell'acqua o il porta-filtro mentre la macchina per espresso/cappuccino sta preparando il caffè o la schiuma. Accertarsi che le tre spie siano accese prima di poter rimuovere il porta-filtro per preparare altre tazze di caffè. Se è necessario aggiungere altra acqua o latte ai serbatoi, assicurarsi che le tre spie siano accese e spegnere l'apparecchio premendo il pulsante rosso sul lato dell'apparecchio in posizione di spegnimento "O".

CONOSCERE LA PROPRIA MACCHINA PER IL CAFFÈ



PER IL PRIMO UTILIZZO

Pulire e adescare l'unità prima del primo utilizzo.

Consultare la sezione "Descrizione dell'apparecchio" per familiarizzare con il prodotto e identificare tutte le parti.

1. Assicurarsi che l'unità sia spenta "O" premendo il pulsante di accensione situato sul lato dell'unità. Assicurarsi che sia scollegata dalla presa di corrente.
2. Rimuovere gli adesivi e le etichette dall'unità.
3. Per prima cosa rimuovere e lavare il serbatoio dell'acqua, il serbatoio del latte, il porta-filtro, i tre filtri e il misurino in una miscela di acqua e detergente delicato. Risciacquare accuratamente e rimetterli sull'unità.
4. Prima di posizionare o rimuovere il porta-filtro e il filtro dall'unità, consultare le istruzioni della sezione "POSIZIONE DEL PORTA-FILTRO".
5. Per pulire l'interno dell'apparecchio, seguire i passaggi elencati nella sezione "PREPARAZIONE

DEL CAPPUCCINO", utilizzando l'acqua in entrambi i serbatoi e senza caffè nel filtro. Non immergere l'apparecchio in acqua e non cercare di raggiungere le parti interne.

NOTA: Affinché il tuo apparecchio funzioni sempre correttamente, pulirlo dopo ogni utilizzo.

IMPORTANTE - ADESCARE L'UNITÀ

Per adescare l'unità, eseguire il ciclo di vapore per 90 secondi seguendo i passaggi indicati di seguito:

1. Riempire il serbatoio dell'acqua tra i livelli "Min" e "Max".
2. Riempire il serbatoio del latte con acqua tra i livelli "Min" e "Max".
3. Selezionare uno dei filtri e posizionarlo sul porta-filtro. Posizionare il porta-filtro sull'unità assicurandosi che sia correttamente bloccato e posizionare una tazza sotto di esso. Assicurarsi inoltre che la punta del tubo di erogazione del latte schiumato sia all'interno della tazza.
4. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente appropriata.
5. Accendere l'interruttore di accensione su "I".
6. Le tre spie del pannello di controllo iniziano a lampeggiare. Quando le spie diventano fisse, premere due volte il pulsante del cappuccino.
7. Una volta compiuto questo processo, i tre pannelli di controllo si accenderanno in modo fisso.

Ora l'unità è stata preparata ed è pronta per essere utilizzata.

SELEZIONE DELLA TAZZA GIUSTA

Prima di preparare la tua bevanda, assicurarsi di selezionare la giusta dimensione della tazza in base alla seguente tabella:

Caffè Barista Ratios		
Espresso	Single (☺)	60 ml (2 oz)
	Double (☺☺)	119 ml (4 oz)
Cappuccino	Single (☺)	178 ml (6 oz)
	Double (☺☺)	355 ml (12 oz)
Latte	Single (☺)	296 ml (10 oz)
	Double (☺☺)	474ml (16 oz)

SELEZIONE DEL CAFFÈ GIUSTO

IL CAFFÈ

Il caffè deve essere appena macinato e tostato scuro. Si consiglia di provare una tostatura francese o italiana macinata per l'espresso. Il caffè pre-macinato conserva il suo aroma solo per 7-8 giorni, a condizione che sia conservato in un contenitore ermetico e in un luogo fresco e buio. Non conservare in frigorifero o nel congelatore. Si consiglia di macinare i chicchi interi appena prima dell'uso. I chicchi di caffè conservati in un contenitore ermetico mantengono il loro sapore fino a 4 settimane.

LA MACINATURA

Questa è una fase fondamentale del processo di preparazione dell'espresso se si macina il caffè da soli e richiede pratica. Il caffè deve avere una macinatura fine.

La macinatura corretta dovrebbe assomigliare al sale.

Se la macinatura è troppo fine, l'acqua non passa attraverso il caffè nemmeno sotto pressione. Queste macinature hanno l'aspetto di polvere e la sensazione di farina quando vengono sfregate tra le dita.

Se la macinatura è troppo grossolana, l'acqua scorre troppo velocemente attraverso il caffè, impedendo un'estrazione piena di sapore.

Assicurarsi di utilizzare un macinacaffè di qualità per ottenere una consistenza uniforme.

ISTRUZIONI PER L'USO

RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO DELL'ACQUA

A. Riempire il serbatoio d'acqua, utilizzando un barattolo o rimuovendolo dall'unità e riempiendolo sotto il rubinetto. Se è stato rimosso dall'unità per riempirlo d'acqua, assicurarsi di rimetterlo saldamente al suo posto. Riempire il serbatoio con la quantità d'acqua desiderata, rispettando le indicazioni "MIN" e "MAX" sul serbatoio. Non utilizzare mai acqua calda o tiepida per riempire il serbatoio dell'acqua.

B. Chiudere il coperchio del serbatoio dell'acqua e reinserirlo sull'unità assicurandosi che sia ben saldo.

RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO DEL LATTE

Se si prevede di preparare cappuccino o caffelatte, rimuovere il serbatoio del latte dall'apparecchio e aprire il coperchio, quindi versare la quantità di latte freddo che si ritiene necessaria tra i livelli "Min" e "Max". Al termine, reinserire il serbatoio del latte nell'unità assicurandosi che sia ben inserito.

Nota: Puoi utilizzare il tipo di latte che preferisci, cioè latte intero, latte magro, latte biologico o di soia.

SCELTA DEL FILTRO

Selezionare il filtro da utilizzare come segue:

A. PER UNA TAZZA SINGOLA: utilizzare il filtro per una singola tazza di espresso se si utilizza caffè macinato.



B. PER UNA DOPPIA TAZZA O DUE TAZZE SINGOLE - utilizzare il filtro per una doppia tazza.



RIEMPIMENTO CON CAFFÈ

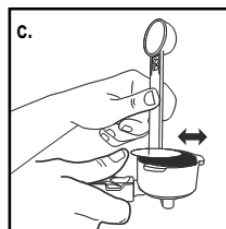
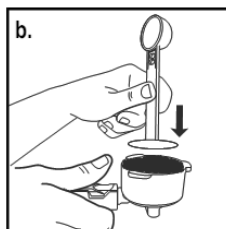
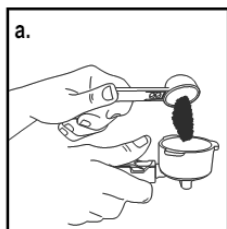
Posizionare il filtro selezionato sul porta-filtro come segue:

PER IL CAFFÈ MACINATO:

a. Riempire il filtro con caffè espresso fresco e macinato fine (non riempirlo troppo).

B. Tamponare e comprimere saldamente e uniformemente il caffè macinato.

C. Pulire l'eventuale eccesso di caffè dal bordo per garantire un'adeguata sistemazione sotto la testa dell'infusore.

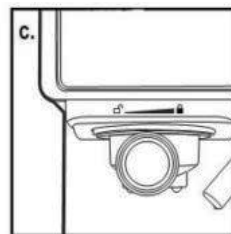
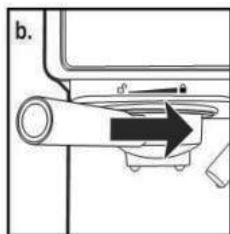


POSIZIONAMENTO DEL PORTA-FILTRO

A. Posizionare il porta-filtro sotto la testa dell'infusore, fissare il porta-filtro spostando all'indietro la clip di ritenzione.

B. Posizionare la maniglia in modo che si allinei con l'icona di blocco aperta “☐” sull'unità e si inserisca nella scanalatura.

C. Quindi, ruotarlo lentamente verso destra finché la clip di ritenzione non è allineata con il simbolo di blocco chiuso “☒” sull'unità.



POSIZIONAMENTO DELLA/E TAZZA/E

A. Estrarre il vassoio di regolazione dell'altezza se si utilizza una piccola tazza "demitasse" per preparare l'espresso.

B. Tenere il vassoio di regolazione dell'altezza all'interno del suo scomparto se si utilizza una tazza più grande per preparare il cappuccino.

C. Tenere il vassoio di regolazione dell'altezza all'interno del suo scomparto se si utilizza una tazza più grande per preparare il caffelatte.

ATTENZIONE: Quando si prepara un cappuccino o un caffelatte, assicurarsi di regolare la leva del tubo di schiuma in modo da posizionare il tubo di erogazione della schiuma di latte all'interno della tazza da utilizzare.

ACCENSIONE DELL'UNITÀ

A. Accertarsi che l'unità sia collegata alla presa di corrente.

B. Accendere l'unità su "I".

Le tre spie del pannello di controllo iniziano a lampeggiare durante il riscaldamento e finché l'acqua non raggiunge la temperatura ideale. Quando queste spie diventano fisse, l'unità è pronta per l'uso.

SCELTA DELLA FUNZIONE

PREPARAZIONE DELL'ESPRESSO

A. Premere una volta il pulsante Espresso per erogare una singola tazza.

B. Premere due volte il pulsante Espresso per erogare un espresso doppio.

C. Premere e tenere premuto il pulsante Espresso per 3 secondi per personalizzare la preparazione in base alle proprie preferenze. Al termine, premere nuovamente il pulsante dell'espresso per fermarlo.

L'unità inizierà a preparare l'espresso in base alla selezione effettuata. L'unità si spegne automaticamente e le spie diventano fisse per indicare che il ciclo è stato completato. Il tuo delizioso espresso è pronto per essere gustato.

NOTA: Per preparare una quantità di caffè inferiore a quella impostata, premere il pulsante di funzione per interrompere il processo di erogazione quando si raggiunge la quantità di caffè desiderata.

PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

Prima di preparare il tuo cappuccino, regolare la quantità di latte schiumato in base alle proprie preferenze ruotando la manopola di regolazione della schiuma verso destra per una maggiore quantità di schiuma e verso sinistra per una minore quantità di schiuma.

Nota: L'intensità della schiuma può essere regolata durante il ciclo di infusione.

A. Premere una volta il pulsante Cappuccino per erogare una piccola tazza di cappuccino.

B. Premere due volte il pulsante Cappuccino per preparare una tazza grande di cappuccino.

L'apparecchio inizia a preparare il cappuccino in base alla selezione effettuata. Il tuo delizioso cappuccino è pronto per essere gustato.

PREPARAZIONE DEL CAFFELATTE

Prima di preparare il tuo cappuccino, regolare la quantità di latte schiumato in base alle proprie preferenze ruotando la manopola di regolazione della schiuma verso destra per una maggiore quantità di schiuma e verso sinistra per una minore quantità di schiuma.

A. Premere una volta il pulsante Caffelatte per erogare una piccola tazza di caffelatte.

B. Premere due volte il pulsante Caffelatte per erogare una tazza grande di caffelatte.

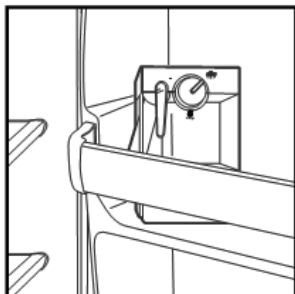
PREPARAZIONE DELLA SCHIUMA DI LATTE

L'unità consente anche di preparare solo la schiuma di latte. Premere e tenere premuto il pulsante Cappuccino per 3 secondi se si desidera aggiungere altra schiuma alla bevanda o preparare la schiuma di latte per qualsiasi altra bevanda, ad esempio macchiato, cioccolata calda, tè al latte, ecc. Al termine, premere nuovamente il pulsante Cappuccino per interrompere l'operazione.

DOPO LA PREPARAZIONE DELLE BEVANDE CON IL LATTE

Una volta terminata l'infusione della bevanda con il latte, è possibile conservare il serbatoio

del latte dell'apparecchio direttamente in frigorifero (pronto per essere utilizzato la volta successiva) oppure smaltire il latte avanzato.



INTRODUZIONE

ESPRESSO

Un metodo unico di preparazione del caffè in cui l'acqua calda viene spinta attraverso il caffè finemente macinato. Popolare in Europa, è un caffè molto più ricco e corposo del normale caffè a goccia. A causa della sua ricchezza, l'espresso viene solitamente servito in porzioni da 44 a 59 ml (da 1,5 a 2 once), in tazze demitasse.

CAPPUCCINO

Una bevanda preparata con circa 1/3 di caffè espresso, 1/3 di latte vaporizzato e 1/3 di latte schiumato.

CAFFELATTE

Una bevanda preparata con circa 1/4 di caffè espresso e 3/4 di latte vaporizzato.

Leggere attentamente TUTTE le istruzioni, le precauzioni, le note e le avvertenze contenute in questo manuale di istruzioni prima di iniziare a utilizzare l'apparecchio. Quando l'unità viene utilizzata, alcune parti e accessori si surriscaldano e devono essere raffreddati. Una cura e una manutenzione adeguate garantiscono una lunga durata della macchina automatica per caffè espresso, cappuccino e latte e un funzionamento senza problemi. Conservare queste istruzioni e consultarle spesso per suggerimenti sulla pulizia e la cura.

CORRETTO UTILIZZO DEL CAFFÈ MACINATO PER LE MACCHINE DA CAFFÈ ESPRESSO

Non utilizzare caffè macinato tostato con zucchero o chicchi di caffè tostati con zucchero per non intasare il filtro e danneggiare l'apparecchio. In caso di utilizzo accidentale di caffè tostato con zucchero, interrompere l'uso dell'apparecchio e portarlo al centro di assistenza più vicino per la manutenzione. Si consiglia di decalcificare periodicamente la macchina per mantenerla in buone condizioni di funzionamento. Contattare i nostri centri di assistenza per conoscere questa procedura.

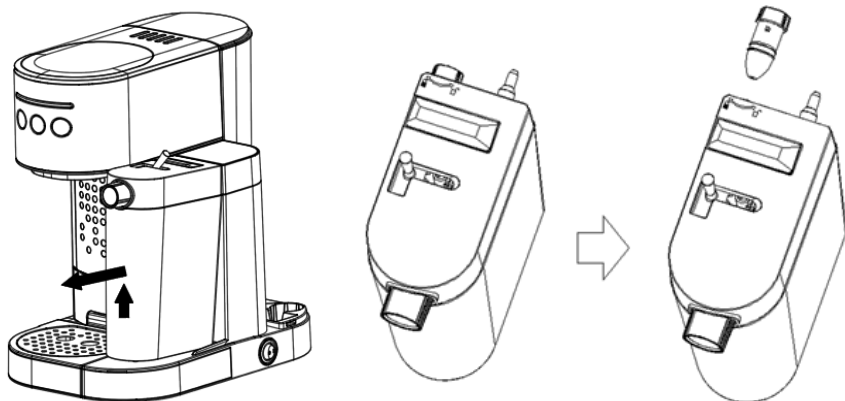
PULIZIA DEL SERBATOIO DEL LATTE E DEL TUBO PER LA SCHIUMA

Anche se è
latte con il latte
pulire
schiuma per
residui. Per
istruzioni



possibile conservare il serbatoio del
avanzato in frigorifero, è importante
regolarmente il serbatoio e il tubo di
evitare intasamenti e la formazione di
pulire il serbatoio del latte, seguire le
riportate di seguito:
serbatoio del latte dall'unità

1. Rimuovere il
 2. Rimuovere il coperchio del serbatoio.
 3. Versare il latte avanzato, sciacquare e lavare accuratamente il serbatoio del latte e il suo coperchio con acqua calda e sapone. Sciacquare e asciugare bene. Non utilizzare detergenti abrasivi e pagliette per non graffiare la finitura. Il serbatoio del latte è anche lavabile in lavastoviglie (cestello superiore). Non collocare il coperchio del serbatoio del latte in lavastoviglie.
 4. Per la pulizia del serbatoio del latte, è possibile aprire il foglio di silicone (non estrarlo) e lavarlo con acqua di rubinetto. Dopo la pulizia, rimettere il foglio di silicone.
 5. Tenere premuto il pulsante Caffelatte/pulizia per 3 secondi, quindi rilasciarlo. L'apparecchio inizierà ad erogare vapore attraverso il tubo di schiuma, lasciandolo funzionare per alcuni secondi fino a quando non si vedrà più il latte nella tazza. Al termine, premere una volta il pulsante Caffelatte/pulizia per interrompere il processo.
 6. Smaltire l'acqua rimasta nel serbatoio del latte e reinserirlo nell'apparecchio.
- Nota: Per smontare il serbatoio del latte, è necessario sollevarlo un po' e poi estrarlo.



PULIZIA DELLA TESTA DELL'INFUSORE, DEL PORTA-FILTRO E DEL FILTRO

1. Portare il pulsante di accensione sul lato dell'apparecchio in posizione "O" e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.
2. Alcune parti metalliche potrebbero essere ancora calde. Non toccarle con le mani finché non si sono raffreddate.
3. Rimuovere il porta-filtro e gettare i fondi di caffè o la cialda usata. Lavare il porta-filtro e il filtro con acqua calda e sapone e sciacquarli bene. Non lavare il porta-filtro e i filtri in lavastoviglie.
4. Pulire la parte inferiore della testa di infusione dell'unità con un panno umido o un tovagliolo di carta per rimuovere eventuali fondi di caffè rimasti.
5. Riposizionare il porta-filtro (senza alcun filtro) nella testa di infusione dell'unità.
6. Collocare una grande tazza vuota sotto il porta-filtro.
7. Premere una volta il pulsante dell'espresso e lasciare che l'apparecchio eroghi solo acqua finché non si arresta automaticamente.

PULIZIA DEL SERBATOIO DELL'ACQUA

Eliminare l'acqua rimanente rimuovendo il serbatoio e capovolgendolo sul lavandino. Si consiglia di svuotare il serbatoio dell'acqua tra un utilizzo e l'altro. Lavare il serbatoio dell'acqua con acqua saponata, sciacquarlo bene e asciugarlo. Il serbatoio dell'acqua è anche lavabile in lavastoviglie.

PULIZIA DELL'UNITÀ

1. Pulire l'alloggiamento con un panno morbido e umido. Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette per non graffiare la finitura.
2. Non conservare il porta-filtro nella testa dell'infusore. Ciò può influire negativamente sulla tenuta tra la testa di infusione e il porta-filtro durante l'infusione dell'espresso.

ATTENZIONE: Non immergere l'apparecchio in acqua.

DESCALCIFICAZIONE

I depositi minerali accumulati nell'apparecchio ne compromettono il funzionamento. L'apparecchio deve essere decalcificato quando si nota un aumento del tempo di infusione dell'espresso o un'eccessiva formazione di vapore. Inoltre, si può notare un accumulo di depositi bianchi sulla superficie della testa di infusione.

La frequenza della pulizia dipende dalla durezza dell'acqua utilizzata. La tabella seguente indica gli intervalli di pulizia consigliati.

SUGGESTED CLEANING INTERVALS

Type of Water	Cleaning Frequency
Soft Water (Filtered Water)	Every 80 Brew Cycles
Hard Water (Tap Water)	Every 40 Brew Cycles

PER DECALCIFICARE IL SERBATOIO DELL'ACQUA:

1. Riempire il serbatoio con aceto bianco fresco e non diluito.
2. Lasciare riposare l'apparecchio per una notte con la soluzione di aceto nel serbatoio dell'acqua.
3. Eliminare l'aceto rimuovendo il serbatoio e capovolgendolo sul lavandino.
4. Sciacquare accuratamente il serbatoio dell'acqua con acqua di rubinetto riempiendolo per metà.
e poi versare nuovamente l'acqua nel lavandino, ripetendo questa operazione due volte.

PER LA DECALCIFICAZIONE DELLE PARTI INTERNE:

1. Assicurarsi di aver prima decalcificato l'interno del serbatoio dell'acqua seguendo la procedura "Decalcalcificazione" descritta sopra.
2. Assicurarsi che il pulsante di accensione sia in posizione "O" e che il cavo di alimentazione sia scollegato dalla presa di corrente. Riempire il serbatoio con aceto bianco al di sopra del livello minimo nel serbatoio.
3. Inserire il porta-filtro (con il filtro e senza caffè) e posizionare il barattolo/caraffa o la tazza normale sopra la vaschetta di sgocciolamento e sotto il porta-filtro.
4. Collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente elettrica.
5. Premere il pulsante di accensione per accendere l'apparecchio su "I", una volta che le 3 spie del pannello di controllo diventano blu fisso, premere due volte il pulsante Espresso/Personalizzato. L'aceto inizierà a scorrere attraverso l'unità e si fermerà automaticamente.
6. Collocare una caraffa o una tazza grande (con una capacità di almeno 325 mL/ 11 once) sotto il tubo. Riempire il serbatoio del latte con acqua e posizionarlo nuovamente sull'unità. Ruotare la manopola di regolazione della schiuma in senso orario sulla posizione di pulizia "☼", quindi premere il pulsante caffelatte/pulizia per 3 secondi per attivare la funzione di pulizia. Lasciare che l'unità eroghi l'acqua attraverso il tubo per circa 30 secondi, quindi premere una volta il pulsante Caffelatte/Pulizia per interrompere il processo.
7. Ripetere i passaggi da 1 a 7, se necessario, utilizzando solo acqua di rubinetto per sciacquare le tracce di aceto rimaste nella macchina.

PROBLEMI E CAUSE

PROBLEMA	CAUSE	SOLUZIONI
Il caffè non esce.	1. Non c'è acqua nel serbatoio. 2. La macinatura del caffè è troppo fine. 3. Troppo caffè nel filtro. 4. L'apparecchio non era acceso o collegato. 5. Il caffè è stato tamponato/compresso troppo.	1. Aggiungere acqua 2. Macinare il caffè a media macinatura. 3. Riempire il filtro con una quantità inferiore di caffè. 4. Collegare l'unità alla presa di corrente e accenderla. 5. Riempire il cestello del filtro con il caffè, senza tamponare troppo.
Il caffè fuoriesce dal bordo del porta-filtro.	1. Il porta-filtro non è stato ruotato in posizione di blocco completo. 2. Fondi di caffè intorno al bordo del cestello del filtro. 3. Troppo caffè nel filtro.	1. Ruotare il porta-filtro in posizione di blocco completo. 2. Pulire il bordo 3. Riempire con una quantità inferiore di caffè.
Il latte non è schiumoso dopo la schiuma o non esce dal tubo di schiuma.	1. Non c'è più vapore 2. Il latte non è abbastanza freddo. Il tubo di schiuma è bloccato.	1. Assicurarsi che l'acqua nel serbatoio sia sufficiente. 2. Raffreddare il latte e la caraffa per la schiuma prima di preparare il cappuccino. 3. Seguire le istruzioni per la pulizia dei serbatoi del latte e del tubo della schiuma.
Il caffè esce troppo velocemente.	1. Il caffè macinato è troppo grossolano. 2. Non c'è abbastanza caffè nel filtro.	1. Utilizzare una macinatura più fine. 2. Utilizzare più caffè.

Il caffè è troppo debole.	1. Utilizzo di un filtro piccolo per un espresso doppio 2. Il caffè macinato è troppo grossolano.	1. Utilizzare un filtro grande per un espresso doppio 2. Utilizzare una macinatura più fine.
Le tre spie del pannello di controllo lampeggiano alternativamente.	Il serbatoio dell'acqua è vuoto	Aggiungere acqua al serbatoio.

Corretto Smaltimento Del Prodotto

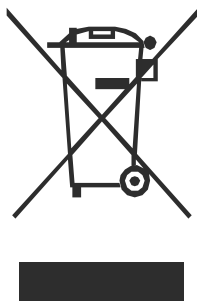
(Rifiuti elettrici ed elettronici)

(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)

Il marchio riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti con altri rifiuti domestici.

Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'opportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti e di riciclarli in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di materiali.



Datos Técnicos

Voltaje: 220-240V ~50Hz

Potencia: 1230-1470W

IMPORTANTE PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones a las personas, incluyendo lo siguiente:

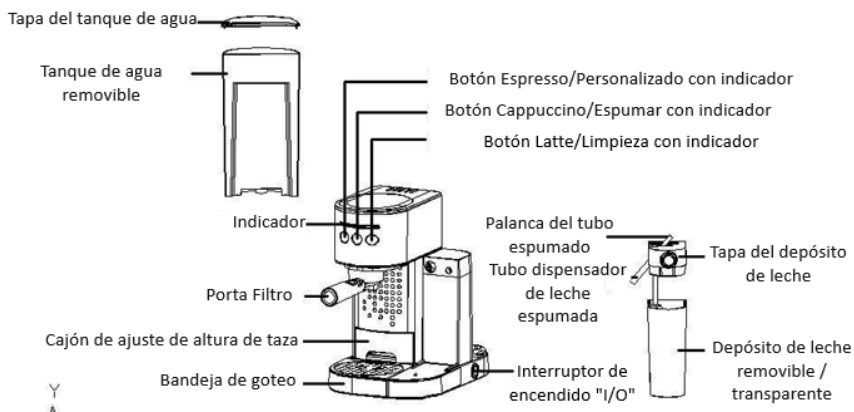
1. Lea todas las instrucciones.
2. Asegúrese de que el voltaje de su toma de corriente corresponda al voltaje indicado en la etiqueta de clasificación de la cafetera.
3. Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas y lesiones a personas, no sumerja el cable, el enchufe o la unidad en agua u otro líquido.
4. La estrecha supervisión necesaria cuando cualquier aparato es utilizado por o cerca de niños.
5. Desenchufe de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiar. Permita que se enfríe antes de poner o quitar piezas, y antes de limpiar el aparato.
6. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione incorrectamente, o haya sido dañado de alguna manera. Devuelva el aparato a un centro de servicio autorizado para su examen, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede resultar en incendios, descargas eléctricas o lesiones a personas.
8. Para desconectar, gire cualquier control a la posición de apagado y luego retire el enchufe de la toma de corriente.
9. No toque ninguna superficie caliente, use las asas o perillas.
10. No use en el aire libre ni para fines comerciales
11. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador, ni toque superficies calientes.
12. Úselo solo en una superficie dura, plana y nivelada para evitar interrupción del flujo de aire debajo del aparato.
13. Siempre asegúrese de colocar el depósito de agua de manera firme en la unidad con su tapa cerrada y llenarlo con agua en o por encima del mínimo antes de encender el aparato.
14. No retire el portafiltro mientras se prepara café. Asegúrese de que las tres luces estén encendidas antes de quitar el portafiltro para preparar más café. También se debe tener precaución al retirar el portafiltro ya que las partes metálicas estarán calientes. Asegúrese de sujetarlo por el mango y de usar el clip de retención del filtro para desechar los posos. Se debe tener precaución al mover la unidad con líquidos calientes.
15. No retire el depósito de agua hasta que la unidad esté apagada.
16. Este aparato no está destinado a ser operado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
17. El aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucción sobre el uso del aparato de manera segura y comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados
18. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
19. Antes de quitar cualquiera de las piezas y accesorios, asegúrese de que las tres luces estén encendidas, presione el botón de encendido a la posición de apagado "O" y desenchufe el aparato.

20. No retire el portafiltro en ningún momento durante el proceso de preparación del café. Tenga cuidado al retirar el portafiltro. Las partes metálicas aún pueden estar muy calientes. Además, puede haber agua caliente flotando en la parte superior del filtro. Sosténgalo solo por su mango y deseche el café molido usado usando el clip de retención del filtro.
21. Si el café no gotea, el filtro está bloqueado. Apague el aparato y permita que se enfríe. El bloqueo puede ser causado por el café molido demasiado fino. Consulte la sección "PROBLEMAS Y CAUSAS"
22. **AL LIMPIAR EL TUBO DE DISPENSACIÓN DE ESPUMA DE LECHE:** Coloque una taza grande debajo del tubo. Llene el depósito de leche con agua y colóquelo nuevamente en la unidad. Gire la Perilla de Control de Espuma en sentido horario a la posición de limpieza "  " y luego presione el botón de café con leche/limpieza durante 3 segundos y suéltelo para activar la función de limpieza. Deje que la unidad dispense el agua a través del tubo durante aproximadamente 30 segundos y luego presione el botón de Café con Leche/Limpieza una vez para detener el proceso.
23. No coloque cerca de una hornilla de gas o eléctrica caliente, ni dentro de un horno caliente.
24. No utilice el aparato para otros fines que no sean los previstos.
25. No deje el aparato sin supervisión mientras está encendido.
26. Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
- Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
 - Casas de campo;
 - Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
 - Entornos de tipo cama y desayuno.
27. Guarde estas instrucciones.

PRECAUCIÓN: PRESIÓN

Con el fin de evitar posibles quemaduras en partes del cuerpo y/o cualquier otra lesión por vapor y agua caliente o daños en la unidad, nunca retire el depósito de agua o el portafiltro mientras su cafetera espresso/cappuccino está preparando café o espumando. Asegúrese de que las tres luces estén encendidas antes de poder quitar el portafiltro para hacer tazas adicionales de café. Si necesita agregar más agua o leche a los depósitos, asegúrese de que las tres luces estén encendidas y asegúrese de apagar la unidad presionando el botón rojo en el lateral de la unidad hacia la posición de apagado "O".

CONOZCA SU CAFETERA



PARA EL PRIMER USO

Limpieza y preparación de la unidad antes del primer uso.

Consulte la sección "Descripción del aparato" para familiarizarse con el producto e identificar todas las partes.

1. Asegúrese de que la unidad esté apagada "O" presionando el botón de encendido ubicado en el lateral de la unidad. Asegúrese de que esté desenchufado de la toma de corriente eléctrica.
2. Retire las pegatinas y etiquetas de la unidad.
3. Primero retire y luego lave el depósito de agua, el depósito de leche, el portafiltro, los tres filtros y la cucharilla medidora en una mezcla de detergente suave y agua. Enjuague cada uno a fondo y colóquelos nuevamente en la unidad.
4. Consulte las instrucciones en la sección "COLOCACIÓN DEL PORTAFILTROS" antes de colocar o quitar el portafiltro y el filtro de la unidad.
5. Para limpiar el interior del aparato, siga los pasos indicados en la sección "PREPARACIÓN DE CAPUCCINO" usando agua en ambos depósitos y sin café en el filtro. No sumerja el aparato en agua ni intente alcanzar ninguna de sus partes internas.

NOTA: Para que su unidad funcione correctamente una y otra vez, límpiela después de cada uso

IMPORTANTE–PREPARACIÓN DE LA UNIDAD

Para preparar la unidad, ejecute el ciclo de vapor durante 90 segundos siguiendo los pasos a continuación:

1. Llene el depósito de agua entre los niveles "Mín" y "Máx".
2. Llene el depósito de leche con agua entre los niveles "Mín" y "Máx".
3. Seleccione uno de los filtros y colóquelo en el portafiltro. Coloque el portafiltro en la unidad asegurándose de que esté correctamente bloqueado y coloque una taza debajo de él. Además, asegúrese de que la punta del tubo dispensador de leche espumada esté dentro de la taza.
4. Enchufe el aparato en la toma de corriente adecuada.
5. Encienda el botón de encendido en "I".
6. Las tres luces del panel de control comenzarán a parpadear. Una vez que estas luces se vuelvan sólidas, presione el botón de cappuccino dos veces.
7. Una vez que se complete este proceso, los tres paneles de control se encenderán de forma sólida.

Ahora su unidad ha sido preparada y está lista para ser utilizada.

SELECCIÓN DEL TAMAÑO DE TAZA ADECUADO

Antes de preparar su bebida, asegúrese de seleccionar el tamaño de taza correcto según la siguiente tabla:

Proporciones del Barista de Café		
Espresso	Sencillo 	60 ml (2 oz)
	Doble 	119 ml (4 oz)
Cappuccino	Sencillo 	178 ml (6 oz)
	Doble 	355 ml (12 oz)
Latte	Sencillo 	296 ml (10 oz)
	Doble 	474 ml (16 oz)

SELECCIÓN DEL CAFÉ ADECUADO

EL CAFÉ

El café debe estar recién molido y tostado oscuro. Puede probar con un tostado francés o italiano molido para espresso. El café pre-molido solo conservará su sabor durante 7-8 días, siempre que se almacene en un recipiente hermético y en un área fresca y oscura. No lo guarde en el refrigerador ni en el congelador. Se recomienda moler los granos enteros justo antes de usarlos. Los granos de café almacenados en un recipiente hermético conservarán su sabor durante hasta 4 semanas.

LA MOLIENDA

Este es un paso vital en el proceso de hacer espresso si está moliendo su propio café y requiere práctica. El café debe tener una molienda fina.

La molienda correcta debe parecerse a la sal.

Si la molienda es demasiado fina, el agua no fluirá a través del café incluso bajo presión. Estas moliendas se parecen a polvo y se sienten como harina al frotarlas entre los dedos.

Si la molienda es demasiado gruesa, el agua fluirá a través del café demasiado rápido, lo que evitará una extracción con sabor completo.

Asegúrese de usar un molinillo de calidad para una consistencia uniforme.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

LLENADO DEL DEPÓSITO DE AGUA

- Llene el depósito con agua, puede usar un frasco para llenarlo o quitarlo de la unidad y luego llenarlo bajo el grifo. Si lo ha retirado de la unidad para llenarlo con agua, asegúrese de colocarlo nuevamente en su lugar de manera segura. Llene el depósito con la cantidad deseada de agua asegurándose de que esté dentro de los marcadores "MÍN" y "MÁX" en el tanque. Nunca use agua tibia o caliente para llenar el depósito de agua.
- Cierre la tapa del depósito de agua y colóquela nuevamente en la unidad asegurándose de que encaje correctamente.

LLENADO DEL DEPÓSITO DE LECHE

Si planea preparar cappuccino o latte, retire el depósito de leche de la unidad y abra la tapa, luego vierta la cantidad de leche fría que estime necesaria entre los niveles "Mín" y "Máx". Cuando haya terminado, vuelva a colocar el depósito de leche en la unidad asegurándose de que encaje correctamente.

Nota: Puede usar el tipo de leche de su preferencia, es decir, leche entera, leche desnatada, orgánica o leche de soja.

ELIJA EL FILTRO

Seleccione el filtro a utilizar de la siguiente manera:

A. PARA UNA SOLA PORCIÓN: use el filtro para una sola porción de espresso si está utilizando café molido.



B. PARA UNA DOBLE PORCIÓN O DOS PORCIONES INDIVIDUALES: use el filtro para una doble porción.

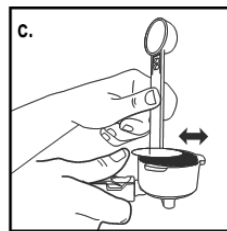
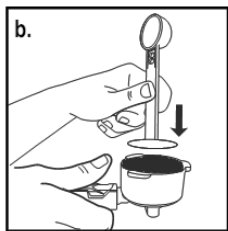
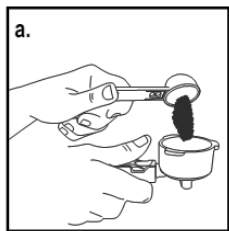


LLENADO CON CAFÉ

Coloque el filtro seleccionado en el portafiltro de la siguiente manera:

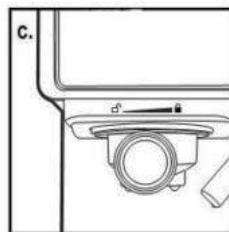
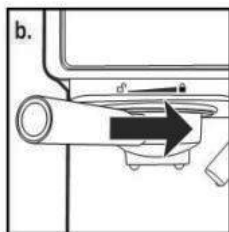
PARA CAFÉ MOLIDO:

- Llene el filtro con café espresso fresco y finamente molido (no sobrellene).
- Compacte y presione firmemente el café molido de manera uniforme.
- Limpie cualquier exceso de café del borde para asegurar un ajuste adecuado bajo la cabeza de preparación.



COLOCACIÓN DEL PORTAFILTROS

- Coloque el portafiltro debajo de la cabeza de preparación, sujete el portafiltro moviendo primero hacia atrás el clip de retención.
- Coloque el mango de modo que se alinee con el ícono de bloqueo abierto "☐" en la unidad y encaje en la ranura.
- Luego, gírelo lentamente hacia la derecha hasta que el clip de retención se alinee con el símbolo de bloqueo cerrado "🔒" en la unidad.



COLOCACIÓN DE LA(S) TAZA(S)

- Saque la bandeja de ajuste de altura si está utilizando una taza pequeña "demitasse" para preparar espresso.
- Mantenga la bandeja de ajuste de altura dentro de su compartimento si está utilizando una taza más grande para preparar cappuccino.
- Mantenga la bandeja de ajuste de altura dentro de su compartimento si está utilizando una taza más grande para preparar latte.

PRECAUCIÓN: Al preparar cappuccino o latte, asegúrese de ajustar la palanca del tubo espumado para posicionar el tubo dispensador de leche espumada dentro de la taza que se va a utilizar

ENCENDIDO DE LA UNIDAD

- Asegúrese de que la unidad esté enchufada.
- Encienda la unidad en la posición "I".

Las tres luces del panel de control comenzarán a parpadear durante el calentamiento y hasta que el agua alcance la temperatura perfecta. Una vez que estas luces se vuelvan sólidas, la unidad está lista para usar.

SELECCIONE LA FUNCIÓN

PREPARACIÓN DE ESPRESSO

- Presione el botón de Espresso una vez para preparar una sola porción.
- Presione el botón de Espresso dos veces para preparar una doble porción.
- Presione y mantenga presionado el botón de Espresso durante 3 segundos para personalizar la preparación según su preferencia. Cuando haya terminado, presione nuevamente el botón

de Espresso una vez para detenerlo.

La unidad comenzará a preparar el espresso según su selección. La unidad se apagará automáticamente y las luces se volverán sólidas, indicando que el ciclo ha sido completado. Su delicioso espresso está listo para ser disfrutado.

NOTA: Para preparar menos café que la cantidad predeterminada, presione el botón de función para detener el proceso de preparación cuando se alcance la cantidad de café deseada.

PREPARACIÓN DE CAPUCCINO

Antes de preparar su cappuccino, ajuste la cantidad de leche espumada según su preferencia girando la Perilla de Control de Espuma hacia la derecha para obtener más espuma y hacia la izquierda para obtener menos espuma.

Nota: La intensidad de la espuma se puede ajustar durante el ciclo de preparación.

- A. Presione el botón de Cappuccino una vez para preparar una taza pequeña de cappuccino.
- B. Presione el botón de Cappuccino dos veces para preparar una taza grande de cappuccino

La unidad comenzará a preparar el cappuccino según su selección. Su delicioso cappuccino está listo para ser disfrutado

PREPARACIÓN DE CAFÉ CON LECHE

Antes de preparar su café con leche, ajuste la cantidad de leche espumada según su preferencia girando la Perilla de Control de Espuma hacia la derecha para obtener más espuma y hacia la izquierda para obtener menos espuma.

- A. Presione el botón de Café con Leche una vez para preparar una taza pequeña de café con leche.
- B. Presione el botón de Café con Leche dos veces para preparar una taza grande de café con leche

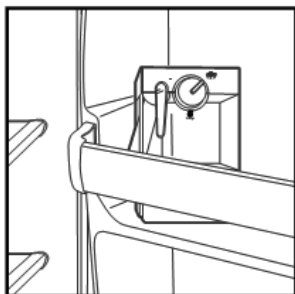
PREPARACIÓN DE ESPUMA DE LECHE

La unidad también le permite preparar únicamente espuma de leche. Presione y mantenga presionado el botón de Cappuccino durante 3 segundos si desea agregar más espuma a su bebida o preparar espuma de leche para cualquier otra bebida, por ejemplo, macchiato, chocolate caliente, chai latte, etc. Cuando haya terminado, presione nuevamente el botón de Cappuccino una vez para detenerlo.

DESPUÉS DE PREPARAR SUS BEBIDAS CON LECHE

Una vez que haya terminado de preparar su bebida con leche, puede almacenar el depósito de leche de la unidad directamente en el refrigerador (listo para ser utilizado la próxima vez) o desechar

la leche sobrante.



INTRODUCCIÓN

ESPRESSO

Un método único de preparación de café en el que agua caliente se fuerza a través de café finamente molido. Popular en Europa, es un café mucho más rico y con más cuerpo que el café de goteo regular. Debido a su riqueza, el espresso generalmente se sirve en porciones de 44 a 59 ml (1.5 a 2 oz.) en tazas de café espresso.

CAPPUCCINO

Una bebida hecha con aproximadamente 1/3 de espresso, 1/3 de leche vaporizada y 1/3 de leche espumada.

LATTE

Una bebida hecha con aproximadamente 1/4 de espresso y 3/4 de leche vaporizada.

Lea TODAS las instrucciones, precauciones, notas y advertencias incluidas en este manual de instrucciones cuidadosamente antes de comenzar a usar este aparato. Cuando se utiliza esta unidad, algunas partes y accesorios se calientan y necesitan enfriarse. Un cuidado y mantenimiento adecuados garantizarán la larga vida útil del Fabricante Automático de Espresso, Cappuccino y Latte y su funcionamiento sin problemas. Guarde estas instrucciones y consulte a menudo para obtener consejos sobre limpieza y cuidado.

USO CORRECTO DEL CAFÉ MOLIDO PARA CAFETERAS DE ESPRESSO

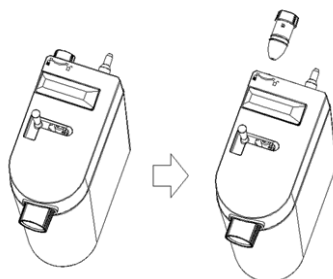
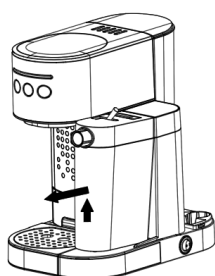
No utilice café molido tostado con azúcar ni granos de café tostados con azúcar, ya que esto obstruirá el filtro y dañará el aparato. Si accidentalmente se utiliza café tostado con azúcar, deje de usar la unidad y llévela al centro de servicio más cercano para su mantenimiento. Recomendamos descalcificar la máquina periódicamente para mantenerla en buen estado de funcionamiento. Póngase en contacto con nuestros centros de servicio para obtener más información sobre este proceso.

LIMPIEZA DEL DEPÓSITO DE LECHE Y DEL TUBO DE ESPUMADO

Aunque puede almacenar el depósito de leche con leche sobrante en el refrigerador, es importante limpiar el depósito y el tubo de espumado regularmente para evitar obstrucciones y acumulación de residuos. Para limpiar el depósito de leche, siga las instrucciones que se detallan a continuación:

1. Retire el depósito de leche de la unidad.
2. Retire la tapa del depósito.

3. Vierta cualquier leche sobrante y enjuague y lave el depósito de leche y su tapa a fondo con agua jabonosa tibia. Enjuague y seque bien. No use limpiadores abrasivos ni almohadillas de fregar, ya que rayarán el acabado. El depósito de leche también es apto para lavavajillas (bandeja superior). No coloque la tapa del depósito de leche en el lavavajillas.
 4. Al limpiar el depósito de leche, puede abrir la hoja de silicona (no la extraiga), lávela con agua del grifo. Después de limpiar, vuelva a colocar la hoja de silicona.
 5. Presione y mantenga presionado el botón de Latte/ limpieza durante 3 segundos y luego suéltelo. La unidad comenzará a liberar vapor a través del tubo de espumado, déjelo funcionar durante unos segundos hasta que no vea leche en la taza. Cuando haya terminado, presione una vez el botón de Latte/ limpieza para detener el proceso.
 6. Deseche cualquier agua que quede en el depósito de leche y vuelva a colocarlo en la unidad.
- Nota: Para desmontar el depósito de leche, debe levantarlo un poco y luego tirar hacia afuera.



LIMPIEZA DE LA CABEZA DE PREPARACIÓN, EL PORTAFILTROS Y EL FILTRO

1. Cambie el interruptor de encendido en el lateral de la unidad a la posición de apagado "O" y desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente eléctrica.
2. Algunas de las piezas metálicas aún podrían estar calientes. No las toque con las manos hasta que se hayan enfriado.
3. Retire el portafiltro y deseche los posos de café o la cápsula usada. Lave tanto el portafiltro como el filtro con agua tibia y jabonosa y enjuáguelos bien. No lave el portafiltro ni los filtros en el lavavajillas.
4. Limpie la parte inferior de la cabeza de preparación en la unidad con un paño húmedo o una

toalla de papel para eliminar cualquier poso de café que pueda haber quedado.

- Coloque el portafiltro (sin ningún filtro) de nuevo en la cabeza de preparación en la unidad.
- Coloque una taza grande vacía debajo del portafiltro.
- Presione el botón de espresso una vez y deje que la unidad prepare solo agua hasta que se detenga automáticamente

LIMPIEZA DEL DEPÓSITO DE AGUA

Deseche el agua restante retirando el depósito y dándole la vuelta sobre el fregadero. Se recomienda vaciar el depósito de agua entre usos. Lave el depósito de agua con agua jabonosa, enjuáguelo bien y séquelo con un paño. El depósito de agua también es apto para lavavajillas.

LIMPIEZA DE LA UNIDAD

- Limpiar la carcasa con un paño suave y húmedo. No use limpiadores abrasivos ni almohadillas de fregar, ya que rayarán el acabado.
- No guarde el portafiltro en la cabeza de preparación. Esto puede afectar negativamente el sellado entre la cabeza de preparación y el portafiltro durante la preparación del espresso.

PRECAUCIÓN: No sumerja el aparato en agua.

ELIMINACIÓN DE CAL

Los depósitos minerales acumulados en la unidad afectarán el funcionamiento del aparato. Su aparato debe ser eliminado de cal cuando comience a notar un aumento en el tiempo necesario para preparar espresso o cuando haya vaporización excesiva. Además, puede notar una acumulación de depósitos blancos en la superficie de la cabeza de preparación.

La frecuencia de limpieza depende de la dureza del agua utilizada. La siguiente tabla proporciona los intervalos de limpieza sugeridos.

INTERVALOS DE LIMPIEZA SUGERIDOS	
Tipo de Agua	Frecuencia de Limpieza
Agua Blanda (Agua Filtrada)	Cada 80 Ciclos de Preparación
Agua Dura (Agua del Grifo)	Cada 40 Ciclos de Preparación

PARA DESCALCIFICAR EL DEPÓSITO DE AGUA:

- Llene el depósito con vinagre blanco doméstico fresco y no diluido.
- Permita que el aparato repose durante la noche con la solución de vinagre en el depósito de agua.
- Deseche el vinagre retirando el depósito y dándole la vuelta sobre el fregadero.
- Enjuague el depósito de agua a fondo con agua del grifo llenando el tanque hasta la mitad con

agua y luego vertiendo el agua de nuevo en el fregadero, repitiendo este paso dos veces.

PARA DESCALCIFICAR LAS PARTES INTERNAS:

Asegúrese de descalcificar primero el interior del depósito de agua siguiendo los pasos de "Descalcificación" anteriores.

1. Asegúrese de que el interruptor de encendido esté en la posición "O" y que el cable de alimentación esté desconectado de la toma de corriente eléctrica. Llene el depósito con vinagre blanco por encima del nivel mínimo.
2. Inserte el portafiltro (con filtro y sin café) y coloque un jarro o taza normal sobre la bandeja de goteo y debajo del portafiltro.
3. Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente eléctrica.
4. Presione el botón de encendido para encender la unidad en "I", una vez que las 3 luces del panel de control se vuelvan azules sólidas, presione el botón de Espresso/Personalizado dos veces. El vinagre comenzará a fluir a través de la unidad y se detendrá automáticamente.
5. Coloque un recipiente grande (con una capacidad de al menos 325 mL/11 onzas) debajo del tubo. Llene el depósito de leche con agua y colóquelo de nuevo en la unidad. Gire la perilla de control de espuma en sentido horario a la posición de limpieza "C", luego presione el botón de latte/limpieza durante 3 segundos para activar la función de limpieza. Deje que la unidad dispense el agua a través del tubo durante aproximadamente 30 segundos y luego presione el botón de latte/limpieza una vez para detener el proceso.
6. Repita los pasos del 1 al 7 según sea necesario utilizando solo agua del grifo para enjuagar cualquier rastro restante de vinagre fuera de la máquina.

PROBLEMAS Y CAUSAS

PROBLEMA	CAUSAS	SOLUCIONES
El café no sale.	1. No hay agua en el depósito. 2. El café molido es demasiado fino. 3. Demasiado café en el filtro. 4. El aparato no fue encendido o enchufado. 5. El café ha sido apisonado/comprimido demasiado.	1. Agregue agua. 2. Muela café de molienda media. 3. Llene el filtro con menos café. 4. Enchufe la unidad en la toma de corriente eléctrica y enciéndala. 5. Vuelva a llenar el cesto del filtro con café, no apisonar demasiado
El café sale alrededor del borde del portafiltro.	1. El portafiltro no está girado a la posición de bloqueo completa. 2. Café molido alrededor del borde del cesto del filtro. 3. Demasiado café en el filtro.	1. Gire el portafiltro a la posición de bloqueo completa. 2. Limpiar el borde. 3. Llene con menos café.
La leche no está espumosa después de espumar o no sale del tubo de espuma	1. Se acabó el vapor. 2. La leche no está lo suficientemente fría. 3. El tubo de espuma está obstruido	1. Asegúrese de que haya suficiente agua en el depósito. 2. Enfríe la leche y la jarra de espumar antes de preparar el capuchino. 3. Siga las instrucciones para limpiar los depósitos de leche y el tubo de espuma.

El café sale demasiado rápido	1. El café molido es demasiado grueso. 2. No hay suficiente café en el filtro.	1. Utilice una molienda más fina. 2. Utilice más café.
El café está demasiado débil	1. Usando el filtro pequeño para el doble disparo de espresso. 2. El café molido es demasiado grueso.	1. Utilice el filtro grande para el doble disparo de espresso. 2. Utilice una molienda más fina.
Las tres luces del panel de control están parpadeando alternativamente	El depósito de agua está vacío	Agregue agua al depósito.

Eliminación correcta de este product

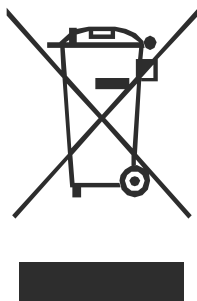
(Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos)

(Se aplica en países con sistemas de recolección por separado)

La presencia de este símbolo en el producto, accesorios o material informativo que lo acompañan indica que ni el producto ni sus accesorios electrónicos deberán eliminarse junto con otros residuos domésticos.

Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, separe estos productos de otros tipos de residuos y reciclelos correctamente. De esta forma se promueve la reutilización sostenible de recursos materiales.

Los usuarios particulares pueden contactar con el establecimiento donde adquirieron el producto o con las autoridades locales pertinentes para informarse sobre cómo y dónde pueden llevarlo para que sea sometido a un reciclaje ecológico y seguro.



ELARABY

Elaraby Germany GmbH

Markt 9 in 04109, Leipzig, Germany

00800-00019319

EIB-CS-Europe@elarabygroup.com