

CUK
by GADNIC

CAFETERA AUTOMÁTICA PARA
EXPRESSO Y CAPUCCINO
LATTE PRO I



MANUAL DE USUARIO

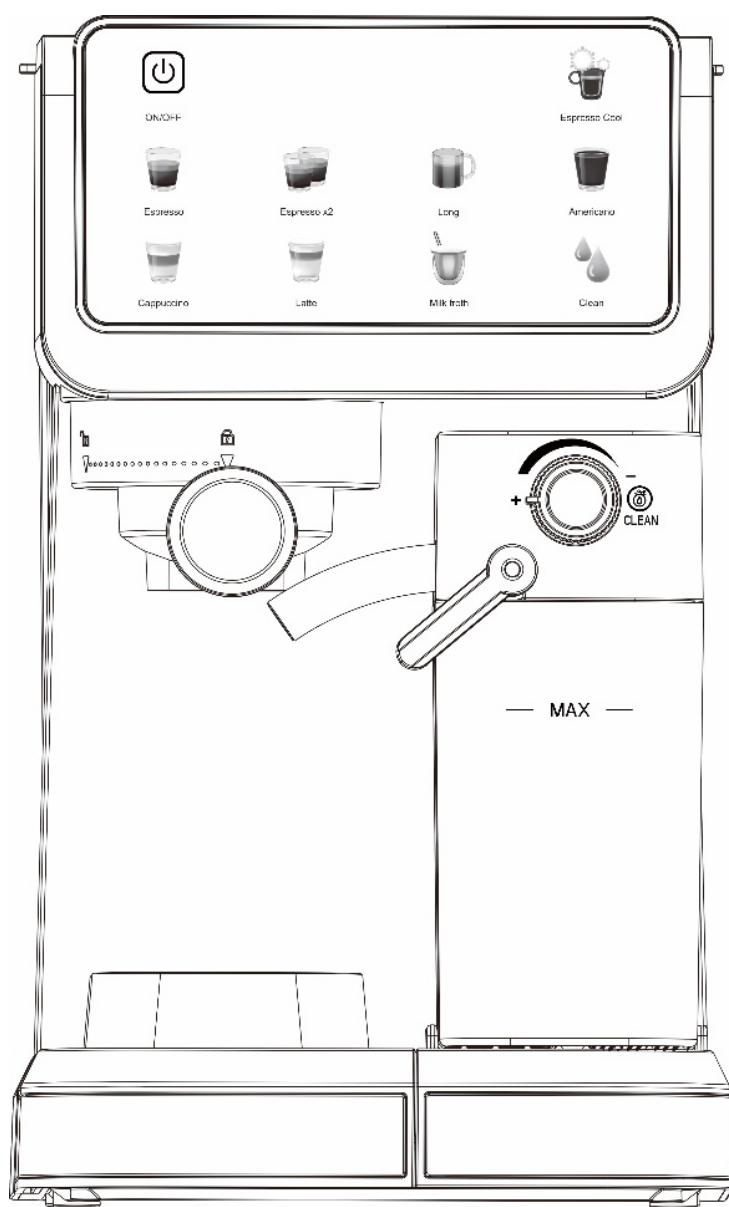
CAFEXP31

Índice

Español	5
Português.....	23
English	41

MÁQUINA DE CAFÉ 3 EN 1

MANUAL DE INSTRUCCIONES



Antes de utilizar este aparato, lea atentamente las instrucciones.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Antes de utilizar el aparato eléctrico, deben tomarse siempre las precauciones básicas que se indican a continuación:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Antes de utilizarlo, compruebe que el voltaje de la toma de corriente corresponde al voltaje nominal marcado en la placa de características.
3. Este aparato se ha incorporado con un enchufe con toma de tierra. Asegúrese de que la toma de corriente de su casa está bien conectada a tierra.
4. Para evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el cable ni el enchufe en agua u otros líquidos.
5. Desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de limpiarlo y cuando no lo utilice. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de desmontarlo, montar componentes o antes de limpiarlo.
6. No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal, o se haya caído o dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
8. Coloque el aparato sobre una superficie plana o una mesa, no cuelgue el cable de alimentación del borde de la mesa o encimera.
9. Asegúrese de que el cable de alimentación no toque la superficie caliente del aparato.
10. No coloque la cafetera sobre una superficie caliente ni junto al fuego para evitar que se dañe.
11. Para desconectar el aparato, gire cualquier mando a la posición «OFF» y desenchúfelo de la toma de corriente. Sujete siempre el enchufe. Pero nunca tire del cable.
12. No utilice el aparato para un uso distinto del previsto y colóquelo en un lugar seco.
13. Es necesaria una estrecha supervisión cuando el aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
14. Ten cuidado de no quemarte con el vapor.
15. No toque la superficie caliente del aparato (como la varilla de vapor y la malla de acero que acaba de hervir). Utilice el asa o los mandos.
16. No deje que la cafetera funcione sin agua.
17. Pueden producirse escaldaduras si se retira el depósito de agua durante los ciclos de elaboración de cerveza.
18. No retire el embudo metálico cuando el aparato esté preparando café o cuando salga vapor y agua caliente del embudo metálico antes de retirarlo.
19. Conecte el enchufe a la toma de corriente antes de utilizarlo y apague cualquier interruptor antes de desenchufar el aparato de la toma de corriente.

20. Alivie la presión a través de la varilla de vapor antes de retirar la tapa del depósito o el embudo metálico.

21. Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones relativas al uso de los aparatos por parte de una persona responsable de su seguridad.

22. Los niños deben ser vigilados para evitar que jueguen con el aparato.

23. Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

- zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- granjas;
- entornos tipo bed and breakfast.

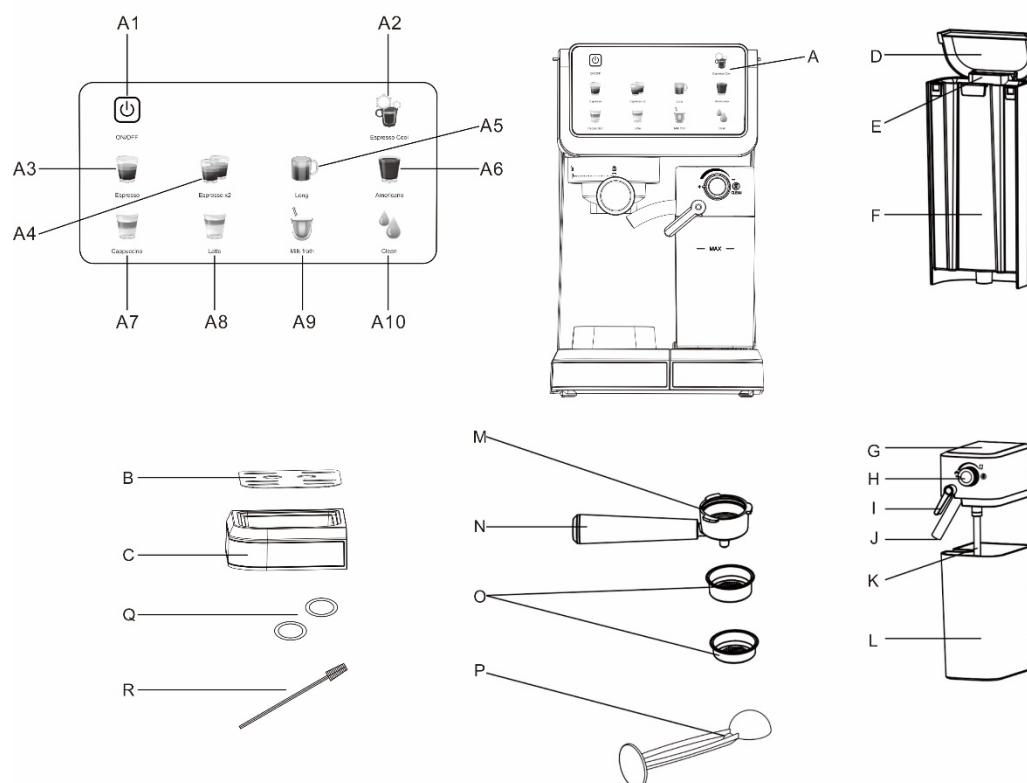
24. No utilizar al aire libre.

25. No colocar sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.

26. Guardar estas instrucciones.

CONOZCA SU CAFETERA

(El producto puede estar sujeto a cambios sin previo aviso)



A	Panel de control (ON/OFF, Espresso frío, Espresso automático (un solo golpe y doble golpe), Largo, Americano, Cappuccino automático, Latte automático, Espuma de leche, Botón de limpieza)		
A1	Botón de encendido/apagado	A2	Espresso frío
A3	Auto Espresso 1 taza	A4	Auto Espresso 2 tazas
A5	Auto Largo	A6	Auto Americano
A7	Auto Cappuccino	A8	Auto Latte
A9	Espuma de leche	A10	Limpieza
B	Gotero extraíble (para taza corta o alta)	C	Bandeja de goteo extraíble
D	Tapa del depósito de agua	E	Asa del depósito de agua
F	Depósito de agua	G	Tapa del depósito de leche
H	Mando de control del nivel de espuma de leche	I	Palanca guía del tubo de espumado de leche
J	Tubo dispensador de leche	K	Manguera para leche
L	Depósito de leche extraíble	M	Portafiltro
N	Portafiltro (embudo metálico) Mango	O	Filtro de café (individual y doble)
P	Cuchara Medidora / Tamper	Q	Juntas de silicona para depósitos de agua y leche
R	Cepillo para limpiar el tubo de leche		

INTRODUCCIÓN

Este exclusivo aparato ha sido diseñado para ayudarle a preparar deliciosos cafés espresso, capuchinos y lattes de forma rápida, cómoda y automática con sólo pulsar un botón.

ESPRESSO

Método único de preparación del café en el que se hace pasar agua caliente a través de café finamente molido. Popular en Europa, es una infusión mucho más rica y con más cuerpo que el café de goteo normal. Debido a su riqueza, el espresso suele servirse en porciones de 45 a 90 ml, en tazas demitasse.

CAPPUCCINO

Bebida elaborada con aproximadamente 1/3 de café expreso, 1/3 de leche al vapor y 1/3 de espuma de leche.

LATTE

Bebida preparada con 1/4 de café expreso y 3/4 de leche al vapor y espuma de leche.

Lea atentamente todas las instrucciones, precauciones, notas y advertencias incluidas en este manual de instrucciones antes de empezar a utilizar este aparato. Cuando se utiliza este aparato, algunas piezas y accesorios se calientan y necesitan enfriarse. Un cuidado y mantenimiento adecuados garantizarán una larga vida útil de la cafetera y un funcionamiento sin problemas. Guarde estas instrucciones y consúltelas a menudo para obtener consejos de limpieza y cuidado.

La cafetera puede utilizarse con café molido, por lo que resulta excepcio-

nalmente práctica y versátil para preparar monodosis de espresso, capuchino y café con leche.

ANTES DEL PRIMER USO DE ESTE PRODUCTO LIMPIEZA DE LA UNIDAD ANTES DEL PRIMER USO

Antes del primer uso, limpie el producto para conseguir el mejor estado de funcionamiento. Por favor, consulte la sección «introducción del producto» para entender este producto y reconocer todas sus partes.

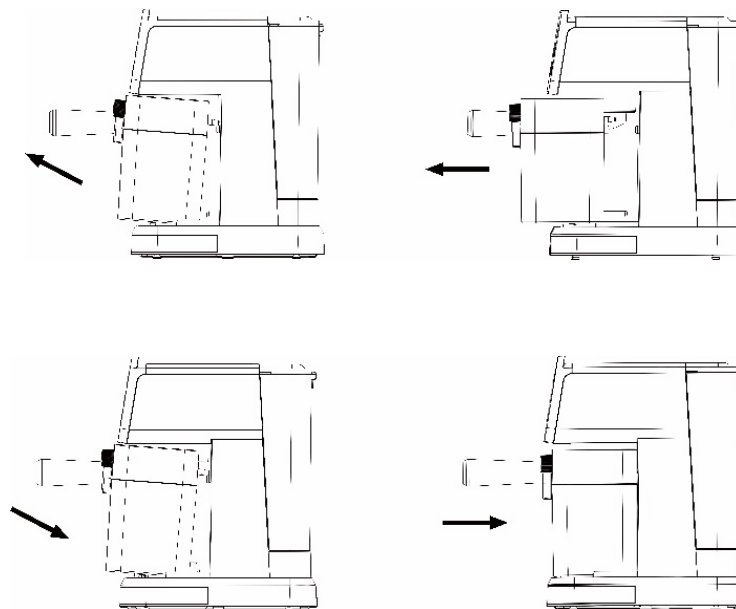
1. Por favor, asegúrese de que la unidad está apagada «O» pulsando el interruptor de encendido/apagado «I/O» situado en el lado izquierdo de la unidad. Asegúrese de que está desenchufada de la toma de corriente.
2. Retire las pegatinas y etiquetas de la unidad.
3. Retire y lave primero el depósito de agua, el depósito de leche, el portafiltro, los dos filtros y la cuchara medidora en una mezcla de detergente suave y agua. Aclárelos bien y vuelva a colocarlos en el aparato.
4. Consulte las instrucciones de la sección «COLOCACIÓN DEL PORTAFILTRO» antes de colocar o retirar el portafiltro y cualquier filtro de la unidad.
5. Para limpiar el interior del aparato, siga los pasos indicados en la sección «PREPARACIÓN DEL CAPPUCINO» utilizando agua en ambos depósitos y sin café molido en el filtro. No sumerja el cuerpo principal del aparato o el cable de alimentación y el enchufe en agua ni intente alcanzar ninguna de sus partes internas.

IMPORTANTE - CEBAR LA UNIDAD

Para preparar la unidad, ejecute el ciclo de vapor siguiendo los pasos que se indican a continuación

Para que el producto esté en las mejores condiciones, siga los siguientes pasos para ejecutar la función de leche al vapor durante 90 segundos.

1. El agua purificada en el depósito de agua con el nivel debe estar entre el nivel «MIN» y el nivel «MAX».
2. El nivel de leche del depósito de leche no debe estar por encima del nivel «MAX».
3. Vuelva a colocar el depósito de leche en la unidad, levantándolo y deslizándolo simultáneamente hacia dentro, sujetando el depósito por la tapa. Deberá sentir que el depósito de leche encaja en su sitio.



3. Seleccione uno de los filtros y colóquelo sobre el portafiltro. Coloque el portafiltro en el producto para asegurarse de que está bien bloqueado y coloque una taza debajo. Además, asegúrese de que el extremo del tubo de distribución de la espuma de leche apunta al interior de la taza.
 4. Enchufe el aparato a la toma de corriente adecuada.
 5. Ponga el interruptor de encendido en la posición «I».
 6. Las luces de los seis botones del panel de control comenzarán a iluminarse. Una vez encendidas las luces, el producto ha entrado en el mejor estado de funcionamiento, puede utilizarlo en cualquier momento.
- Advertencia: Si el depósito de leche no se puede extraer en la posición correcta, los botones de cappuccino y latte no se iluminarán.

ELIGE LA TAZA ADECUADA

Antes de preparar una bebida, asegúrese de seleccionar el tamaño de taza adecuado según la tabla siguiente:

TIPOS DE BEBIDAS (MODO AUTOMÁTICO)		Volumen de referencia
Espresso	 Individual Doble	40 ml 80 ml
Cappuccino	 Largo	200 ml
Latte	 Largo	250 ml

Largo		150mL
Americano		350mL

Nota: la capacidad de la superficie superior es sólo para la selección, no para la cantidad de café consumida. La cantidad total de la bebida puede variar en función del tipo de leche y del nivel de espuma utilizados.

ELEGIR EL CAFÉ ADECUADO

EL CAFÉ

El café debe estar recién molido y tostado oscuro. Puede probar con un tueste francés o italiano molido para espresso. El café premolido sólo conservará su sabor entre 7 y 8 días, siempre que se guarde en un recipiente hermético y en un lugar fresco y oscuro. No lo guarde en el frigorífico ni en el congelador. Se recomienda moler los granos enteros justo antes de utilizarlos. El aroma de los granos de café almacenados en un recipiente hermético conservará su sabor hasta 4 semanas.

LA MOLIENDA

Se trata de un paso fundamental en el proceso de elaboración del espresso si muele su propio café. Puede requerir práctica. El café debe estar bien molido.

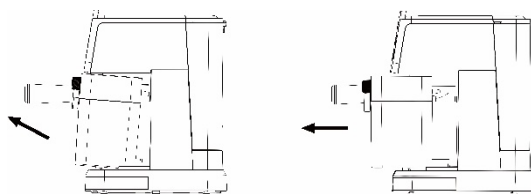
- El molido correcto debe tener el aspecto de la sal de mesa.
- Si el molido es demasiado fino, el agua no fluirá a través del café incluso a alta presión. Este tipo de molido parece polvo y se siente como sal al frotarlo entre los dedos.
- Si el molido es demasiado grueso, el agua fluye a través del café demasiado rápido, impidiendo una extracción con todo el sabor. Asegúrese de utilizar un molinillo de calidad para obtener una consistencia uniforme.

INSTRUCCIONES DE USO

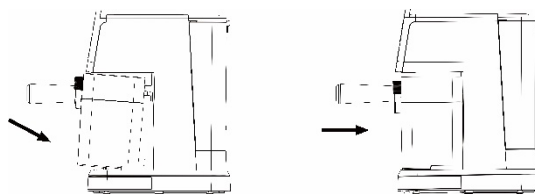
LLENADO DEL DEPÓSITO DE AGUA

- Llene el depósito de agua. Puede utilizar una jarra para llenarlo o extraerlo de la unidad y luego llenarlo bajo el grifo. Llene el depósito con la cantidad de agua deseada por debajo del nivel «MAX» del depósito. Nunca utilice agua tibia o caliente para llenar el depósito de agua.
- Cierre la tapa del depósito de agua. Si la retiró de la unidad para llenarla de agua, asegúrese de volver a colocarla firmemente en su lugar.

LLENADO DEL DEPÓSITO DE LECHE



Si va a preparar un capuchino o un café con leche, extraiga el depósito de leche del aparato levantándolo y deslizándolo simultáneamente hacia fuera. A continuación, vierta la cantidad de leche fría que estime necesaria, asegurándose de que esté por debajo del nivel «MAX» del depósito. Una vez que haya terminado, deslice el depósito de leche de nuevo en la unidad asegurándose de que encaja firmemente. Deberá notar que el depósito de leche encaja en su sitio.



NOTA: Puedes utilizar el tipo de leche que prefieras, leche entera o semidesnatada.

ELEGIR EL PORTAFILTRO

Su unidad incluye un portafiltro para utilizar con café molido.

ELEGIR EL FILTRO

Seleccione el filtro a utilizar de la siguiente manera:

- a. PARA UN SOLO FILTRADO: utilice el filtro para un solo disparo de espresso si utiliza café molido.
- b. PARA DOS FILTRADOS INDIVIDUALES: utilice el filtro para un doble chorro de espresso. Colocando dos tazas pequeñas de café espresso debajo del portafiltro, podrá preparar dos monodosis de café espresso a la vez.

COLOCACIÓN DEL FILTRO EN EL PORTAFILTRO

- 1. Inserte el filtro en el portafiltro, asegurándose de alinear el hoyuelo del filtro con la muesca del portafiltro.
- 2. Gire el filtro hacia la izquierda o la derecha para fijarlo en su sitio.



NOTA: Para retirar el filtro para su limpieza, gire el filtro hacia la izquierda o hacia la derecha para alinear el hoyuelo del filtro con la muesca del portafiltro y proceda a retirarlo.

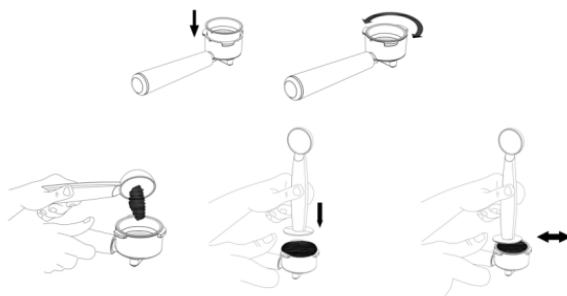
ADVERTENCIA: Asegúrese de que el filtro se ha enfriado antes de intentar extraerlo del portafiltro.

LLENADO CON CAFÉ

Coloque el filtro seleccionado en el portafiltro como se indica a continuación:

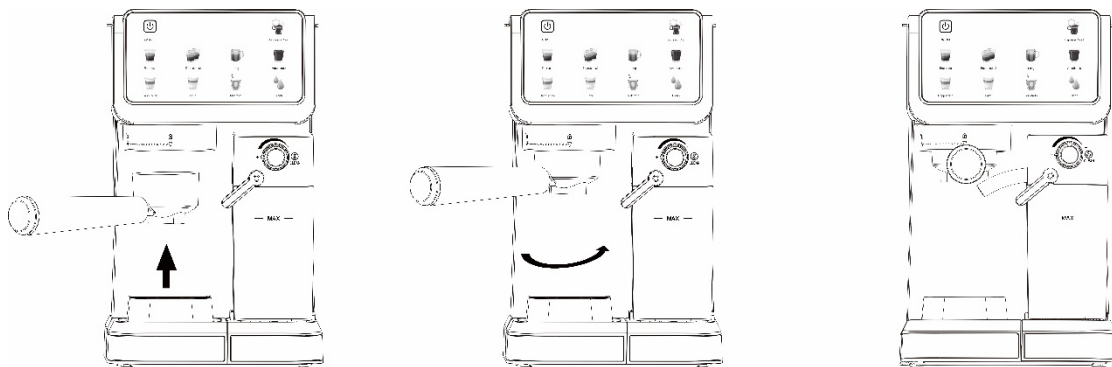
PARA CAFÉ MOLIDO

- Llene el filtro con café espresso fresco molido fino a unos 2 mm del borde (NO lo llene en exceso).
- Utilizando la parte de apisonado de la cuchara, empuje los posos de café hacia abajo hasta donde llegue el apisonador para que los posos de café expreso queden compactos y uniformes.
- Limpie cualquier exceso de café del borde para garantizar un ajuste adecuado debajo del cabezal de infusión.



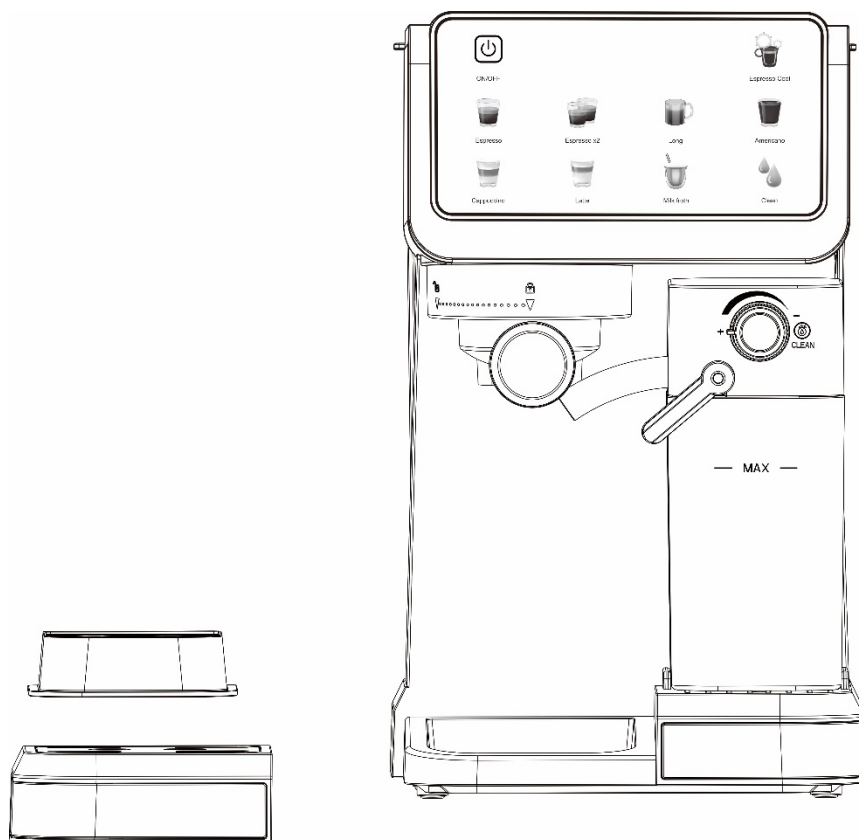
COLOCACIÓN DEL PORTAFILTRO

- Coloque el portafiltro debajo del cabezal de infusión.
- Coloque el asa de modo que quede alineada con el icono de bloqueo abierto de la unidad y encaje en la ranura.
- A continuación, gírela lentamente hacia la derecha hasta que el asa quede alineada con el símbolo de bloqueo cerrado de la unidad.



COLOCACIÓN DE LA(S) TAZA(S) DE CAFÉ

- Si utiliza una taza de café pequeña para preparar café espresso, colóquela directamente en la bandeja de goteo.
- Si utiliza una taza mediana para preparar café, puede invertir la rejilla de goteo extraíble y colocarla en el cuerpo principal de la cafetera, de modo que se reduzca la altura de la rejilla de goteo extraíble.
- Si utiliza una taza grande para preparar capuchino o café con leche, extraiga la bandeja recogegotas y colóquela en el cuerpo principal de la cafetera. (puede decidir sacar o no la bandeja de goteo y la rejilla para tazas en función de la altura de la taza).



PRECAUCIÓN: Cuando prepare un capuchino o un café con leche, asegúrese de ajustar la palanca del tubo espumador para que el tubo dispensador de leche espumada apunte hacia el interior de la taza que esté utilizando.

ENCENDIDO DE LA UNIDAD

- Asegúrese de que la unidad esté enchufada a la toma de corriente eléctrica adecuada.
- Encienda la unidad «I» utilizando el interruptor de encendido/apagado «I/O» situado en el lado izquierdo de la unidad.

Las luces del panel de control comenzarán a parpadear durante el proceso de calentamiento y hasta que el agua y la leche (si está preparando capu-

chino o café con leche) alcancen la temperatura perfecta. Una vez que las luces se enciendan, el aparato estará listo para funcionar.

Advertencia: Si el depósito de leche no se extrae en la posición correcta, los botones de cappuccino y latte no se iluminarán.

SELECCIONE LA FUNCIÓN

Preparar café espresso frío

1. Enchufe el cable de alimentación a la toma de corriente. Pulse el botón ON/OFF, el botón «Espresso Cool» se iluminará de forma fija. Seleccione la función «Espresso Cool» de un solo golpe y, a continuación, pulse la tecla para seleccionar entre 1 taza de café Espresso, 2 tazas de café Espresso, café largo o café Americano.

El aparato dejará de funcionar cuando finalice la preparación del café.

2. No deje la cafetera desatendida durante la preparación del café, ya que a veces es necesario accionarla manualmente.

Desconecte inmediatamente la fuente de alimentación si el depósito de agua está vacío durante la preparación del café. Añada agua y libere el aire mediante el modo vapor antes de iniciar el modo espresso. Si el aparato sigue sin funcionar, compruebe si hay tensión baja en el hogar.

No deje que el aparato funcione si el depósito de agua está vacío, de lo contrario la bomba producirá ruidos anormales y se romperá.

3. Cuando termine de preparar el café, puede sacar el embudo metálico girándolo en el sentido de las agujas del reloj y, a continuación, verter los restos de café.

Observaciones:

Si primero utiliza café caliente o las funciones Cappuccino, Latte o Espuma de Leche, y luego prepara café Espresso Cool en poco tiempo, la temperatura del café puede estar inicialmente caliente o tibia.

Se recomienda enfriar el sistema de preparación repitiendo la función «Espresso cool» varias veces, sin necesidad de llenar el portafiltro con café molido para evitar desperdicios.

PREPARACIÓN DE CAFÉ ESPRESSO CALIENTE

Pulse dos veces el botón Espresso Cool para salir del modo Espresso Cool y entrar en el modo de café caliente. La máquina empezará a calentarse.

Los botones Espresso x1, Espresso x2, Largo, Americano empezarán a parpadear hasta que termine el precalentamiento, entonces los 4 botones se encenderán de forma fija.

a. para preparar un solo shot, pulse Espresso x1, La luz indicadora de un solo shot de espresso se encenderá. Comenzará a parpadear, indicando que se está preparando un solo shot de espresso.

b. Para preparar un espresso doble, pulse Espresso x2. Se encenderá el pilo-

to de preparación de un espresso doble. Comenzará a parpadear, indicando que se está preparando un espresso doble.

c. Para preparar un café largo, pulse Largo. Comenzará a parpadear, indicando que se está preparando un café largo.

d. Para preparar café Americano, pulse Americano. Comenzará a parpadear, indicando que se está preparando café Americano.

Para todas las funciones de café, la unidad comenzará a preparar el café de acuerdo con su selección. La unidad se detendrá automáticamente después del proceso de preparación y la luz se volverá sólida, indicando que el ciclo se ha completado. Su delicioso espresso está listo para ser disfrutado.

NOTA: Si desea preparar una cantidad de café inferior a la preestablecida, pulse el botón de función en cualquier momento durante el proceso de preparación para que se detenga cuando se alcance la cantidad de café deseada.

PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO

Antes de preparar su cappuccino, ajuste el nivel de espuma de leche según sus preferencias girando el botón de control de espuma hacia la izquierda

para obtener más espuma  + (capuchino) y a la derecha para menos espuma  - (latte).

NOTA: El nivel de espuma también puede ajustarse durante el ciclo de preparación.

Pulse el botón Auto Cappuccino para preparar una taza grande de cappuccino. Se encenderá la luz indicadora de cappuccino. Comenzará a parpadear, indicando que se está preparando una taza grande de cappuccino. El aparato comenzará a preparar capuchino automáticamente después de su selección.

La unidad se detendrá automáticamente después del proceso de preparación y la luz se encenderá, indicando que el ciclo se ha completado. Su delicioso capuchino ya está listo para ser disfrutado.

Nota: esta máquina sólo viene con programado de gran Cappuccino.

PREPARAR CAFÉ CON LECHE

Antes de preparar su cappuccino, ajuste el nivel de espuma de leche según sus preferencias girando el botón de control de espuma hacia la izquierda

para obtener más espuma  + (capuchino) y a la derecha para menos espuma  - (latte).

NOTA: El nivel de espuma también puede ajustarse durante el ciclo de preparación.

Pulse el botón Auto Latte para preparar una taza grande de café con leche. El indicador luminoso de café con leche se encenderá. Comenzará a parpadear, indicando que se está preparando una taza grande de café con leche.

La unidad comenzará a preparar el café con leche automáticamente después de su selección.

La unidad se detendrá automáticamente después del proceso de preparación y la luz se encenderá, indicando que el ciclo se ha completado. Ya puede disfrutar de su delicioso café con leche.

Nota: esta máquina sólo viene con programado de gran Latte.

PREPARACIÓN DE LA ESPUMA DE LECHE

Antes de preparar su cappuccino, ajuste el nivel de espuma de leche según sus preferencias girando el botón de control de espuma hacia la izquierda

para obtener más espuma  + (cappuccino) y a la derecha para menos espuma  - (latte).

NOTA: El nivel de espuma también puede ajustarse durante el ciclo de preparación.

Si desea añadir más espuma de leche a su bebida, o desea añadir espuma de leche a otras bebidas (como macchiato, chocolate caliente, té indio con leche, etc.), pulse el botón automático de espuma de leche para preparar una taza de espuma de leche. El indicador luminoso de la espuma de leche se encenderá. Comenzará a parpadear, indicando que se está preparando una taza de espuma de leche.

La unidad comenzará a preparar espuma de leche automáticamente después de su selección.

El aparato se detendrá automáticamente tras el proceso de elaboración y el piloto se iluminará de forma permanente, indicando que el ciclo ha finalizado. Ya puede disfrutar de su deliciosa espuma de leche.

O si sólo desea una pequeña cantidad, puede detenerla pulsando de nuevo el botón durante el proceso de preparación.

DESPUÉS DE PREPARAR SUS BEBIDAS CON LECHE

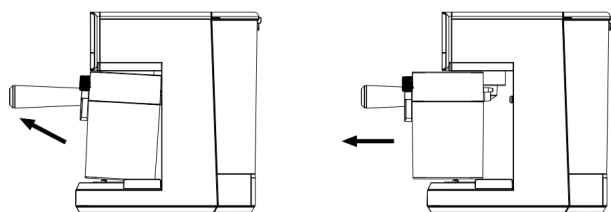
Una vez que haya terminado de preparar su bebida con leche, puede

guardar el depósito de leche de la unidad y la tapa del depósito de leche directamente en el frigorífico (listos para ser utilizados la próxima vez en breve) o desechar la leche sobrante.

LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

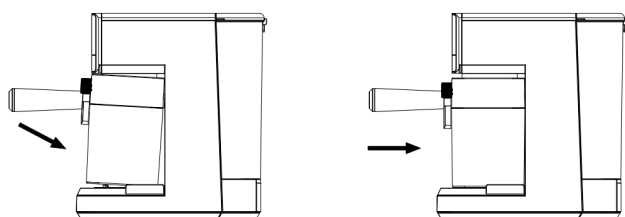
LIMPIEZA DEL DEPÓSITO DE LECHE Y DEL TUBO ESPUMADOR

1. Aunque puede guardar el depósito de leche con leche sobrante en el frigorífico, es importante limpiar el depósito y el tubo espumador con regularidad para evitar atascos y la acumulación de residuos. Para limpiar el depósito de leche, siga las instrucciones que se indican a continuación: Retire el depósito de leche de la unidad levantándolo y deslizándolo simultáneamente hacia fuera.



2. Retire la tapa del depósito. Deseche la leche sobrante.

3. Llene el depósito de leche con agua purificada, sin sobrepasar la marca de llenado MAX. Vuelva a colocar el depósito de leche en la unidad, levantándolo y deslizándolo simultáneamente, sujetándolo por la tapa. Deberá sentir que el depósito de leche encaja en su sitio.



Advertencia: Si el depósito de leche no se puede extraer en la posición correcta, los botones de cappuccino y latte no se iluminarán.

4. Coloque una taza grande vacía debajo del tubo dispensador de espuma.

5. Gire el botón de control de espuma a la posición de limpieza y pulse el botón CLEAN. La unidad comenzará a liberar vapor caliente a través del tubo dispensador de espuma. Deje que el ciclo de limpieza se ejecute hasta que ya no vea salir leche por el tubo, o repita algunos ciclos.

Aviso importante: Asegúrese de que el botón de control de espuma está en la posición de limpieza, pero no entre los niveles «MIN» y «MAX».

7. Repita algunos ciclos para los pasos anteriores 3 - 6.
8. Elimine el agua que quede en el depósito de agua y en el depósito de leche y, a continuación, enjuague y lave a fondo el depósito de agua y el depósito de leche con agua tibia y jabón. Asegúrate de aclararlos y secarlos bien. No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos, ya que rayarían el acabado.

NOTA: No coloque la tapa del depósito de leche en el lavavajillas. El depósito de leche es apto para el lavavajillas.

LIMPIEZA DEL CABEZAL DE INFUSIÓN, DEL PORTAFILTRO Y DE LOS FILTROS

1. Apague la máquina y desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.
2. Algunas de las piezas metálicas pueden estar aún calientes. No las toque con las manos hasta que se hayan enfriado.
3. Retire el portafiltro y deseche los posos de café. Lave a fondo el portafiltro y el filtro con agua tibia y jabón. Asegúrese de enjuagarlos y secarlos bien.

NOTA: No lave los portafiltros ni los filtros en el lavavajillas.

4. Limpie la parte inferior del cabezal de infusión de la unidad con un paño húmedo o una toalla de papel para eliminar los posos de café que hayan podido quedar.
5. Vuelva a colocar el portafiltro (sin ningún filtro) en el cabezal de infusión de la unidad y bloquéelo en su sitio.
6. Coloque una taza grande vacía debajo del portafiltro.
7. Enchufe el cable de alimentación a la toma de corriente. Pulse el interruptor de encendido/apagado «I/O» hasta la posición de encendido «I». Pulse el botón Espresso una vez y deje que la unidad infusione agua hasta que se detenga automáticamente.

LIMPIEZA DEL DEPÓSITO DE AGUA

1. Elimine el agua restante extrayendo el depósito de agua y poniéndolo boca abajo sobre el fregadero. Se recomienda vaciar el depósito de agua entre usos.
2. Lave bien el depósito de agua y la tapa con agua tibia y jabón. Asegúrese de enjuagarlos y secarlos bien.

NOTA: No lave el depósito de agua ni su tapa en el lavavajillas.

PRECAUCIÓN: No sumerja el cuerpo principal del aparato ni el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.

LIMPIEZA DE LA UNIDAD

1. Limpie la carcasa con un paño suave y húmedo. No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos, ya que rayarían el acabado.
2. No guarde ningún portafiltro en el cabezal de infusión. Esto puede afectar negativamente al sellado entre el cabezal de infusión y el portafiltro mientras se prepara el espresso.

DESCALIFICACIÓN

La acumulación de depósitos minerales en el aparato afectará a su funcionamiento. Su aparato debe descalcificarse cuando empiece a notar un aumento en el tiempo necesario para preparar el espresso, o cuando haya un exceso de vapor. Además, es posible que observe una acumulación de depósitos blancos en la superficie del cabezal de infusión. La frecuencia de limpieza depende de la dureza del agua utilizada. En la tabla siguiente se indican los intervalos de limpieza recomendados.

Tipo de agua	Frecuencia de limpieza
Agua blanda (agua filtrada)	Alrededor de cada 80 ~ 100 ciclos de cocción
Agua dura (agua del grifo)	Alrededor de cada 40 ~ 50 ciclos de cocción

PARA DESCALCIFICAR EL DEPÓSITO DE AGUA:

1. Llene el depósito de agua con vinagre blanco doméstico fresco sin diluir.
2. Deje reposar el aparato toda la noche con la solución de vinagre en el depósito de agua.
3. Deseche el vinagre sacando el depósito y poniéndolo boca abajo sobre el fregadero.
4. Aclare bien el depósito de agua con agua del grifo llenándolo hasta la mitad y vertiéndola de nuevo en el fregadero, repitiendo este paso dos veces.

PARA DESCALCIFICAR LAS PIEZAS INTERNAS:

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

Llene el depósito de agua y el depósito de leche con vinagre blanco doméstico fresco sin diluir.

Asegúrese de que el botón de encendido/apagado está en la posición «O» y de que el cable de alimentación está desconectado de la toma de corriente. Llene el depósito con vinagre blanco de uso doméstico sin diluir.

Inserte el portafiltro (con filtro y sin café) y coloque una taza grande vacía

encima de la bandeja de goteo y debajo del portafiltro.
 Enchufe el cable de alimentación a la toma de corriente.
 Coloque una taza grande vacía debajo del tubo dispensador de espuma.
 Pulse el botón de encendido/apagado para encender la unidad «I», una vez que las luces del panel de control (Espresso, Cappuccino y Latte) se enciendan, pulse el botón CAPPUCCINO o el botón LATTE. El aparato comenzará a expulsar agua caliente a través del tubo dispensador de espuma y del portafiltro. Deje que se ejecute el ciclo de limpieza, repita algunos ciclos.

Gire el botón de control de espuma a la posición de limpieza y pulse el botón de limpieza. La unidad comenzará a liberar vapor caliente a través del tubo dispensador de espuma. Deje que el ciclo de limpieza se ejecute, repita algunos ciclos.

Nota: Asegúrese de que el nivel de agua purificada en el depósito de agua esté entre el nivel «MIN» y el nivel «MAX».

Repita algunos ciclos para los pasos anteriores 2 - 8.

Elimine el agua que quede en el depósito de agua y en el depósito de leche y, a continuación, aclare y lave el depósito de agua y el depósito de leche con agua jabonosa tibia. Asegúrate de aclararlos y secarlos bien. No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos, ya que rayarían el acabado.

NOTA: No introduzca la tapa del depósito de leche en el lavavajillas. El depósito de leche es apto para el lavavajillas.

FUNCIÓN DE APAGADO AUTOMÁTICO

Tras pulsar el botón de encendido, si no se realiza ninguna operación en 25 minutos, la unidad se apagará automáticamente.

SÍNTOMA, CAUSAS Y SOLUCIONES

Síntoma	Causas	Soluciones
El café no sale.	-No hay agua en el depósito. -El molido del café es demasiado fino. -Demasiado café en el filtro. -El aparato no estaba enchufado. -El café se ha apisonado/comprimido demasiado.	-Añadir agua. -Moler café de grano medio. -Rellene el filtro con menos café. -Enchufe el aparato a la toma de corriente y enciéndalo. -Rellene la cesta del filtro con café y APISONE SUAVEMENTE.

El café sale por el borde del portafiltro.	-El filtro no gira hasta la posición de bloqueo total. -Hay posos de café alrededor del borde de la cesta del filtro. -Hay demasiado café en el filtro.	-Girar el portafiltro hasta la posición de bloqueo total. -Limpie el borde. -Rellenar con menos café.
La leche no está espumosa después de espumar o no sale del tubo espumador.	-Se ha quedado sin leche. -La leche no está suficientemente fría. -El tubo de congelación está obstruido.	-Asegurarse de que hay suficiente agua en el depósito de agua. -Enfríe la leche y el espumador antes de preparar el Cappuccino o el café con leche. -Siga las instrucciones para limpiar el depósito de leche y el tubo espumador.
El café sale demasiado rápido.	-El café molido es demasiado grueso. -No hay suficiente café en el filtro.	-Utilice un molido más fino. -Llenar el filtro con más café.
El café es demasiado suave	-Uso de un solo filtro para un espresso doble. -El café molido es demasiado grueso.	-Utilice un filtro doble para el doble de espresso. -Utilice un molido más fino.

No desmonte el aparato usted mismo si no encuentra la causa del fallo, póngase en contacto con el centro de servicio cualificado.

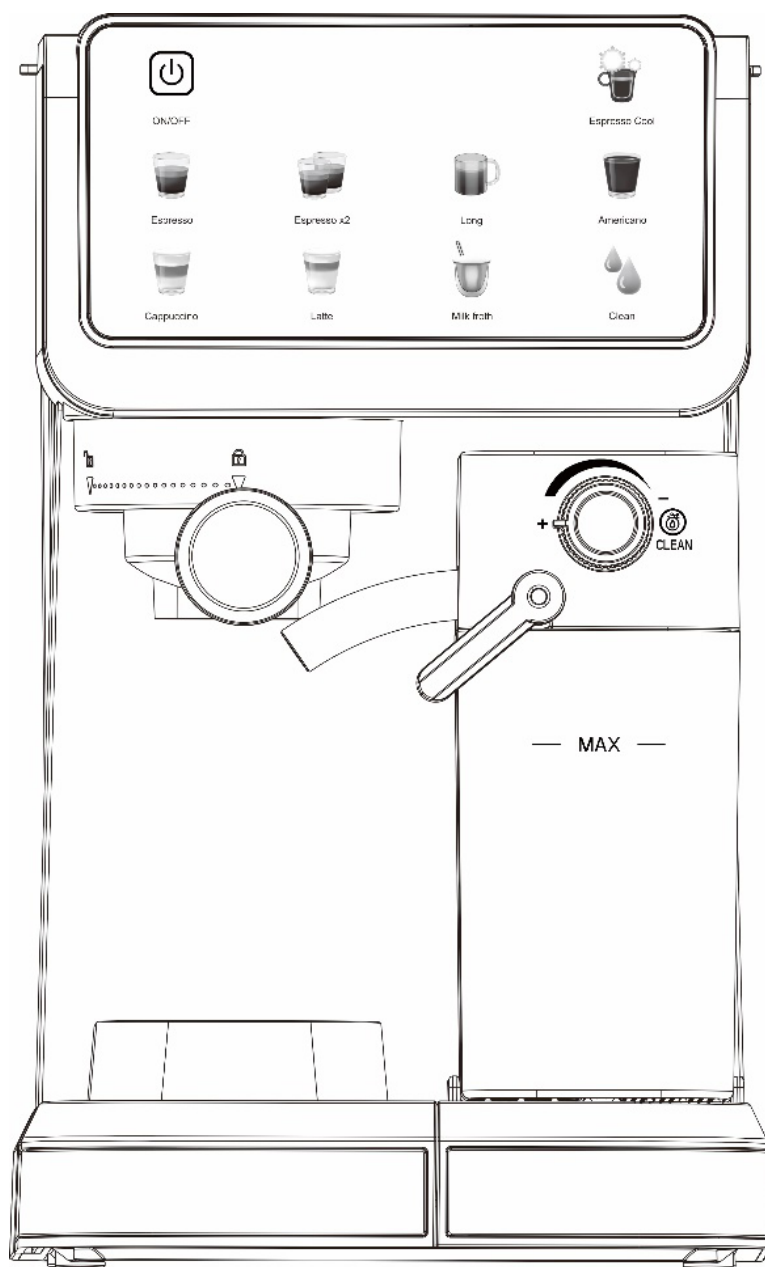
ELIMINACIÓN RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE



Usted puede ayudar a proteger el medio ambiente.
 Recuerde respetar la normativa local:
 Entregue los equipos eléctricos que no funcionen a un centro de eliminación de residuos adecuado.

MÁQUINA DE CAFÉ 3 EM 1

MANUAL DE INSTRUÇÕES



Antes de utilizar esta unidade, leia as instruções na íntegra

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

Antes de utilizar o aparelho elétrico, devem ser sempre tomadas as seguintes precauções básicas, incluindo as seguintes:

1. Ler todas as instruções.
2. Antes de utilizar, verifique se a tensão da tomada de parede corresponde à tensão nominal marcada na placa de características.
3. Este aparelho foi incorporado com uma ficha com ligação à terra. Certifique-se de que a tomada de parede da sua casa está bem ligada à terra.
4. Para se proteger contra incêndios, choques eléctricos e lesões corporais, não mergulhe o cabo ou a ficha em água ou outro líquido.
5. Retirar a ficha da tomada de parede antes de limpar e quando não estiver a ser utilizada. Deixar o aparelho arrefecer completamente antes de o desmontar, montar componentes ou antes de o limpar.
6. Não utilize qualquer aparelho com um cabo ou ficha danificados ou depois de o aparelho avariar, cair ou ficar danificado de qualquer forma. Devolver o aparelho ao serviço de assistência autorizado mais próximo para exame, reparação ou ajuste eléctrico ou mecânico.
7. A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode provocar incêndios, choques eléctricos ou ferimentos em pessoas.
8. Colocar o aparelho numa superfície plana ou numa mesa, não pendurar o cabo de alimentação na borda da mesa ou do balcão.
9. Certifique-se de que o cabo de alimentação não toca na superfície quente do aparelho.
10. Para evitar danos, não coloque a cafeteira sobre uma superfície quente ou junto ao fogo.
11. Para desligar, coloque qualquer controlo na posição “OFF” e, em seguida, retire a ficha da tomada de parede. Segure sempre a ficha. Mas nunca puxe o fio.
12. Não utilizar o aparelho para outra utilização que não a prevista e colocá-lo num ambiente seco.
13. É necessária uma vigilância apertada quando o aparelho é utilizado por crianças ou na sua proximidade.
14. Cuidado para não se queimar com o vapor.
15. Não tocar na superfície quente do aparelho (por exemplo, o tubo de vapor e a rede de aço que está a ferver). Utilizar a pega ou os manípulos.
16. Não deixar a máquina de café funcionar sem água.
17. Pode ocorrer escaldadura se o reservatório de água for retirado durante os ciclos de infusão.
18. Não retirar o funil de metal quando o aparelho estiver a preparar café ou quando o vapor e a água quente saírem do funil de metal antes de retirar o funil de metal.
19. Ligue a ficha à tomada de parede antes de a utilizar e desligue qualquer interruptor antes de retirar a ficha da tomada de parede.
20. Aliviar a pressão através do tubo de vapor antes de retirar a tampa do

26. Guardar estas instruções.

(O produto pode estar sujeito a alterações sem aviso prévio)



A	Painel de controlo (ON/OFF, Espresso Cool, Auto Espresso (disparo simples e duplo), Longo, Americano, Auto Cappuccino, Auto Latte, Espuma de leite, botão Limpar)		
A1	Botão Ligar / Desligar	A2	Espresso Cool
A3	Auto Espresso 1 chávena	A4	Espresso automático 2 chávenas
A5	Automóvel longo	A6	Auto Americano
A7	Cappuccino automático	A8	Auto Latte
A9	Espuma de leite	A10	Limpeza
B	Gotejamento amovível (para chávena baixa ou alta)	C	Tabuleiro de recolha de gotas amovível
D	Tampa do reservatório de água	E	Pega do reservatório de água
F	Reservatório de água	G	Tampa do reservatório de leite
H	Botão de controlo do nível de espuma de leite	I	Alavanca de guia do tubo de espuma de leite
J	Tubo de distribuição de leite com espuma	K	Mangueira de leite
L	Reservatório de leite amovível	M	Porta-filtro
N	Porta-filtro (funil metálico) Pega	O	Filtro de café (simples e duplo)
P	Colher de medição / Tamper	Q	Anéis de vedação de silicone para reservatório de água e reservatório de leite
R	Escova para limpeza do tubo do leite		

INTRODUÇÃO

Este aparelho único foi concebido para o ajudar a preparar deliciosos espressos, cappuccinos e latte de forma rápida, cómoda e automática com o toque de um botão.

ESPRESSO

Um método único de preparação de café em que a água quente é forçada através de café finamente moído. Popular na Europa, é uma bebida muito mais rica e encorpada do que o café coado normal. Devido à sua riqueza, o expresso é normalmente servido em doses de 45 a 90 ml, em chávenas demitasse.

CAPPUCCINO

Uma bebida feita com cerca de 1/3 de café expresso, 1/3 de leite vaporizado e 1/3 de espuma de leite.

LATTE

Uma bebida feita com cerca de 1/4 de expresso e 3/4 de leite vaporizado e espuma de leite.

Leia atentamente todas as instruções, precauções, notas e avisos incluídos neste manual de instruções antes de começar a utilizar este aparelho. Quando este aparelho é utilizado, algumas peças e acessórios aquecem e precisam de arrefecer. A manutenção e os cuidados adequados asseguram uma longa vida útil da máquina de café e um funcionamento sem problemas. Guarde estas instruções e consulte-as frequentemente para obter conselhos de limpeza e de manutenção.

A máquina de café pode ser utilizada com café moído, o que a torna excepcionalmente prática e versátil para preparar doses individuais de expresso, cappuccino e latte.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

LIMPEZA DO APARELHO ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

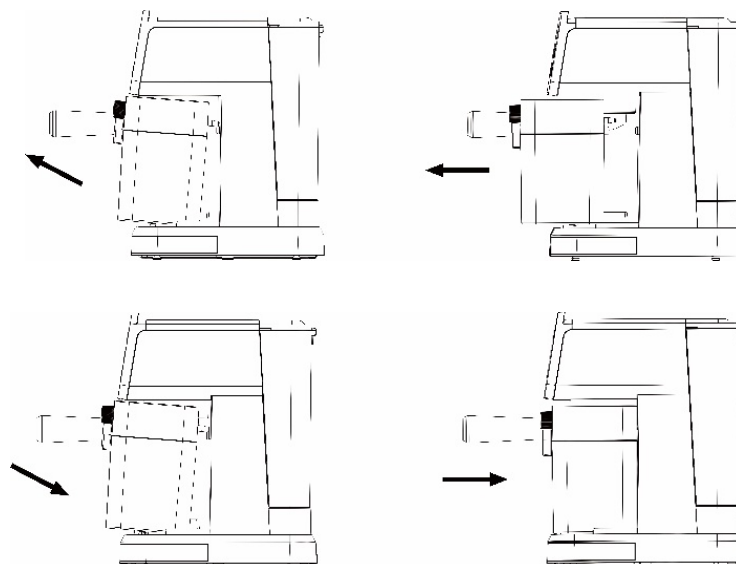
Antes da primeira utilização, limpar o produto para obter o melhor estado de funcionamento. Consulte a secção “introdução do produto” para compreender este produto e reconhecer todas as suas partes.

1. Certifique-se de que a unidade está desligada “O”, premindo o interruptor de ligar/desligar “I/O” situado no lado esquerdo da unidade. Certifique-se de que está desligado da tomada eléctrica.
2. Retire os autocolantes e as etiquetas da unidade.
3. Retire e lave primeiro o reservatório de água, o reservatório de leite, o porta-filtro, os dois filtros e a colher de medição/tamper numa mistura de detergente suave e água. Enxagúe-os bem e volte a colocá-los no aparelho.
4. Consulte as instruções da secção “COLOCAR O FILTRO DE PORTA” antes de colocar ou retirar o filtro de porta e qualquer outro filtro do aparelho.
5. Para limpar o interior do aparelho, siga os passos indicados na secção “PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO”, utilizando água nos dois reservatórios e sem café moído no filtro. Não mergulhe o corpo principal do aparelho, nem o cabo de alimentação e a ficha na água, nem tente alcançar nenhuma das suas partes internas.

IMPORTANTE - PREPARAR A UNIDADE

Para preparar o aparelho, efetuar o ciclo de vapor seguindo os passos seguintes. Para que o produto esteja no seu melhor estado, siga os seguintes passos para ativar a função de leite a vapor durante 90 segundos.

1. A água purificada no reservatório de água com o nível deve estar entre o nível “MIN” e o nível “MAX”.
2. O leite no reservatório de leite com o nível não deve estar acima do nível “MAX”. Volte a colocar o reservatório do leite no aparelho, levantando-o e fazendo-o deslizar simultaneamente para dentro, segurando-o pela tampa. Deve sentir o reservatório de leite a bloquear no lugar.



3. Selecione um dos filtros e coloque-o no porta-filtro. Coloque o porta-filtro no produto para se certificar de que está corretamente bloqueado e coloque uma chávena por baixo. Além disso, certifique-se de que a extremidade do tubo de distribuição da espuma de leite aponta para o interior da chávena.

4. Ligue o aparelho à tomada eléctrica adequada.

5. Ligar o interruptor de alimentação em “I”.

6. As luzes dos seis botões do painel de controlo começarão a acender-se. Quando as luzes estiverem acesas, o produto entrou no melhor estado de funcionamento e pode ser utilizado em qualquer altura.

Aviso: Se o reservatório de leite não puder ser retirado na posição correta, os botões de cappuccino e de latte não se acenderão.

ESCOLHER A CHÁVENA CERTA

Antes de preparar uma bebida, certifique-se de que seleccionou o tamanho certo de chávena, de acordo com a tabela seguinte:

TIPOS DE BEBIDAS (MODO AUTOMÁTICO)		Volume de referência
Espresso	 Individual Duplo	40 ml 80 ml
Cappuccino	 Largo	200 ml
Latte	 Largo	250 ml

Largo		150mL
Americano		350mL

Nota: a capacidade da superfície superior serve apenas para a seleção e não para a quantidade de café consumida. A quantidade total da bebida pode variar consoante o tipo de leite e o nível de espuma utilizado.

ESCOLHER O CAFÉ CERTO

O CAFÉ

O café deve ser moído recentemente e ter uma torrefação escura. Pode experimentar um café torrado francês ou italiano moído para o expresso. O café pré-moído só conserva o seu sabor durante 7 a 8 dias, desde que seja armazenado num recipiente hermético e num local fresco e escuro. Não armazenar no frigorífico ou no congelador. Recomenda-se que os grãos inteiros sejam moídos imediatamente antes da utilização. O aroma dos grãos de café armazenados num recipiente hermético conservará o seu sabor até 4 semanas.

A moagem

Este é um passo vital no processo de preparação do expresso se estiver a moer o seu próprio café. Pode exigir prática. O café deve ser de moagem fina.

- A moagem correta deve ser semelhante à do sal de mesa.
- Se a moagem for demasiado fina, a água não fluirá através do café, mesmo sob alta pressão. Estas moagens têm o aspeto de pó e a sensação de sal quando esfregadas entre os dedos.
- Se a moagem for demasiado grossa, a água flui através do café demasiado depressa, impedindo uma extração completa do sabor. Certifique-se de que utiliza um moinho de qualidade para obter uma consistência uniforme.

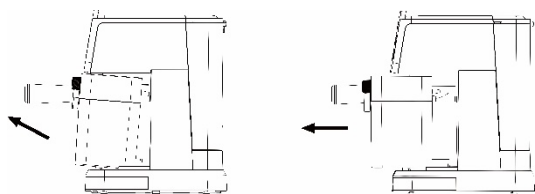
INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

ENCHER O RESERVATÓRIO DE ÁGUA

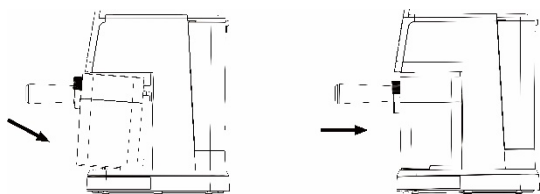
a. Encher o reservatório de água com água. Pode utilizar um jarro para o encher ou retirá-lo do aparelho e depois enchê-lo na torneira. Encher o reservatório com a quantidade de água desejada abaixo do nível “MAX” no reservatório. Nunca utilizar água morna ou quente para encher o reservatório de água.

b. Feche a tampa do reservatório de água. Se a tiver retirado do aparelho para encher de água, não se esqueça de a voltar a colocar firmemente no seu lugar.

ENCHER O RESERVATÓRIO DE LEITE



Se pretender preparar um cappuccino ou um latte, retire o reservatório de leite do aparelho, levantando o reservatório de leite e fazendo-o deslizar simultaneamente para fora. De seguida, deite a quantidade de leite frio que prevê necessitar, certificando-se de que está abaixo do nível “MAX” do reservatório. Quando terminar, volte a colocar o reservatório do leite no aparelho, de modo a que fique bem fixo. Deve sentir o reservatório de leite a bloquear no lugar.



NOTA: Pode utilizar o tipo de leite que preferir, leite gordo ou meio gordo.

ESCOLHER O PORTA-FILTRO

O seu aparelho inclui um porta-filtro para utilização com café moído.

ESCOLHER O FILTRO

Selecione o filtro a utilizar da seguinte forma:

- PARA UMA ÚNICA TOMADA - utilize o filtro para uma única dose de café expresso se estiver a utilizar café moído.
- PARA UMA TOMADA DUPLA OU DUAS TOMADAS ÚNICAS - utilize o filtro para uma tomada dupla de café expresso. Colocando duas chávenas pequenas de café expresso por baixo do porta-filtro, é possível preparar duas doses simples de café expresso de uma só vez.

COLOCAÇÃO DO FILTRO NO PORTA-FILTRO

- Insira o filtro no porta-filtro, certificando-se de que alinha a covinha do filtro com o entalhe do porta-filtro.
- Rode o filtro para a esquerda ou para a direita para o bloquear.



NOTA: Para retirar o filtro para limpeza, rode o filtro para a esquerda ou para a direita para alinhar a covinha do filtro com o entalhe do porta-filtro e proceda à sua remoção.

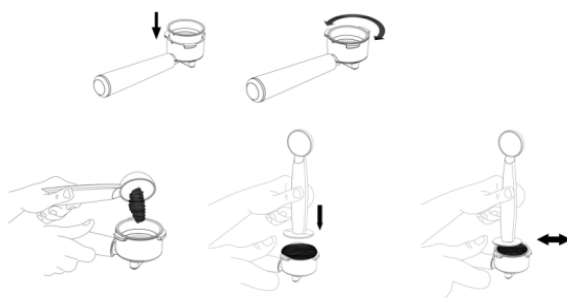
AVISO: Certifique-se de que o filtro arrefeceu antes de o tentar retirar do porta-filtro.

ENCHIMENTO COM CAFÉ

Coloque o filtro selecionado no porta-filtro da seguinte forma:

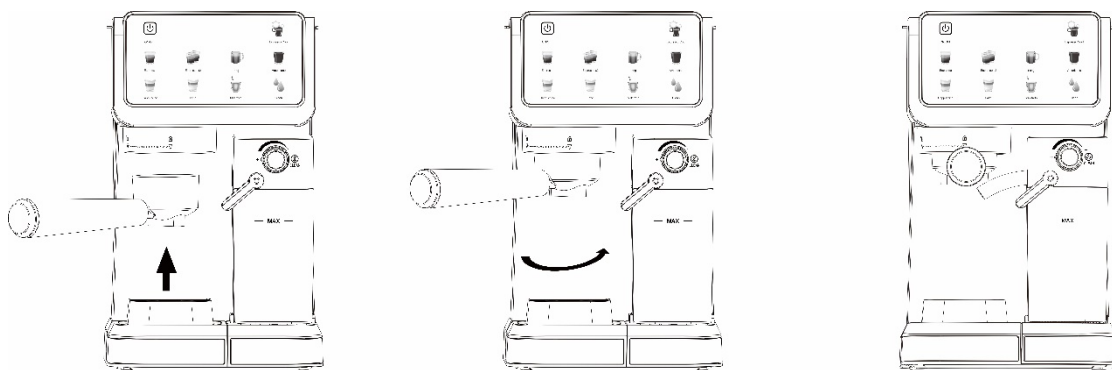
PARA CAFÉ MOÍDO:

- Encher o filtro com café expresso fresco, de moagem fina, a cerca de 2 mm do bordo (NÃO encher demasiado).
- Utilizando a parte de compactação da pá, empurre as borras de café para baixo até ao limite do tamper, para que as borras de café expresso fiquem compactas e uniformes.
- Limpe o excesso de café do rebordo para garantir um ajuste correto sob a cabeça de infusão.



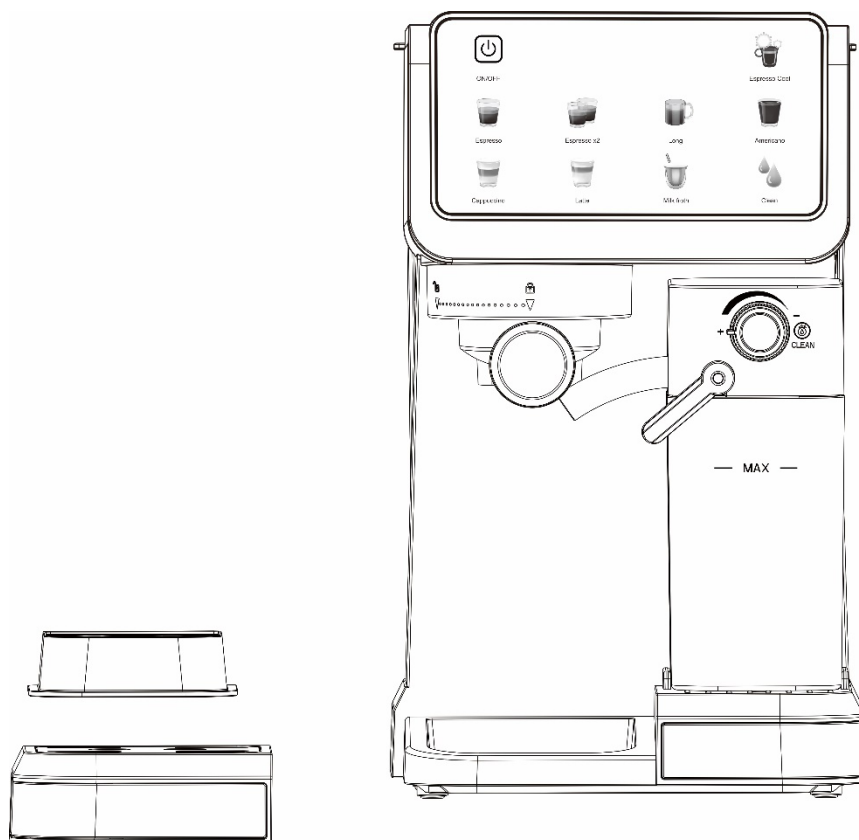
COLOCAÇÃO DO PORTA-FILTRO

- Coloque o porta-filtro por baixo da cabeça de infusão.
- Posicione a pega de modo a que esta fique alinhada com o ícone do fecho aberto na unidade e encaixe na ranhura.
- Em seguida, rode-a lentamente para a direita até que a pega fique alinhada com o símbolo de fecho fechado na unidade.



COLOCAR A(S) CHÁVENA(S) DE CAFÉ

- Se utilizar uma chávena de café pequena para fazer café expresso, coloque-a diretamente no tabuleiro de recolha de pingos.
- Se utilizar uma chávena média para fazer café, pode inverter a grelha de recolha de pingos amovível e colocá-la no corpo principal da máquina, de modo a baixar a altura da grelha de recolha de pingos amovível.
- Se utilizar uma chávena grande para preparar cappuccino ou latte, retire o tabuleiro de recolha de pingos e coloque-o no corpo principal da máquina. (pode decidir retirar ou não o tabuleiro de recolha de pingos e a prateleira para chávenas em função da altura da chávena).



CUIDADO: Ao preparar cappuccino ou latte, certifique-se de que ajusta a alavanca do tubo de espuma de modo a posicionar o tubo de distribuição de leite espumado no interior da chávena que está a ser utilizada.

LIGAR A UNIDADE

- Certifique-se de que a unidade está ligada à tomada eléctrica adequada.
- Ligue a unidade “I” utilizando o interruptor de ligar/desligar “I/O” localizado no lado esquerdo da unidade.

As luzes do painel de controlo começarão a piscar durante o processo de aquecimento e até que a água e o leite (se estiver a preparar cappuccino ou latte) atinjam a temperatura perfeita. Quando estas luzes ficarem acesas, o aparelho está pronto a ser utilizado.

Atenção: Se o reservatório de leite não puder ser retirado na posição correta, os botões de cappuccino e de latte não se acenderão.

SELECIONAR A FUNÇÃO

Preparação do café expresso frio

1. Ligar o cabo de alimentação à tomada eléctrica. Selecione a função “Espresso Cool” com um disparo e, em seguida, selecione 1 chávena de café expresso, 2 chávenas de café expresso, café longo ou americano. Após a seleção, o botão selecionado começa a piscar, indicando que o expresso relativo está a ser preparado.
2. O aparelho pára de funcionar quando a preparação do café estiver concluída e o café está pronto.

Não deixe a máquina de café sem vigilância durante a preparação do café, pois por vezes é necessário utilizá-la manualmente!

Se o reservatório de água estiver vazio durante a preparação do café, desligar imediatamente a corrente eléctrica. Adicionar água e depois libertar o ar através do modo de vapor antes de iniciar o modo de café expresso!

Se o aparelho continuar a não funcionar, verifique se a casa tem subtensão.

Não deixar o aparelho funcionar se o reservatório de água estiver vazio, caso contrário a bomba provocará um ruído anormal e avariar-se-á.

3. Depois de terminar a preparação do café, pode retirar o funil metálico rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio e, em seguida, deitar os resíduos de café.

Observações:

Se utilizar primeiro café quente ou as funções Cappuccino, Latte ou Espuma de leite e, em seguida, fizer café expresso frio num curto espaço de tempo, a temperatura do café pode inicialmente estar quente ou morna.

Recomenda-se que arrefeça o sistema de infusão repetindo a função “Espresso Cool” várias vezes, sem necessidade de encher o porta-filtro com café moído para evitar desperdícios.

PREPARAÇÃO DE CAFÉ EXPRESSO QUENTE

Premir duas vezes o botão Espresso Cool, sair do modo Espresso Cool e entrar no modo Café quente. A máquina começa a aquecer. Os botões Espresso x1, Espresso x2, Long, Americano começam a piscar até ao fim do pré-aquecimento e, em seguida, todos estes 4 botões acendem de forma fixa.

- a. Para preparar uma única dose, prima Espresso x1. A luz indicadora de uma única dose de café expresso acende-se. Começa a piscar, indicando que está a ser preparada uma única dose de café expresso.
- b. Para preparar uma dose dupla, prima Espresso x2. Começa a piscar, indicando que está a ser preparada uma dose dupla de café expresso.
- c. Para preparar um café longo, prima long. A luz indicadora de long acende-se. Começa a piscar, indicando que está a ser preparado um café longo.
- d. Para preparar café Americano, prima Americano. A luz indicadora de

Americano acende-se. Começa a piscar, indicando que o café Americano está a ser preparado.

Para todas as funções de café, o aparelho começa a preparar o café de acordo com a sua seleção. O aparelho pára automaticamente após o processo de infusão e a luz fica fixa, indicando que o ciclo está concluído. O seu delicioso expresso está pronto a ser apreciado!

NOTA: Se pretender preparar menos café do que a dose predefinida, prima o botão de função em qualquer altura durante o processo de preparação para parar quando atingir a quantidade de café pretendida.

PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO

Antes de preparar o seu cappuccino, ajuste o nível de espuma de leite de acordo com a sua preferência, rodando o botão de controlo da espuma para a esquerda para obter mais espuma  + (cappuccino) e à direita para menos espuma  - (latte).

NOTA: O nível de espuma também pode ser ajustado durante o ciclo de infusão.

Prima o botão Auto Cappuccino para preparar uma chávena grande de cappuccino. A luz indicadora do cappuccino acende-se. Começa a piscar, indicando que está a ser preparada uma chávena grande de cappuccino. Após a seleção, o aparelho começa a preparar automaticamente o cappuccino.

A unidade pára automaticamente após o processo de infusão e a luz fica fixa, indicando que o ciclo está concluído. O seu delicioso cappuccino está agora pronto para ser apreciado!

Nota: esta máquina só vem com a programação de Cappuccino grande.

PREPARAÇÃO DO CAFÉ COM LEITE

Antes de preparar o seu cappuccino, ajuste o nível de espuma de leite de acordo com a sua preferência, rodando o botão de controlo da espuma para a esquerda para obter mais espuma  + (cappuccino) e à direita para menos espuma  - (latte).

NOTA: O nível de espuma também pode ser ajustado durante o ciclo de infusão.

Prima o botão Auto Latte para preparar uma chávena grande de latte. A luz indicadora de latte acende-se. Começa a piscar, indicando que está a ser preparada uma chávena grande de café com leite.

O aparelho começa a preparar automaticamente o café com leite após a seleção.

A unidade pára automaticamente após o processo de infusão e a luz fica fixa, indicando que o ciclo está concluído. O seu delicioso café com leite está agora pronto para ser apreciado!

Nota: esta máquina só vem com uma programação de Latte grande.

PREPARAÇÃO DA ESPUMA DE LEITE

Antes de preparar o seu cappuccino, ajuste o nível de espuma de leite de acordo com a sua preferência, rodando o botão de controlo da espuma

para a esquerda para obter mais espuma  + (cappuccino) e à direita para menos espuma  - (latte).

NOTA: O nível de espuma também pode ser ajustado durante o ciclo de infusão.

Se quiser adicionar mais espuma de leite à sua bebida, ou se quiser adicionar espuma de leite a outras bebidas (como macchiato, chocolate quente, chá indiano com leite, etc.), prima o botão Auto Milk Froth (Espuma de leite automática) para preparar uma chávena de espuma de leite. A luz indicadora da espuma de leite acende-se. Começa a piscar, indicando que está a ser preparada uma chávena de espuma de leite.

A unidade começará a preparar espuma de leite automaticamente após a sua seleção.

O aparelho pára automaticamente após o processo de preparação e a luz fica fixa, indicando que o ciclo está concluído. A sua deliciosa espuma de leite está agora pronta a ser apreciada!

Se pretender apenas uma pequena quantidade, pode interromper o processo premindo novamente o botão durante o processo de preparação.

DEPOIS DE PREPARAR AS SUAS BEBIDAS COM LEITE

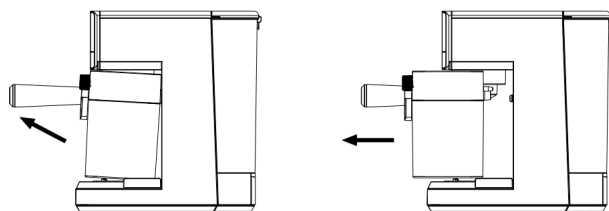
Uma vez terminada a preparação da bebida com leite, pode guardar o reservatório de leite do aparelho e a tampa do reservatório de leite diretamente no frigorífico (pronto a ser utilizado para a próxima vez em breve) ou deitar fora o leite restante.

LIMPEZA DA MÁQUINA

LIMPEZA DO RESERVATÓRIO DE LEITE E DO TUBO DE ESPUMA

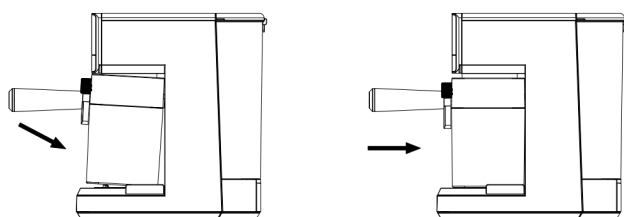
Embora seja possível guardar o reservatório de leite com restos de leite no frigorífico, é importante limpar regularmente o reservatório e o tubo de espuma para evitar entupimentos e a acumulação de resíduos. Para limpar o reservatório de leite, siga as instruções abaixo indicadas:

1. Retire o reservatório de leite do aparelho, levantando o reservatório de leite e deslizando-o simultaneamente para fora.



2. Retirar a tampa do reservatório. Eliminar os restos de leite.

3. Encha o reservatório do leite com água purificada, não ultrapassando a marca de enchimento MAX. Volte a colocar o reservatório de leite no aparelho, levantando-o e fazendo-o deslizar simultaneamente para dentro, segurando-o pela tampa. Deve sentir o reservatório de leite a bloquear no lugar.



Aviso: Se o reservatório de leite não puder ser retirado na posição correta, os botões de cappuccino e de latte não se acendem.

Coloque uma chávena grande vazia por baixo do tubo de distribuição de espuma.

Rode o botão de controlo da espuma para a posição de limpeza e prima o botão CLEAN. A unidade começará a libertar vapor quente através do tubo de distribuição de espuma. Deixe o ciclo de limpeza decorrer até deixar de ver leite a sair do tubo, ou repita alguns ciclos.

Aviso importante: Certifique-se de que o botão de controlo da espuma está na posição de limpeza, mas não entre os níveis “MIN” e “MAX”.

6. Repita alguns ciclos dos passos 3 a 6 acima referidos.

7. Deite fora a água que ficou no reservatório de água e no reservatório de leite e, em seguida, enxagúe e lave bem o reservatório de água e o reservatório de leite com água morna e sabão. Certifique-se de que os enxagua e seca bem. Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esfregões, uma vez que estes podem riscar o acabamento.

NOTA: Não coloque a tampa do reservatório de leite na máquina de lavar loiça. O reservatório de leite pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

LIMPEZA DA CABEÇA DE INFUSÃO, DO PORTA-FILTRO E DOS FILTROS

1. Desligue a máquina e retire o cabo de alimentação da tomada eléctrica.
2. Algumas das peças metálicas podem ainda estar quentes. Não lhes toque com as mãos até arrefecerem.
3. Retire o porta-filtro e deite fora as borras de café. Lave bem o porta-filtro e o filtro com água morna e sabão. Certifique-se de que os enxagua e seca bem.

NOTA: Não lave os porta-filtros e os filtros na máquina de lavar loiça.

4. Limpe a parte inferior da cabeça de infusão na unidade com um pano húmido ou uma toalha de papel para remover quaisquer borras de café que possam ter ficado.
5. Volte a colocar o porta-filtro (sem filtro) na cabeça de infusão do aparelho e fixe-o no lugar.
6. Coloque uma chávena grande vazia debaixo do porta-filtro.
7. Ligue o cabo de alimentação à tomada eléctrica. Prima o interruptor de ligar/desligar “I/O” para a posição de ligado “I”. Prima uma vez o botão Espresso e deixe a unidade preparar a água até parar automaticamente.

LIMPEZA DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA

1. Elimine a água restante retirando o reservatório de água e virando-o de cabeça para baixo sobre o lava-loiça. Recomenda-se que esvazie o reservatório de água entre utilizações.

2. Lave bem o reservatório de água e a respectiva tampa com água morna e sabão. Certifique-se de que os enxagua e seca bem.

NOTA: Não lave o reservatório de água nem a respectiva tampa na máquina de lavar loiça.

CUIDADO: Não mergulhe o corpo principal do aparelho ou o cabo de alimentação e a ficha na água ou em qualquer outro líquido.

LIMPEZA DA UNIDADE

1. Limpe a caixa com um pano macio e húmido. Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esfregões, pois podem riscar o acabamento.
2. Não guarde nenhum dos porta-filtros na cabeça de infusão. Isto pode afetar negativamente a vedação entre a cabeça de infusão e o porta-filtro durante a preparação do expresso.

DESCALIBRAÇÃO

A acumulação de depósitos minerais no aparelho afecta o seu funcionamento. O seu aparelho deve ser descalcificado quando começar a notar um aumento do tempo de preparação do café expresso ou uma vaporização excessiva. Além disso, pode ser observada uma acumulação de depósitos brancos na superfície da cabeça de infusão. A frequência da

limpeza depende da dureza da água utilizada. A tabela seguinte indica os intervalos de limpeza sugeridos.

Tipo de água	Frequência de limpeza
Água macia (água filtrada)	Por volta de cada 80 ~ 100 ciclos de fabrico de cerveja
Água dura (água da torneira)	Cerca de cada 40 ~ 50 ciclos de fabrico de cerveja

PARA DESCALCIFICAR O RESERVATÓRIO DE ÁGUA:

1. Encher o reservatório de água com vinagre branco doméstico fresco e não diluído.
2. Deixe o aparelho repousar durante a noite com a solução de vinagre no reservatório de água.
3. Elimine o vinagre retirando o reservatório e virando-o de cabeça para baixo sobre o lava-loiça.
4. Enxagúe bem o reservatório de água com água da torneira, enchendo o reservatório até meio com água e depois despejando a água no lava-loiça, repetindo este passo duas vezes.

PARA DESCALCIFICAR AS PARTES INTERNAS:

Certifique-se de que descalcifica primeiro o interior do reservatório de água, seguindo os passos de descalcificação acima indicados.

Encha o reservatório de água e o reservatório de leite com vinagre branco doméstico fresco e não diluído.

Certifique-se de que o botão de ligar/desligar está na posição “O” de desligado e que o cabo de alimentação está desligado da tomada eléctrica. Encha o reservatório com vinagre branco não diluído.

Insira o porta-filtro (com filtro e sem café) e coloque uma chávena grande vazia em cima do tabuleiro de recolha de água e por baixo do porta-filtro.

Ligue o cabo de alimentação à tomada eléctrica.

Coloque uma chávena grande vazia por baixo do tubo distribuidor de espuma.

Prima o botão ligar/desligar para ligar o aparelho em “I”. Quando as luzes do painel de controlo (Espresso, Cappuccino e Latte) ficarem acesas, prima o botão CAPPUCCINO ou o botão LATTE. O aparelho começa a libertar água quente através do tubo distribuidor de espuma e do porta-filtro. Deixe decorrer o ciclo de limpeza e repita alguns ciclos.

Rode o botão de controlo da espuma para a posição de limpeza e prima o botão Clean. A unidade começará a libertar vapor quente através do tubo distribuidor de espuma. Deixe o ciclo de limpeza decorrer, repita alguns ciclos.

Nota: Certifique-se de que a água purificada no reservatório de água com o nível deve estar entre o nível “MIN” e o nível “MAX”.

Repita alguns ciclos para os passos 2 - 8 acima.

Deite fora a água que ficou no reservatório de água e no reservatório de leite e, em seguida, enxagúe e lave bem o reservatório de água e o reservatório de leite

com água morna e sabão. Certifique-se de que os enxagua e seca bem.

FUNÇÃO DE DESLIGAR AUTOMATICAMENTE

Depois de premir o botão de alimentação, se não houver qualquer operação durante 25 minutos, a unidade desliga-se automaticamente.

SINTOMA, CAUSAS E SOLUÇÕES

Sintoma	Causas	Soluções
O café não sai.	-Não há água no reservatório. -A moagem do café é demasiado fina. -Demasiado café no filtro. -O aparelho não estava ligado ou conectado à tomada. -O café foi demasiado compactado.	-Adicionar água. -Moer café de moagem média. -Encher o filtro com menos café. - Ligar o aparelho à tomada eléctrica e ligá-lo. -Encher novamente o cesto do filtro com café e TAMPAR SUAVEMENTE.
O café sai pela borda do porta-filtro.	- O pré-filtro não foi rodado para a posição de bloqueio total. -Pedras de café à volta do rebordo do cesto do filtro. -demasiado café no filtro.	-Rodar o suporte do filtro para a posição de bloqueio total. -Limpar o rebordo. -Encher com menos café.
O leite não fica espumoso depois da espumação ou não sai do tubo de espumação.	-Faltou o vapor. -O leite não está suficientemente frio. -O tubo de congelação está bloqueado.	-Verificar se há água suficiente no reservatório de água. -Refrigerar o leite e o jarro de espuma antes de preparar o Cappuccino ou o Latte. -Siga as instruções para limpar o reservatório de leite e o tubo de espuma.
O café sai demasiado depressa.	-O café moído é demasiado grosso. -Não há café suficiente no filtro.	-Utilizar uma moagem mais fina. -Encher o filtro com mais café.
O café é demasiado fraco.	-Utilização de um filtro simples para uma dose dupla de café expresso. -O café moído é demasiado grosso.	-Utilizar um filtro duplo para uma dose dupla de café expresso. -Utilizar uma moagem mais fina.

Não desmontar o aparelho sozinho. Se a causa da avaria não for encontrada, contactar o centro de assistência técnica qualificado.

ELIMINAÇÃO AMIGA DO AMBIENTE

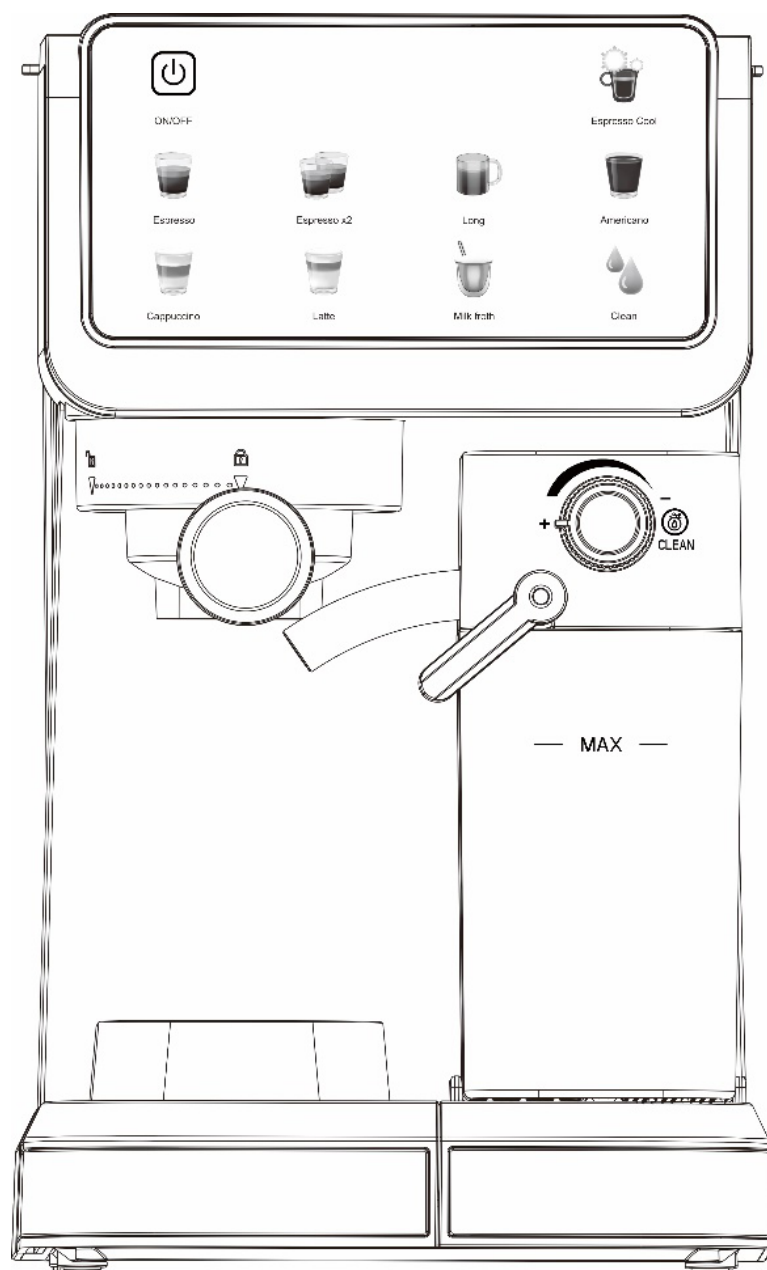


Pode ajudar a proteger o ambiente!

Não se esqueça de respeitar os regulamentos locais:

Entregue o equipamento elétrico não funcional num centro de eliminação de resíduos adequado.

3 IN 1 COFFEE MAKER INSTRUCTION MANUAL



Before operating this unit, please read the instructions completely

IMPORTANT SAFEGUARDS

Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Before using check that the voltage of wall outlet corresponds to rated voltage marked on the rating plate.
3. This appliance has been incorporated with a grounded plug. Please ensure the wall outlet in your house is well earthed.
4. To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord, plug, in water or other liquid.
5. Remove plug from wall outlet before cleaning and when not in use. Allow appliance cool down completely before taking off, attaching components or before cleaning.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
8. Place appliance on flat surface or table, do not hang power cord over the edge of table or counter.
9. Ensure the power cord do not touch hot surface of appliance.
10. Do not place the coffee maker on hot surface or beside fire in order to avoid to be damaged.
11. To disconnect, turn any control to "OFF" then remove plug from wall outlet. Always hold the plug. But never pull the cord.
12. Do not use appliance for other than intended use and place it in a dry environment.
13. Close supervision is necessary when your appliance is being used by or near children.
14. Be careful not to get burned by the steam.
15. Do not touch the hot surface of appliance (such as steam wand, and the steel mesh just boiling). Use handle or knobs.
16. Do not let the coffee maker operate without water.
17. Scalding may occur if the water reservoir is removed during the brewing cycles.
18. Do not remove the metal funnel when appliance in brewing coffee or when steam and hot water escape from metal funnel before removing metal funnel.
19. Connect plug to wall outlet before using and turn any switch off before plug is removed from wall outlet.
20. Relief pressure through steam wand before removing reservoir cover or metal funnel.
21. This appliance is not intended for used by persons (including children)

with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.

22. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

23. 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;
- bed and breakfast type environments.

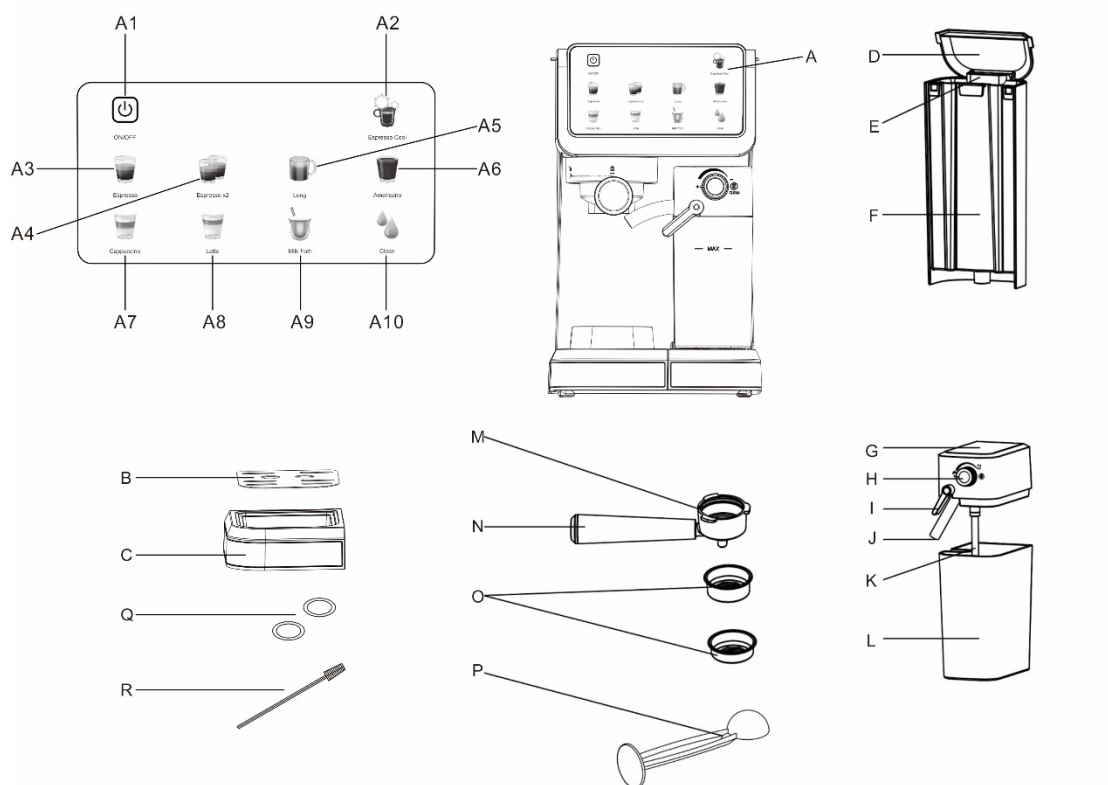
24. Do not use outdoors.

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

26. Save these instruction.

KNOW YOUR COFFEE MAKER

(Product may be subject to change without prior notice)



A	Control panel (ON/OFF, Espresso Cool, Auto Espresso (single shot and double shot), Long, Americano, Auto Cappuccino, Auto Latte, Milk Froth, Clean button)		
A1	On / Off button	A2	Espresso Cool
A3	Auto Espresso 1 cup	A4	Auto Espresso 2 cup
A5	Auto Long	A6	Auto Americano
A7	Auto Cappuccino	A8	Auto Latte
A9	Milk froth	A10	Clean
B	Removable Drip (for short or tall cup)	C	Removable Drip Tray
D	Water Reservoir Lid	E	Water Reservoir Handle
F	Water Reservoir	G	Milk Reservoir Lid
H	Milk Froth Level Control Knob	I	Milk Frothing Tube Guide Lever
J	Frothed Milk Dispensing Tube	K	Milk Hose
L	Removable Milk Reservoir	M	Portafilter
N	Portafilter (Metal funnel) Handle	O	Coffee Filter (Single shot and double shot)
P	Measuring Scoop / Tamper	Q	Silicon sealing rings for water tank & milk tank
R	Brush for cleaning milk tube		

INTRODUCTION

This unique appliance has been designed to help you prepare delicious espresso, cappuccino and latte quickly, conveniently and automatically with the touch of a button.

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 45 to 90 ml portions, in demitasse cups.

CAPPUCCINO

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

LATTE

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

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 coffee maker and its trouble-free operation. Save these instructions and refer to them often for cleaning and care tips.

The coffee maker can be used with ground coffee as, making it exceptionally practical and versatile to prepare single shots of espresso, cappuccino and latte.

BEFORE THE FIRST USE OF THIS PRODUCT CLEANING THE UNIT PRIOR TO FIRST USE

Before the first use, clean the product to achieve the best operation state. Please refer to the “product introduction” section to understand this product and recognize all the parts.

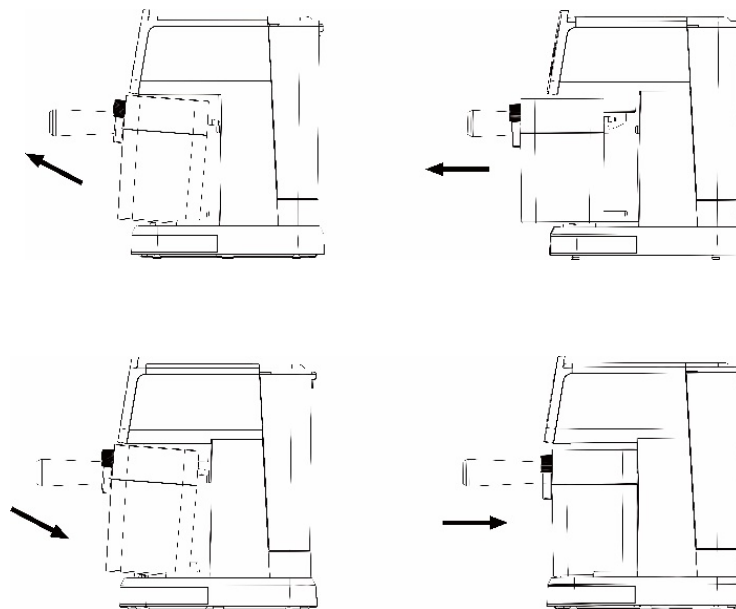
1. Please make sure the unit is off “O” by pressing the on/off “I/O” switch located on the left side of the unit. Make sure it is unplugged from the electrical outlet.
2. Remove stickers and labels from the unit.
3. First remove and then wash the water reservoir, the milk reservoir, the portafilter, the two filters and measuring scoop/tamper 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 PORTAFILTER” section before placing or removing the portafilter and any 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 ground coffee in the filter. Do not immerse the main body of the appliance or power cord and plug in water or attempt to reach any of its internal parts.

IMPORTANT - PRIME THE UNIT

To prime unit, run the steam cycle by following the steps below

If the product is to be in its best condition, follow the following steps to run the steam milk function for 90 seconds.

1. Purified water in the water reservoir with the level should be between the “MIN” and the “MAX” level.
2. Milk in the milk reservoir with the level should not above the “MAX” level. Place milk reservoir back onto unit, lifting up and simultaneously sliding milk reservoir in, holding reservoir by the lid. You should feel the milk reservoir lock in place.



3. Select one of the filters and place it on the portafilter. Put the portafilter in the product to ensure that it is properly locked and place a cup under it. In addition, ensure that the end of the milk foam distribution pipe points to the interior of the cup.

4. Plug the appliance into the appropriate outlet.

5. Turn the power switch on “I”.

6. The lights on the six buttons of the control panel will start to shine. Once the lights are illuminated on, now the product has entered the best operation state, you can use it anytime.

Warning: If the milk reservoir can not be detached in correct position, the cappuccino buttons and latte buttons will not be illuminated.

CHOOSE THE RIGHT CUP

Before making a drink, make sure that the right size cup is selected according to the following table:

BEVERAGE TYPES (AUTO MODE)		Reference Volume
Espresso	  Single Double	40 ml 80 ml
Cappuccino	 Large	200 ml
Latte	 Large	250 ml

Long		150mL
Americano		350mL

Note: the upper surface capacity is for selection only, not for the amount of coffee consumed. The total amount of the beverage can vary depending on the type of milk and level of froth used.

CHOOSE 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 flavour for 7 to 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. The aroma of coffee beans stored in an airtight container will preserve flavour for up to 4 weeks.

THE GRIND

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

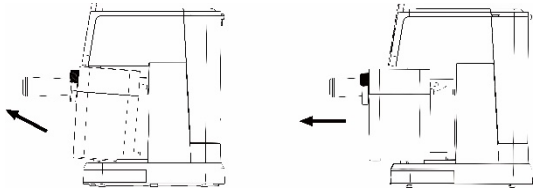
- The correct grind should look like table salt.
- If the grind is too fine, the water will not flow through the coffee even under high pressure. These grinds look like powder and feel like salt when rubbed between fingers.
- If the grind is too coarse, the water flows through the coffee too fast, preventing a full-flavored extraction. Be sure to use a quality grinder for uniform consistency.

OPERATING INSTRUCTIONS

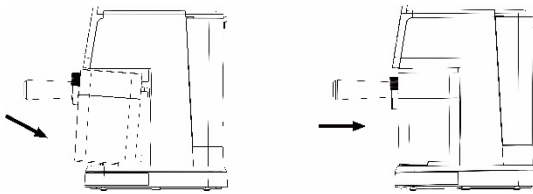
FILLING THE WATER RESERVOIR

- Fill the water reservoir with water. You may use either a pitcher to fill it up or remove it from the unit and then fill it up under the tap. Fill the reservoir with the desired amount of water below the “MAX” level on the reservoir. Never use warm or hot water to fill the water reservoir.
- Close the water reservoir lid. If you removed it from the unit to fill up with water, please make sure to place it back tightly in its place.

FILLING THE MILK RESERVOIR



If you plan to prepare a cappuccino or latte, remove the milk reservoir from the unit by lifting up the milk reservoir, simultaneously sliding milk reservoir out. Then, pour the desired quantity of cold milk you estimate you will need, making sure it is below the “MAX” level on the reservoir. Once finished, slide the milk reservoir back onto the unit ensuring it fits tightly. You should feel the milk reservoir lock in place.



NOTE: You can use any type of milk you prefer, whole milk or semi-skimmed milk.

CHOOSING THE PORTAFILTER

Your unit includes one portafilter for use with ground coffee.

CHOOSING THE FILTER

Select the filter to be used as follows:

- FOR A SINGLE SHOT-use the filter for a single shot of espresso if using ground coffee.
- FOR A DOUBLE SHOT OR TWO SINGLE SHOTS-use the filter for a double shot of espresso. By placing two small espresso cups underneath the portafilter, you may prepare two single shots of espresso at once.

PLACING THE FILTER ON THE PORTAFILTER

1. Insert the filter into the portafilter, making sure to align the filter dimple to the portafilter notch.
2. Turn the filter to the left or right to lock it in place.



NOTE: To remove the filter for cleaning, turn the filter to the left or right to

align the filter dimple to the portafilter notch and proceed to remove.

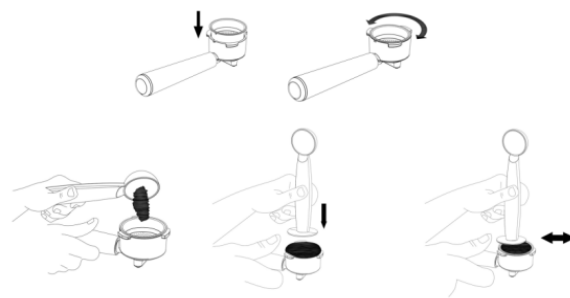
WARNING: Make sure the filter has cooled down before attempting to remove it from the portafilter.

FILLING WITH COFFEE

Place selected filter in portafilter as follows:

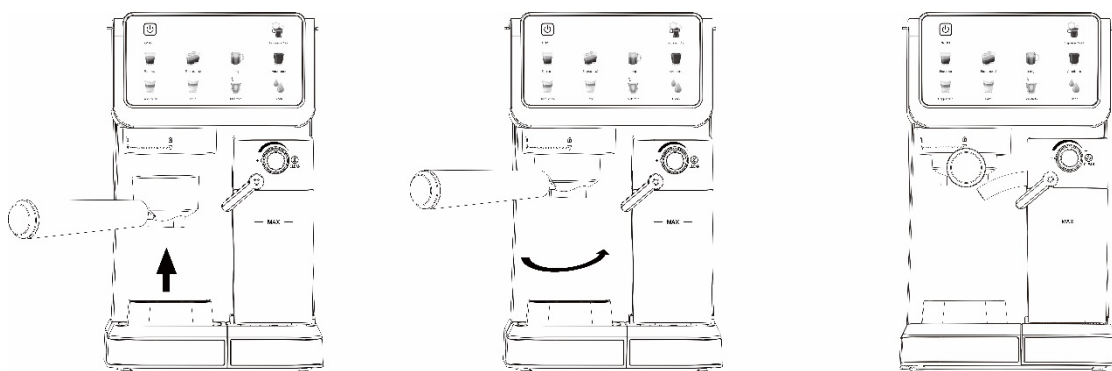
FOR GROUND COFFEE:

- Fill the filter with fresh, fine ground espresso coffee about 2 mm from the rim (DO NOT overfill).
- Using the tamping part of the scoop, push the coffee grounds downwards as far as the tamper will go to get your espresso grounds compact and even.
- Clean any excess coffee from the rim to ensure proper fit under brew head.



PLACING THE PORTAFILTER

- Position portafilter underneath the brew head.
- Position handle so that the handle lines up with the open lock icon on the unit and fits into the groove.
- Then, slowly turn it to the right until the handle is aligned with the closed lock symbol on the unit.

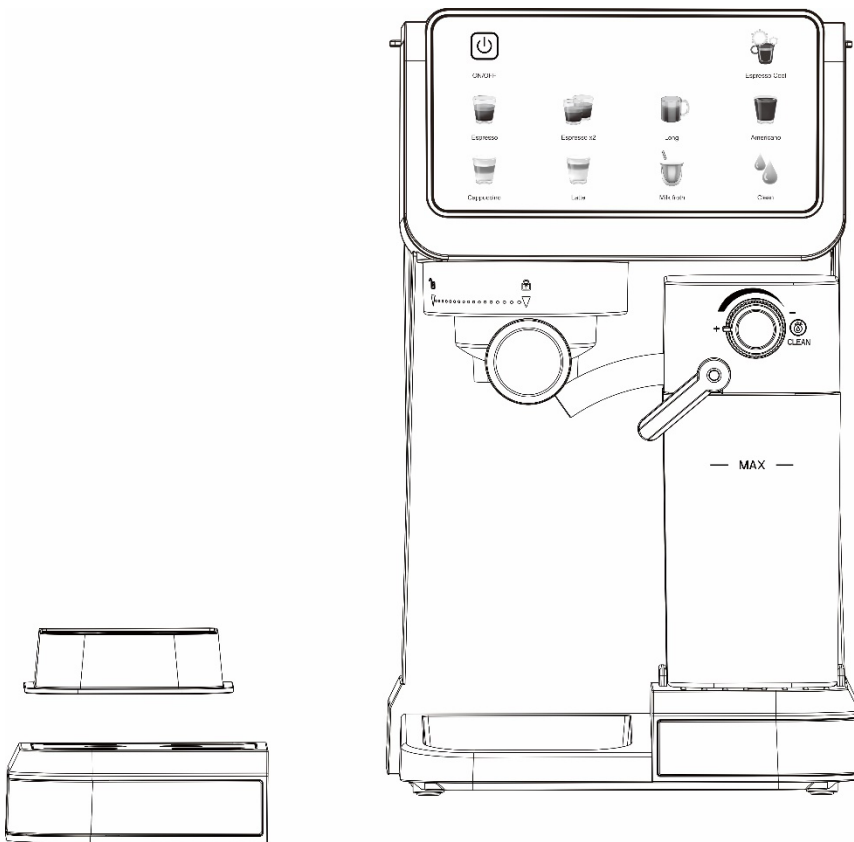


PLACING THE COFFEE CUP(S)

- If you use a small coffee cup to make espresso, place it directly on the drip tray.
- If you use a medium cup to brew coffee, you can reverse the removable drip grid and place it in the main body of the machine, so to lower down

the height of removable drip grid.

- c. If you use a large cup to brew cappuccino or latte, take out the drip tray and place it in the main body of the machine. (you can decide to take the drip tray and cup shelf out or not according to the height of the cup).



CAUTION: When brewing cappuccino or latte, please make sure to adjust the frothing tube lever in order to position the frothed milk dispensing tube to point inside the cup that is being used.

TURNING THE UNIT ON

- a. Make sure unit is plugged into the appropriate electrical outlet.
- b. Turn unit on “I” using the on/off “I/O” switch located on the left side on the unit.

The control panel lights will start blinking during the heating process and until the water and milk (if preparing cappuccino or latte) reach the perfect temperature. Once these lights become solid, the unit is ready to use.

Warning: If the milk reservoir can not be detached in correct position, the cappuccino buttons and latte buttons will not be illuminated.

SELECT THE FUNCTION

Preparing Espresso cool

1. Plug the power cord into the electrical outlet. Press ON/OFF button, Espresso Cool button will light up solidly .Select “Espresso Cool” function by one shot , then okay to make selection on 1 cup Espresso, 2 cup Espresso, Long or Americano coffee . after selection, the selected button will start blinking, indicating that relative espresso is brewing. waiting for a moment, there will be coffee flowing out.
2. The appliance will stop working when the coffee-brewing is finished, and then your coffee is ready now.

Do not leave the coffee maker unattended during making the coffee, as you need operate manually sometimes!

Immediately turn off the power source, if the water tank is empty during brewing coffee. Adding water, then release the air by steam mode before starting the espresso mode! If the appliance still not work, please check if the household is undervoltage.

Do not let the appliance work if the water tank is empty, otherwise the pump will cause abnormal noise and get broken.

3. After finishing making the coffee, you can take the metal funnel out through turn clockwise, then pour the coffee residue out.

Remarks:

If you use hot coffee or Cappuccino, Latte, or Milk froth functions first, and then make Espresso Cool coffee in a short time, the coffee temperature may initially be hot or warm.

It is recommended to cool down the brewing system by repeating the “Espresso cool” function for times, while no need to fill ground coffee into the portafilter to avoid waste.

PREPARING HOT ESPRESSO

Press the Espresso Cool Button twice ,quit out the Espresso cool mode and enter the hot coffee mode instead. The machine start to heating up. Buttons of Espresso x1, Espresso x2, Long, Americano will start blinking till finish pre-heating , then all these 4 buttons will light up solidly.

a. to brew a single shot, press Espresso x1, The indicator light for a single shot of espresso will turn on. It will start blinking, indicating that a single shot of espresso is brewing.

b. to brew a double shot, press Espresso x2, The indicator light for a double shot of espresso will turn on. It will start blinking, indicating that a double shot of espresso is brewing.

c. to brew Long coffee, press long, The indicator light for long will turn on. It will start blinking, indicating that long coffee is brewing.

d. to brew Americano coffee, press Americano, The indicator light for Americano will turn on. It will start blinking, indicating that Americano coffee is brewing.

For all coffee functions, the unit will start brewing the coffee according to your selection. The unit will stop automatically after the brewing process and the light will become solid, indicating that the cycle has been completed. Your delicious espresso is ready to be enjoyed!

NOTE: If you would like to brew less coffee than the preset serving, press the function button at any time during the brewing process to stop when the desired amount of coffee is reached.

PREPARING CAPPUCCINO

Prior to preparing your cappuccino, adjust the level of frothed milk according to your preference by turning the Froth Control Knob to the left for more

foam  (cappuccino) and to the right for less foam  (latte).

NOTE: The level of foam can also be adjusted during the brewing cycle.

Press the Auto Cappuccino Button to brew a large cup of cappuccino. The indicator light for cappuccino will turn on. It will start blinking, indicating that a large cup of cappuccino is brewing.

The unit will start brewing cappuccino automatically after your selection.

The unit will stop automatically after the brewing process and the light will become solid, indicating that the cycle has been completed. Your delicious cappuccino is now ready to be enjoyed!

Note: this machine only comes with programmed of large Cappuccino.

PREPARING LATTE

Prior to preparing your cappuccino, adjust the level of frothed milk according to your preference by turning the Froth Control Knob to the left for more

foam  (cappuccino) and to the right for less foam  (latte).

NOTE: The level of foam can also be adjusted during the brewing cycle.

Press the Auto Latte Button to brew a large cup of latte. The indicator light for latte will turn on. It will start blinking, indicating that a large cup of latte is brewing.

The unit will start brewing latte automatically after your selection.

The unit will stop automatically after the brewing process and the light will become solid, indicating that the cycle has been completed. Your delicious latte is now ready to be enjoyed!

Note: this machine only comes with programmed of large Latte.

PREPARING MILK FROTH

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

NOTE: The level of foam can also be adjusted during the brewing cycle.

If you want to add more milk froth to your drink, or want to add milk froth to other drinks (such as macchiato, hot chocolate, Indian tea latte, etc.), Press the Auto Milk Froth Button to brew a cup of milk froth. The indicator light for milk froth will turn on. It will start blinking, indicating that a cup of milk froth is brewing.

The unit will start brewing milk froth automatically after your selection.

The unit will stop automatically after the brewing process and the light will become solid, indicating that the cycle has been completed. Your delicious milk froth is now ready to be enjoyed!

Or if you want a small amount only, you can stop it by pressing the button again during the preparing process.

AFTER PREPARING YOUR BEVERAGES WITH MILK

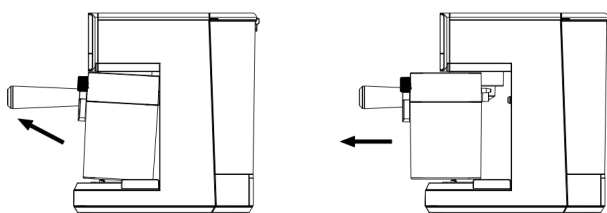
Once you are done preparing your beverage with milk, you can either store the unit's milk reservoir and the milk reservoir lid directly in the refrigerator (ready to be used for the next time in short) or dispose of the leftover milk.

CLEANING THE MACHINE

CLEANING THE MILK RESERVOIR AND FROTHING TUBE

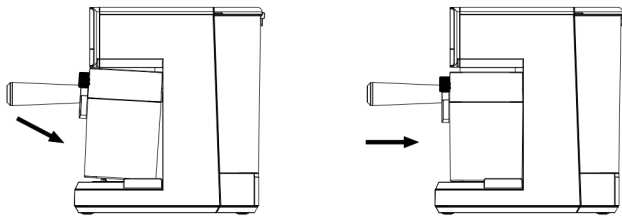
Although you can store the milk reservoir with leftover milk in the refrigerator, it is important to clean the reservoir and frothing tube regularly to avoid clogging and residue build-up. In order to clean the milk reservoir, please follow the instructions listed below:

1. Remove the milk reservoir from the unit by lifting up the milk reservoir and simultaneously sliding the milk reservoir out.



2. Remove the lid of the reservoir. Dispose of the leftover milk.

3. Fill milk reservoir with purified water, not above the MAX fill mark. Place milk reservoir back onto unit, lifting up and simultaneously sliding milk reservoir in, holding reservoir by the lid. You should feel the milk reservoir lock in place.



Warning: If the milk reservoir can not be detached in correct position, the cappuccino buttons and latte buttons will not be illuminated.

4. Place a large empty cup under the froth dispensing tube.

5. Turn the Froth Control Knob to the clean position then press the CLEAN button. The unit will start releasing hot steam through the froth dispensing tube. Let the cleaning cycle run until you no longer see any milk coming out of the tube, or repeat some cycles.

Important Notice: Make sure the Froth Control Knob is setting to the clean position , but not between the “MIN” and the “MAX” level.

6. Repeat some cycles for above steps 3 - 6.

7. Dispose of any water left in water reservoir and milk reservoir, then rinse and wash the water reservoir and milk reservoir thoroughly with warm soapy water. Make sure to rinse and dry them well. Do not use abrasive cleaners and scouring pads, as they will scratch the finish.

NOTE: Do not place the milk reservoir lid in the dishwasher. The milk reservoir is dishwasher safe.

CLEANING THE BREW HEAD, THE PORTAFILTER AND FILTERS

1. Turn Off the machine, and unplug the power cord from the electrical outlet.

2. Some of the metal parts may still be hot. Do not touch them with your hands until they have cooled.

3. Remove the portafilter and discard the coffee grounds. Wash both the portafilter and filter thoroughly with warm soapy water. Make sure to rinse and dry them well.

NOTE: Do not wash the portafilters and filters in the dishwasher.

4. Wipe the 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 portafilter (without any filter) back in the brew head in the unit and lock it in place.

6. Place a large empty cup under the portafilter.

7. Plug the power cord into the electrical outlet. Press the on/off “I/O” switch

to the on position “I”. Press the Espresso button once and let the unit brew with water until it stops automatically.

CLEANING THE WATER RESERVOIR

1. Dispose of the remaining water by removing the water reservoir and turning it upside down over the sink. It is recommended to empty the water reservoir between uses.

2. Wash the water reservoir and its lid thoroughly with warm soapy water. Make sure to rinse and dry them well.

NOTE: Do not wash the water reservoir or its lid in the dishwasher.

CAUTION: Do not immerse main body of the appliance or power cord and plug in water or any other liquid.

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 any of the portafilters in the brew head. This can adversely affect the seal between the brew head and the portafilter while brewing espresso.

DESCALING

Build-up of mineral deposits in the unit will affect the operation of the appliance. Your appliance must be descaling 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.

Type of Water	Cleaning Frequency
Soft Water (Filtered Water)	Around every 80 ~ 100 Brew Cycles
Hard Water (Tap Water)	Around every 40 ~ 50 Brew Cycles

TO DESCALE WATER RESERVOIR:

1. Fill the water 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 the reservoir half full with water and then pouring the water back out into the sink, repeating this step twice.

TO DESCALE INTERNAL PARTS:

1. Make sure you descale the inside of the water reservoir first by following the descale steps above.
 2. Fill the water reservoir and milk reservoir with fresh, undiluted white household vinegar.
 3. Make sure to switch the on/off button to the off “O” position and the power cord is disconnected from the electrical outlet. Fill the reservoir with undiluted white household vinegar.
 4. Insert the portafilter (with filter and no coffee) and place a large empty cup on top of the drip tray and under the portafilter.
 5. Plug the power cord into the electrical outlet.
 6. Place a large empty cup under the froth dispensing tube.
 7. Press the on/off button to switch the unit on “I”, once the control panel lights (Espresso, Cappuccino and Latte) turn solid, press the CAPPUCCINO button or LATTE button. The unit will start releasing hot water through the froth dispensing tube and the portafilter. Let the cleaning cycle run, repeat some cycles.
 8. Turn the Froth Control Knob to the clean position then press the Clean Button. The unit will start releasing hot steam through the froth dispensing tube. Let the cleaning cycle run, repeat some cycles.
- Note: Make sure purified water in the water reservoir with the level should be between the “MIN” and the “MAX” level.
9. Repeat some cycles for above steps 2 - 8.
 10. Dispose of any water left in water reservoir and milk reservoir, then rinse and wash the water reservoir and milk reservoir thoroughly with warm soapy water. Make sure to rinse and dry them well. Do not use abrasive cleaners and scouring pads, as they will scratch the finish.
- NOTE: Do not place the milk reservoir lid in the dishwasher. The milk reservoir is dishwasher safe.

AUTOMATICALLY POWER-OFF FUNCTION

After pressing power button, if there is no any operation within 25 minutes, the unit will power off automatically.

SYMPTOM, CAUSES AND SOLUTIONS

Symptom	Causes	Solutions
Coffee does not come out.	•No water in reservoir. •Coffee grind is too fine. •Too much coffee in the filter. •Appliance was not turned on or plugged in. •Coffee has been tamped/ compressed too much.	•Add water. •Grind medium ground coffee. •Fill filter with less coffee. •Plug unit into electrical outlet and turn it on. •Refill filter basket with coffee and TAMP GENTLY.
Coffee comes out around the edge of the portafilter.	•Portafilter not rotated to full lock position. •Coffee grounds around the filter basket rim. •Too much coffee in the filter.	•Rotate filter holder to full lock position. •Wipe off rim. •Fill with less coffee.
Milk is not foamy after frothing or it is not coming out of the frothing tube.	•Ran out of steam. •Milk is not cold enough. •Frothing tube is blocked.	•Ensure there is enough water in the water reservoir. •Chill milk and frothing pitcher prior to making Cappuccino or latte. •Follow the instructions to clean the milk reservoir & frothing tube.
Coffee comes out too quickly.	•Ground coffee is too coarse. •Not enough coffee in filter.	•Use a finer grind. •Fill filter with more coffee.
Coffee is too weak.	•Using single filter for double shot of espresso. •Ground coffee is too coarse.	•Use double filter for double shot of espresso. •Use a finer grind.

Do not take apart the appliance by yourself if the cause of failure is not found, contact the qualified servicing center.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations:

Hand in the non-working electrical equipment to an appropriate waste disposal center.

¿Necesitás ayuda?

Ingresa a nuestro soporte técnico
escaneando el QR o escribinos por
nuestros canales oficiales.



11 6260 1114 (sólo texto)



serviciotecnico@bidcom.com.ar



www.bidcomservice.com.ar

Bidcom
SERVICE

