

CUK
by GADNIC

CAFETERA ESPRESSO *CAFÉLUXE TOUCH*



CAFEXP36

Índice

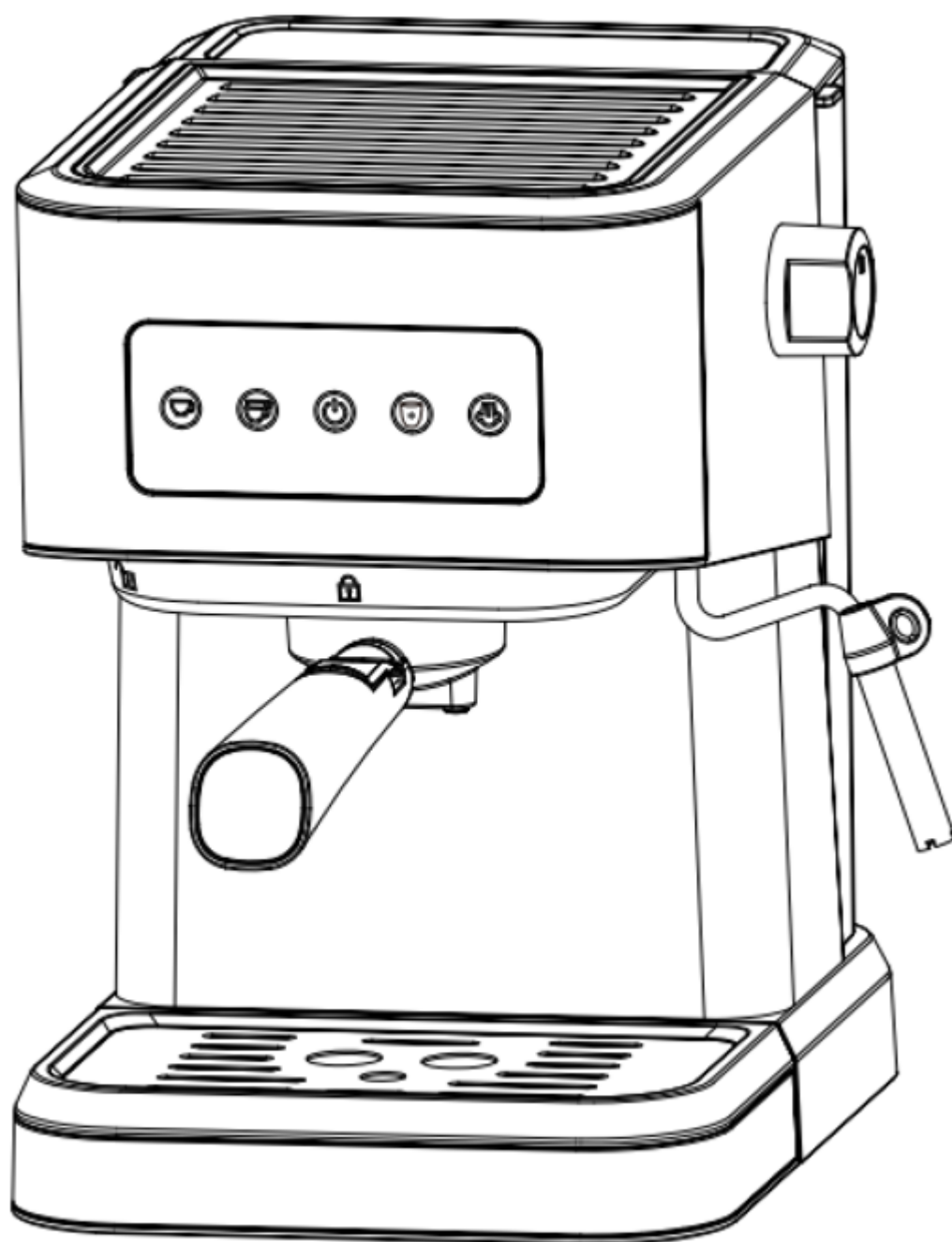
Español5

Português19

English33

CAFETERA ESPRESSO

MANUAL DE INSTRUCCIONES



Antes de utilizar este aparato, lea atentamente las instrucciones.

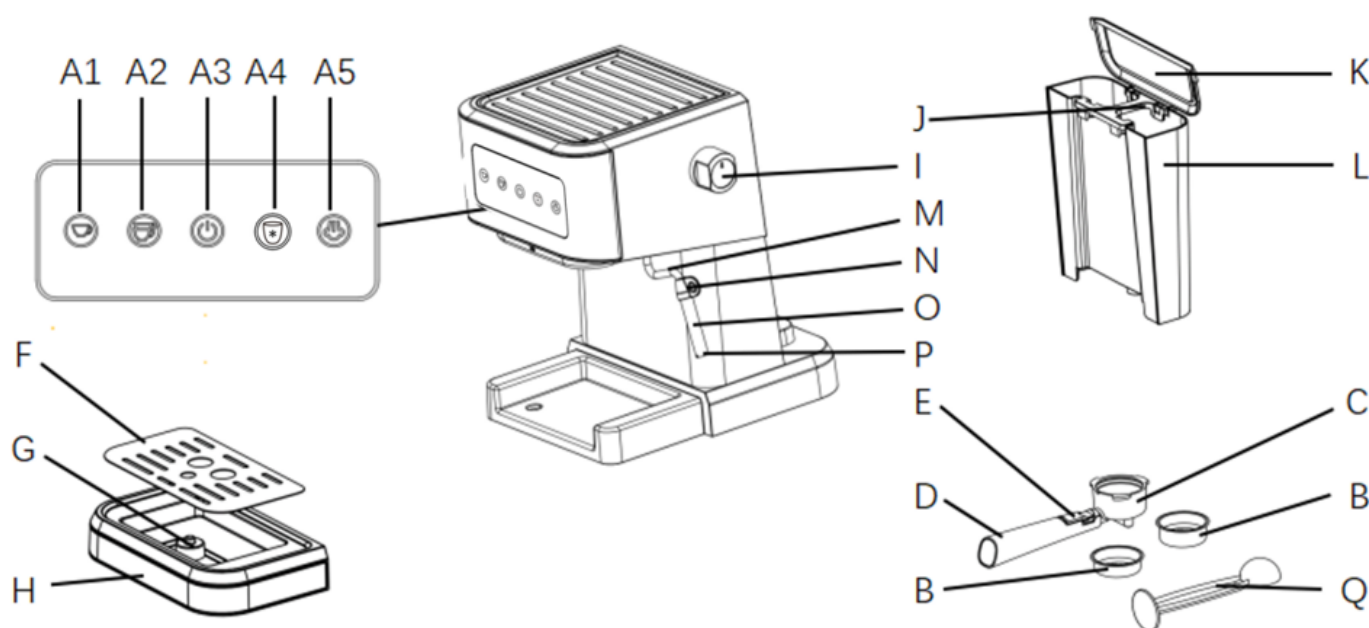
SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. Antes de utilizar el aparato, compruebe que la tensión de la toma de corriente corresponde a la tensión nominal indicada en la placa de características.
3. Para evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el cable ni el enchufe en agua u otros líquidos.
4. 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.
5. No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal, o se caiga o dañe de cualquier manera, devuelva el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
6. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
7. Coloque el aparato sobre una superficie plana o una mesa, no cuelgue el cable de alimentación del borde de la mesa o encimera.
8. Asegúrese de que el cable de alimentación no toque la superficie caliente del aparato.
9. No coloque el aparato sobre una superficie caliente ni junto al fuego para evitar que sufra daños.
10. Para desconectarlo, desenchúfelo de la toma de corriente. Sujete siempre el enchufe. Pero nunca tire del cable.
11. No utilice el aparato para un uso distinto del previsto y colóquelo en un lugar seco.
12. Es necesaria una estrecha supervisión cuando el aparato se utilice cerca de niños.
13. Ten cuidado de no quemarte con el vapor.
14. No toque la superficie caliente del aparato (como el vaporizador, la funda del vaporizador, el embudo metálico y la malla de acero que acaba de hervir). Utilice el asa o los mandos.
15. No deje que la cafetera funcione sin agua.
16. No retire el portafiltro (embudo metálico) cuando el aparato esté preparando café o liberando vapor.
17. 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.

18. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o con falta de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
19. Los niños deben ser vigilados para evitar que jueguen con el aparato.
20. La temperatura ambiente de funcionamiento o almacenamiento debe ser superior a 0°C.
21. Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares tales como: zonas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- granjas;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - entornos tipo bed and breakfast.
22. Si no utiliza el producto durante mucho tiempo, deberá encenderlo y dejar salir el vapor durante 3 minutos antes de dejarlo.
23. Si corta la corriente durante la salida de vapor, el calor residual hará que el producto siga saliendo vapor durante un tiempo, el producto dejará de salir vapor inmediatamente una vez que gire el botón de vapor a la posición OFF.
24. No utilizar al aire libre.
25. Guarde estas instrucciones.

CONOZCA SU CAFETERA



Código	Descripción
A	Panel de control (botón para 1 taza, botón para 2 tazas, botón de encendido, botón Espresso cool, botón de vapor)
A1	1 taza de botón (Para un solo uso)
A2	Botón de 2 tazas (Para uso doble)
A3	Botón de encendido
A4	Botón Espresso cool
A5	Botón de vapor
B	Malla de acero (filtro de una taza y filtro de dos tazas)
C	Embudo metálico (Portafiltro)
D	Asa del embudo (asa del portafiltro)
E	Pinza porta embudo (Pinza porta portafiltro)
F	Estante para tazas extraíble
G	Tapa del flotador (Indicador de bandeja de goteo llena)
H	Bandeja de goteo
I	Mando de control de vapor / agua caliente
J	Asa del depósito de agua
K	Tapa del depósito de agua
L	Depósito de agua
M	Varilla de vapor
N	Mango del vaporizador
O	Cubierta del vaporizador
P	Boquilla de vapor (Boquilla de espuma)
Q	Cuchara dosificadora y tamper

PRIMER USO Y PRECALENTAMIENTO

Para que la primera taza de café tenga un sabor excelente, le recomendamos que precaliente y enjuague la cafetera. Es preferible utilizar agua purificada.

1. Abra la tapa del depósito de agua, llene el depósito de agua, el nivel de agua no debe sobrepasar la línea MAX. Coloque el depósito de agua en posición vertical y alinee las hebillas con el orificio de la parte posterior de la máquina, y presiónelo para que quede paralelo a la parte superior de la máquina.
2. Coloque la malla de acero en el embudo metálico (sin café en la malla de acero), asegúrese de que el tubo del embudo esté alineado con la ranura del aparato, luego inserte el embudo en el aparato desde la posición «UNLOCK» y fíjelo firmemente en la cafetera girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que esté en la posición «LOCK».



3. Coloque una taza o jarra en el estante extraíble para tazas, asegúrese de que el mando de control de vapor esté en la posición OFF.

4. Enchufe el aparato a la corriente o conéctelo a la red eléctrica, pulse el botón de encendido y todos los botones se iluminarán.

En este momento, pulsar el botón Espresso frío para hacer café frío.

Si necesita café caliente, pulse el botón de 1 taza de espresso o el botón de 2 tazas espresso, se mantendrán pulsados hasta que se iluminen fijamente, entonces el precalentamiento habrá terminado y la función de café caliente estará lista.

5. Pulse el botón de 2 tazas espresso, el aparato bombeará agua durante unos 30 segundos, el agua pasará a través del sistema, luego se verterá en la taza y se limpiará a fondo. Deseche el agua y repita el proceso otras 3 veces o más.

Coloque la varilla de vapor en una taza o jarra y gire lentamente el mando de control de vapor hasta que salga agua, mantenga el mando de control de vapor abierto durante al menos 30 segundos y cierre el mando de control de vapor. Tenga cuidado al realizar este proceso ya que el agua caliente pulsará en el recipiente y puede emitir vapor.

Nota:

Si aún no se ha completado el precalentamiento, pulse el botón 1 taza espresso, 2 taza espresso, la bomba no funcionará.

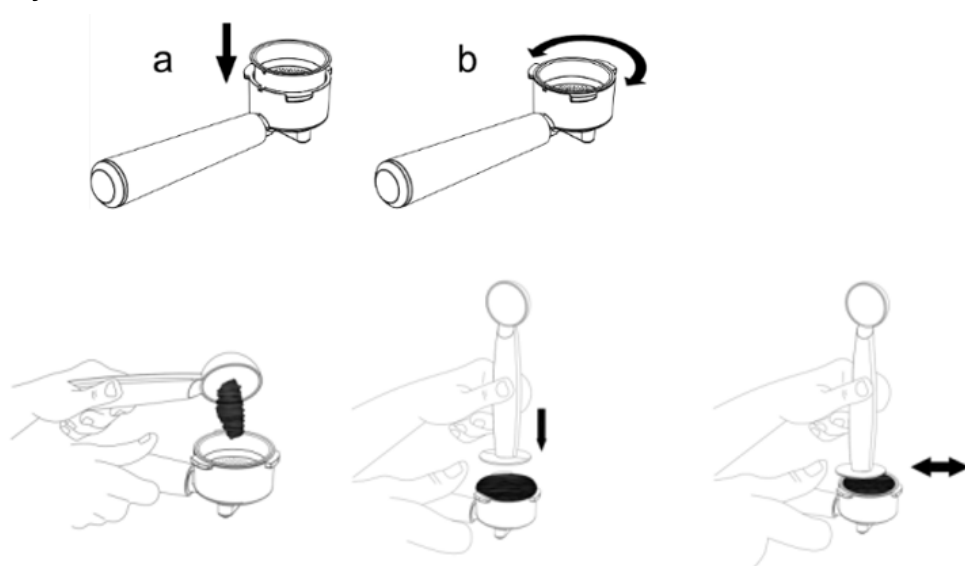
Durante la salida de agua, antes de que el recipiente esté lleno, pulse de nuevo el botón de 2 tazas espresso para dejar de bombear agua inmediatamente.

Puede haber ruido al bombear agua por primera vez o después de mucho tiempo sin usarse, es normal que el aparato esté liberando el aire de su interior. Después de unos 20 segundos, el ruido desaparecerá.

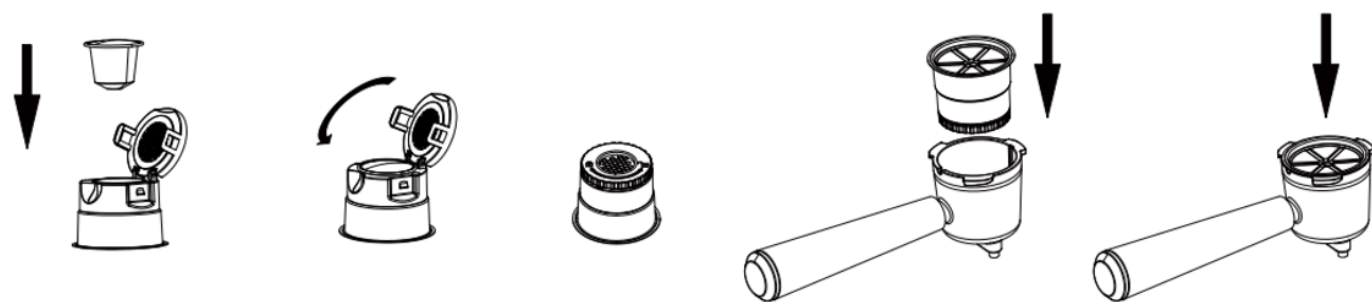
HACER CAFÉ EXPRESO ENFRIAR EL CAFÉ RELLENAR CON CAFÉ

PARA EL CAFÉ MOLIDO

- Coloque el filtro seleccionado en el portafiltro de la siguiente manera. Retire el embudo girándolo en el sentido de las agujas del reloj, 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 conseguir que los posos de café espresso queden compactos y uniformes.
- Limpie cualquier exceso de café del borde para asegurar un ajuste adecuado bajo el cabezal de infusión.



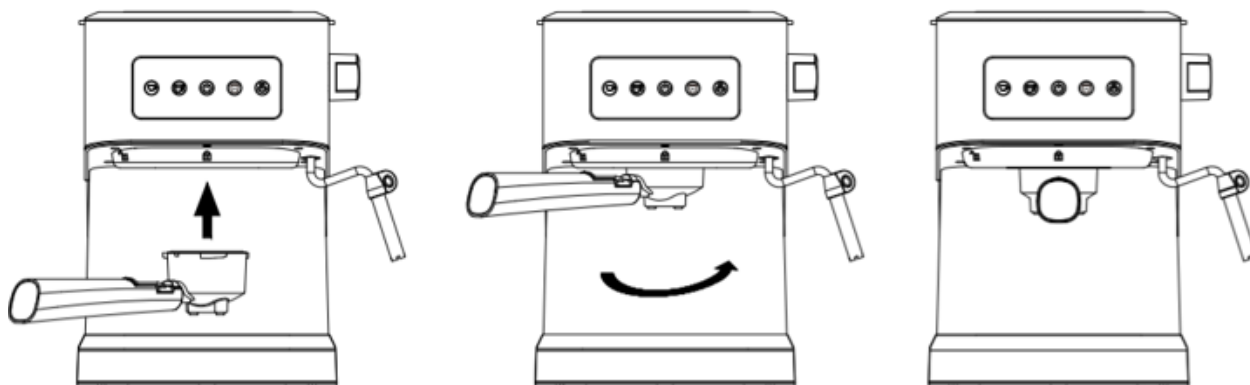
PARA CÁPSULA NESPRESSO



PARA CÁPSULAS DOLCE GUSTO



1. Coloque el filtro de infusión en el embudo de metal, asegúrese de que el tubo del embudo esté alineado con la ranura del aparato, luego inserte el embudo en el aparato como indica la marca «UNLOCK», y puede fijarlo firmemente en la cafetera girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que esté en la posición «LOCK».



2. A continuación, coloque la taza sobre la placa de goteo. Seleccione la función «Espresso frío», después de esperar un momento, saldrá café.

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

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

Observaciones:

1. Si primero utiliza las funciones de café caliente o agua caliente/vapor y, a continuación, prepara café Espresso frío en poco tiempo, es posible que la temperatura del café sea inicialmente caliente o tibia. Durante este tiempo, el botón «Espresso frío» seguirá parpadeando rápidamente como recordatorio hasta que baje la temperatura.

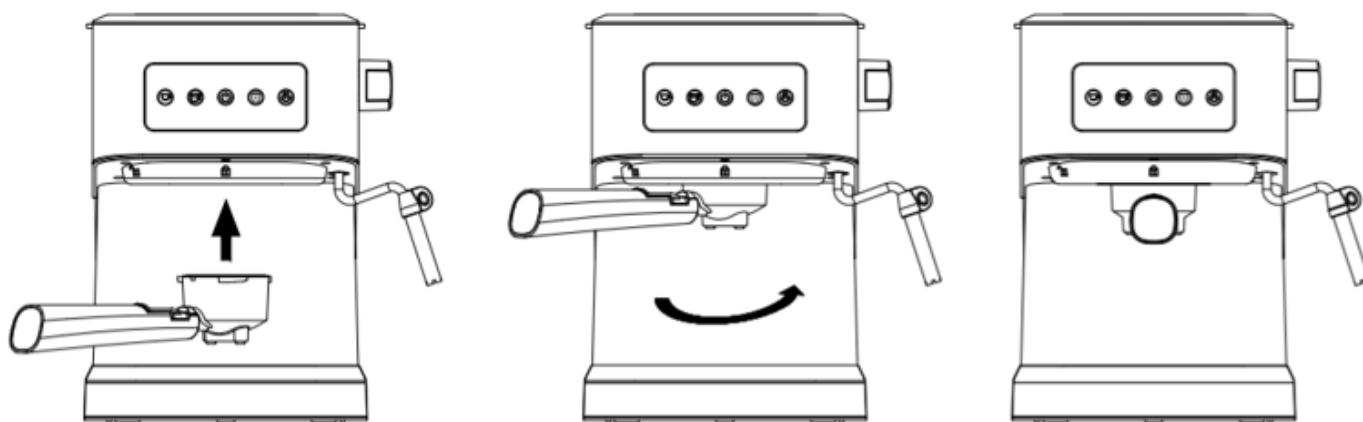
2. Se recomienda enfriar el sistema de preparación repitiendo la función «Espresso frío» durante 3 ciclos, sin instalar el portafiltro en la máquina. Sugerencia: Antes de preparar café Espresso frío, puede añadir una cantidad adecuada de cubitos de hielo al depósito de agua para obtener un mejor sabor.

PREPARAR CAFÉ ESPRESSO CALIENTE

1. Retire el embudo girándolo en el sentido de las agujas del reloj. Añadir el café molido en la malla de acero con una cuchara dosificadora, una cuchara de café molido de potencia puede hacer alrededor de una taza de café espresso de grado superior, a continuación, presione el polvo de café molido firmemente con el tamper.



2. Coloque la malla de acero en el embudo metálico, asegúrese de que el tubo del embudo esté alineado con la ranura del aparato, luego inserte el embudo en el aparato desde la posición «UNLOCK» y fíjelo firmemente girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que esté en la posición «LOCK».



3. Coloque una taza de café expreso en el estante extraíble para tazas.
4. El tiempo de preparación es de 15 segundos para 1 taza expreso y de 25 segundos para 2 tazas expreso.
5. Después de terminar de preparar el café, saque el embudo de metal girándolo en el sentido de las agujas del reloj, luego vierta los residuos de café con la malla de acero presionada por el clip del soporte del embudo.
6. Deje que se enfríen completamente y luego enjuáguelas bajo el grifo.

Advertencia: No deje la cafetera desatendida durante la preparación del café, ya que a veces es necesario manejarla manualmente.

HACER AGUA CALIENTE

Cuando termina el precalentamiento, el indicador de café se enciende fijo. A continuación, pulse el botón de 1 taza expreso o 2 tazas expreso, la bomba de agua comenzará a bombear agua. Gire el botón de control de vapor a la posición «Agua caliente» y saldrá agua caliente por el vaporizador.

Para dejar de producir agua caliente, pulse de nuevo el botón de 1 taza o 2 tazas y gire el mando de control de vapor a la posición OFF. El agua caliente se utiliza para calentar la taza, preparar té o enfriar el aparato.

PREPARAR CAPUCHINO / ESPUMA DE LECHE

Se obtiene una taza de capuchino cuando se rellena una taza de expreso con espuma de leche.

Método

1. Prepare primero el café expreso con una taza lo suficientemente grande según la sección «HACER CAFÉ ESPRESSO», asegúrese de que el mando de control del vapor esté en la posición OFF (Apagado).
2. Pulse el botón de vapor, espere hasta que el indicador del botón de vapor se encienda fijo.

Nota: Durante el funcionamiento, el indicador del botón de vapor se encenderá y apagará para mantener la temperatura deseada.

3. Llene una jarra con unos 100ml~150ml de leche por cada cappuccino que vaya a preparar, se recomienda utilizar leche entera a temperatura de frigorífico (¡no caliente!).

Nota: Al elegir el tamaño de la jarra, se recomienda que el diámetro no sea inferior a 70+/-5mm, y tenga en cuenta que la leche aumenta de volumen 2 veces, asegúrese de que la altura de la jarra es suficiente.

4. Gire lentamente el mando de control del vapor en sentido antihorario, saldrá vapor del espumador.

Nota:

Para obtener un mejor rendimiento de la espuma de leche, se le

recomienda mantener la perilla de control de vapor en la posición abierta durante aproximadamente 10s-15s, para liberar el agua de la varilla de vapor, ya que el vapor inicial contiene demasiada agua.

5. Inserte el tubo de vapor en la leche aproximadamente 1cm~2cm, gire el botón de control de vapor lentamente en el sentido contrario a las agujas del reloj, el vapor saldrá del tubo de vapor, espumando la leche al mover el recipiente de arriba a abajo.

Nota:

Nunca toque la salida de vapor durante el chorro de vapor y tenga cuidado de no quemarse.

Nunca gire el mando de control de vapor rápidamente, ya que el vapor se acumulará rápidamente en poco tiempo lo que puede aumentar el potencial de riesgo de explosión.

6. Una vez alcanzado el objetivo deseado, puede girar el mando de control de vapor a la posición OFF (Apagado) y pulsar de nuevo el botón de vapor para salir de la función de vapor.

Nota:

Por favor, siga el siguiente procedimiento para evitar que la salida de vapor (boquilla de vapor o boquilla de espuma) se bloquee después de espumar la leche cada vez: ponga una jarra vacía debajo del vaporizador, a continuación, encienda el mando de control de vapor y pulse el botón de vapor, la bomba bombeará agua, después de que el agua fluya durante 30s, pulse el botón de vapor de nuevo para detener la bomba. Limpie inmediatamente la salida de vapor (boquilla de vapor o boquilla de espuma) y el manguito del vaporizador con una esponja húmeda, ipero tenga cuidado de no hacerse daño!

7. Vierta la leche espumada en el espresso preparado, ahora el cappuccino está listo. Endulce si lo desea, espolvoree la espuma con un poco de cacao en polvo.

8. Pulse el botón de encendido y desconecte el enchufe de la toma de corriente. Todos los indicadores se apagarán.

Advertencia:

Después de vaporizar, la temperatura del aparato es demasiado alta y es necesario apagarlo y enfriarlo al menos durante 10 minutos antes de volver a preparar café, o puede activar la función «Agua caliente» para enfriar el aparato. El café se quemará y habrá desbordamiento en el embudo si el aparato prepara café directamente sin enfriarse.

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.

No deje que el aparato funcione si el depósito de agua está vacío, de lo

contrario la bomba producirá ruidos anormales y se romperá.

Nota: Si la salida de vapor (boquilla de vapor o boquilla de espuma) está obstruida, siga las siguientes instrucciones:

En primer lugar, gire el mando de control de vapor a la posición Apagado y deje enfriar el aparato durante aproximadamente media hora; a continuación, pinche la salida de vapor (boquilla de vapor o boquilla de espuma) varias veces con una aguja de aproximadamente 1 mm de diámetro; por último, pulse el botón de vapor y encienda el mando de control de vapor para comprobar si el aparato puede producir vapor con normalidad cuando el indicador del botón de vapor se encienda de forma fija. Póngase en contacto con el servicio técnico si el aparato no puede producir vapor después de la operación anterior.

FUNCIÓN DE APAGADO AUTOMÁTICO

Si no se realiza ninguna operación en 25 minutos, la unidad se apagará automáticamente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desconecte el aparato de la red eléctrica, corte la fuente de alimentación.
2. Asegúrese de que el aparato se ha enfriado completamente.
3. Limpie el vaporizador y el exterior con un paño limpio y húmedo o una esponja. Utilice un alfiler para limpiar el cabezal de la boquilla y los orificios de ventilación del manguito del vaporizador. No utilice abrasivos ni estropajos metálicos, ya que dañarían el acabado del aparato.
4. El embudo metálico y el depósito de agua deben lavarse después de cada uso enjuagándolos con agua. Para ayudar a mantener limpio el embudo metálico, le recomendamos que haga funcionar periódicamente la máquina con el embudo metálico colocado, sin café, utilizando sólo agua. En caso de que los orificios de la malla de acero se obstruyan con granos de café, utilice un cepillo de cerdas finas para facilitar la limpieza. Cuando no utilice su cafetera, le recomendamos que no deje el embudo metálico acoplado a la máquina, ya que reducirá la vida útil de la junta.
5. Retire del aparato el estante extraíble para tazas y la bandeja recoge gotas y elimine el café y el agua derramados. A continuación, límpielos con un paño húmedo o una esponja húmeda.
6. Debe limpiar el vaporizador y la funda del vaporizador inmediatamente después de cada uso, una vez que se haya enfriado.

Coloque el vaporizador en una jarra o taza y utilice el ajuste de vapor para eliminar los restos de leche del vaporizador y de la funda del vaporizador. Retire la funda del vaporizador y colóquela bajo el grifo de agua caliente para eliminar el exceso de leche. Si el vaporizador se bloquea, utilice un pequeño alfiler para limpiarlo mejor.

ADVERTENCIA: El vapor del vaporizador está muy caliente y puede provocar quemaduras.

Nota:

No limpie con alcohol o limpiador disolvente. No sumerja nunca la carcasa en agua para limpiarla. No lave nunca los accesorios de su cafetera en el lavavajillas.

LIMPIEZA DE DEPÓSITOS MINERALES (DESINCRUSTACIÓN)

1. Desconecte el aparato de la red eléctrica, corte la fuente de alimentación.
2. Asegúrese de que el aparato se ha enfriado completamente.
3. Retire el depósito de agua y la bandeja recoge gotas del aparato.
4. Llene el depósito de agua con agua y solución desincrustante disuelta hasta el nivel MAX (la proporción de agua y desincrustante, consulte las instrucciones del desincrustante). Utilice «descalcificador doméstico» en lugar de descalcificador industrial.
5. Vuelva a colocar el depósito de agua y la bandeja recoge gotas en el aparato.
6. Coloque un recipiente vacío debajo del cabezal de infusión para recoger el agua hervida caliente descalcificada.
7. Conecte el aparato a la red eléctrica.
8. Pulse el botón de encendido y espere a que los botones de 1 taza y 2 tazas se iluminen de forma fija.
9. Coloque la varilla de vapor en una taza o jarra y gire lentamente el mando de control de vapor hasta que salga agua.
10. Sigue dispensando hasta llenar la taza o jarra y vacíala cuando esté llena.
11. Repita el proceso hasta que el depósito de agua esté vacío.
12. Rellene inmediatamente el depósito de agua con agua limpia y repita el proceso para purgar el sistema.

Solución de problemas

Síntoma	Causa	Correcciones
Las partes metálicas del depósito están oxidadas.	No se recomienda el uso de descalcificador. Puede corroer las piezas metálicas del depósito.	Utilice el desincrustante recomendado por el fabricante.
Fugas de agua por la parte inferior de la cafetera.	Hay mucha agua en la bandeja de goteo.	Limpie la bandeja recoge gotas.
	La cafetera funciona mal.	Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado para su reparación.
	Cuando se extrae el depósito de agua después de utilizarlo, es normal que quede agua en el escritorio.	Como la salida de agua en la parte inferior del depósito de agua es una parte móvil y NO tiene fugas.
El agua sale por la parte exterior del filtro.	Hay un poco de polvo de café en el borde del filtro.	Deshazte de ellos.
	El embudo no está instalado correctamente o girado a la posición correcta	Instale el embudo correctamente y asegúrese de que el túnel está en la posición correcta.
	La espuma de leche acaba de terminar o el vapor se acaba de generar, o el botón de vapor no se restablece debido a una temperatura demasiado alta.	Funcionamiento tras el enfriamiento.
El sabor ácido (a vinagre) existe en el café Espresso.	No limpiar correctamente después de limpiar los depósitos minerales.	Limpie la cafetera varias veces según el contenido de «antes del primer uso».
	El café en polvo se almacena en un lugar caliente y húmedo durante mucho tiempo. El café en polvo se pone malo.	Utilice café en polvo fresco o conserve el que no haya utilizado en un lugar fresco y seco. Después de abrir un paquete de café en polvo, vuelva a cerrarlo herméticamente y guárdelo en el frigorífico para mantener su frescura.
La cafetera ya no funciona.	La toma de corriente no está bien enchufada.	Si el aparato sigue sin funcionar, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado para su reparación.
El vapor no puede hacer espuma.	El indicador de espumado de leche no se ilumina.	Sólo después de que se ilumine el indicador de espumado de leche, podrá utilizarse el vapor para espumar.
	El recipiente es demasiado grande o la forma no encaja.	Utilice un recipiente alto y estrecho.
	Ha utilizado leche desnatada.	Utilice leche entera o semidesnatada.
	Hay algo de suciedad en el interior de la boquilla de vapor.	Limpie la boquilla de vapor inmediatamente después de cada uso con una esponja húmeda.

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

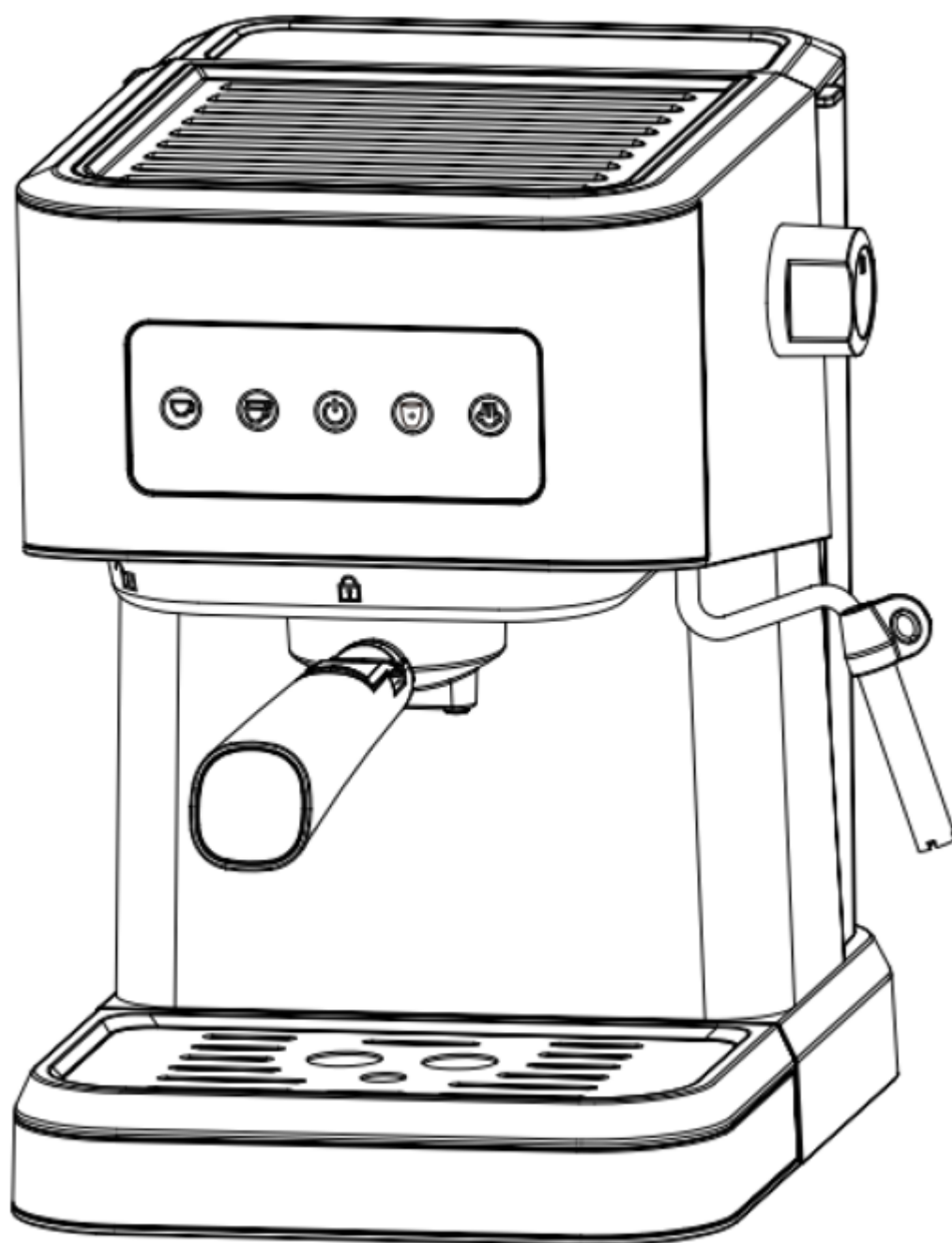


Usted puede ayudar a proteger el medio ambiente.

Recuerde respetar la normativa local:

Entregue los equipos eléctricos que no funcionen a un centro de eliminación de residuos adecuado.

CAFETEIRA DE CAFÉ EXPRESSO MANUAL DE INSTRUÇÕES



Antes de operar esta unidade, leia as instruções completamente

PROTEÇÕES IMPORTANTES

Antes de usar o aparelho elétrico, as seguintes precauções básicas devem ser sempre seguidas, incluindo as seguintes:

1. Leia todas as instruções.
2. Antes de usar, verifique se a tensão da tomada de parede corresponde à tensão nominal marcada na placa de identificação.
3. Para se proteger contra incêndio, choque elétrico e lesões corporais, não mergulhe o cabo e o plugue em água ou outro líquido.
4. Remova o plugue da tomada antes de limpar e quando não estiver em uso. Deixe o aparelho esfriar completamente antes de retirá-lo, encaixar componentes ou antes de limpá-lo.
5. Não opere nenhum aparelho com um cabo ou plugue danificado ou depois que o aparelho apresentar mau funcionamento, cair ou for danificado de alguma forma, devolva-o à assistência técnica autorizada mais próxima para exame, reparo ou ajuste elétrico ou mecânico.
6. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode resultar em incêndio, choque elétrico ou ferimentos em pessoas.
7. Coloque o aparelho em uma superfície plana ou mesa, não pendure o cabo de alimentação na borda da mesa ou do balcão.
8. Certifique-se de que o cabo de alimentação não toque na superfície quente do aparelho.
9. Não coloque o aparelho sobre uma superfície quente ou ao lado do fogo para evitar danos.
10. Para desconectar, remova o plugue da tomada. Sempre segure o plugue. Mas nunca puxe o cabo.
11. Não use o aparelho para outro fim que não seja o pretendido e coloque-o em um ambiente seco.
12. É necessária uma supervisão rigorosa quando o aparelho estiver sendo usado perto de crianças.
13. Tenha cuidado para não se queimar com o vapor.
14. Não toque na superfície quente do aparelho (como o tubo de vapor, a luva do tubo de vapor, o funil de metal e a malha de aço que está fervendo). Use a alça ou os botões.
15. Não deixe a cafeteira funcionar sem água.
16. Não remova o porta-filtro (funil de metal) quando o aparelho estiver preparando o café ou liberando vapor.
17. Conecte o plugue à tomada antes de usá-lo e desligue qualquer interruptor antes de remover o plugue da tomada.
18. Este aparelho pode ser usado por crianças a partir de 8 anos de

idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho de forma segura e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças, a menos que elas tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.

19. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.

20. A temperatura do ambiente de operação ou armazenamento deve ser superior a 0°C.

21. Este aparelho foi projetado para ser usado em aplicações domésticas e similares, como:

- áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- casas de fazenda;
- por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial;
- ambientes do tipo pousada e café da manhã.

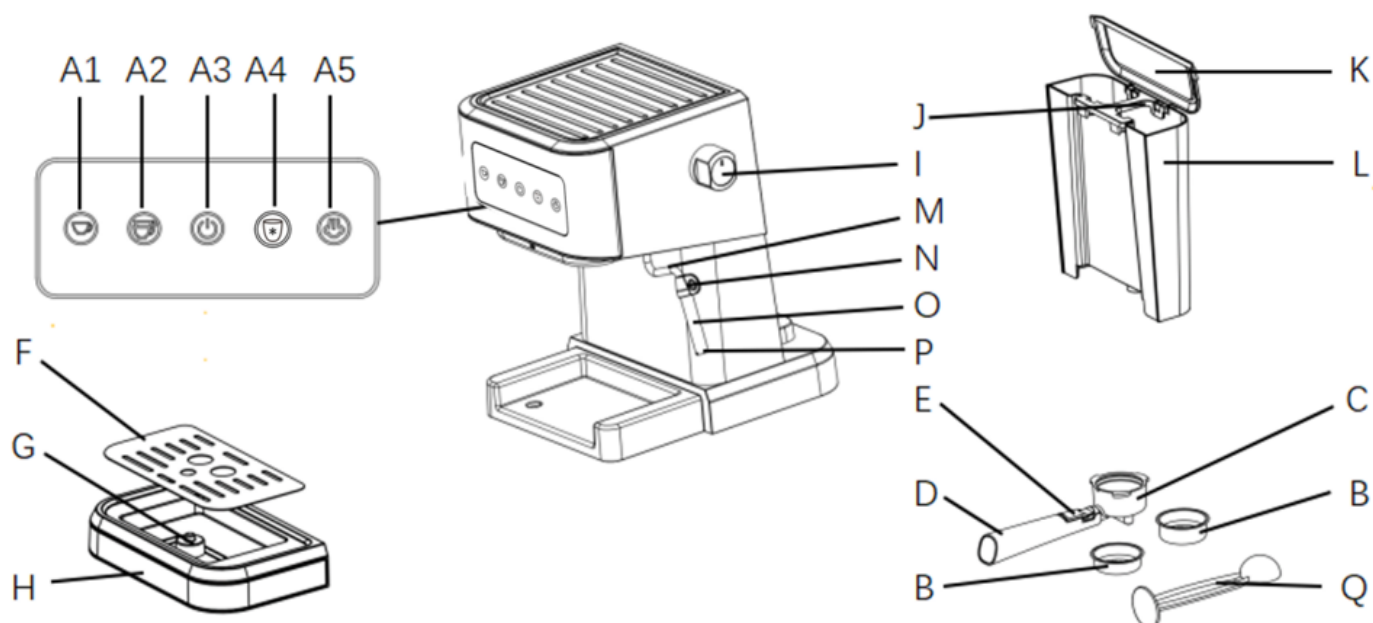
22. Se você não usar o produto por um longo período, será necessário ligar a energia e liberar o vapor por 3 minutos antes de deixar o produto.

23. Se a energia for cortada durante a liberação de vapor, o calor residual fará com que o produto continue a liberar vapor por um longo período de tempo; o produto parará de liberar vapor imediatamente quando o botão de vapor for colocado na posição OFF (desligado).

24. Não use em ambientes externos.

25. Salve essas instruções.

CONHEÇA SUA CAFETEIRA



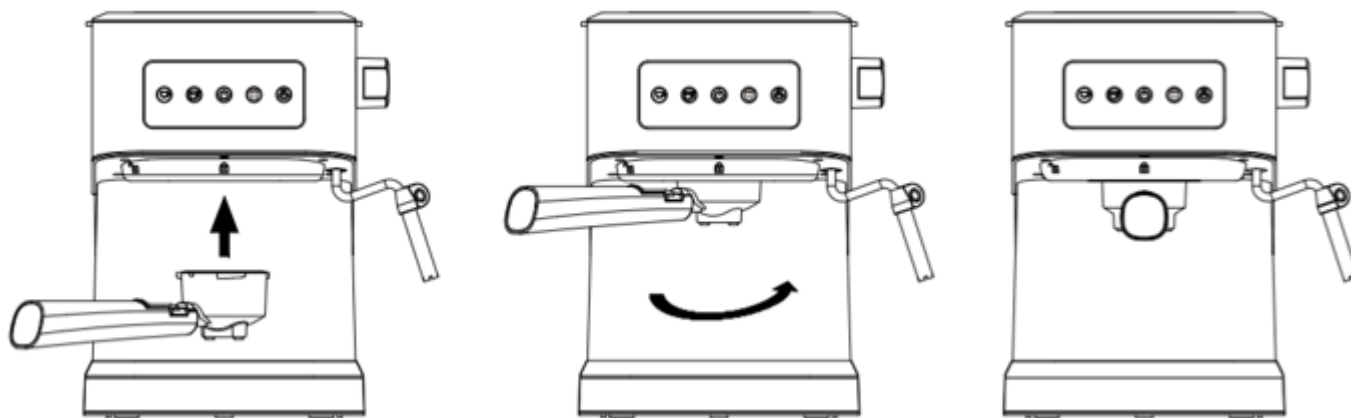
Código	Descrição
A	Painel de controle (botão de 1 xícara, botão de 2 xícaras, botão liga/desliga, botão de resfriamento do expresso, botão de vapor)
A1	1 xícara de botão (para uso em dose única)
A2	Botão de 2 xícaras (para uso em dose dupla)
A3	Botão liga/desliga
A4	Botão de resfriamento de café expresso
A5	Botão Steam
B	Malha de aço (filtro de uma xícara e filtro de duas xícaras)
C	Funil de metal (Portafiltro)
D	Alça do funil (alça do porta-filtro)
E	Clipe de suporte do funil (clipe de suporte do porta-filtro)
F	Prateleira removível para copos
G	Tampa da boia (indicador de bandeja coletora cheia)
H	Bandeja de gotejamento
I	Botão de controle de vapor/água quente
J	Alça do tanque de água
K	Tampa do tanque de água
L	Tanque de água
M	Varinha de vapor
N	Alça do tubo de vapor
O	Tampa do tubo de vapor
P	Bocal de vapor (Bocal de espuma)
Q	Colher de medição e tamper

A PRIMEIRA UTILIZAÇÃO E O PRÉ-AQUECIMENTO

Para garantir que a primeira xícara de café tenha um sabor excelente, recomendamos que você pré-aqueça e enxágue a máquina. É preferível usar água purificada.

1. Abra a tampa do tanque de água, encha o tanque de água, o nível de água não deve ultrapassar a linha MAX. Coloque o tanque de água na vertical, alinhe as fivelas com o orifício na parte traseira da máquina e pressione-o para baixo para que fique paralelo à parte superior da máquina.

2. Coloque a malha de aço no funil de metal (sem café na malha de aço), certifique-se de que o tubo no funil esteja alinhado com a ranhura no aparelho e, em seguida, insira o funil no aparelho a partir da posição “UNLOCK” (destravar) e fixe-o firmemente na cafeteira girando-o no sentido anti-horário até que esteja na posição “LOCK” (travar).



3. Coloque uma caneca ou jarra na prateleira removível para copos e certifique-se de que o botão de controle de vapor esteja na posição OFF (desligado).
4. Conecte a fonte de alimentação ou conecte o aparelho à rede elétrica, pressione o botão liga/desliga e todos os botões ficarão bem iluminados. Nesse momento, basta pressionar o botão de resfriamento do expresso para fazer café frio.
Se precisar de café quente, pressione o botão de 1 xícara ou o botão de 2 xícaras, eles continuarão a pulsar até que se iluminem de forma sólida, então o pré-aquecimento estará concluído e a função de café quente estará pronta.
5. Pressione o botão 2 cup (2 xícaras), o aparelho bombeará água por cerca de 30 segundos, a água passará pelo sistema e, em seguida, será despejada na caneca e limpa completamente. Descarte a água e repita o processo mais 3 vezes ou mais.
Coloque o tubo de vapor em uma caneca ou jarra e gire lentamente o botão de controle de vapor até que a água seja liberada. Mantenha o botão de controle de vapor aberto por pelo menos 30 segundos e feche o botão de controle de vapor. Tome cuidado ao realizar esse processo, pois a água quente pulsará no recipiente e poderá emitir vapor.
Agora o aparelho está pronto para fazer café.

Observação:

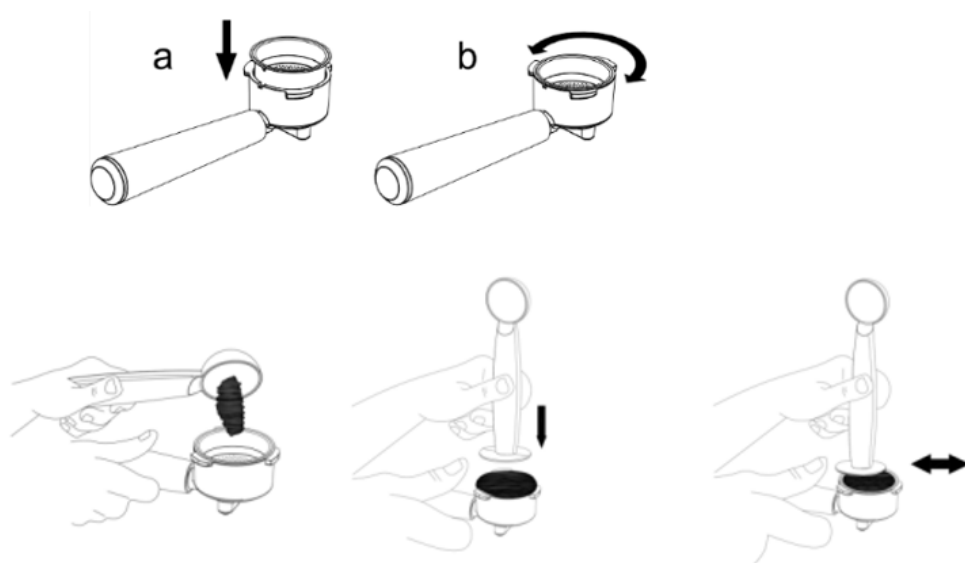
Se o pré-aquecimento ainda não tiver sido concluído, pressione o botão de 1 xícara, o botão de 2 xícaras e a bomba não funcionará.
Durante o fluxo de água, antes que o recipiente esteja cheio, pressione o botão 2 xícaras novamente para parar de bombear a água imediatamente. Pode haver ruído ao bombear água pela primeira vez ou depois de um longo período sem uso, pois é normal que o aparelho esteja liberando o ar interno. Após cerca de 20 segundos, o ruído desaparecerá.

FAZER CAFÉ EXPRESSO FRIO

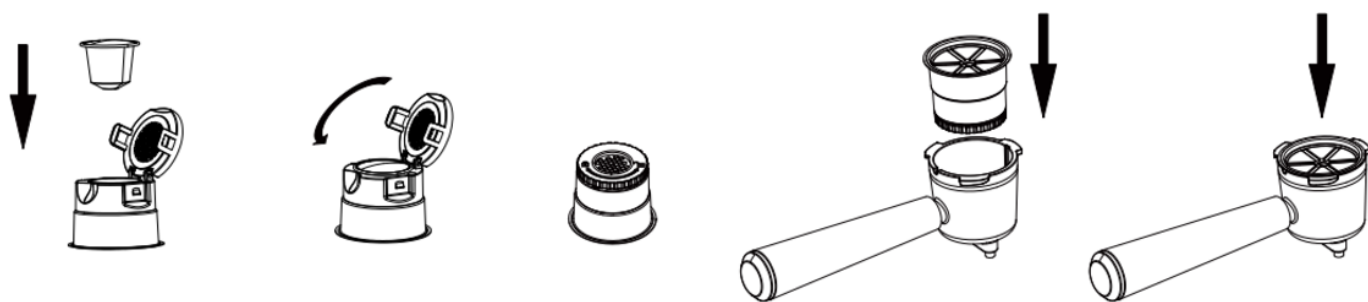
ENCHIMENTO COM CAFÉ

PARA CAFÉ MOÍDO

- Coloque o filtro selecionado no porta-filtro da seguinte forma. Remova o funil girando-o no sentido horário e encha o filtro com café expresso fresco e de moagem fina a cerca de 2 mm da borda (NÃO encha demais),
- Usando a parte de compactação da colher, empurre a borra de café para baixo o máximo que o tamper permitir para que a borra de café expresso fique compacta e homogênea.
- Limpe o excesso de café da borda para garantir o encaixe adequado sob o cabeçote de preparo.



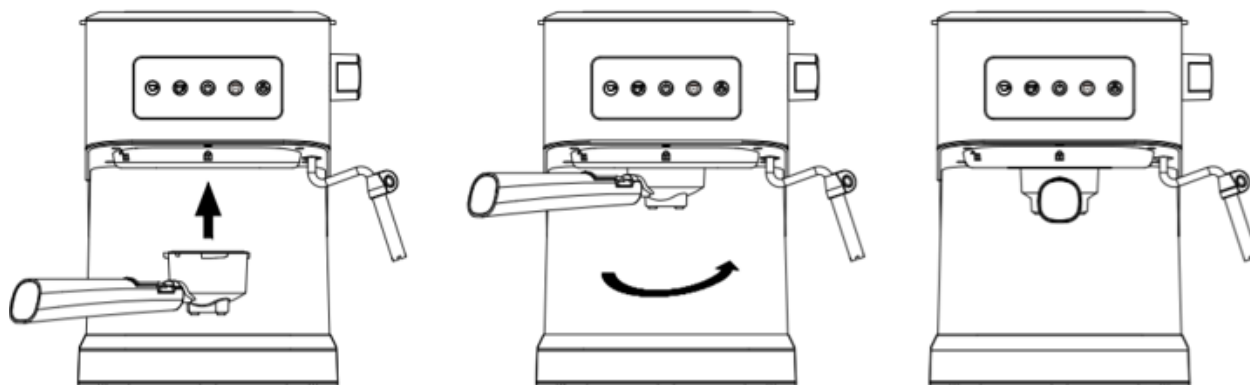
PARA CÁPSULA NESPRESSO



PARA CÁPSULAS DOLCE GUSTO



1. Coloque o filtro de infusão no funil de metal, certifique-se de que o tubo do funil esteja alinhado com a ranhura do aparelho e, em seguida, insira o funil no aparelho, conforme indicado na marca “UNLOCK” (destravar), e você poderá fixá-lo firmemente na cafeteira girando-o no sentido anti-horário até que esteja na posição “LOCK” (travar).



2. Em seguida, coloque a xícara na placa de gotejamento. Selecione a função “Espresso Cool”. Depois de esperar um pouco, o café sairá.

3. O aparelho parará de funcionar quando o preparo do café terminar e, então, seu café estará pronto.

Não deixe a cafeteira sem supervisão durante a preparação do café, pois às vezes é necessário operá-la manualmente!

Desligue imediatamente a fonte de alimentação se o tanque de água estiver vazio durante a preparação do café. Adicione água e, em seguida, libere o ar pelo modo de vapor antes de iniciar o modo expresso! Se o aparelho ainda não estiver funcionando, verifique se há subtenção na residência.

Não deixe o aparelho funcionar se o tanque de água estiver vazio, caso contrário, a bomba causará ruídos anormais e se quebrará.

4. Depois de terminar de fazer o café, você pode retirar o funil de metal girando-o no sentido horário e, em seguida, despejar os resíduos de café.

Observações:

1. Se você usar as funções de café quente ou água quente/vapor primeiro e, em seguida, fizer o café Espresso Cool em pouco tempo, a temperatura do café poderá estar inicialmente quente ou morna. Durante esse período, o botão “Espresso Cool” (A4) continuará piscando rapidamente como um lembrete até que a temperatura caia.

2. Recomenda-se resfriar o sistema de preparo repetindo a função “Espresso Cool” por 3 ciclos, sem instalar o porta-filtro na máquina.

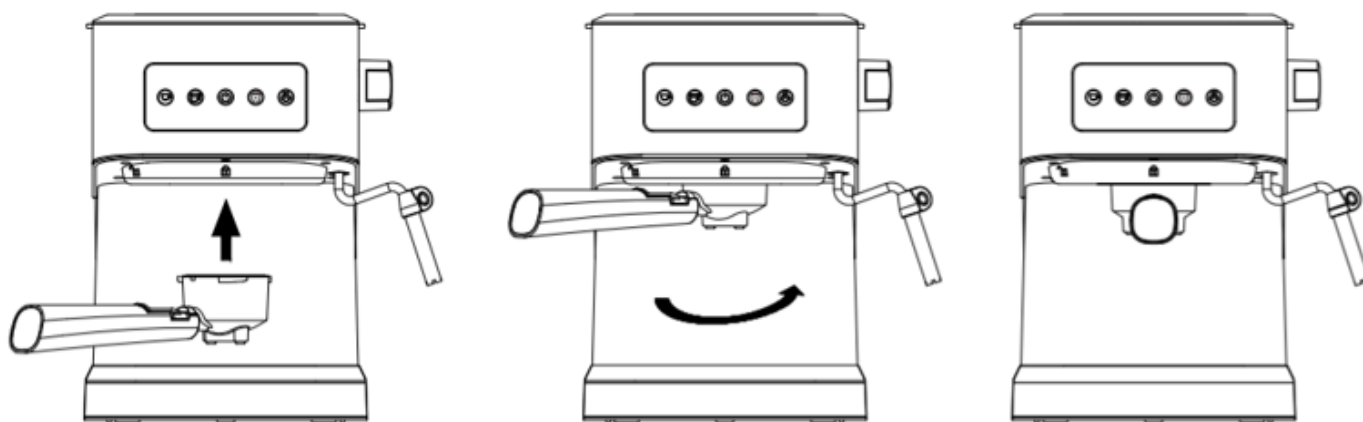
Sugestão: Antes de preparar o café Espresso Cool, você pode adicionar uma quantidade adequada de cubos de gelo ao tanque de água para obter um sabor melhor.

FAZER CAFÉ EXPRESSO QUENTE

1. Remova o funil girando-o no sentido horário. Adicione o café moído à malha de aço com uma colher de medida. Uma colher de café moído pode produzir cerca de uma xícara de café expresso de alta qualidade e, em seguida, pressione firmemente o pó de café moído com o tamper.



2. Coloque a malha de aço no funil de metal, certifique-se de que o tubo do funil esteja alinhado com a ranhura do aparelho e, em seguida, insira o funil no aparelho a partir da posição “UNLOCK” (destravar) e fixe-o firmemente no aparelho girando-o no sentido anti-horário até que esteja na posição “LOCK” (travar).



3. Coloque uma xícara de café expresso na prateleira removível para xícaras.
4. Após o término do pré-aquecimento, pressione o botão 1 xícara ou 2 xícaras e o produto começará a preparar o café. O tempo de trabalho é de 15 segundos para 1 xícara e 25 segundos para 2 xícaras de café.
5. Após terminar de fazer o café, retire o funil de metal girando-o no sentido horário e, em seguida, despeje os resíduos de café com a malha de aço pressionada pelo clipe do suporte do funil.
6. Deixe esfriar completamente e depois enxágue em água corrente.

Advertência: Não deixe a cafeteira sem supervisão durante a preparação do café, pois às vezes é necessário operá-la manualmente!

FAZER ÁGUA QUENTE

Quando o pré-aquecimento estiver concluído, o indicador de café se acenderá de forma sólida. Em seguida, pressione o botão 1 xícara ou 2 xícaras e a bomba de água começará a bombear água. Gire o botão de controle de vapor para “Hot water” (Água quente) e a água quente sairá do tubo de vapor.

Para parar de produzir água quente, pressione novamente o botão 1 xícara ou 2 xícaras e gire o botão de controle de vapor para a posição OFF (desligado). A água quente é usada para aquecer a xícara, fazer chá ou resfriar o aparelho.

PREPARAR CAPPUCINO / LEITE COM ESPUMA

Obtém-se uma xícara de cappuccino quando se completa uma xícara de café expresso com leite com espuma.

Método:

1. Prepare o expresso primeiro com uma xícara grande o suficiente, de acordo com a parte “MAKE ESPRESSO COFFEE” (Preparar café expresso), certifique-se de que o botão de controle de vapor esteja na posição OFF (desligado).

2. Pressione o botão de vapor e aguarde até que o indicador do botão de vapor se acenda de forma sólida.

Observação: durante o trabalho, o indicador do botão de vapor será ligado e desligado para manter a temperatura desejada.

3. Encha uma jarra com cerca de 100 ml a 150 ml de leite para cada cappuccino a ser preparado. Recomenda-se usar leite integral em temperatura de geladeira (não quente!).

Observação: ao escolher o tamanho da jarra, recomenda-se que o diâmetro não seja inferior a 70+/-5 mm, e lembre-se de que o volume do leite aumenta em duas vezes.

Observação:

Para obter um melhor desempenho da espuma de leite, recomenda-se manter o botão de controle de vapor na posição aberta por aproximadamente 10 a 15 segundos, para liberar a água do tubo de vapor, pois o vapor inicial contém muita água.

5. Insira o tubo de vapor no leite cerca de 1 cm a 2 cm, gire o botão de controle de vapor lentamente no sentido anti-horário, o vapor sairá do tubo de vapor, espumando o leite ao mover o recipiente de cima para baixo.

Observação:

Nunca toque na saída de vapor durante o jato de vapor e tome cuidado para não se queimar.

Nunca gire o botão de controle de vapor rapidamente, pois o vapor se acumulará rapidamente em pouco tempo, o que pode aumentar o potencial de risco de explosão.

6. Quando o objetivo desejado for alcançado, gire o botão de controle de vapor para a posição OFF (desligado) e pressione o botão de vapor novamente para sair da função de vapor.

Observação:

Siga a operação abaixo para evitar que a saída de vapor (bico de vapor ou bico de espuma) seja bloqueada após espumar o leite todas as vezes: coloque uma jarra vazia sob o bico de vapor, ligue o botão de controle de vapor e pressione o botão de vapor; a bomba bombeará água; depois que a água sair por 30 segundos, pressione o botão de vapor novamente para parar a bomba. Limpe imediatamente a saída de vapor (bocal de vapor ou bocal de espuma) e a manga do tubo de vapor com uma esponja úmida, mas cuidado para não se machucar!

7. Despeje o leite com espuma no expresso preparado, agora o cappuccino está pronto. Adoce, se desejar, polvilhe a espuma com um pouco de cacau em pó.

8. Pressione o botão liga/desliga e retire o plugue da fonte de alimentação. Todos os indicadores serão apagados.

Advertência:

Após a vaporização, a temperatura do aparelho está muito quente e ele precisa ser desligado e esfriar por pelo menos 10 minutos antes de fazer café novamente, ou você pode ativar a função “Hot water” (água quente) para esfriar o aparelho. O café ficará queimado e haverá transbordamento no funil se o aparelho preparar o café diretamente sem ter sido resfriado. Não deixe a cafeteira sem supervisão durante o preparo do café, pois às vezes é necessário operá-la manualmente!

Desligue imediatamente a fonte de alimentação se o tanque de água

estiver vazio durante a preparação do café. Adicione água e, em seguida, libere o ar pelo modo de vapor antes de iniciar o modo expresso! Não deixe o aparelho funcionar se o tanque de água estiver vazio, caso contrário, a bomba causará ruídos anormais e se quebrará.

Observação: siga a operação abaixo se a saída de vapor (bocal de vapor ou bocal de espuma) estiver bloqueada:

Em primeiro lugar, gire o botão de controle de vapor para a posição OFF (desligado) e resfrie o aparelho por cerca de meia hora; em seguida, cutuque a saída de vapor (bocal de vapor ou bocal de espuma) várias vezes com uma agulha de cerca de 1 mm de diâmetro; finalmente, pressione o botão de vapor e ligue o botão de controle de vapor para verificar se o aparelho pode produzir vapor normalmente quando o indicador do botão de vapor acender de forma sólida. Entre em contato com o departamento de serviço se o aparelho não conseguir produzir vapor após a operação acima.

FUNÇÃO DE DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO

Se não houver nenhuma operação dentro de 25 minutos, a unidade será desligada automaticamente.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Desconecte o aparelho da rede elétrica e desligue a fonte de alimentação.
2. Certifique-se de que o aparelho tenha esfriado completamente.
3. Limpe o tubo de vapor e o exterior com um pano limpo e úmido ou uma esponja. Use um alfinete para limpar o cabeçote do bocal e os orifícios de ar na manga do tubo de vapor. Não use abrasivos ou esfregões de metal, pois isso danificará o acabamento da unidade.
4. O funil de metal e o tanque de água devem ser lavados após cada uso, enxaguando-os com água. Para ajudar a manter o funil de metal limpo, recomenda-se operar a máquina periodicamente com o funil de metal no lugar, sem café, usando apenas água. Se os orifícios da malha de aço ficarem obstruídos com grãos de café, use uma escova de cerdas finas para ajudar na limpeza. Quando a cafeteira não estiver sendo usada, recomenda-se não deixar o funil de metal conectado à máquina, pois isso reduzirá a vida útil da gaxeta.
5. Remova a prateleira removível para xícaras e a bandeja de gotejamento do aparelho e remova o café e a água derramados. Em seguida, limpe-os com um pano úmido ou uma esponja úmida.
6. Você deve limpar o tubo de vapor e a capa do tubo de vapor

imediatamente após cada uso, depois que ele esfriar. Coloque o tubo de vapor em uma jarra ou caneca e use a configuração de vapor para remover qualquer resíduo de leite do tubo de vapor e da capa do tubo de vapor. Remova a capa do tubo de vapor e coloque-a sob água corrente morna para remover o excesso de leite. Se o tubo de vapor ficar entupido, use um alfinete pequeno para limpar melhor.

ADVERTÊNCIA: O vapor do tubo de vapor é extremamente quente e pode escaldar.

Observação:

Não limpe com álcool ou solvente. Nunca mergulhe a carcaça em água para limpeza. Nunca lave os acessórios da máquina de café em uma máquina de lavar louça.

LIMPEZA DE DEPÓSITOS MINERAIS (DESCALCIFICAÇÃO)

1. Desconecte o aparelho da rede elétrica e desligue a fonte de alimentação.
2. Certifique-se de que o aparelho tenha esfriado completamente.
3. Remova o tanque de água e a bandeja coletora do aparelho.
4. Encha o tanque de água com água e solução de descalcificante dissolvido até o nível MÁX (a proporção de água e descalcificante, consulte as instruções do descalcificante). Use o “descalcificador doméstico” em vez do descalcificador industrial.
5. Recoloque o tanque de água e a bandeja coletora no aparelho.
6. Coloque um recipiente vazio sob o cabeçote de infusão para coletar a água fervida quente descalcificada.
7. Conecte o aparelho à rede elétrica.
8. Pressione o botão liga/desliga e aguarde até que o botão de 1 xícara e o botão de 2 xícaras se acendam.
9. Coloque o tubo de vapor em uma caneca ou jarra e gire lentamente o botão de controle de vapor até que a água seja liberada.
10. Continue distribuindo água para encher a caneca ou a jarra e esvazie-a quando estiver cheia.
11. Repita o processo até que o tanque de água esteja vazio.
12. Encha imediatamente o tanque de água com água limpa e repita o processo para enxaguar o sistema.

Solução de problemas

Sintoma	Causa	Correções
As partes metálicas do tanque estão enferrujadas.	O descalcificador não é o tipo recomendado. Ele pode corroer as peças metálicas do tanque.	Use o descalcificador recomendado pelo fabricante.
Há vazamento de água na parte inferior da cafeteira.	Há muita água na bandeja de gotejamento.	Limpe a bandeja de gotejamento.
	A cafeteira está com defeito.	Entre em contato com a assistência técnica autorizada para fazer o reparo.
	Quando o tanque de água é puxado para cima após o uso, é normal que haja água na mesa.	Como a saída de água na parte inferior do tanque de água é uma peça móvel, ela NÃO está vazando.
Há vazamento de água na parte externa do filtro.	Há um pouco de pó de café na borda do filtro.	Livre-se deles.
	O funil não está instalado corretamente ou girado para a posição correta	Instale o funil adequadamente e certifique-se de que o túnel esteja na posição correta.
	A espumação do leite acabou agora ou o vapor foi gerado agora ou o botão de vapor não foi reiniciado devido à temperatura muito alta.	Operação após o resfriamento.
O sabor ácido (vinagre) existe no café expresso.	Não limpar corretamente após a limpeza de depósitos minerais.	Limpe a cafeteira de acordo com o conteúdo em “antes do primeiro uso” por várias vezes.
	O pó de café é armazenado em um local quente e úmido por muito tempo. O pó de café se torna ruim.	Use pó de café fresco ou armazene o pó de café não utilizado em um local fresco e seco. Depois de abrir uma embalagem de pó de café, feche-a bem e guarde-a na geladeira para manter o frescor.
A cafeteira não funciona mais.	A tomada de energia não está bem conectada.	Conecte o cabo de alimentação corretamente a uma tomada de parede. Se o aparelho ainda não funcionar, entre em contato com o serviço autorizado para reparo.
O vapor não pode espumar.	O indicador de formação de espuma de leite não está aceso.	Somente depois que o indicador de espumação de leite estiver aceso, o vapor poderá ser usado para espumar.
	O recipiente é muito grande ou o formato não se encaixa.	Use um contêiner alto e estreito.
	Você usou leite desnatado.	Use leite integral ou meio desnatado.
	Há alguma sujeira dentro do bocal de vapor.	Limpe o bocal de vapor imediatamente após o uso, sempre com uma esponja úmida.

Não desmonte o aparelho sozinho. Se a causa da falha não for encontrada, entre em contato com o centro de assistência técnica qualificado.

DESCARTE ECOLOGICAMENTE CORRETO



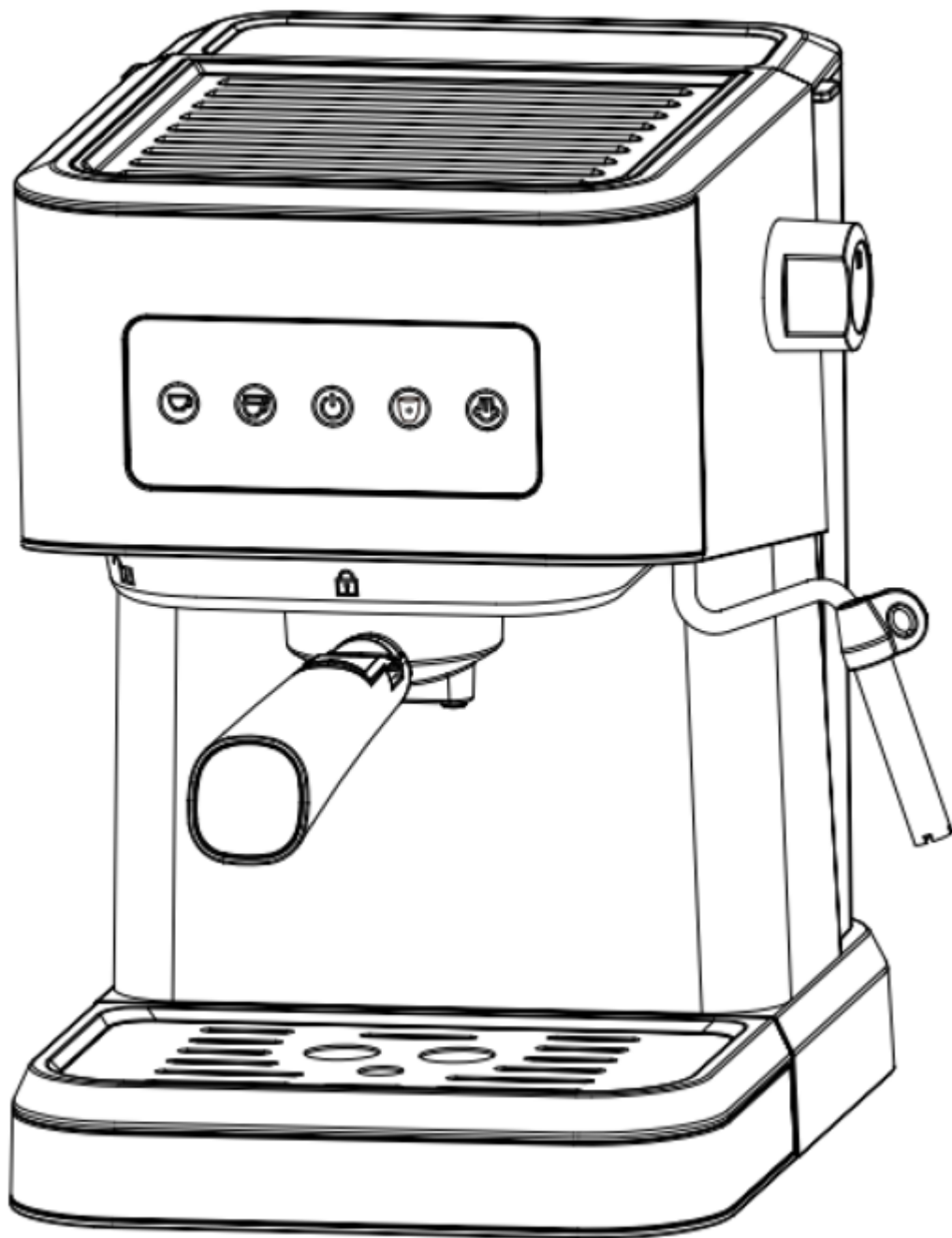
Você pode ajudar a proteger o meio ambiente!

Lembre-se de respeitar as normas locais:

Entregue os equipamentos elétricos que não estejam funcionando a um centro de descarte de resíduos apropriado.

ESPRESSO 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. To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord, plug in water or other liquid.
4. 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.
5. 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.
6. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
7. Place appliance on flat surface or table, do not hang power cord over the edge of table or counter.
8. Ensure power cord do not touch hot surface of appliance.
9. Do not place the appliance on hot surface or beside fire in order to avoid being damaged.
10. To disconnect, remove plug from wall outlet. Always hold the plug. But never pull the cord.
11. Do not use appliance for other than intended use and place it in a dry environment.
12. Close supervision is necessary when your appliance is being used near children.
13. Be careful not to get burned by the steam.
14. Do not touch the hot surface of appliance (such as steam wand, steam wand sleeve, metal funnel and the steel mesh just boiling). Use handle or knobs.
15. Do not let the coffee maker operate without water.
16. Do not remove the portafilter (metal funnel) when appliance is brewing coffee or releasing steam.
17. Connect plug to wall outlet before using and turn any switch off before plug is removed from wall outlet.
18. This 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.

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

20. Operating or storing environment temperature shall be more than 0°C.

21. 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.

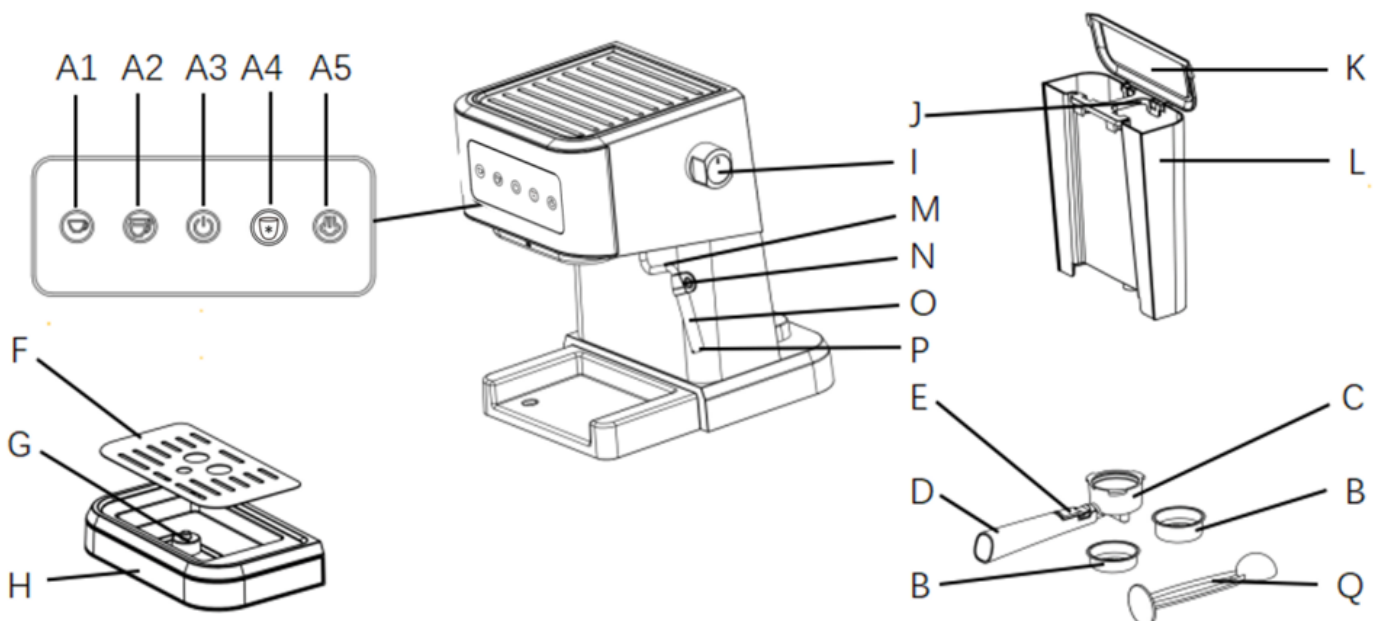
22. If you do not use the product for a long time, you need to turn on the power and then release steam for 3 minutes before leaving this product.

23. If you cut off power during steam release, residual heat will make product continue to release steam for a length of time, the product will stop releasing steam immediately once you turn steam knob to OFF position.

24. Do not use outdoors.

25. Save these instructions.

KNOW YOUR COFFEE MAKER



Código	Descripción
A	Control panel (1 cup button, 2 cup button, Power button, Espresso cool button, Steam button)
A1	1 cup button (For single shot use)
A2	2 cup button (For double shot use)
A3	Power button
A4	Espresso cool button
A5	Steam button
B	Steel mesh (One cup filter and two cup filter)
C	Metal funnel (Portafilter)
D	Funnel handle (Portafilter handle)
E	Funnel holder clip (Portafilter holder clip)
F	Removable cup shelf
G	Float cover (Drip tray full indicator)
H	Drip tray
I	Steam / hot water control knob
J	Water tank handle
K	Water tank cover
L	Water tank
M	Steam wand
N	Steam wand handle
O	Steam wand cover
P	Steam nozzle (Froth nozzle)
Q	Measuring spoon and tamper

THE FIRST TIME USE AND PREHEATING

To ensure the first cup of coffee tastes excellent, we recommend you should preheat and rinse the machine. Purified water is preferred.

1. Open water tank cover, fill water into water tank, water level should not exceed the MAX line. Set up the water tank vertically and align the buckles to the hole on the back of the machine, and press it down to be parallel to the top of the machine.
2. Set steel mesh into the metal funnel (without coffee in steel mesh), make sure the tube on funnel aligns with groove in the appliance, then insert the funnel into the appliance from the “UNLOCK” position, and fix them into coffee maker firmly by turn it anticlockwise until it is at the “LOCK” position.



3. Place a mug or jug on removable cup shelf, make sure the steam control knob is at the OFF position.

4. Plug in the power source or connect the appliance from the mains supply, press power button, all buttons are illuminated solidly .

At this moment , okay to press the espresso cool button to make cold coffee.

If you need hot coffee, press down the 1 cup button or 2 cup button, they will keep pulse till illuminate solidly, then the preheating is finished, and hot coffee function is ready .

5. Press 2 cup button, the appliance will pump water for about 30s, water will pass through the system, then pour out in the mug and clean them thoroughly. Dispose of the water and repeat the process a further 3 times or more.

Place the steam wand into a mug or jug and slowly turn the steam control knob until water dispenses, keep the steam control knob open for at least 30 seconds and close the steam control knob. Take care performing this process as the hot water will pulse into the receptacle, and it may emit steam.

Now the appliance is ready for making coffee.

Note:

If preheating is not completed yet, press the 1 cup button, 2 cup button, the pump does not work.

During water flowing out, before the receptacle is full, press the 2 cup button again to stop pumping water immediately.

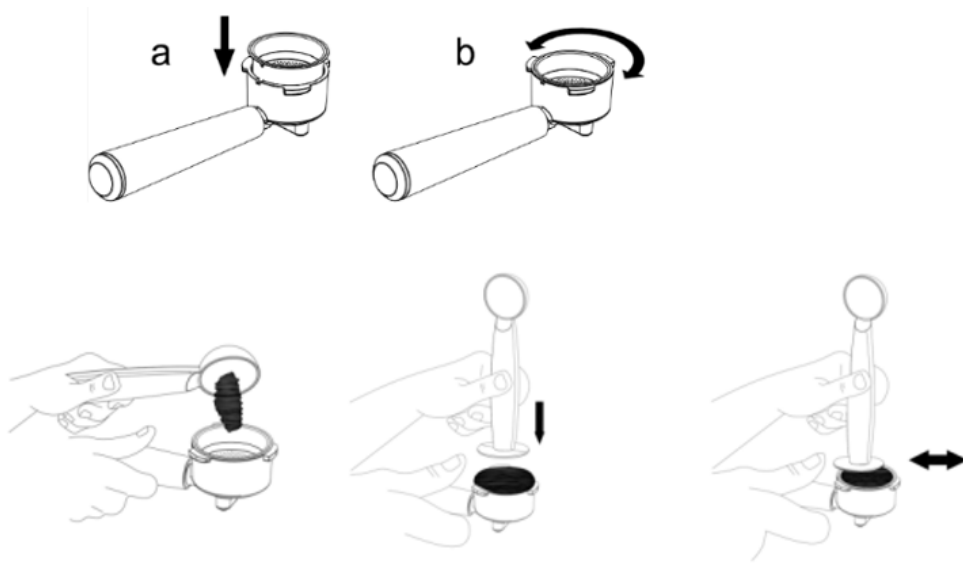
There may be noise when pumping water for the first time or after a long time not used, it's normal that appliance is releasing the air inside. After about 20s, the noise will disappear.

MAKE ESPRESSO COOL COFFEE

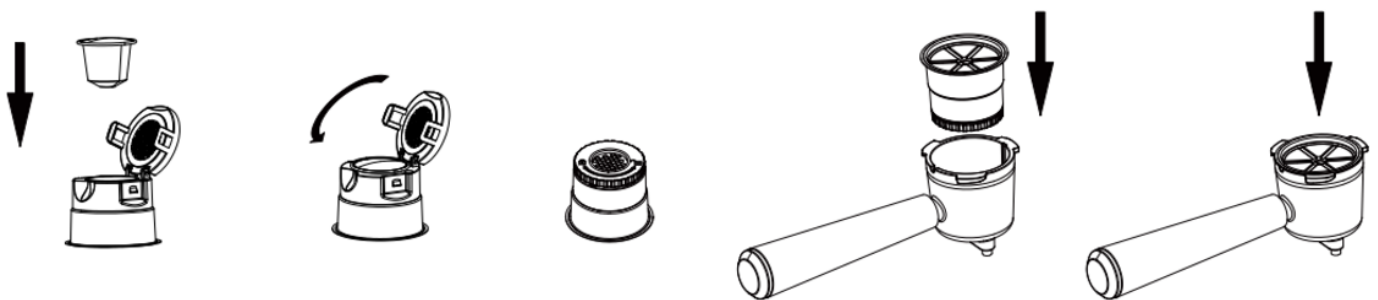
FILLING WITH COFFEE

FOR GROUND COFFEE

- Place selected filter in portafilter as follows. Remove the funnel by turning it in clockwise, 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.



FOR NESPRESSO CAPSULE



FOR DOLCE GUSTO CAPSULE



1. Set brewing filter into metal funnel, make sure the tube on the funnel aligns with groove in the appliance, then insert the funnel into the appliance as indicating of “UNLOCK” mark, and you can fix them into coffee maker firmly through turning it anticlockwise until it is at the “LOCK” position.



2. Then place the cup on drip plate. Select “Espresso Cool” function, after waiting for a moment, there will be coffee flowing out.

3. 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.

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

Remarks:

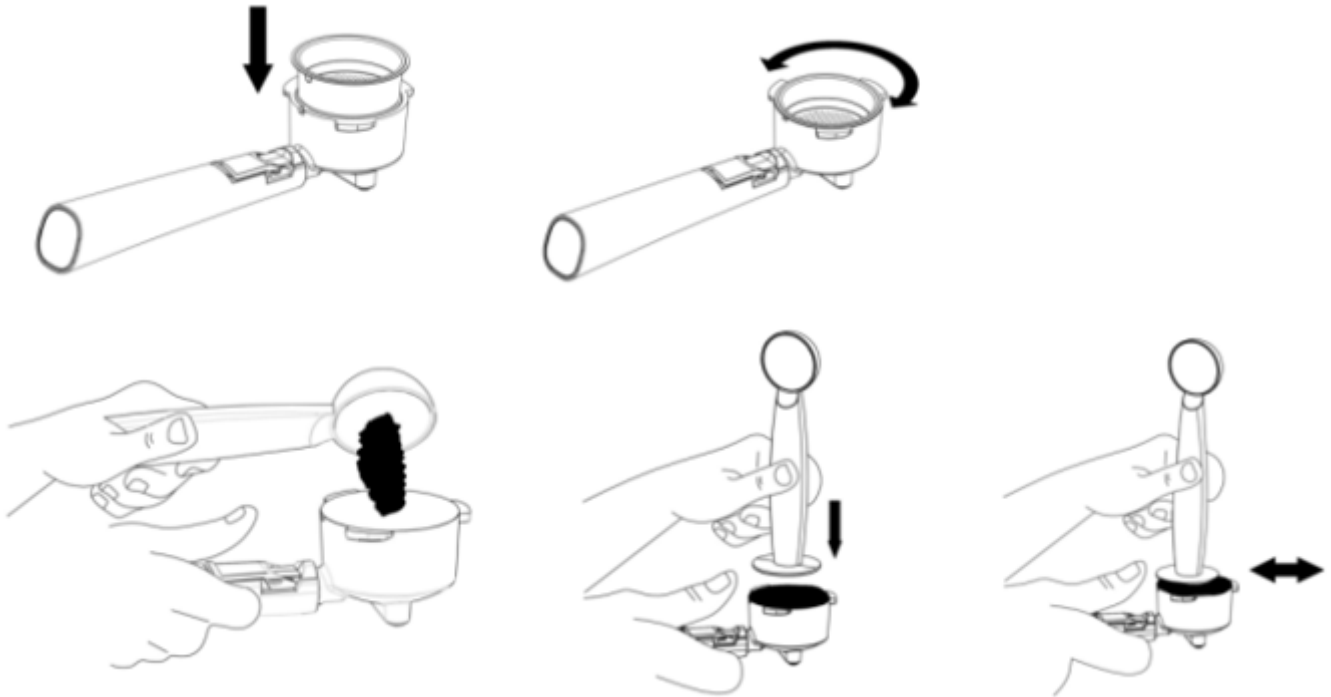
1. If you use the hot coffee or hot water/steam functions first, and then make Espresso Cool coffee in a short time, the coffee temperature may initially be hot or warm. During this time, the “Espresso Cool” (A4) button will keep quick flashing as a reminder until the temperature drops.

2. It is recommended to cool down the brewing system by repeating the “Espresso Cool” function for 3 cycles, without installing the portafilter into the machine.

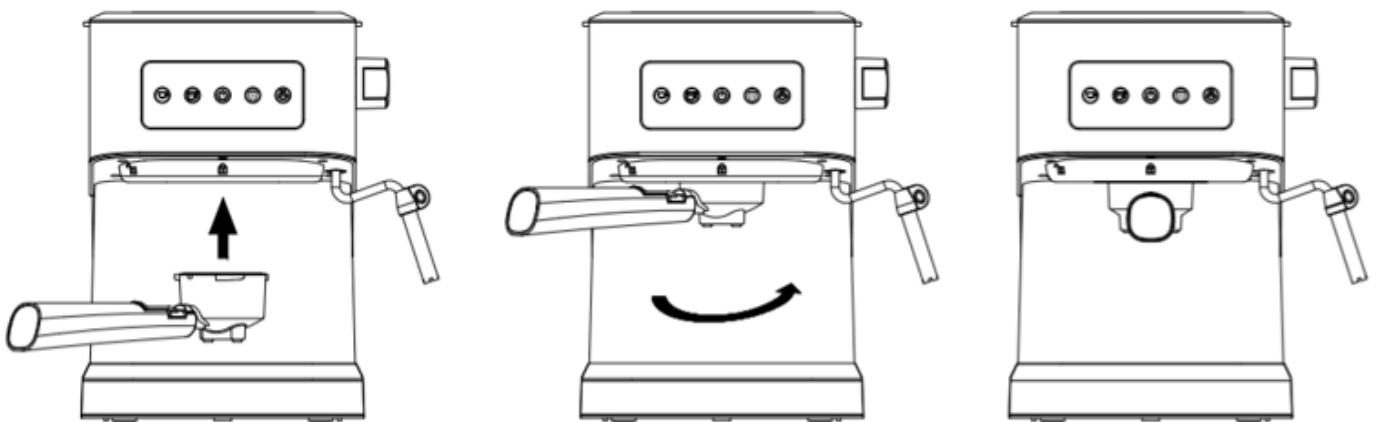
Suggestion: Before brewing Espresso Cool coffee, you can add an appropriate amount of ice cubes to the water tank for better taste.

MAKE ESPRESSO HOT COFFEE

1. Remove funnel by turning it clockwise. Adding ground coffee into steel mesh with measuring spoon, a spoon of ground coffee power can make about a cup of top-grade espresso coffee, then press ground coffee powder tightly with the tamper.



2. Set steel mesh into metal funnel, make sure the tube on the funnel aligns with groove in the appliance, then insert the funnel into the appliance from the “UNLOCK” position, and fix them into appliance firmly by turning it anticlockwise until it is at the “LOCK” position.



3. Place an espresso cup on removable cup shelf.
4. After preheating is finished, press 1 cup or 2 cup button, the product will start brewing, working time is 15s for 1 cup and 25s for 2 cup coffee.
5. After finish making coffee, take metal funnel out by turning it clockwise, then pour coffee residue out with steel mesh pressed by funnel holder clip.
6. Let them cool down completely, then rinse under running water.

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

MAKE HOT WATER

When the preheating is finished, the coffee indicator lights up solidly. Then press 1 cup or 2 cup button, the water pump starts to pump water. Turn the steam control knob to “Hot water”, then hot water will flow out from the steam wand.

To stop making hot water, press the 1 cup or 2 cup button again, and turn the steam control knob to OFF position. Hot water is used for warming cup, making tea or cooling down the appliance.

MAKE CAPPUCCINO / FROTHED MILK

You get a cup of cappuccino when you top up a cup of espresso with frothed milk.

Method:

1. Prepare espresso first with cup big enough according to the part “MAKE ESPRESSO COFFEE”, make sure the steam control knob is at the OFF position.
2. Press the steam button, wait for until the steam button indicator lights up solidly.

Note: During working, the indicator of steam button will cycle on and off to maintain to desired temperature.

3. Fill a jug with about 100ml~150ml of milk for each cappuccino to be prepared, you are recommended to use whole milk at refrigerator temperature (not hot!).

Note: In choosing the size jug, it is recommended the diameter is not less than 70+/-5mm, and bear in mind that the milk increase in volume by 2 times, make sure the height of jug is enough.

4. Turn the steam control knob slowly anti-clockwise, steam will come out from the frothing device.

Note:

In order to get better milk foam performance, you are recommended to keep steam control knob at the open position for approximate 10s~15s, to release the water from steam wand, since the early steam contains too

much water.

5. Insert the steam wand into the milk about 1cm~2cm, turn the steam control button slowly in anticlockwise, steam will come out from the steam wand, froth milk in the way moving vessel round from up to down.

Note:

Never touch steam outlet during steam jetting and be careful not to burnt. Never turn the steam control knob rapidly, as the steam will accumulate rapidly in short time which may increase the potential of risk of explosion.

6. When the required purpose is achieved, you can turn the steam control knob to OFF position and press the steam button again to exit the steam function.

Note:

Please follow the operation as below to avoid the steam outlet (steam nozzle or froth nozzle) being blocked after frothing milk each time: put an empty jug under the steam wand, then turn on the steam control knob and press steam button, the pump will pump water, after water flowing out for 30s, press steam button again to stop the pump. Clean steam outlet (steam nozzle or froth nozzle) and steam wand sleeve with wet sponge immediately, but care not be hurt!

7. Pour the frothed milk into the espresso prepared, now the cappuccino is ready. Sweeten if desired, sprinkle the froth with a little cocoa powder.

8. Press the power button, and pull out the power plug to the power source. All indicators will be extinguished.

Warning:

After steaming, the appliance temperature is too hot and the appliance need to be turned off and cool down at least for 10 minutes before making coffee again, or you can activate the “Hot water” function to cool down the appliance. The coffee will be burnt and there will be overflow at the funnel if the appliance brew coffee directly without being cooled down.

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!

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

Note: Please follow below operation if the steam outlet (steam nozzle or froth nozzle) is blocked:

Firstly, turn the steam control knob to OFF position and cool down the appliance for about half an hour, then poke the steam outlet (steam nozzle or froth nozzle) for several times with a needle about 1mm in diameter,

finally press the steam button and turn on the steam control knob to check if the appliance can produce steam normally when the steam button indicator lights up solidly. Please contact service department if the appliance can't produce steam after above operation.

AUTOMATIC POWER OFF FUNCTION

If there is no any operation within 25 minutes, the unit will power off automatically.

CLEAN AND MAINTENANCE

1. Disconnect the appliance from the mains supply, cut off power source.
2. Make sure the appliance has completely cooled down.
3. Simply wipe the steam wand and exterior with a clean, damp cloth or sponge. Use a pin to clean the nozzle head and air holes in the steam wand sleeve. Do not use any abrasives or metal scourers as this will damage the finish on the unit.
4. The metal funnel and water tank should be washed after each use by rinsing them under water. To assist in keeping the metal funnel clean, recommend you periodically run the machine with the metal funnel in place, without coffee, using water only. Should the holes in the steel mesh become blocked with coffee grinds, use a fine bristled brush to help clean. When your coffee maker is not being used, recommend that you do not leave the metal funnel attached to the machine as this will reduce the life of the gasket.
5. Remove the removable cup shelf and drip tray from the appliance and remove any spilt coffee and water. Then, clean them with a damp cloth or a damp sponge.
6. You must clean the steam wand and steam wand sleeve immediately after each use, after it has cooled down. Place the steam wand in a jug or mug and use the steam setting to clear any remaining milk out of the steam wand and steam wand sleeve. Remove the steam wand sleeve, place under warm running water to remove excess milk. If the steam wand becomes blocked, use a small pin to clean more thoroughly.

WARNING: Steam from the steam wand is extremely hot and can scald.

Note:

Do not clean with alcohol or solvent cleanser. Never immerse the housing in water for cleaning. Never wash your coffee machine accessories in a dishwasher.

CLEANING MINERAL DEPOSITS (DESCALING)

1. Disconnect the appliance from the mains supply, cut off power source.
2. Make sure the appliance has cooled down completely.
3. Remove the water tank and drip tray from the appliance.
4. Fill water tank with water and dissolved descaler solution to the MAX level (the proportion of water and descale, refer to the instruction of descaler). Please use “household descaler”, instead of industrial descaler.
5. Re-fit the water tank and drip tray to the appliance.
6. Place an empty container under the brewing head to gather the descaled hot boiled water.
7. Connect the appliance to the mains supply.
8. Press the power button and wait for the 1 cup button, 2 cup button to illuminate solidly.
9. Place the steam wand into a mug or jug and slowly turn the steam control knob until water dispenses.
10. Keep dispensing to fill the mug or jug, then empty when full.
11. Repeat the process until the water tank is empty.
12. Immediately refill the water tank with clean water and repeat the process to flush the system.

Troubleshooting

Symptom	Cause	Corrections
The metal parts in the tank have rust.	Descaler is not recommended type. It may corrode the metal parts in the tank.	Use the descaler recommended by manufacturer.
Water leaks from the bottom of coffee maker.	There is much water in the drip tray.	Please clean the drip tray.
	The coffee maker is malfunction.	Please contact with the authorized service facility for repairing.
	When the water tank is pulled up after use, it is normal that there will be water left on the desk.	As the water outlet at the bottom of the water tank is a movable part and it is NOT leaking.
Water leaks out of outer side of filter.	There is some coffee powder on filter edge.	Get rid of them.
	The funnel is not installed properly or rotated to the right position	Install the funnel properly and ensure the tunnel is in the right position.
	Milk foaming is finished just now or the steam is generated just now, or the steam button is not reset due to too high temperature.	Operating after cooling down.
Acid (vinegar) taste exists in Espresso coffee.	No clean correctly after cleaning mineral deposits.	Clean coffee maker per the content in "before the first use" for several times.
	Coffee powder is stored in a hot, wet place for a long time. The coffee powder turns bad.	Please use fresh coffee powder, or store unused coffee powder in a cool, dry place. After opening a package of coffee powder, reseal it tightly and store it in a refrigerator to maintain its freshness.
Coffee maker cannot work anymore.	Power outlet is not plugged well.	Plug the power cord into a wall outlet correctly, if the appliance still does not work, please contact with the authorized service facility for repairing.
Steam cannot froth.	The Milk Frothing indicator is not illuminated.	Only after the Milk Frothing indicator is illuminated, the steam can be used to froth.
	The container is too big or the shape not fits.	Use high and narrow container.
	You have used skimmed milk.	Use whole milk or half-skimmed milk.
	There is some dirt inside the steam nozzle.	Clean the steam nozzle immediately after use every time with wet sponge.

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 equipments 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

