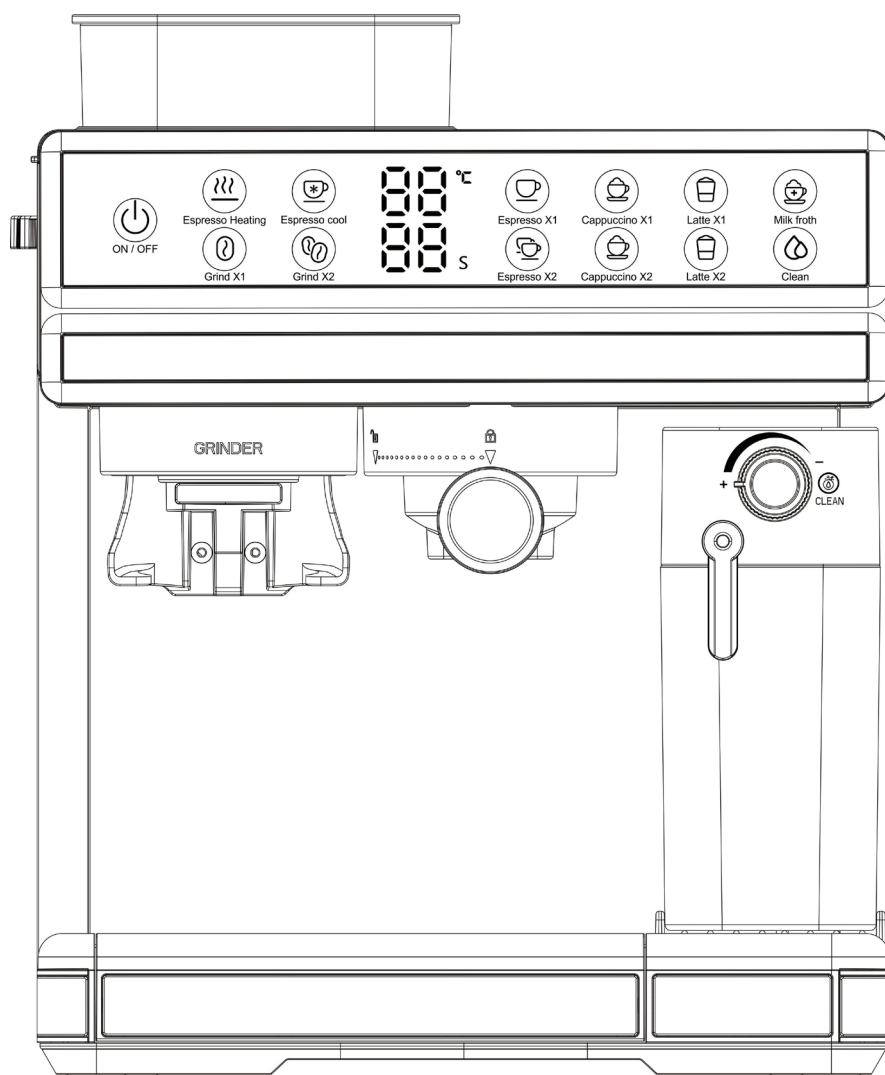


MANUAL DE USUARIO

CAFETERA ESPRESSO 3 EN 1 MANUAL DEL PRODUCTO



Antes de utilizar este aparato, lea atentamente las instrucciones.

Índice

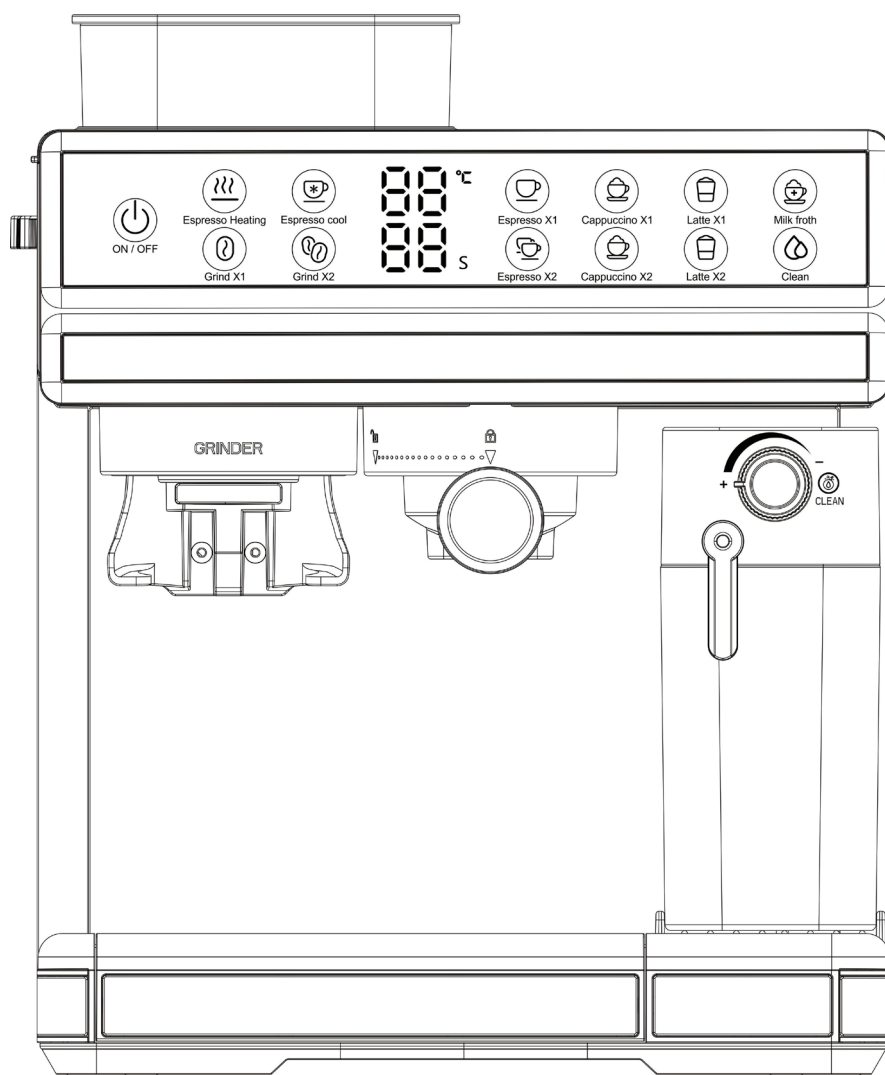
Español5

Português27

English17

MANUAL DE USUARIO

CAFETERA ESPRESSO 3 EN 1 MANUAL DEL PRODUCTO



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. Es necesario supervisar de cerca el uso del aparato. Mantenga alejados del aparato a los niños y a las personas que no puedan valerse por sí mismas.
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. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar con el fin de evitar un peligro.
7. El uso de componentes y piezas de fabricantes no designados puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
8. No utilizar al aire libre.
9. Asegúrese de que el cable de alimentación no toque la superficie caliente del aparato ni cuelgue del borde de la mesa.
10. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.

No utilice el aparato para un uso distinto del previsto y colóquelo en un lugar seco.

11. Llene el depósito de agua con agua fría limpia (como agua purificada) . No añada agua caliente, agua mineral, leche ni ninguna otra bebida líquida.
12. 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.
13. No toque la superficie caliente del aparato (como el vaporizador, la malla de acero que acaba de hervir, el embudo metálico o el soporte del embudo). Utilice el asa o los pomos.
14. Los niños deben ser vigilados para evitar que jueguen con el aparato y los accesorios desmontables.
15. La temperatura de funcionamiento o de almacenamiento del aparato debe ser superior a 0°C.
16. No utilice la cafetera en entornos con altas temperaturas, fuertes campos

magnéticos y aire húmedo.

17. Este aparato es apto para ser utilizado por personas normales a partir de 8 años. No está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales 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.

18. Asegúrese de que los niños menores de 8 años no jueguen con los aparatos ni con sus enchufes y cable de alimentación.

19. 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.

20. No deje que la cafetera funcione sin agua.

21. 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;
- Habitaciones de huéspedes.

22. Está prohibido que los niños realicen las operaciones de limpieza y mantenimiento del aparato sin supervisión.

23. No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.

24. Tenga cuidado al retirar el embudo, quitar el filtro de café, limpiar la varilla de vapor, vaciar la caja de granos y limpiar otros.

25. ⏻ Apague el interruptor y desconecte la fuente de alimentación antes de sustituir los accesorios o tocar las piezas móviles.

26. Guarde estas instrucciones.

Advertencia: Presión

No retire los componentes móviles, como los depósitos de agua o los embudos, cuando utilice esta cafetera para extraer café o batir burbujas de leche.

Asegúrese de que la cafetera esté en modo de espera antes de retirar el conjunto del embudo y preparar otra taza de café.

⏻ Si desea añadir más agua al depósito, por favor apague el botón de encendido y desconecte la fuente de alimentación para asegurarse de que el producto y la fuente de alimentación están apagados.

Al extraer el café, asegúrese de que el embudo metálico (denominado embudo) gira en sentido contrario a las agujas del reloj, horizontalmente y lentamente hasta la posición de bloqueo para evitar que se afloje el embudo o que salpique

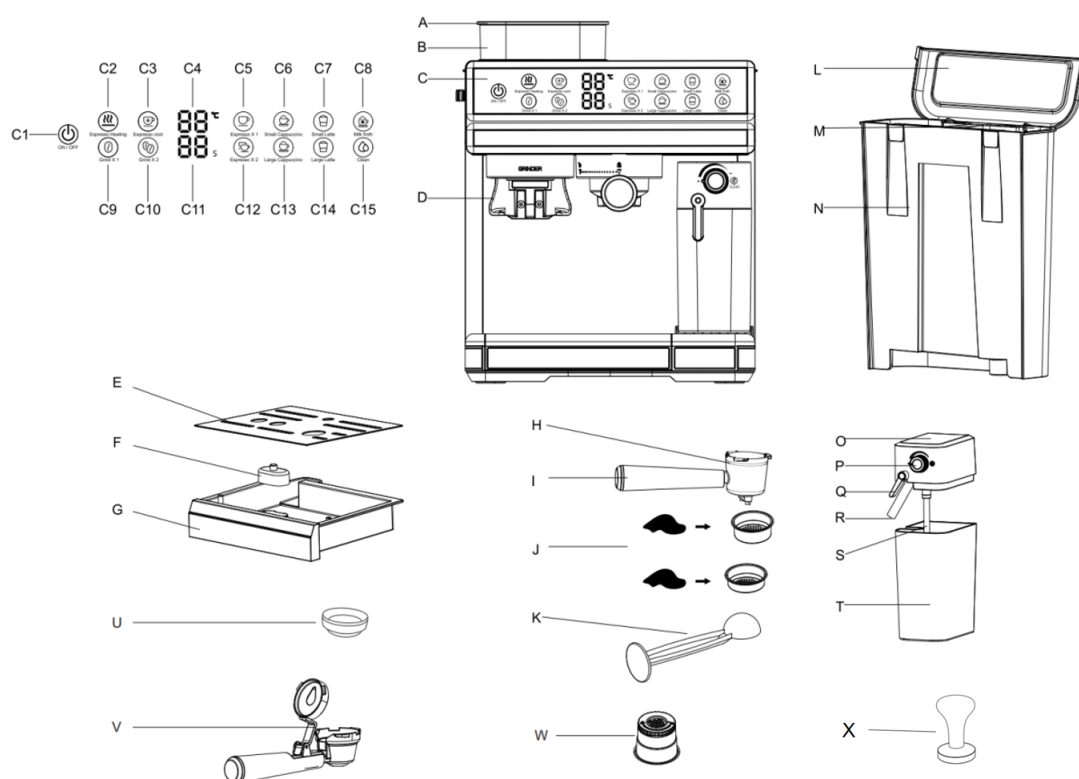
el líquido del café debido a la alta presión u otras razones durante el uso, lo que podría causar daños al cuerpo humano.

Advertencia: Alta temperatura

Cuando la máquina esté en funcionamiento, no introduzca las manos ni otras partes del cuerpo en el fondo del embudo o de la varilla de vapor para evitar quemaduras. En cualquier caso, está prohibido tocar el vaporizador con las manos u otras partes del cuerpo.

La posición del vaporizador sólo puede girarse tocando el manguito de silicona del tubo de vapor para evitar quemaduras.

CONOZCA SU CAFETERA



A	Tapa de caja de granos	B	Caja de granos
C	Panel de control	C1	Interruptor de encendido/apagado
C2	Botón de calentamiento del café espresso	C3	Botón Espresso frío
C4	Visualización de la temperatura	C5	Botón Espresso
C6	Botón de Capuchino	C7	Botón Latte
C8	Botón de espuma de leche	C9	Botón de molienda
C10	Botón de molienda	C11	Visualización del temporizador
C12	Botón Espresso	C13	Botón Cappuccino
C14	Botón Latte	C15	Botón de limpieza
D	Soporte de embudo	E	Rejilla de goteo extraíble

F	Flotador de rebosadero de la bandeja de goteo	G	Bandeja de goteo extraíble
H	Adaptador para cápsulas Nespresso	I	Embudo con asa para cápsulas Nespresso
J	Filtro de café: Individual y Doble	K	Tamper
L	Tapa del depósito de agua	M	Asa del depósito de agua
N	Depósito de agua	O	Tapa del depósito de leche
P	Mando de control del nivel de espuma de leche	Q	Palanca guía del tubo de espumado de leche
R	Tubo dispensador de leche	S	Tubo de leche de silicona
T	Depósito de leche transparente/extraíble	U	Colector de polvo
V	Embudo con asa Dolce Gusto	W	Adaptador para cápsulas Nespresso
W	Cuchara	X	Tamper de Acero inoxidable

INTRODUCCIÓN

Esta cafetera espresso 3 en 1 ha sido diseñada para ayudarle a moler y preparar café espresso, cappuccino y latte, espuma de leche 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.

Cappuccino

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

Latte

Bebida elaborada con aproximadamente 1/3 de espresso y 2/3 de leche al vapor.

LIMPIEZA DE LA UNIDAD ANTES DEL PRIMER USO

Antes del primer uso, limpie el producto para garantizar que la primera taza de café tenga un sabor excelente. Los pasos son los siguientes:

Asegúrese de que todas las piezas estén intactas.

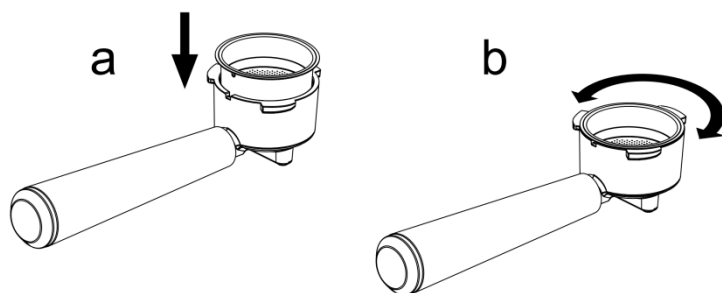
Vierta agua purificada en el depósito de agua, el nivel de agua no debe superar la marca «MAX» del depósito de agua. A continuación, cierre la tapa del depósito.

Retire las pegatinas y etiquetas de la unidad.

Retire primero y lave después el depósito de agua, el depósito de leche, el portafiltro, los dos filtros y la cuchara medidora/el pisón en una mezcla de detergente suave y agua. Aclárelos bien y vuelva a colocarlos en el aparato. Coloque el filtro de infusión (1 taza o 2 tazas, según sea necesario) en el embudo metálico.

a. Se recomienda no añadir café en polvo por primera vez. Asegúrese de que el tubo del embudo esté alineado con la ranura del aparato.

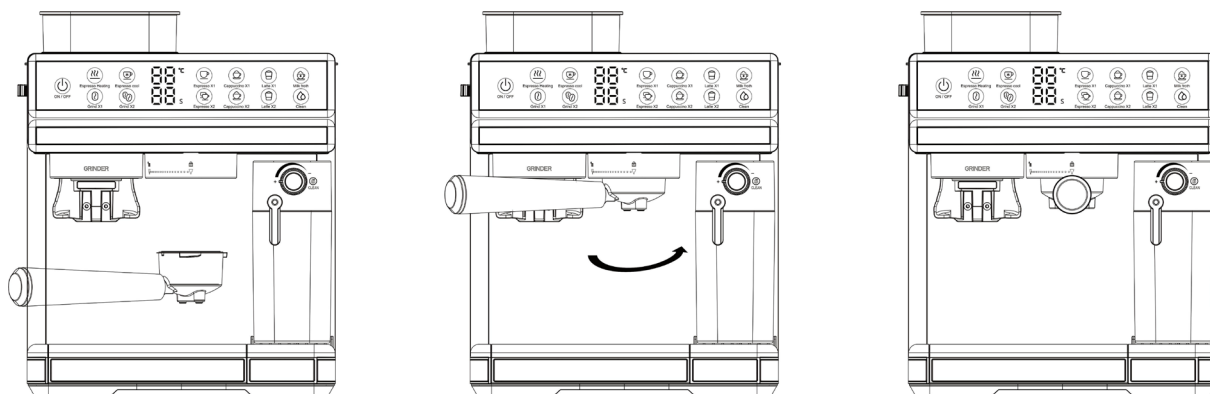
b. Gire el filtro hacia la izquierda o hacia la derecha para fijarlo en su lugar.



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 haya enfriado antes de intentar extraerlo del portafiltro.

Coloque el filtro (1 taza o 2 tazas según sea necesario) en el embudo de metal, se recomienda no añadir café en polvo por primera vez. 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 puede fijarlos en la cafetera firmemente girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que esté en la posición «LOCK». Y coloque una taza grande debajo, asegurándose de que el tubo espumador del depósito de leche esté alineado con el interior de la taza.



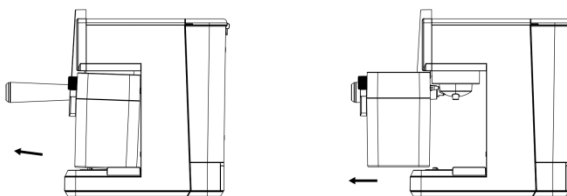
7. Para limpiar el interior del aparato, siga los pasos indicados en la sección «PREPARACIÓN DEL CAPPUCINO» utilizando agua en ambos depósitos y sin café molido en el filtro. No sumerja el cuerpo principal del aparato o el cable

de alimentación y el enchufe en agua ni intente alcanzar ninguna de sus partes internas.

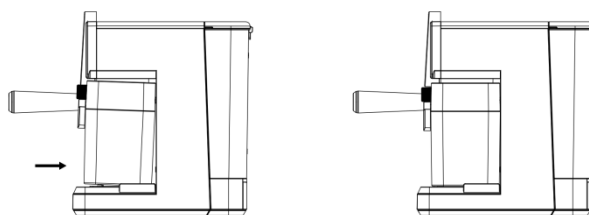
IMPORTANTE - CEBAR LA UNIDAD

1. Para cebar la unidad, ejecute el ciclo de vapor siguiendo los pasos que se indican a continuación:
2. El agua purificada en el depósito de agua con el nivel debe estar entre el nivel «MIN» y el nivel «MAX». A continuación, vuelva a colocar el depósito de agua en el aparato.
3. El agua en el depósito de leche con el nivel no debe estar por encima del nivel «MAX». Vuelva a colocar el depósito de leche en el aparato, levantándolo y deslizándolo simultáneamente hacia dentro, sujetándolo por la tapa. Deberá sentir que el depósito de leche encaja en su sitio.

Quitar



Volver a cerrar



Conecte a la fuente de alimentación, pulse el botón ON/OFF el aparato está en la extracción de calor y frío. Pulse el botón de calentamiento hasta que toda la máquina se precaliente y entre en modo de espera.

Cuando las luces estén brillantes, pulse de nuevo «Limpiar» y la luz única parpadeará. Cuando finalice el calentamiento, el agua saldrá automáticamente y se detendrá automáticamente. Durante este proceso, puede girar el «botón de

la caja de leche»



para limpiar y realizar la limpieza a alta temperatura

Tenga cuidado de no colocar ninguna parte de su cuerpo debajo del embudo.

Utilice un vaso o recipiente similar para recoger el agua y evitar quemaduras.

Una vez completado este proceso, el producto ya está listo para su uso.

Sugerencia: Antes de extraer el café, por favor precaliente el aparato incluyendo el embudo y el filtro. Y limpie la tapa al mismo tiempo para garantizar que el café tenga un sabor excelente.

ELEGIR EL CAFÉ EN GRANO ADECUADO

Se recomienda elegir granos de café mezclado frescos y de tueste medio a intenso.

ELIGE LA TAZA ADECUADA

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

TIPOS DE BEBIDAS			Volumen de referencia	
Espresso	 Simple	 Doble	40 ml	80 ml
Cappuccino	 Simple	 Doble	100 ml	200 ml
Latte / Leche	 Simple	 Doble	150 ml	250 ml
Espuma			150ml	

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.

INSTRUCCIONES DE USO

LLENADO DEL DEPÓSITO DE AGUA

1. Llene el depósito de agua. Puede utilizar una jarra para llenarlo o extraerlo del aparato y llenarlo bajo el grifo. Llene el depósito con la cantidad de agua que desee por debajo del nivel «MAX» del depósito. No utilice nunca agua tibia o caliente para llenar el depósito de agua.
2. Cierre la tapa del depósito de agua. Si la ha retirado de la unidad para llenarla de agua, asegúrese de volver a colocarla bien en su sitio.

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 sentir que el depósito de leche encaja en su sitio. NOTA: Puedes utilizar el tipo de leche que prefieras, leche entera, semidesnatada o de soja.

LLENADO CON CAFÉ

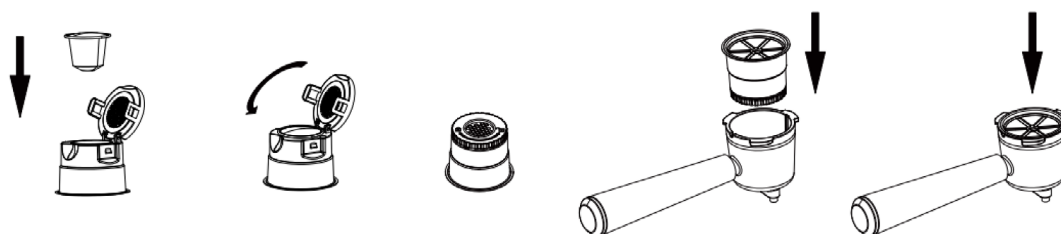
Coloque el filtro seleccionado en el portafiltro de la siguiente manera:

PARA CAFÉ MOLIDO:

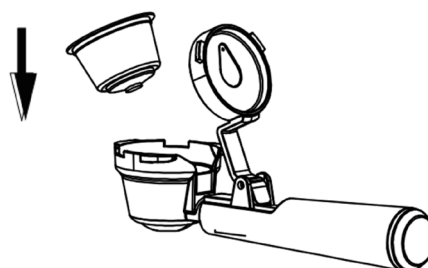
- Llene el filtro con café espresso fresco molido fino a unos 2 mm del borde (NO lo llene en exceso).
- Utilizando la parte de apisonado de la cuchara, empuje los posos de café hacia abajo hasta donde llegue el apisonador para obtener un café espresso compacto y uniforme.
- Limpie cualquier exceso de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



PARA LA INSTALACIÓN DE CÁPSULAS NESPRESSO:



PARA CÁPSULAS DOLCE GUSTO

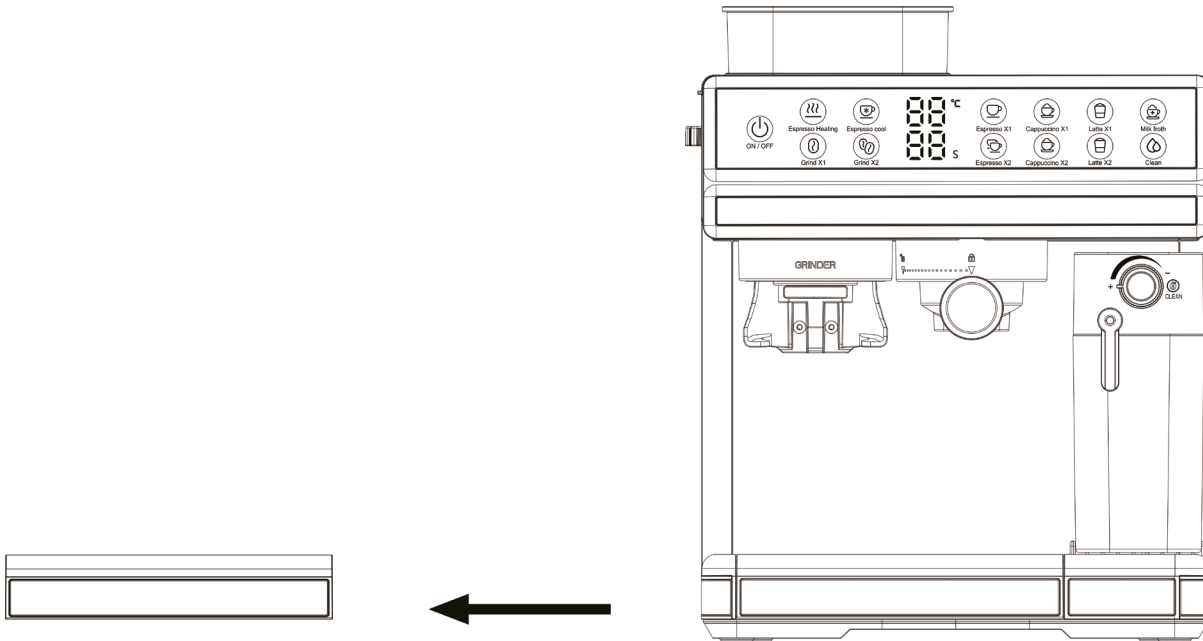


COLOCACIÓN DE LA(S) TAZA(S) DE CAFÉ

Coloque la taza sobre la rejilla de goteo si utiliza una taza individual para preparar espresso.

Coloque la rejilla de goteo extraíble sobre la bandeja de goteo extraíble si utiliza una taza más grande para preparar capuchino o café con leche.

PRECAUCIÓN: Al preparar capuchino o café con leche, asegúrese de ajustar la palanca del tubo de espuma para que el tubo dispensador de leche espumada apunte hacia el interior de la taza que se está utilizando.



PREPARAR CAFÉ ESPRESSO

Asegúrese de que el agua purificada en el depósito de agua con el nivel debe estar entre el nivel «MIN» y el nivel «MAX».

Prepare café de extracción en frío Pulse el botón ON/OFF  una vez, el aparato está en la extracción de calefacción y frío pulse el botón de frío Espresso y la máquina entra en estado de espera. Al mismo tiempo, el botón Espresso y moler son brillantes, entonces usted puede seleccionar tazas y hacer café directamente.

Nota:

1. La extracción en frío no calienta el aparato.
2. Antes de preparar café frío, puede añadir una cantidad adecuada de cubitos de hielo al depósito de agua para obtener un mejor sabor.
3. Si utiliza primero las funciones de café caliente o agua caliente/vapor y,

a continuación, prepara café frío en poco tiempo, la temperatura del café puede ser inicialmente caliente o tibia.

4. Se recomienda enfriar el sistema de infusión repitiendo la función «Infusión en frío» durante 3 ciclos, sin instalar el portafiltro en la máquina.

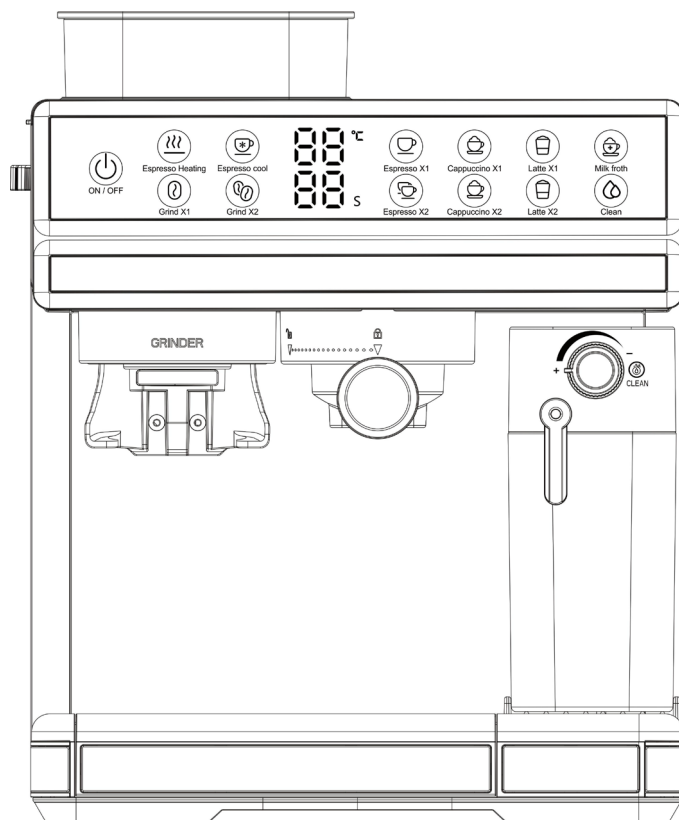
a. Pulse el botón Espresso una vez para preparar una sola taza de café espresso. El piloto Espresso x1 empieza a parpadear y el café espresso se está preparando.

b. Pulse el botón Espresso dos veces para preparar una taza doble de café Espresso. El piloto Espresso x2 empieza a parpadear y el café se está preparando.

Esta máquina puede preparar café espresso según su selección. Después de hacer el café, la máquina se detendrá automáticamente y la luz indicadora también se encenderá constantemente.

NOTA: Si la cantidad de café que desea preparar es inferior a la cantidad preestablecida, pulse la tecla de función en cualquier momento durante el proceso de preparación y deténgase cuando alcance la cantidad de café deseada.

Precalentamiento: pulse la tecla ON/OFF  una vez que el aparato esté en la extracción de calor y frío pulse el botón de calentamiento Espresso  hasta que toda la máquina esté completamente precalentada y entre en estado de espera. Al mismo tiempo, todos los botones de función se iluminan y la máquina puede utilizarse con normalidad.



Prepare café caliente: Conectar a la red eléctrica, pulsar el botón ON/OFF  una vez que el aparato esté en la extracción de calor y frío pulse el botón de calentamiento Espresso  hasta que toda la máquina esté completamente precalentada y entre en estado de espera. Al mismo tiempo, los botones de Espresso y molido se iluminan, entonces puede seleccionar las tazas y preparar el café directamente.

- a. Pulse el botón Espresso una vez para preparar una sola taza de café Espresso. El led Espresso x 1 empieza a parpadear y el café espresso se está preparando.
 - b. Pulse el botón Espresso dos veces para preparar una taza doble de café Espresso. El led Espresso x 2 empieza a parpadear y el café se está preparando.
- Esta máquina puede preparar café espresso según su selección. Después de hacer el café, la máquina se detendrá automáticamente y la luz indicadora también se encenderá constantemente.

NOTA: Si la cantidad de café que desea preparar es inferior a la preestablecida, pulse la tecla de función en cualquier momento durante el proceso de preparación y deténgase cuando alcance la cantidad de café deseada.

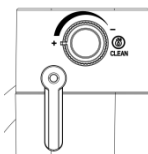
Prepare una taza individual: Cuando el aparato esté en estado de espera, instale el filtro para tazas individuales en el embudo y llénelo con unos 7 g de café molido. A continuación, introduzca el embudo en el aparato desde la posición «UNLOCK» y fíjelo firmemente en la cafetera girándolo en el sentido contrario

a las agujas del reloj hasta que quede en la posición «LOCK». Coloque la taza de café sobre la empuñadura de goteo, pulse una vez el botón Espresso y se encenderá la luz Espresso x 1. Cuando entre en la extracción de una sola taza y alcance el caudal ajustado (unos 40 mL), el sistema dejará de funcionar automáticamente. Una vez finalizada esta función, toda la máquina volverá a entrar en el estado de espera.

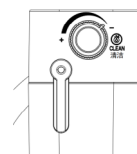
Haz una taza doble: Cuando el aparato esté en estado de espera, instale el filtro para tazas dobles en el embudo y llénelo con unos 14 g de café molido. Presione el café en polvo con un pisón, y a continuación introduzca el embudo en el aparato desde la posición «UNLOCK», y podrá fijarlos en la cafetera firmemente girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que quede en la posición «LOCK». Coloque la taza de café en la empuñadura de goteo, pulse dos veces el botón Espresso, y la luz Espresso x2 se encenderá. Cuando entre en la extracción de una taza doble y alcance el caudal ajustado (unos 80 mL) el sistema dejará de funcionar automáticamente. Una vez finalizada esta función, toda la máquina entrará de nuevo en el estado de espera.

PREPARANDO CAPUCHINO:

Antes de preparar el capuchino, 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 hacia la derecha para obtener menos espuma (café con leche).



Espuma de leche densa a baja temperatura

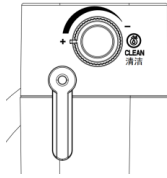


Alta temperatura y menos leche

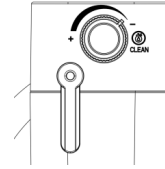
- Pulse el botón Cappuccino una vez para preparar una sola taza de cappuccino. El led de capuchino empieza a parpadear, la espuma de leche sale del tubo de espuma y el capuchino se está preparando.
- Pulse dos veces el botón Cappuccino para preparar una taza doble de cappuccino. El led de capuchino empieza a parpadear, sale espuma de leche por el tubo de espuma y el café se está preparando.

PREPARAR CAFÉ CON LECHE

Antes de preparar el café con leche, 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 hacia la derecha para obtener menos espuma (café con leche).



Espuma de leche densa a baja temperatura



Alta temperatura y menos leche

- Pulse el botón Latte una vez para preparar una taza de café con leche. El piloto de café con leche pequeño empieza a parpadear, la espuma de leche sale del tubo de espuma y el café con leche se está preparando.
- Pulse el botón Latte dos veces para preparar una taza doble de café con leche. El piloto de café con leche grande empieza a parpadear, sale espuma de leche por el tubo de espuma y el café se está preparando.

PREPARACIÓN de la espuma de leche

Este aparato también puede hacer espuma de leche por separado. Pulse el botón de espuma de leche una vez si desea añadir más espuma de leche a su café u otras bebidas como Macchiato, chocolate caliente, té indio con leche, etc. Cuando alcance la cantidad deseada, puede pulsar el botón una vez para parar. Nota: Antes de hacer espuma de leche, 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 hacia la derecha para obtener menos espuma (café con leche).

Nota: La leche restante almacenada en el frigorífico debe consumirse en un plazo de 2 días.

Si no hay ninguna operación después de 25 minutos, la máquina entrará en el estado de espera. Puede pulsar cualquier botón para activar la máquina.

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.

Para limpiar el depósito de leche y el tubo espumador, coloque un vaso grande vacío debajo del tubo espumador. Gire el botón de control de

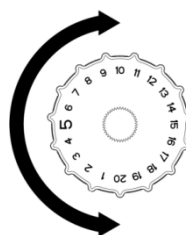
espuma hacia la posición “ CLEAN 清洁” y pulse el botón Clean para descargar el agua a través del tubo espumador, el aparato comenzará a funcionar y se detendrá después de 45 segundos automáticamente. o si es necesario, puede repetir la operación hasta que el agua esté clara.

GUÍA DE MOLIDO

Se recomienda elegir granos de café mezclados, frescos y de tueste medio a intenso.

Moler los granos de café es un paso crucial en el proceso de elaboración del espresso italiano, y se recomienda practicar repetidamente.

Este producto dispone de una función de molido de granos de café. Antes de utilizar esta función, asegúrese de que todas las piezas estén instaladas en su lugar.



Los detalles concretos son los siguientes:

1. Añada una cantidad adecuada de granos de café a la caja de granos. Para evitar la humedad y la oxidación de los granos de café, que pueden afectar a la molienda, el sabor final del café y el efecto de extracción, no ponga demasiados granos de café en la caja de granos.
2. Coloque el embudo en el soporte de recepción de polvo situado en el lado izquierdo de la máquina.
3. Pulse el botón de molido para empezar a moler los granos. Cuando se alcance la cantidad de café en polvo establecida, la función de molido se detendrá automáticamente. Pulse el botón una vez hasta la mitad para detener la molienda.
3. El café en polvo correcto debe parecer tan espeso y fino como la sal. Si los granos de café se muelen demasiado finos y se bloquea el flujo de agua, puede provocar que el líquido de café extraído sea intermitente o que no se pueda extraer. Si los granos de café se muelen demasiado gruesos y el agua fluye a través del café en polvo con demasiada rapidez, no podrá extraer eficazmente el aceite y los componentes aromáticos del café, lo que afectará al sabor.
4. Colocar y ajustar el engranaje de molienda cerca del engranaje 5-10.

Dosis de café en polvo por molienda:

- Una taza = 7 g de café molido.
- Dos tazas = 14 g de café molido.

Nota: Puede ajustar el grosor del café en polvo ajustando el engranaje de molienda y puede haber diferencias en la variedad, el grado de tueste, la frescura y la calidad de los granos de café que utilice. Por lo tanto, necesita configurar y ajustar correctamente el tamaño de molienda y el engranaje para lograr el mejor efecto de extracción.

5. Comprima el café en polvo con un pisón.

6. Gire el embudo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se encuentre en la posición «LOCK» y seleccione la taza de café individual o doble correspondiente en función del filtro de café utilizado.

AJUSTE DE MOLIENDA DIY

1. Pulse el botón molienda una vez, la luz del botón Molienda x1 parpadea.

Mientras tanto, el motor de molienda de granos funciona durante 11 segundos.

2. Pulse el botón Moler dos veces, la luz del botón Moler x2 parpadea. Mientras tanto, el motor de molienda de granos funciona durante 20 segundos.

3. El tiempo de trabajo acumulado para moler granos es de 3 minutos. Si supera los 3 minutos, la luz de molido parpadeará rápidamente y emitirá una alarma. El proceso de molienda se detendrá forzosamente durante 6 minutos. Desenchufando la alimentación o restaurando los ajustes de fábrica puede eliminar el problema.

4. Pulse el botón de molienda durante 3 segundos, la máquina entrará en el ajuste de tiempo de molienda DIY para Moler x1. Comenzará a moler y se detendrá mientras pulsa el botón de molienda de nuevo y el tiempo que funciona es el tiempo de molienda de granos de ajuste DIY. Si no pulsa el botón de parada, el tiempo máximo para moler los granos es de 35 segundos.

Después de este ajuste, el botón Moler x 1 Ⓢ tiempo es el tiempo establecido por DIY, que puede ser eliminado mediante la restauración de los ajustes de fábrica.

5. Pulse el botón de molido durante 6 segundos, la máquina entrará en el ajuste de tiempo de molido DIY para Molido x2. Comenzará a moler y se detendrá mientras pulsa el botón de molienda de nuevo y el tiempo que funciona es el tiempo de molienda de granos de ajuste DIY. Si no pulsa el botón de parada, el tiempo máximo de molienda de granos es de 35 segundos.

Después de este ajuste, botón Moler x 2 Ⓢ La hora es la hora fijada por el bricolaje, que puede eliminarse restableciendo los valores de fábrica.

Advertencia:

Para proteger el sistema de molienda, cuando la función de molienda se utiliza de forma continua durante 3 minutos y el tiempo de parada intermedio es inferior a 6 minutos, el sistema limitará el uso normal de la función de molienda. Después de que el tiempo de intervalo llegue a 6 minutos, el sistema levantará automáticamente esta restricción y el sistema de molienda volverá a la normalidad.

Cuando el uso del sistema de molienda esté restringido por el sistema, desconecte el enchufe o restablezca los ajustes de fábrica.

RESTABLECER LA CONFIGURACIÓN DE FÁBRICA

Mantenga pulsado simultáneamente el botón de calentamiento Espresso ☕ y Botón de infusión en frío ❄️ durante 3 segundos. Ambos botones se iluminan y suenan una vez, lo que significa que se han restablecido los ajustes de fábrica. Todas las luces y tiras luminosas no brillan, debe pulsar el botón ON/OFF ⏻ para encender el aparato.

DIY CANTIDAD DE CAFE

DIY CANTIDAD PARA ESPRESSO X 1

Asegúrese de que toda la máquina esté precalentada y en modo Espresso x1. Pulse el botón Espresso x 1 durante 3 segundos, la máquina entrará en el ajuste de tiempo de preparación DIY para Espresso x1. Vuelva a pulsar el botón Espresso, la cafetera comenzará a preparar y se detendrá mientras pulsa el botón Espresso x1 otra vez. El intervalo de ajuste es de 10 segundos a 100 segundos.

CANTIDAD DIY PARA ESPRESSO X 2

Asegúrese de que toda la máquina esté precalentada y en modo Espresso x2. Pulse el botón Espresso x 2 durante 6 segundos, la máquina entrará en el ajuste de tiempo de preparación DIY para Espresso x2. Vuelva a pulsar el botón Espresso, la cafetera comenzará a preparar y se detendrá mientras pulsa el botón Espresso x2 otra vez. El intervalo de ajuste es de 10 segundos a 100 segundos.

RESTABLECER LA CONFIGURACIÓN DE FÁBRICA

Mantenga pulsado simultáneamente el botón de calentamiento Espresso

 y Botón de infusión en frío  durante 3 segundos. Ambos botones se iluminan y suenan una vez, lo que significa que se han restablecido los ajustes de fábrica. Todas las luces y tiras luminosas no están encendidas, debe pulsar el botón ON/OFF para encender el aparato.

GUÍA DE LA FUNCIÓN SLEEP/AUTO OFF

Si no hay ninguna operación después de 25 minutos, la máquina pasará al modo de apagado automático. Todas las luces de los botones y las luces indicadoras se apagarán. El calentador no podrá calentar y la máquina dejará de funcionar. Para reactivar la máquina, pulse cualquier botón, la máquina volverá al estado de espera.

LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

LIMPIEZA DEL DEPÓSITO DE LECHE Y DEL TUBO DE ESPUMA

Aunque puede guardar el depósito de leche con leche sobrante en la heladera, 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:

1. 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. Retire el tubo espumador de la tapa y límpielo. Recuerde volver a cerrarlo después de limpiarlo .
4. Vacíe la leche sobrante y enjuague a fondo el depósito de leche y la tapa con agua tibia mezclada con producto de limpieza. Asegúrese de aclarar y secar bien. No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos, ya que podrían rayar el depósito de leche y la superficie.
5. Nota: El depósito de leche también puede limpiarse en el lavavajillas (colocado sobre la rejilla superior), y no coloque la tapa del depósito de leche en el lavavajillas.
6. 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 hacia dentro, sujetando el depósito por la tapa. Deberá sentir que el depósito de leche encaja en su sitio. Coloque un vaso grande vacío debajo del tubo dispensador de espuma.

Gire el botón de control de espuma hasta  y pulse el botón Limpiar para

descargar el agua a través del tubo espumador , el aparato comenzará a funcionar y se detendrá después de 45 segundos automáticamente . o si es necesario , puede repetir la operación hasta que el agua esté limpia.

7. Elimine el agua que quede en el depósito de agua y en el depósito de leche y vuelva a cerrarlos después de la limpieza.

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

Pulse el interruptor  apague la máquina y desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.

Algunas de las piezas metálicas pueden estar aún calientes. No las toque con las manos hasta que se hayan enfriado.

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.

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 puedan haber quedado.

Vuelva a colocar el portafiltro (sin filtro) en el cabezal de la cafetera y bloquéelo. Coloque una taza grande vacía debajo del portafiltro.

Enchufe el cable de alimentación a la toma de corriente. Pulse el interruptor para encender la máquina.

Pulse el botón Simple Espresso una vez y deje que el aparato infusione agua hasta que se detenga automáticamente.

LIMPIEZA DEL DEPÓSITO DE AGUA

Elimine el agua sobrante sacando el depósito de agua y poniéndolo boca abajo sobre el fregadero. Se recomienda vaciar el depósito de agua entre usos.

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. Elimine el agua sobrante sacando el depósito de agua y poniéndolo boca abajo sobre el fregadero. Se recomienda vaciar el depósito de agua entre usos.

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 ninguno de los portafiltros en el cabezal de infusión. Esto puede afectar negativamente a la estanqueidad entre el cabezal de infusión y el portafiltro durante la preparación del espresso.

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

DESCALCADO

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 ciclos de cocción
Agua dura (agua del grifo)	Alrededor de cada 40 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 DESINCRUSTAR LAS PIEZAS INTERNAS

1. Asegúrese de descalcificar primero el interior del depósito de agua

siguiendo los pasos de descalcificación indicados anteriormente.

2. Asegúrese de poner el botón de encendido/apagado en la posición de apagado y de que el cable de alimentación esté desconectado de la toma de corriente. Llene el depósito con vinagre blanco de uso doméstico sin diluir. El vinagre vertido debe cubrir el nivel de agua más bajo del depósito de leche.

3. Inserte el portafiltro (con filtro y sin café) y coloque una taza grande vacía encima de la bandeja recoge gotas y debajo del portafiltro.

4. Enchufe el cable de alimentación a la toma de corriente.

5. Pulse el botón de encendido/apagado para encender la unidad «I» una vez, las luces del panel de control se encienden y alcanzan la mejor temperatura de espresso simple o doble durante el calentamiento. Pulse el botón de espresso doble, el vinagre comenzará a fluir a través de la máquina y luego se detendrá automáticamente.

6. Coloque una taza grande vacía debajo del tubo dispensador de espuma. Por lo menos 500ml /17 onzas. Llene el depósito de leche con agua purificada, sin sobrepasar la marca de llenado MAX, y ciérrelo. Gire el botón de control de espuma a la posición de limpieza “ CLEAN” a continuación, pulse el botón LATTE doble o el botón de limpieza para iniciar la limpieza. Las luces se iluminarán y la unidad comenzará a liberar vapor caliente a través del tubo dispensador de espuma después de calentarse.

7. Repita algunos ciclos de los pasos anteriores

1-6 para aclarar el vinagre restante en la máquina.

ELIMINACIÓN RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE



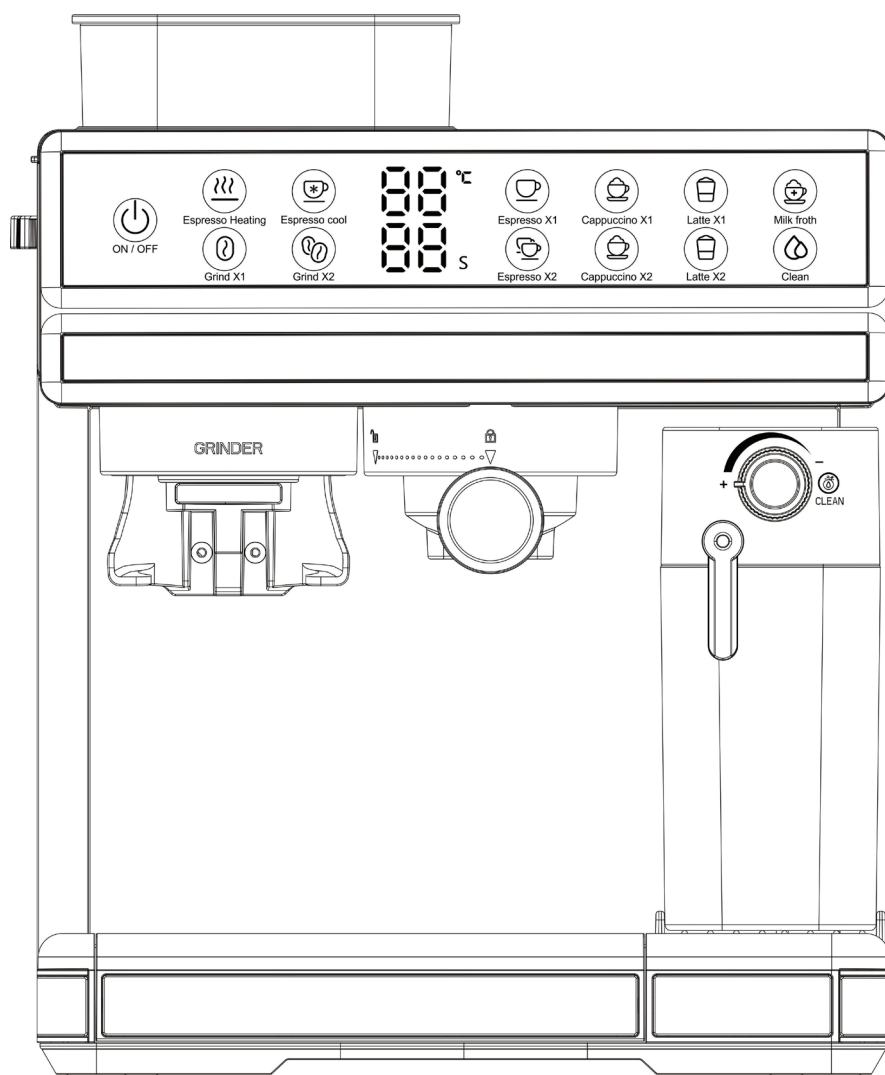
Usted puede ayudar a proteger el medio ambiente.

Recuerde respetar la normativa local:

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

MANUAL DO USUÁRIO

MÁQUINA DE CAFÉ EXPRESSO 3 EM 1 MANUAL DO PRODUTO



Antes de operar esta unidade, leia completamente as instruções.

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 da parede corresponde à tensão nominal marcada na placa de classificação.
3. Para se proteger contra incêndio, choque elétrico e ferimentos em pessoas, não mergulhe o cabo ou o plugue em água ou outro líquido.
4. É necessária uma supervisão rigorosa quando o aparelho estiver sendo usado. Mantenha crianças e pessoas incapazes de cuidar de si mesmas longe do aparelho.
5. 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.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído pelo fabricante, por seu agente de serviço ou por pessoas igualmente qualificadas para evitar riscos.

O uso de componentes e peças de fabricantes não designados pode resultar em incêndio, choque elétrico ou ferimentos em pessoas.

Não use ao ar livre.

9. Certifique-se de que o cabo de alimentação não toque a superfície quente do aparelho ou fique pendurado na borda da mesa.

10. Não coloque sobre ou próximo a um queimador elétrico ou a gás quente, nem em um forno aquecido.

Não use o aparelho para outro fim que não seja o pretendido e coloque-o em um ambiente seco.

11. Encha o tanque de água com água limpa e fria (como água purificada). Não adicione água quente, água mineral, leite ou qualquer outra bebida líquida.

12. Para desconectar, gire qualquer controle para “OFF” e, em seguida, remova o plugue da tomada. Sempre segure o plugue. Mas nunca puxe o cabo.

13. Não toque na superfície quente do aparelho (como o tubo de vapor e a malha de aço que está fervendo, o funil de metal e o suporte do funil). Use a alça ou os botões.

14. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho e os acessórios removíveis.

15. A temperatura de operação ou armazenamento do aparelho deve ser superior a 0 °C.

16. Não use a máquina de café em ambientes com altas temperaturas, campos

magnéticos fortes e ar úmido.

17. Este aparelho é adequado para ser usado por pessoas normais com 8 anos ou mais. Ele não se destina a ser usado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções sobre o uso dos aparelhos por uma pessoa responsável por sua segurança.

18. Certifique-se de que crianças com menos de 8 anos de idade não brinquem com o aparelho, seus plugues e o cabo de alimentação.

19. Este aparelho foi incorporado com um plugue aterrado. Certifique-se de que a tomada de parede em sua casa esteja bem aterrada.

20. Não deixe a cafeteira funcionar sem água.

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

- Áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- Casas de fazenda;
- Ambientes do tipo cama e café da manhã.

22. É proibido que crianças operem a limpeza e a manutenção do aparelho sem supervisão.

23. Não mergulhe o aparelho em água ou em qualquer outro líquido.

24. Tenha cuidado ao remover o funil, remover o filtro de café, limpar o tubo de vapor, esvaziar a caixa de grãos e limpar outros.

25. ⏻ Desligue o botão do interruptor de energia e desconecte a fonte de alimentação antes de substituir os acessórios ou tocar nas partes móveis.

26. Guarde estas instruções.

Advertência: Pressão

Não remova componentes móveis, como tanques de água ou funis, ao usar esta cafeteira para extrair café ou bater bolhas de leite.

Certifique-se de que a máquina de café esteja em modo de espera antes de remover o conjunto do funil e preparar outra xícara de café.

⏻ Se quiser adicionar mais água ao tanque, desligue o botão do interruptor de energia e desconecte a fonte de alimentação para garantir que o produto e a fonte de alimentação estejam desligados.

Ao extrair o café, certifique-se de que o funil de metal (denominado funil) gire no sentido anti-horário, horizontalmente e lentamente até a posição travada para evitar que o funil se solte ou respingue o líquido do café

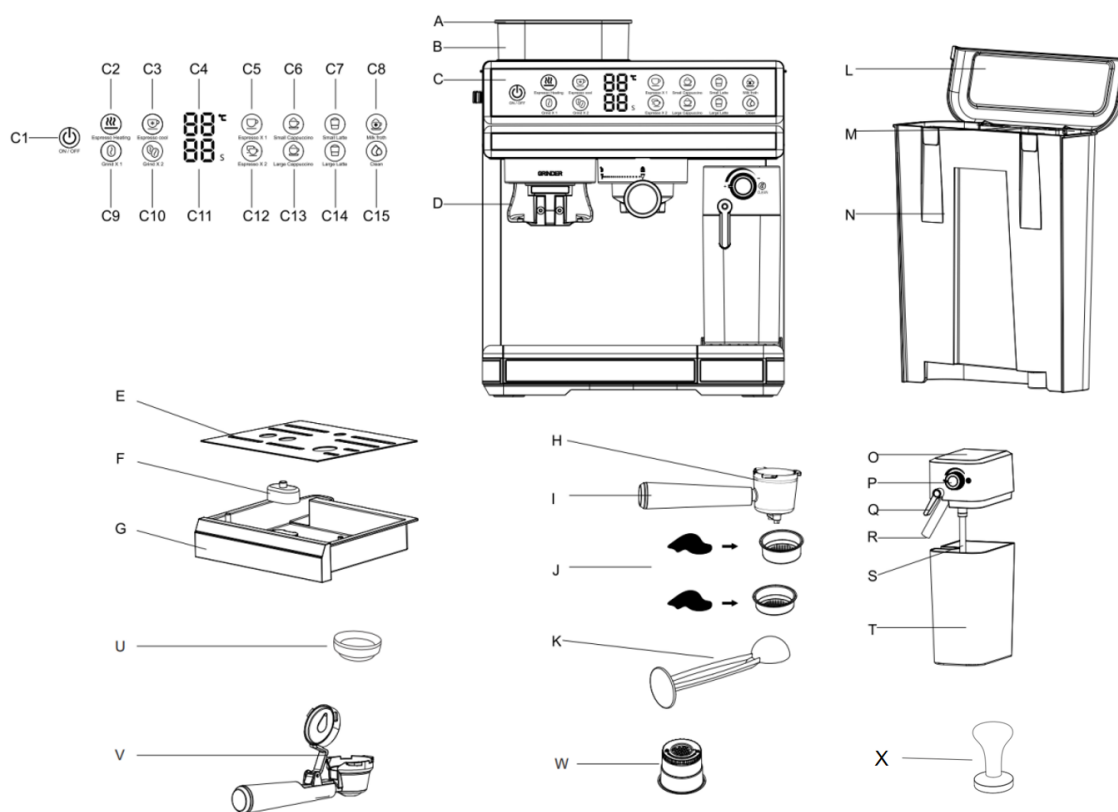
devido à alta pressão ou a outros motivos durante o uso, o que pode causar danos ao corpo humano.

Advertência: Alta temperatura

Quando a máquina estiver funcionando, não coloque as mãos ou outras partes do corpo na parte inferior do funil ou do tubo de vapor para evitar queimaduras. Em qualquer caso, é proibido tocar o tubo de vapor com as mãos ou outras partes do corpo.

A posição do tubo de vapor só pode ser girada tocando a luva de silicone no tubo de vapor para evitar queimaduras.

CONHEÇA SUA CAFETEIRA



A	Tampa da caixa de feijão	B	Caixa de feijão
C	Painel de controle	C1	Chave liga/desliga
C2	Botão de aquecimento	C3	Botão Espresso Cool
C4	Visor de temperatura	C5	Café expresso botão
C6	Cappuccino botão	C7	Botão Latte
C8	Botão de espuma de leite	C9	Botão Grind
C10	Botão Grind	C11	Exibição do cronômetro
C12	Botão Espresso	C13	Botão Cappuccino
C14	Botão Latte	C15	Botão Limpar
D	Suporte de funil	E	Grade de gotejamento removível
F	Flutuador de transbordamento	G	Bandeja de gotejamento
H	Adaptador de cápsula Nespresso	I	Funil com alça para cápsulas Nespresso

J	Filtro de café: Café de dose única e de dose dupla	K	Tamper
L	Tampa do tanque de água	M	Alça do tanque de água
N	Tanque de água	O	Tampa do reservatório de leite
P	Nível de espuma de leite	Q	Alavanca guia do tubo
R	Tubo de distribuição de leite	S	Tubo de leite de silicone
T	Reservatório de leite removível	U	Coletor de pó
V	Funil com alça Dolce Gusto	W	Adaptador de cápsula Nespresso
W	Scoop	X	Aço inoxidável Tamper

INTRODUÇÃO

Esta máquina de café expresso 3 em 1 foi projetada para ajudá-lo a moer e preparar café expresso, cappuccino e latte, espuma de leite de forma rápida, conveniente e automática com o toque de um botão.

Café expresso

Um método exclusivo de preparo de café no qual a água quente é forçada a passar pelo café finamente moído. Popular na Europa, é uma bebida muito mais rica e encorpada do que o café coado comum. Devido à sua riqueza, o expresso é normalmente servido em porções de 45 a 90 ml, em xícaras demitasse.

Cappuccino

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

Café com leite

Uma bebida feita com cerca de 1/3 de café expresso e 2/3 de leite vaporizado.

ANTES DO PRIMEIRO USO

LIMPEZA DA UNIDADE ANTES DO PRIMEIRO USO

Antes do primeiro uso, limpe o produto para garantir que a primeira xícara de café tenha um sabor excelente. As etapas são as seguintes:

Certifique-se de que todas as peças estejam intactas.

Despeje água purificada no tanque de água, o nível de água não deve exceder a marca “MAX” no tanque de água. Em seguida, feche a tampa do tanque.

Remova os adesivos e as etiquetas da unidade.

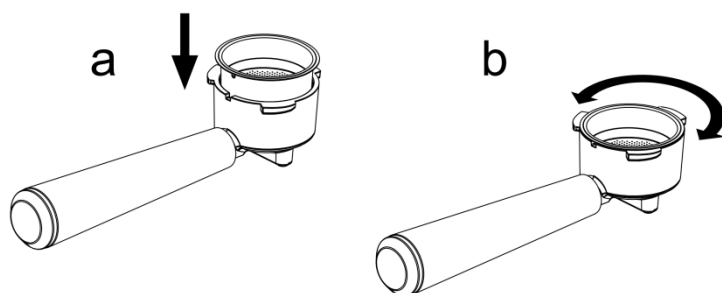
Primeiro, remova e, em seguida, lave o reservatório de água, o reservatório de leite, o porta-filtro, os dois filtros e a colher/tampão de medição em uma mistura de detergente neutro e água. Enxágue-os completamente e coloque-os de volta na unidade.

Coloque o filtro de infusão (1 xícara ou 2 xícaras, conforme necessário) no funil

de metal.

a. Recomenda-se não adicionar pó de café pela primeira vez. Certifique-se de que o tubo do funil esteja alinhado com a ranhura do aparelho.

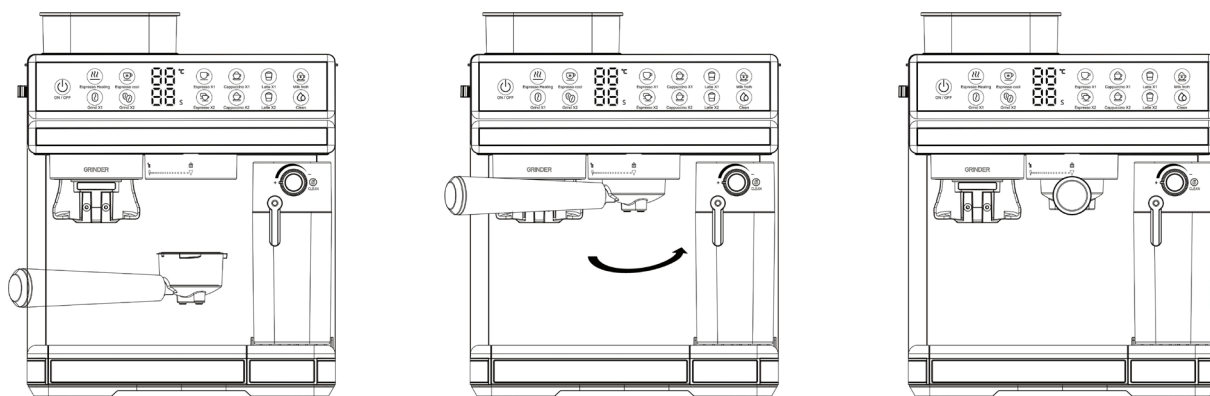
b. Gire o filtro para a esquerda ou para a direita para travá-lo no lugar.



1. Observação: Para remover o filtro para limpeza, gire o filtro para a esquerda ou para a direita para alinhar o encaixe do filtro com o entalhe do porta-filtro e proceda à remoção.

2. Aviso: Certifique-se de que o filtro tenha esfriado antes de tentar removê-lo do porta-filtro.

3. Coloque o filtro de infusão (1 xícara ou 2 xícaras, conforme necessário) no funil de metal; recomenda-se não adicionar pó de café pela primeira vez. Certifique-se de que o tubo do funil esteja alinhado com a ranhura do aparelho e, em seguida, insira o funil no aparelho na posição “UNLOCK” (destravar) e fixe-o firmemente na cafeteira girando-o no sentido anti-horário até que esteja na posição “LOCK” (travar). E coloque uma xícara grande embaixo dela, certificando-se de que o tubo de espuma do tanque de leite esteja alinhado com o interior da xícara.

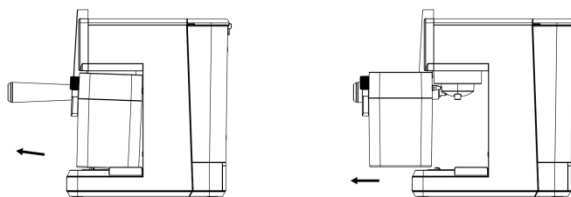


Para limpar a parte interna do aparelho, siga as etapas listadas na seção “PREPARO DO CAPPUCCINO” usando água em ambos os reservatórios e sem café moído no filtro. Não mergulhe o corpo principal do aparelho ou o cabo de alimentação e o plugue na água nem tente alcançar nenhuma de suas partes internas.

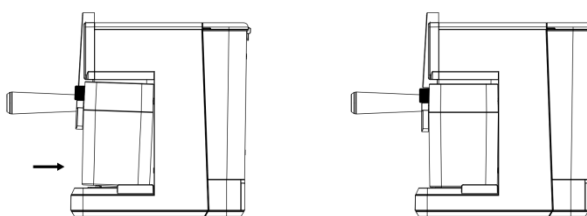
IMPORTANTE - PREPARAR A UNIDADE

1. Para preparar a unidade, execute o ciclo de vapor seguindo as etapas abaixo:
2. A água purificada no reservatório de água com o nível deve estar entre o nível “MIN” e o nível “MAX”. Em seguida, coloque o tanque de água de volta na unidade.
3. A água no reservatório de leite com o nível não deve estar acima do nível “MAX”. Coloque o reservatório de leite de volta na unidade, levantando e simultaneamente deslizando o reservatório de leite para dentro, segurando o reservatório pela tampa. Você deve sentir o reservatório de leite travar no lugar.

Remover



Travar para trás



Conecte-se à fonte de alimentação, pressione o botão ON/OFF e o aparelho entrará em aquecimento e extração de frio. Pressione o botão de aquecimento até que toda a máquina esteja pré-aquecida e entre no modo de espera.

Quando as luzes estiverem brilhantes, pressione “Clean” novamente e a luz única piscará. Quando o aquecimento estiver concluído, a água sairá automaticamente e parará automaticamente. Durante esse processo, você pode girar o “botão da

caixa de leite” para



Limpe e faça a limpeza em alta temperatura. Tenha cuidado para não colocar nenhuma parte do seu corpo sob o funil. Use um copo ou recipiente semelhante para coletar a água e evitar queimaduras.

Após concluir esse processo, o produto estará pronto para ser usado.

Sugestão: Antes de extrair o café, pré-aqueça o aparelho, incluindo o funil e o filtro. E limpe a tampa ao mesmo tempo para garantir que o café tenha um sabor excelente.

ESCOLHA OS GRÃOS DE CAFÉ CERTOS

Recomenda-se escolher grãos de café misturados frescos, com torra média a profunda.

ESCOLHA A XÍCARA CERTA

Antes de preparar uma bebida, certifique-se de que o tamanho correto da xícara esteja selecionado de acordo com a tabela a seguir:

TIPOS DE BEBIDAS		Volume de referência	
Espresso	 Single	 Double	40 ml 80 ml
Cappuccino	 Single	 Double	100 ml 200 ml
Latte	 Single	 Double	150 ml 250 ml
Formação de espuma			150ml

Observação: a capacidade da superfície superior é apenas para seleção, não para a quantidade de café consumida. A quantidade total da bebida pode variar de acordo com o tipo de leite e o nível de espuma utilizado.

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

ENCHIMENTO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA

1. Encha o reservatório de água com água. Você pode usar uma jarra para enchê-lo ou removê-lo da unidade e enchê-lo na torneira. Encha o reservatório com a quantidade desejada de água abaixo do nível “MAX” no reservatório. Nunca use água morna ou quente para encher o reservatório de água.
2. Feche a tampa do reservatório de água. Se você a tiver removido da unidade para encher com água, certifique-se de colocá-la de volta em seu devido lugar.

ENCHER O RESERVATÓRIO DE LEITE

Se planeja preparar um cappuccino ou latte, remova o reservatório de leite da unidade levantando o reservatório de leite e, ao mesmo tempo, deslizando o

reservatório de leite para fora. Em seguida, despeje a quantidade desejada de leite frio que você estima que precisará, certificando-se de que esteja abaixo do nível “MAX” no reservatório. Quando terminar, deslize o reservatório de leite de volta para a unidade, certificando-se de que esteja bem encaixado. Você deverá sentir o reservatório de leite travar no lugar.

OBSERVAÇÃO: você pode usar qualquer tipo de leite de sua preferência, seja integral, semidesnatado ou de soja.

ENCHIMENTO COM CAFÉ

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

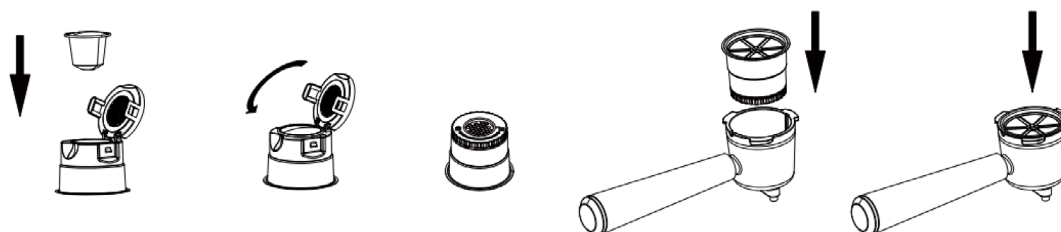
PARA CAFÉ MOÍDO:

- Encha o filtro com café expresso fresco, moído fino, 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 da cafeteira.

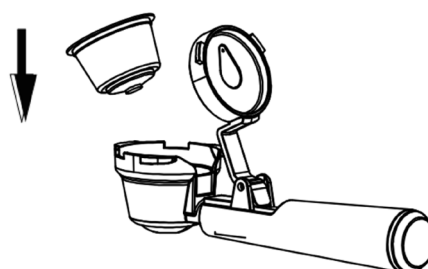


PARA CAFÉ MOÍDO:

PARA INSTALAÇÃO DE CÁPSULAS NESPRESSO:



PARA CÁPSULAS DOLCE GUSTO

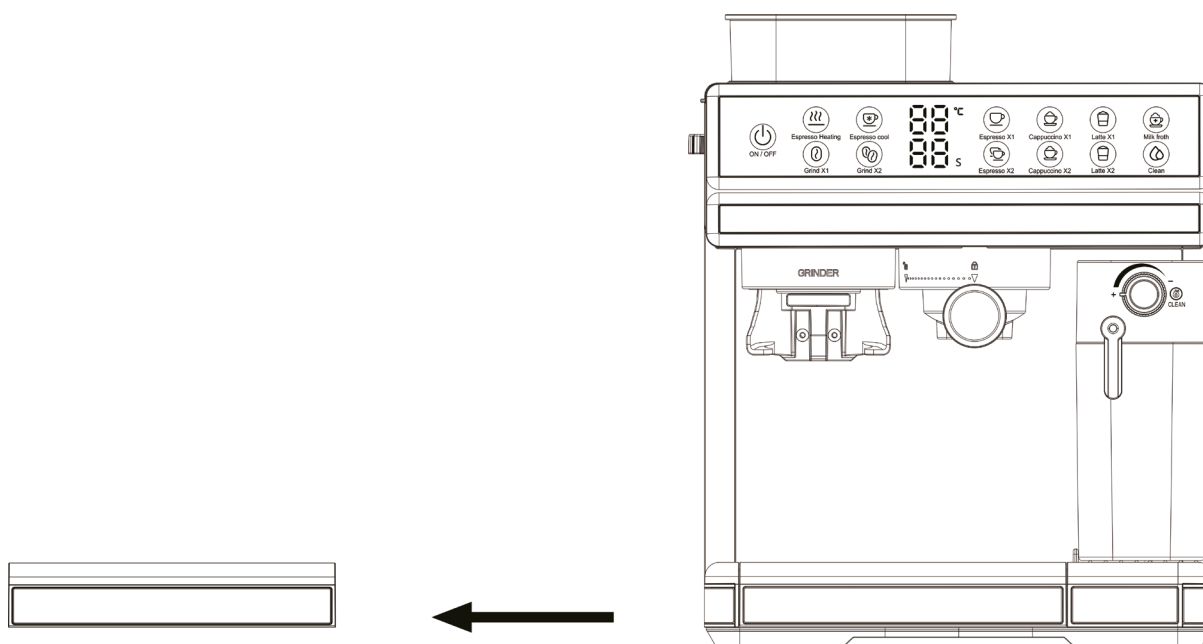


COLOCAR A(S) XÍCARA(S) DE CAFÉ

Coloque a xícara na grade de gotejamento se estiver usando uma única xícara para fazer café expresso.

Coloque a grade de gotejamento removível em cima da bandeja de gotejamento removível se estiver usando uma xícara maior para preparar cappuccino ou latte.

CUIDADO: ao preparar cappuccino ou café com leite, certifique-se de ajustar a alavanca do tubo de espuma para posicionar o tubo de distribuição de leite com espuma para apontar para dentro da xícara que está sendo usada.



FAZER CAFÉ EXPRESSO

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

Faça café extraído a frio Pressione o botão ON/OFF Quando o aparelho estiver na extração de aquecimento e frio, pressione o botão Espresso cool e a máquina entra em estado de espera. Ao mesmo tempo, os botões Espresso e Moer ficam acesos e você pode selecionar as xícaras e fazer o café diretamente. Observação:

1. A extração a frio não aquece o aparelho.
2. Antes de preparar o café frio, você pode adicionar uma quantidade adequada de cubos de gelo ao tanque de água para obter um sabor melhor.
3. Se você usar as funções de café quente ou água quente/vapor primeiro e depois fizer café frio em pouco tempo, a temperatura do café poderá estar inicialmente quente ou morna.

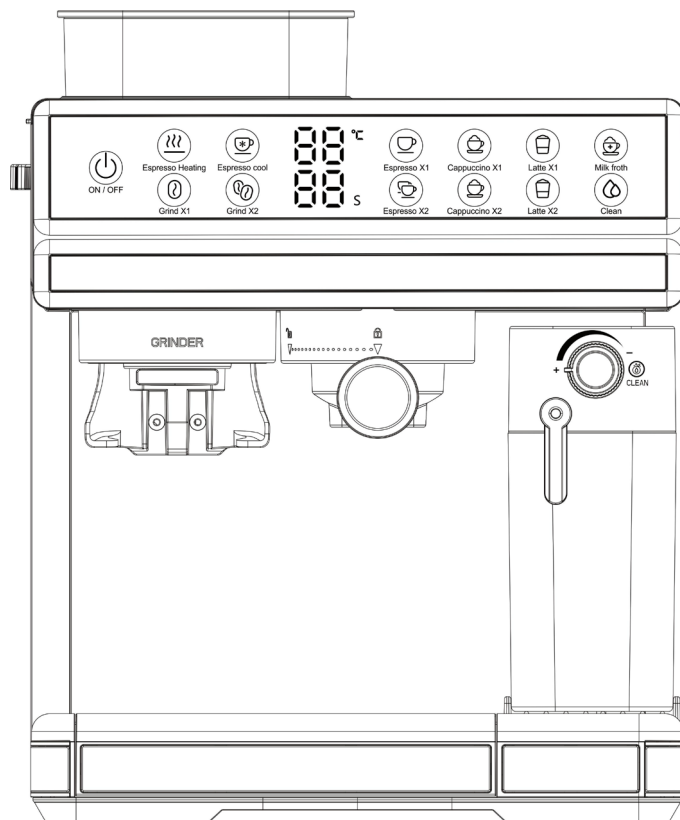
4. Recomenda-se resfriar o sistema de infusão repetindo a função “Cold brew” (infusão a frio) por 3 ciclos, sem instalar o porta-filtro na máquina.

a. Pressione o botão Espresso uma vez para preparar uma única xícara de café expresso. A luz Espresso x1 começa a piscar e o café expresso está sendo preparado.

b. Pressione o botão Espresso duas vezes para preparar uma xícara dupla de café expresso. A luz Espresso x2 começa a piscar e o café está sendo preparado. Esta máquina pode preparar café expresso de acordo com sua seleção. Depois de preparar o café, a máquina parará automaticamente e a luz indicadora também ficará constantemente acesa.

NOTA: Se a quantidade de café que você deseja preparar for menor do que a quantidade predefinida, pressione a tecla de função a qualquer momento durante o processo de preparo e pare quando a quantidade desejada de café for atingida.

Pré-aquecimento: pressione o botão ON/OFF  quando o aparelho estiver na extração de aquecimento e frio, pressione o botão de aquecimento do Espresso  até que a máquina inteira esteja totalmente pré-aquecida e entre no estado de espera. Ao mesmo tempo, todos os botões de função ficam acesos e a máquina pode ser usada normalmente.



Fazer café quente: Conecte-o à fonte de alimentação e pressione o botão ON/OFF  Quando o aparelho estiver na extração de aquecimento e frio, pressione

o botão de aquecimento do Espresso ☺ até que a máquina inteira esteja totalmente pré-aquecida e entre no estado de espera. Ao mesmo tempo, os botões Espresso e Moer ficam acesos e você pode selecionar as xícaras e fazer o café diretamente.

a. Pressione o botão Espresso uma vez para preparar uma única xícara de café expresso. A luz Espresso x 1 começa a piscar e o café expresso está sendo preparado.

b. Pressione o botão Espresso duas vezes para preparar uma xícara dupla de café expresso. A luz Espresso x 2 começa a piscar e o café está sendo preparado.

Esta máquina pode preparar café expresso de acordo com sua seleção. Depois de preparar o café, a máquina parará automaticamente e a luz indicadora também ficará constantemente acesa.

NOTA: Se a quantidade de café que você deseja preparar for menor do que a quantidade predefinida, pressione a tecla de função a qualquer momento durante o processo de preparo e pare quando a quantidade desejada de café for atingida.

Faça uma única xícara: Quando o aparelho estiver em estado de espera, instale o filtro de xícara única no funil e encha-o com cerca de 7 g de café moído.

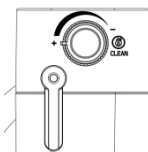
Pressione o pó de café com um tamper e, em seguida, insira o funil no aparelho a partir da posição “UNLOCK” (destravar) e fixe-o firmemente na cafeteira girando-o no sentido anti-horário até que esteja na posição “LOCK” (travar).

Coloque a xícara de café na alça de gotejamento, pressione o botão de expresso ☺ uma vez, e a luz do Espresso x 1 fica acesa. Quando entra na extração de uma única xícara e atinge a taxa de fluxo definida (cerca de 40 mL), o sistema para de funcionar automaticamente. Após o término dessa função, a máquina inteira entrará novamente no estado de espera.

Faça uma xícara dupla: Quando o aparelho estiver em estado de espera, instale o filtro de xícara dupla no funil e encha-o com cerca de 14 g de café moído. Pressione o pó de café com um tamper 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). Coloque a xícara de café na alça de gotejamento e pressione o botão de expresso ☺ duas vezes, e a luz do Espresso x2 fica acesa. Quando entra na extração de uma xícara dupla e atinge a taxa de fluxo definida (cerca de 80 mL), o sistema para de funcionar automaticamente. Após o término dessa função, a máquina inteira entrará no estado de espera novamente.

PREPARAR CAPPUCCINO:

Antes de preparar o cappuccino, ajuste o nível de leite espumado de acordo com sua preferência, girando o botão de controle de espuma para a esquerda para obter mais espuma (cappuccino) e para a direita para obter menos espuma (latte).



Espuma de leite densa e de baixa temperatura

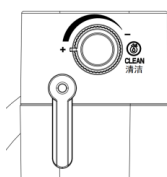


Alta temperatura e menos leite

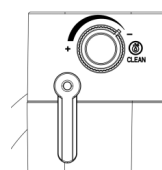
- Pressione o botão cappuccino uma vez para preparar uma única xícara de cappuccino. A pequena luz de cappuccino começa a piscar, a espuma de leite está saindo do tubo de espuma e o cappuccino está sendo preparado.
- Pressione o botão cappuccino duas vezes para preparar uma xícara dupla de cappuccino. A luz grande do cappuccino começa a piscar, a espuma de leite está saindo do tubo de espuma e o café está sendo preparado.

PREPARANDO O CAFÉ COM LEITE

Antes de preparar o café com leite, ajuste o nível de espuma de leite de acordo com sua preferência, girando o botão de controle de espuma para a esquerda para obter mais espuma (cappuccino) e para a direita para obter menos espuma (café com leite).



Espuma de leite densa e de baixa temperatura



Alta temperatura e menos leite

- Pressione o botão latte uma vez para preparar uma única xícara de latte. A luz Small latte começa a piscar, a espuma de leite está saindo do tubo de espuma e o latte está sendo preparado.
- Pressione o botão Latte duas vezes para preparar uma xícara dupla de latte. A luz de latte grande começa a piscar, a espuma de leite está saindo do tubo de espuma e o café está sendo preparado.

Preparo da espuma de leite

Esse aparelho também pode fazer espuma de leite separadamente. Pressione o botão de espuma de leite uma vez se quiser adicionar mais espuma de leite ao seu café ou a outras bebidas, como Macchiato, chocolate quente, chá indiano com leite, etc. Quando atingir a quantidade desejada, pressione o botão uma vez para parar.

Observação: Antes de fazer espuma de leite, ajuste o nível de leite espumado de acordo com sua preferência, girando o botão de controle de espuma para a esquerda para mais espuma (cappuccino) e para a direita para menos espuma (latte).

Nota: O leite restante armazenado na geladeira deve ser usado dentro de 2 dias. Se não houver nenhuma operação após 25 minutos, a máquina entrará no estado de espera. Você pode pressionar qualquer botão para despertar a máquina.

DEPOIS DE PREPARAR SUAS BEBIDAS COM LEITE

Quando terminar de preparar a bebida com leite, você pode armazenar o reservatório de leite da unidade e a tampa do reservatório de leite diretamente na geladeira (prontos para serem usados na próxima vez) ou descartar o leite restante.

Para limpar o tanque de leite e o tubo de espuma, coloque um copo grande vazio sob o tubo de espuma. Gire o botão de controle de espuma para a posição

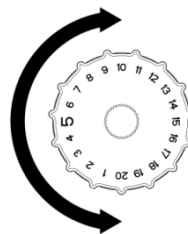


“ 清洁 ” e pressione o botão Clean (Limpar) para descarregar a água pelo tubo de espuma, o aparelho começará a funcionar e parará automaticamente após 45 segundos ou, se necessário, você poderá repetir a operação até que a água esteja limpa.

GUIA DE RETIFICAÇÃO

Recomenda-se escolher grãos de café misturados, frescos e com torra média a profunda.

A moagem dos grãos de café é uma etapa crucial no processo de preparação do expresso italiano, e recomenda-se praticar repetidamente. Este produto tem uma função de moagem de grãos de café. Antes de usar essa função, certifique-se de que todas as peças estejam instaladas no lugar conforme necessário.



Os detalhes específicos são os seguintes:

1. Adicione uma quantidade adequada de grãos de café à caixa de grãos. Para evitar a umidade e a oxidação dos grãos de café, que podem afetar a moagem, o sabor final do café e o efeito de extração, não coloque muitos grãos de café na caixa de grãos.

2. Coloque o funil no suporte de recebimento de pó no lado esquerdo da máquina.

Pressione o botão de moagem  para iniciar a moagem dos grãos. Ao atingir a quantidade definida de pó de café, a função de moagem é interrompida automaticamente. Pressione o botão uma vez até a metade para interromper a moagem.

3. O pó de café correto deve ser tão espesso e fino quanto o sal. Se os grãos de café forem moídos muito finamente e o fluxo de água for bloqueado, isso poderá fazer com que o líquido do café extraído seja intermitente ou não possa ser extraído. Se os grãos de café forem moídos de forma muito grossa e a água fluir pelo pó de café muito rapidamente, não será possível extrair efetivamente os componentes de óleo e aroma do café, afetando assim o sabor.

4. Defina e ajuste a engrenagem de moagem para que fique próxima da engrenagem 5-10.

Dose de pó de café por moagem:

- Uma xícara = 7 g de café moído.
- Duas xícaras = 14 g de café moído.

Observação: É possível ajustar a espessura do pó de café ajustando a engrenagem de moagem e pode haver diferenças na variedade, no grau de torrefação, no frescor e na qualidade dos grãos de café usados. Portanto, é necessário definir e ajustar corretamente o tamanho da moagem e a engrenagem para obter o melhor efeito de extração.

5. Comprima o pó de café com um tamper.

6. Gire o funil no sentido anti-horário até que esteja na posição “LOCK” e selecione a xícara de café simples ou dupla correspondente com base no filtro de café utilizado.

CONFIGURAÇÃO DE ESMERILHAMENTO PARA USO DIÁRIO

1. Pressione o botão Grind uma vez e a luz do botão grind x1 piscará. Enquanto isso, o motor de moagem de grãos funciona por 11 segundos.
2. Pressione o botão Grind duas vezes, a luz do botão Grind x2 pisca. Enquanto isso, o motor de moagem de grãos funciona por 20 segundos.
3. O tempo de trabalho cumulativo de moagem de grãos é de 3 minutos. Se exceder os 3 minutos, a luz de moagem piscará rapidamente e emitirá um alarme. O processo de moagem será interrompido à força por 6 minutos. Desconectar a alimentação ou restaurar as configurações de fábrica pode eliminar o problema.
4. Pressione o botão de moagem por 3 segundos e a máquina entrará na configuração de tempo de moagem DIY para Grind x1. Ela começará a moer e parará ao pressionar o botão de moagem novamente, e o tempo em que ela funciona é o tempo de moagem de feijão da configuração DIY. Se você não pressionar o botão de parada, o tempo máximo de moagem de grãos será de 35 segundos.
Após essa configuração, o botão Grind x 1 ⑩ é a hora definida pelo DIY, que pode ser eliminada restaurando-se as configurações de fábrica.
5. Pressione o botão de moagem por 6 segundos e a máquina entrará na configuração de tempo de moagem DIY para Grind x2. Ela começará a moer e parará ao pressionar o botão de moagem novamente, e o tempo em que ela funciona é o tempo de moagem de grãos definido pela DIY. Se você não pressionar o botão de parada, o tempo máximo de moagem de grãos será de 35 segundos.
Após essa configuração, o botão Grind x 2 ⑪ é a hora definida pela DIY, que pode ser eliminada restaurando as configurações de fábrica.

Advertência:

Para proteger o sistema de moagem, quando a função de moagem for usada continuamente por 3 minutos e o tempo de parada intermediário for inferior a 6 minutos, o sistema limitará o uso normal da função de moagem. Depois que o tempo de intervalo atingir 6 minutos, o sistema suspenderá automaticamente essa restrição e o sistema de moagem voltará ao normal. Quando o sistema de moagem tiver seu uso restrito pelo sistema, desconecte o plugue da tomada ou restaure as configurações de fábrica.

RESTAURAR A CONFIGURAÇÃO DE FÁBRICA

Mantenha pressionado simultaneamente o botão de aquecimento do Espresso ☕ e Botão de infusão a frio ☕ por 3 segundos. Os dois botões se acendem e soam uma vez, o que significa que as configurações de fábrica foram restauradas. Se todas as luzes e faixas de luz não estiverem brilhantes, pressione o botão ON/OFF ⏻ para ligar o aparelho.

CONFIGURAÇÃO DA QUANTIDADE DE CAFÉ

QUANTIDADE PARA CAFÉ EXPRESSO X 1

Certifique-se de que toda a máquina esteja pré-aquecida e no modo Espresso x1. Pressione o botão Espresso x 1 por 3 segundos e a máquina entrará na configuração de tempo de preparo DIY para Espresso x1. Pressione o botão Espresso novamente e ela começará a preparar a bebida e parará ao pressionar o botão Espresso x1 outra vez, e o tempo em que ela funciona é o tempo da configuração DIY Espresso x 1. O intervalo de configuração é de 10 segundos a 100 segundos.

QUANTIDADE PARA CAFÉ EXPRESSO X 2

Certifique-se de que toda a máquina esteja pré-aquecida e no modo Espresso x2. Pressione o botão Espresso x 2 por 6 segundos e a máquina entrará na configuração de tempo de preparo DIY para Espresso x2. Pressione o botão Espresso novamente, ele começará a preparar e parará ao pressionar o botão Espresso x2 outra vez, e o tempo em que ele funciona é o tempo de configuração DIY Espresso x 2. O intervalo de configuração é de 10 segundos a 100 segundos.

RESTAURAR A CONFIGURAÇÃO DE FÁBRICA

Mantenha pressionado simultaneamente o botão de aquecimento do Espresso ☕ e Botão de infusão a frio ☕ por 3 segundos. Os dois botões se acendem e soam uma vez, o que significa que as configurações de fábrica foram restauradas. Se todas as luzes e faixas de luz não estiverem brilhantes, pressione o botão ON/OFF ⏻ para ligar o aparelho.

GUIA DA FUNÇÃO SLEEP/AUTO OFF

Se não houver nenhuma operação após 25 minutos, a máquina passará para o modo de desligamento automático. Todas as luzes dos botões e luzes indicadoras serão apagadas. O aquecedor não poderá aquecer e a máquina deixará de funcionar. Para reativar a máquina, pressione qualquer botão e a máquina voltará ao status de espera.

LIMPEZA DA MÁQUINA

LIMPEZA DO RESERVATÓRIO DE LEITE E DO TUBO DE ESPUMA

Embora seja possível armazenar o reservatório de leite com sobras de leite na geladeira, é importante limpar o reservatório e o tubo de espuma regularmente para evitar entupimento e acúmulo de resíduos. Para limpar o reservatório de leite, siga as instruções listadas abaixo:

1. Remova o reservatório de leite da unidade levantando o reservatório de leite e, ao mesmo tempo, deslizando o reservatório de leite para fora.
2. Remova a tampa do reservatório. Descarte as sobras de leite.
3. Remova o tubo de espuma da tampa e limpe-o. Lembre-se de travar novamente após a limpeza.
4. Despeje o leite restante e enxágue bem o tanque de leite e a tampa com água morna misturada com agente de limpeza. Certifique-se de enxaguar e secar completamente. Não use agentes de limpeza abrasivos ou panos de limpeza, pois eles podem arranhar o tanque de leite e a superfície.
5. Observação: o tanque de leite também pode ser limpo em uma máquina de lavar louça (colocada acima do rack superior), mas não coloque a tampa do tanque de leite na máquina de lavar louça.
6. Encha o reservatório de leite com água purificada, não acima da marca de enchimento MAX. Coloque o reservatório de leite de volta na unidade, levantando e simultaneamente deslizando o reservatório de leite para dentro, segurando o reservatório pela tampa. Você deve sentir o reservatório de leite travar no lugar.

Coloque uma xícara grande vazia sob o tubo de distribuição de espuma.

Gire o botão de controle de espuma para  “CLEAN” 清洁 e pressione o botão Clean (Limpar) para descarregar a água pelo tubo de espuma, o aparelho começará a funcionar e parará automaticamente após 45 segundos ou, se

necessário, você poderá repetir a operação até que a água esteja limpa. Descarte a água restante no reservatório de água e no reservatório de leite e trave-o novamente após a limpeza.

LIMPEZA DO CABEÇOTE DE INFUSÃO, DO PORTA-FILTRO E DOS FILTROS

- Pressione o interruptor  para desligar a máquina e desconectar o cabo de alimentação da tomada elétrica.
- Algumas das peças metálicas ainda podem estar quentes. Não toque nelas com as mãos até que tenham esfriado.
- Remova o porta-filtro e descarte a borra de café. Lave bem o porta-filtro e o filtro com água morna e sabão. Certifique-se de enxaguar e secar bem.
- Limpe a parte inferior da cabeça de infusão na unidade com um pano úmido ou papel toalha para remover qualquer borra de café que possa ter ficado.
- Coloque o porta-filtro (sem nenhum filtro) de volta no cabeçote de infusão da unidade e trave-o no lugar.
- Coloque uma xícara grande vazia sob o porta-filtro.
- Conecte o cabo de alimentação à tomada elétrica. Pressione o interruptor para ligar a máquina.
- Pressione o botão Single Espresso uma vez e deixe a unidade preparar a água até que ela pare automaticamente.

LIMPEZA DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA

Descarte a água restante removendo o reservatório de água e virando-o de cabeça para baixo sobre a pia. Recomenda-se esvaziar o reservatório de água entre os usos.

Lave bem o reservatório de água e sua tampa com água morna e sabão. Certifique-se de enxaguar e secar bem.

OBSERVAÇÃO: não lave o reservatório de água ou a tampa na máquina de lavar louça.

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

LIMPEZA DA UNIDADE

1. Limpe a caixa com um pano macio e úmido. Não use produtos de limpeza abrasivos ou esfregões, pois eles arranharão o acabamento.
2. Não guarde nenhum dos portafiltros no cabeçote de infusão. Isso pode afetar negativamente a vedação entre o cabeçote de infusão e o portafiltro durante a preparação do expresso.

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

DESCALIBRAÇÃO

O acúmulo de depósitos minerais na unidade afetará a operação do aparelho. O aparelho deve ser descalcificado quando você começar a notar um aumento no tempo necessário para preparar o expresso ou quando houver vaporização excessiva. Além disso, você poderá notar um acúmulo de depósitos brancos na superfície do cabeçote de preparo. A frequência da limpeza depende da dureza da água utilizada. A tabela a seguir apresenta os intervalos de limpeza sugeridos.

Tipo de água	Frequência de limpeza
Água mole (água filtrada)	Aproximadamente a cada 80 ciclos de fermentação
Água dura (água da torneira)	Aproximadamente a cada 40 ciclos de fermentação

PARA DESCALCIFICAR O RESERVATÓRIO DE ÁGUA

1. Encha o reservatório de água com vinagre branco doméstico fresco e não diluído.
2. Deixe o aparelho descansar durante a noite com a solução de vinagre no reservatório de água.
3. Descarte o vinagre removendo o reservatório e virando-o de cabeça para baixo sobre a pia.
4. Enxágue bem o reservatório de água com água da torneira, enchendo o reservatório até a metade com água e despejando a água de volta na pia, repetindo essa etapa duas vezes.

PARA DESCALCIFICAR PEÇAS INTERNAS

1. Certifique-se de descalcificar o interior do reservatório de água primeiro,

seguindo as etapas de descalcificação acima.

2. Certifique-se de colocar o botão liga/desliga na posição “O” de desligado e de que o cabo de alimentação esteja desconectado da tomada elétrica. Encha o reservatório com vinagre branco doméstico não diluído. O vinagre derramado deve cobrir o nível mais baixo de água do tanque de leite.

3. Insira o porta-filtro (com filtro e sem café) e coloque uma xícara grande vazia na parte superior da bandeja de gotejamento e sob o porta-filtro.

4. Conecte o cabo de alimentação à tomada elétrica.

5. Pressione o botão liga/desliga para ligar a unidade “I” uma vez, as luzes do painel de controle ficam sólidas e atingem a melhor temperatura de expresso simples ou duplo durante o aquecimento. Pressione o botão de expresso duplo, o vinagre começará a fluir pela máquina e depois parará automaticamente.

6. Coloque uma xícara grande e vazia sob o tubo de distribuição de espuma. Pelo menos 500 ml /17 onças. Encha o reservatório de leite com água purificada, não acima da marca de enchimento MAX, e trave-o. Gire o botão de controle de espuma para a posição limpa “ CLEAN” 清洁”. Em seguida, pressione o botão duplo LATTE ou o botão clean para iniciar a limpeza. As luzes ficarão brilhantes e a unidade começará a liberar vapor quente pelo tubo de distribuição de espuma após o aquecimento.

7. Repita alguns ciclos das etapas 1 a 6 acima para coloque o vinagre restante na máquina.

DESCARTE ECOLOGICAMENTE CORRETO



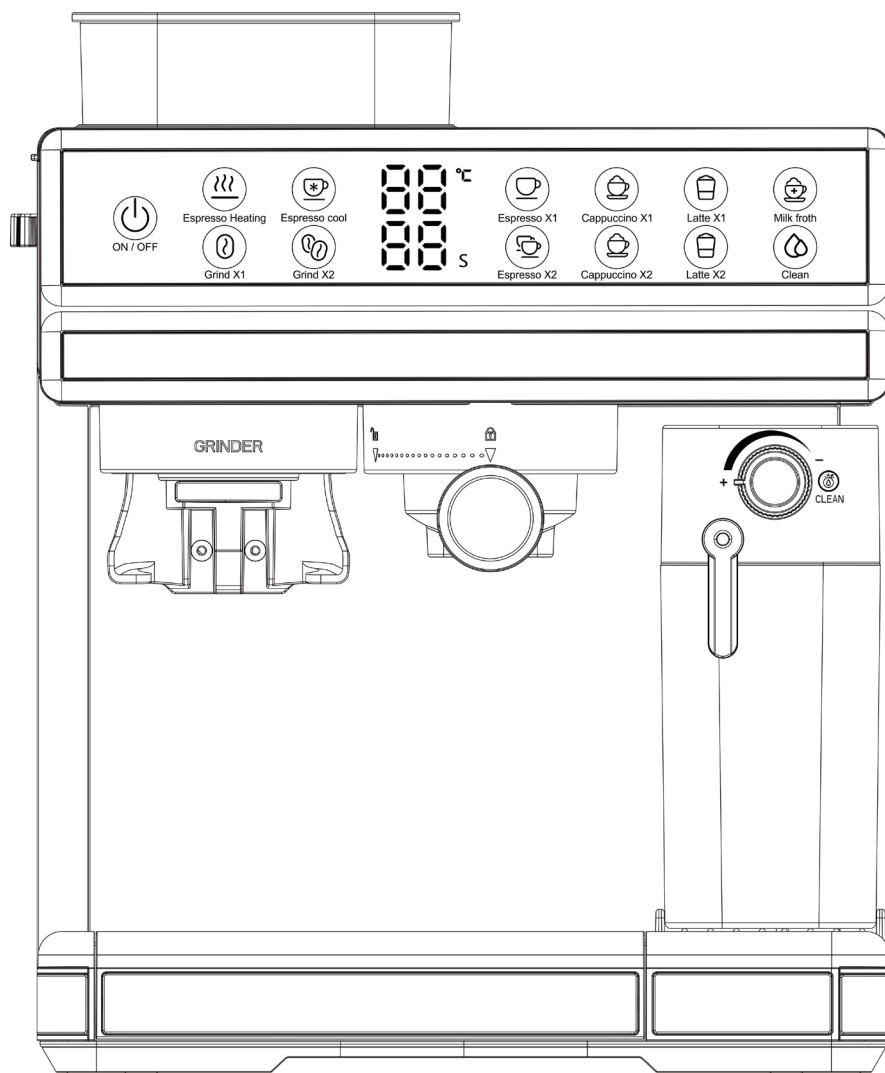
Você pode ajudar a proteger o meio ambiente!

Lembre-se de respeitar as normas locais:

Entregue o equipamento elétrico que não está funcionando em um centro de descarte de resíduos apropriado.

MANUAL DE USUARIO

3 IN 1 ESPRESSO CCOFFEE MACHINE PRODUCT 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. Close supervision is necessary when your appliance is being used. Keep children and people unable to take care of themselves away from the appliance.
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. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. The use of components and parts from non-designated manufacturers may result in fire, electric shock or injury to persons.
8. Do not use outdoors.
9. Ensure the power cord do not touch hot surface of appliance or hang over the edge of table.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Do not use appliance for other than intended use and place it in a dry environment.
12. Fill the water tank with clean cold water (such as purified water) . Do not add hot water, mineral water, milk, or any other liquid beverages.
13. To disconnect, turn any control to “OFF” then remove plug from wall outlet. Always hold the plug. But never pull the cord.
14. Do not touch the hot surface of appliance (such as steam wand, and the steel mesh just boiling, metal funnel, funnel bracket). Use handle or knobs.
15. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance and detachable accessories.
16. The operating or storage temperature of the appliance should be greater than 0 ° C.
17. Do not use the coffee machine in environments with high temperatures, strong magnetic fields, and humid air.

18. This appliance is suitable for normal people aged 8 and above to use. It 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.
19. Ensure that children aged under 8 years old do not play with the appliances and its plugs and power cord.
20. This appliance has been incorporated with a grounded plug. Please ensure the wall outlet in your house is well earthed.
21. Do not let the coffee maker operate without water.
22. 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.
23. It is prohibited for children to operate the cleaning and maintenance of appliance without supervision.
24. Do not immerse the appliance in water or any other liquid.
25. Be careful when remove the funnel, remove the coffee filter, clean the steam wand, empty the bean box and clean others.
26. Ⓢ Turn off the power switch button and disconnect the power supply before replacing the accessories or touching the moving parts.
27. Save these instructions.

Warning: Pressure

Do not remove moving components such as water tanks or funnels when using this coffee machine to extract coffee or beat milk bubbles.

Make sure the coffee machine is on standby before you remove the funnel assembly and make another cup of coffee.

Ⓢ If you want to add more water to the tank, please turn off the power switch button and disconnect the power supply to ensure that the product and power supply are off.

When extracting coffee, please make sure that the metal funnel (referred to as the funnel) rotates counterclockwise, horizontally, and slowly to the locked position to avoid loosening the funnel or splashing the coffee liquid

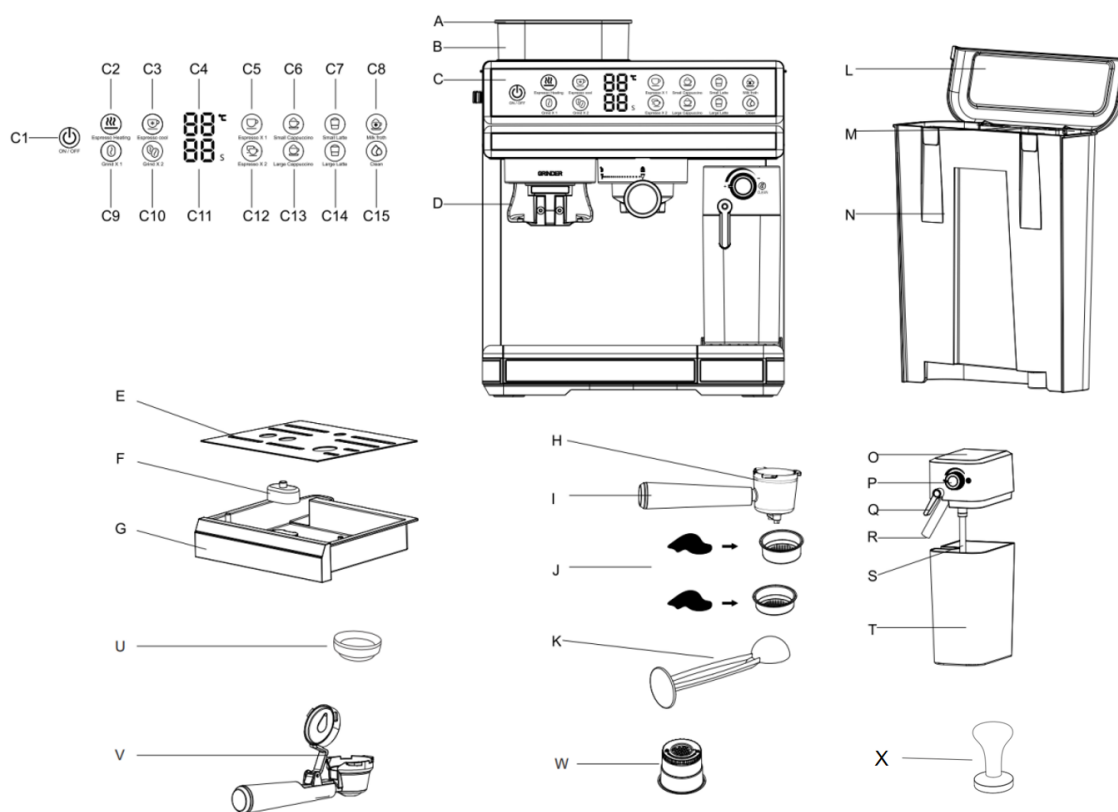
due to high pressure or other reasons during use, which may cause harm to the human body.

Warning: High temperature

When the machine is working, do not put your hands and other parts of your body into the bottom of the funnel or steam wand to prevent scalding. In any case, it is forbidden to touch the steam wand with your hands or other parts of the body.

The position of the steam wand can only be rotated by touching the silicone sleeve on the steam tube to prevent scalding.

KNOW YOUR COFFEE MAKER



A	Bean Box Lid	B	Bean Box
C	Control Panel	C1	On/Off Switch
C2	Espresso heating button	C3	Espresso Cool button
C4	Temperature display	C5	Espresso x 1 button
C6	Cappuccino x 1 button	C7	Latte x1 button
C8	Milk froth button	C9	Grind x1 button
C10	Grind x 2 button	C11	Timer display
C12	Espresso x 2 button	C13	Cappuccino x2 button
C14	Latte x 2 button	C15	Clean button
D	Funnel bracket	E	Removable Drip Grid
F	Drip Tray Overflow Floater	G	Removable Drip Tray
H	Nespresso capsule adapter	I	Nespresso capsule handle funnel

J	Coffee Filter: Single shot and Double shot	K	Tamper
L	Water Tank Cover	M	Water Tank Handle
N	Water Tank	O	Milk Reservoir Lid
P	Milk Froth Level Control Knob	Q	Milk Frothing Tube Guide Lever
R	Frothed Milk Dispensing Tube	S	Silicon milk tube
T	Removable/Clear Milk Reservoir	U	Powder collector
V	Dolce Gusto handle funnel	W	Nespresso capsule adapter
W	Scoop	X	Stainless steel Tamper

INTRODUCTION

This 3 in 1 espresso coffee machine has been designed to help you grind and prepare espresso coffee, cappuccino and latte, milk froth 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.

Latte

A drink made with about 1/3 espresso and 2/3 steamed milk.

BEFORE THE FIRST USE

CLEANING THE UNIT PRIOR TO FIRST USE

Before the first use, clean the product to ensure the first cup of coffee tastes excellent. The steps are as follows:

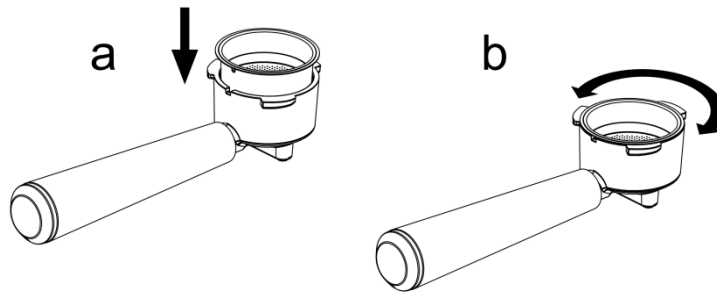
1. Please make sure all the parts are intact.
2. Pour purified water into water tank , the water level should not exceed the “MAX” mark in the water tank. Then close the tank cover.
3. Remove stickers and labels from the unit.
4. First remove and then wash the water reservoir, the milk reservoir, the 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.

5. Set brewing filter (1 Cup or 2 Cup as needed) into metal funnel.

a. It is recommended not to add coffee powder for the first time. Make sure the tube on the funnel aligns with groove in the appliance.

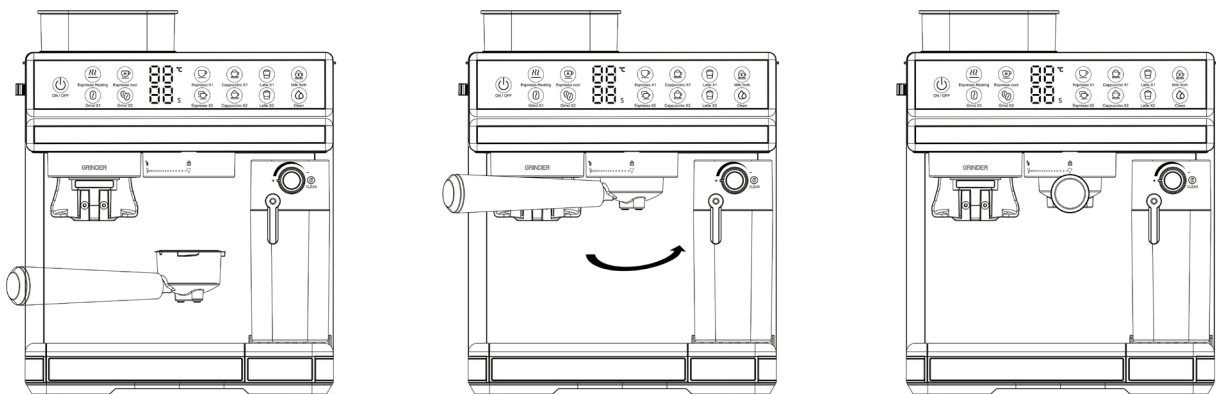
b. Turn the filter left or right to lock it in place.



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.

6. Set brewing filter (1 Cup or 2 Cup as needed) into metal funnel, it is recommended not to add coffee powder for the first time. 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 you can fix them into coffee maker firmly through turn it anticlockwise until it is at the “LOCK” position. And place a large cup underneath it, while ensuring that the frothing tube of the milk tank is aligned with the inside of the cup.



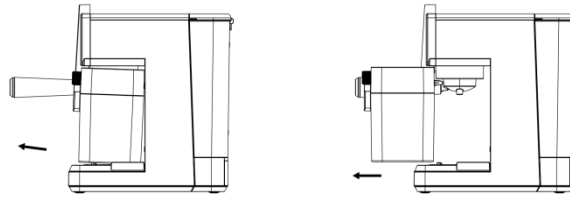
7. To clean the inside of the appliance, follow the steps listed on the “PREPARING CAPPUCINO” section using water in both reservoirs and no ground coffee in the filter. Do not immerse the main body of the appliance or power cord and plug in water or attempt to reach any of its internal parts.

IMPORTANT - PRIME THE UNIT

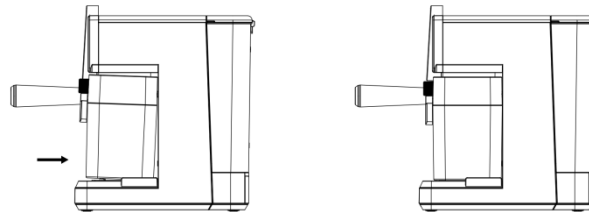
To prime unit, run the steam cycle by following the steps below:

1. Purified water in the water reservoir with the level should be between the “MIN” and the “MAX” level. Then place the water tank back onto unit.
2. Water 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.

Remove



Lock back



3. Connect to power source, press the ON/OFF button  the appliance is in the heating and cold extraction. Press the heating button  until the whole machine is preheated and enters standby mode.

When the lights are bright, press “Clean” again and the single light flash. When the heating is completed, the water will automatically flow out and stop automatically. During this process, you can turn the “milk box knob”

to  clean and perform high-temperature cleaning. Please be careful not to place any part of your body under the funnel. Use a cup or similar container to collect water to avoid burns.

4. After completing this process, the product is now ready to use.

Suggestion: Before you extract coffee, please preheat the appliance including funnel and filter. And clean the cap at the same time to ensure the coffee tastes excellent.

CHOOSE RIGHT COFFEE BEANS

It is recommended to choose fresh, medium to deep roasted blended coffee beans.

CHOOSE THE RIGHT CUP

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

BEVERAGE TYPES		Reference Volume	
Espresso	 Single  Double	40 ml	80 ml
Cappuccino	 Single  Double	100 ml	200 ml
Latte	 Single  Double	150 ml	250 ml
Frothing		150ml	

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.

OPERATING INSTRUCTIONS

FILLING THE WATER RESERVOIR

1. 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.
2. 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, semi-skimmed milk or soy milk.

FILLING WITH COFFEE

Place selected filter in portafilter as follows:

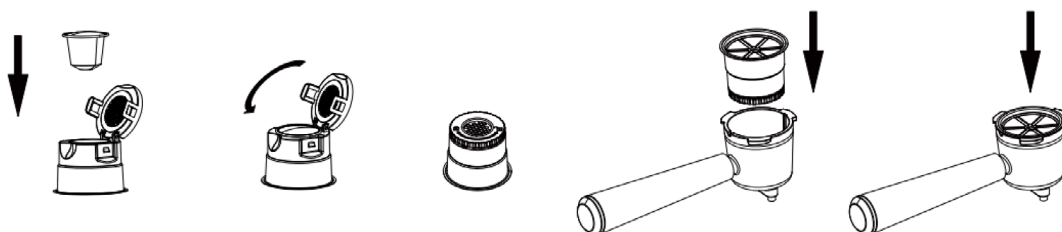
FOR GROUND COFFEE:

- 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.

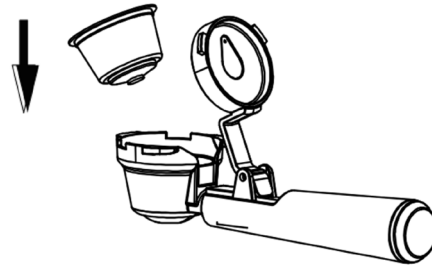


FOR GROUND COFFEE:

FOR NESPRESSO CAPSULE INSTALLATION:



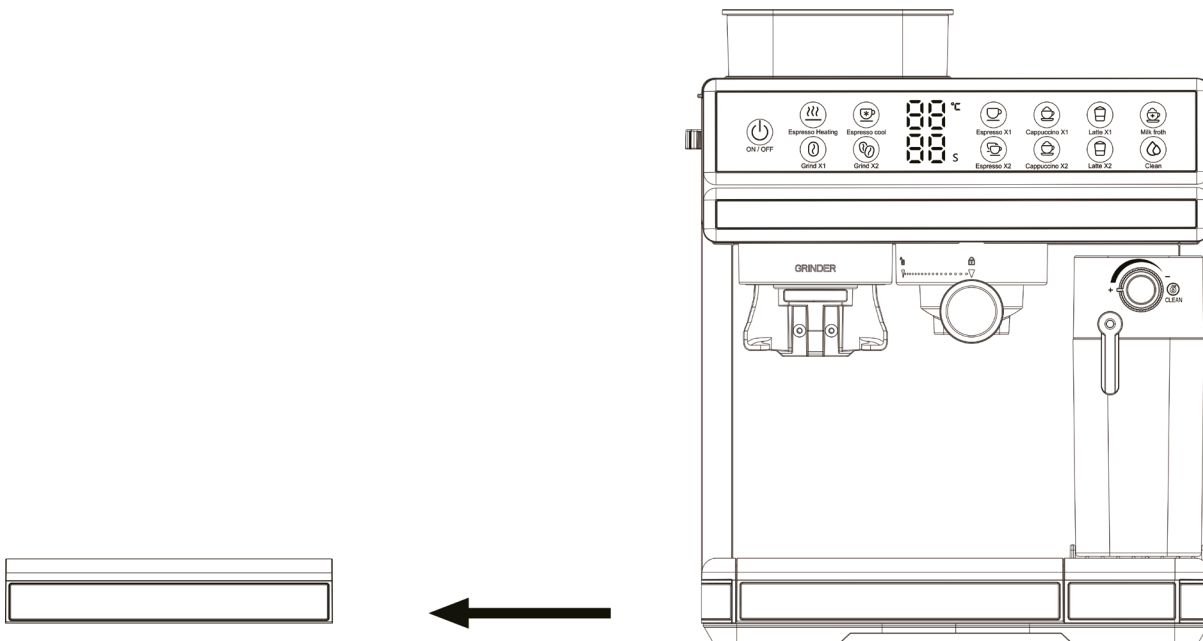
FOR DOLCE GUSTO CAPSULE



PLACING THE COFFEE CUP(S)

- Place the cup on the drip grid if you use a single cup to make espresso.
- Removable drip grid on top of the removable drip tray if you are using a larger cup to brew cappuccino or latte.

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.



MAKE ESPRESSO COFFEE

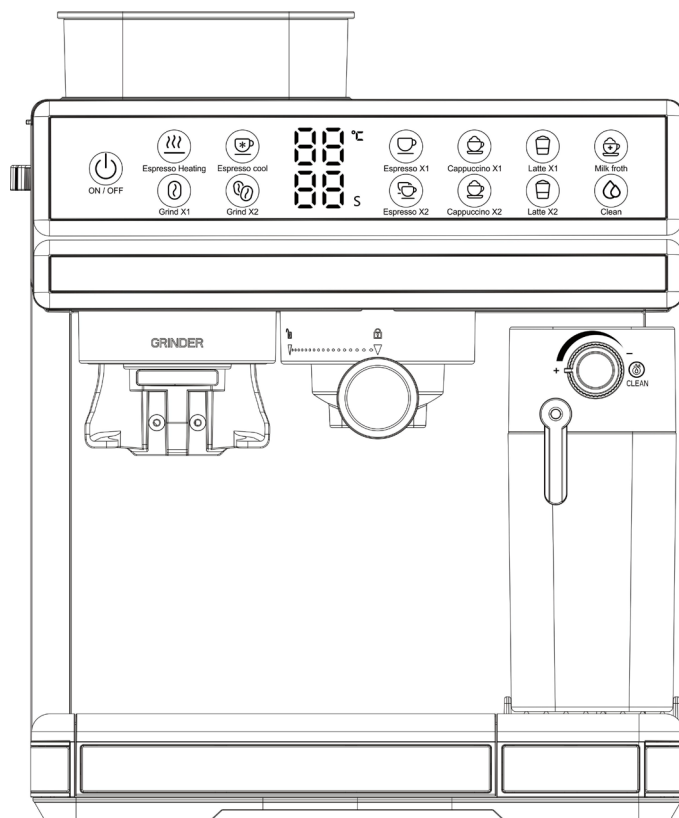
Make sure purified water in the water reservoir with the level should be between the “MIN” and the “MAX” level.

Make cold extracted coffee Press the ON/OFF button  once, the appliance is in the heating and cold extraction press the Espresso cool button  and the machine enters standby state. At the same time,

Espresso and grind button are bright, then you can select cups and make coffee directly.

Note:

1. Cold extraction does not heating up the appliance.
 2. Before brewing cold coffee, you can add an appropriate amount of ice cubes to the water tank for better taste.
 3. If you use the hot coffee or hot water/steam functions first, and then make cold brew coffee in a short time, the coffee temperature may initially be hot or warm.
 4. It is recommended to cool down the brewing system by repeating the “Cold brew” function for 3 cycles, without installing the portafilter into the machine.
-
- a. Press the espresso button once to brew a single cup of espresso coffee. The Espresso x1 light starts flashing and the espresso coffee is being brewed.
 - b. Press the espresso button twice to brew a double cup of espresso coffee. The Espresso x2 light starts flashing and the coffee is being brewed. This machine can make espresso coffee according to your selection. After making the coffee, the machine will automatically stop and the indicator light will also become constantly on.
- NOTE: If the amount of coffee you want to brew is less than the preset amount, press the function key at any time during the brewing process and stop when the desired amount of coffee is reached.
- Preheat: press the ON/OFF button  once the appliance is in the heating and cold extraction press the Espresso heating button  until the whole machine is fully preheated and enters standby state. At the same time, all the function button are bright and the machine can be used normally.



Make hot coffee: Connect to power source, press the ON/OFF button  once the appliance is in the heating and cold extraction press the Espresso heating button  until the whole machine is fully preheated and enters standby state. At the same time, Espresso and grind button are bright, then you can select cups and make coffee directly.

- a. Press the espresso button once to brew a single cup of espresso coffee. The Espresso x 1 light starts flashing and the espresso coffee is being brewed.
- b. Press the espresso button twice to brew a double cup of espresso coffee. The Espresso x 2 light starts flashing and the coffee is being brewed.

This machine can make espresso coffee according to your selection. After making the coffee, the machine will automatically stop and the indicator light will also become constantly on.

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

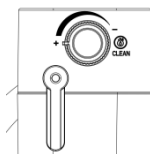
Make single cup: When the appliance is in standby state, install the single-cup filter in the funnel and fill it with about 7 g of ground coffee. Press the

coffee powder with a tamper, and then insert the funnel into the appliance from the “UNLOCK” position, and you can fix them into coffee maker firmly through turn it anticlockwise until it is at the “LOCK” position. Put the coffee cup on the drip grip, press the espresso button ☺ once, and the Espresso x 1 light is bright. When it enters the extraction of a single cup and reach the set flow rate (about 40 mL), the system automatically stops working. After this function over, the whole machine will enter the standby state again.

Make double cup: When the appliance is in standby state, install the double-cup filter in the funnel and fill it with about 14 g of ground coffee. Press the coffee powder with a tamper, and then insert the funnel into the appliance from the “UNLOCK” position, and you can fix them into coffee maker firmly through turn it anticlockwise until it is at the “LOCK” position. Put the coffee cup on the drip grip, press espresso button ☺ twice, and the Espresso x2 light is bright. When it enters the extraction of a double cup and reach the set flow rate (about 80 mL) the system automatically stops working. After this function over, the whole machine will enter the standby state again.

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).



Dense low-temperature milk foam

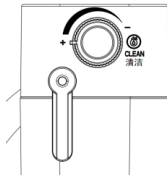


High temperature and less milk

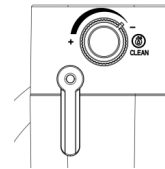
- Press the cappuccino button once to brew a single cup of cappuccino. The small cappuccino light starts flashing, milk foam is coming out of the frothing tube and the cappuccino is being brewed.
- Press the cappuccino button twice to brew a double cup of cappuccino. The large cappuccino light starts flashing, milk foam is coming out of the frothing tube and the coffee is being brewed.

PREPARING LATTE

Prior to preparing your latte, 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).



Dense low-temperature milk foam



High temperature and less milk

- a. Press the latte button once to brew a single cup of latte. The Small latte light starts flashing, milk foam is coming out of the frothing tube and the latte is being brewed.
- b. Press the latte button twice to brew a double cup of latte. The Large latte light starts flashing, milk foam is coming out of the frothing tube and the coffee is being brewed.

PREPARING Milk Foam

This appliance can also make milk foam separately. Press milk foam button once if you want add more milk foam into your coffee or other drinks such as Macchiato, hot chocolate, Indian tea latte, etc. When it reaches the desired amount, you can press the button once to stop.

Note: Before making milk foam, 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 remaining milk stored in the refrigerator should be used up within 2 days.

If there is no any operation after 25 minutes, the machine will enter the standby state. You can press any buttons to wake up the machine.

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.

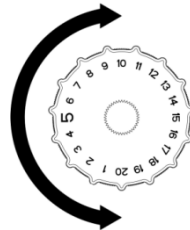
To clean milk tank and frothing tube, place a large empty cup under the frothing tube. Turn the Froth Control Knob to the “ CLEAN 清洁” and press the Clean button to discharge water through the frothing tube, the appliance will start work and stop after 45 seconds automatically. or if needed, you can repeat the operation until the water is clear.

GRINDING GUIDE

It is recommended to choose fresh, medium to deep roasted blended coffee beans.

Grinding coffee beans is a crucial step in the process of making Italian espresso, and it is recommended to practice repeatedly.

This product has a coffee bean grinding function. Before using this function, please ensure that all the parts are installed in place as required.



The specific details are as follows:

1. Add an appropriate amount of coffee beans to the bean box. To avoid moisture and oxidation of coffee beans, which can affect the grinding, final coffee taste, and extraction effect, please do not put too many coffee beans in the bean box.
2. Place the funnel into the powder receiving bracket on the left side of the machine.

Press grind button  to start grinding beans. When reaching the set amount of coffee powder, the grinding function automatically stops. Press the button once halfway will stop grinding.

3. The correct coffee powder should feel as thick and fine as salt. If the coffee beans are ground too finely and the water flow is blocked, it may cause the extracted coffee liquid to be intermittent or unable to be extracted. If the coffee beans are ground too coarse and the water flows through the coffee powder too quickly, it will not be able to effectively extract the oil and aroma components from the coffee, thereby affecting the taste.

4. Set and adjust the grinding gear to close to 5-10 gear.

Coffee powder dose by grinding:

- One Cup = 7g coffee grinds.
- Two Cup = 14g coffee grinds.

Note: You can adjust the thickness of the coffee powder by adjusting the grinding gear and there may be differences in the variety, degree of roasting, freshness, and quality of the coffee beans you use. Therefore, you need to properly set and adjust the grinding size and gear to achieve the best extraction effect.

5. Compress coffee powder with a tamper.

6. Turn the funnel anticlockwise until it is at the “LOCK” position and select the corresponding single or double cup coffee based on the coffee filter used.

DIY GRINDING SETTING

1. Press Grind button once, the light for grind x1 button flashes. Meanwhile the bean grinding motor works for 11 seconds.

2. Press Grind button twice, the light for grind x2 button flashes. Meanwhile the bean grinding motor works for 20 seconds.

3. The cumulative working time of grinding beans is 3 minutes. If it exceeds 3 minutes, the grinding light will flash quickly and give an alarm. The grinding process will be forcibly stopped for 6 minutes. Unplugging the power or restoring the factory settings can eliminate the issue.

4. Press grind button for 3 seconds, the machine will enter DIY grinding time setting for Grind x1. It will start grinding and stop while pressing grind button again and the time that it works is the DIY setting bean grinding time. If you do not press the stop, the maximum time for grinding beans is 35 seconds.

After this setting, Grind x 1 button Ⓢ time is the time set by DIY, which can be eliminated by restoring to factory settings.

5. Press grind button for 6 seconds, the machine will enter DIY grinding time setting for Grind x2. It will start grinding and stop while pressing grind button again and the time that it works is the DIY setting bean grinding time. If you do not press the stop, the maximum time for grinding beans is 35 seconds.

After this setting, Grind x 2 button ☉ time is the time set by DIY, which can be eliminated by restoring to factory settings.

Warning:

To protect the grinding system, when the grinding function is continuously used for 3 minutes and the intermediate stop time is less than 6 minutes, the system will limit the normal use of the grinding function. After the interval time reaches 6 minutes, the system will automatically lift this restriction and the grinding system will return to normal.

When the grinding system is restricted from use by the system, unplug the plug or restore the factory settings.

RESTORE FACTORY SETTING

Simultaneously hold Espresso heating button ☼ and Cold brew button ☹ for 3 seconds. Both buttons light up and sound once, which mean that the factory settings have been restored. All the lights and light strips are not bright, you should press the ON/OFF button ☺ to turn on the appliance.

DIY COFFE AMOUNT SETTING

DIY AMOUNT FOR ESPRESSO X 1

Make sure the whole machine is preheated and under Espresso x1 mode. Press Espresso x 1 button for 3 seconds, the machine will enter DIY brewing time setting for Espresso x1. Press Espresso button again, it will start brewing and stop while pressing Espresso x1 button another time, and the time that it works is the DIY setting Espresso x 1 time. The setting range is 10 seconds to 100 seconds.

DIY AMOUNT FOR ESPRESSO X 2

Make sure the whole machine is preheated and under Espresso x2 mode. Press Espresso x 2 button for 6 seconds, the machine will enter DIY brewing time setting for Espresso x2. Press Espresso button again, it will start brewing and stop while pressing Espresso x2 button another time, and the time that it works is the DIY setting Espresso x 2 time. The setting range is 10 seconds to 100 seconds.

RESTORE FACTORY SETTING

Simultaneously hold Espresso heating button ☕ and Cold brew button ❄️ for 3 seconds. Both buttons light up and sound once, which mean that the factory settings have been restored. All the lights and light strips are not bright, you should press the ON/OFF button ⏻ to turn on the appliance.

SLEEP/AUTO OFF FUNCTION GUIDE

If there is no any operation after 25 minutes, the machine will pass to auto off mode. All button lights and indicator lights will be off. The heater cannot heat and the machine stop working. To reactivate the machine, press any buttons, the machine will be back to standby status.

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. Remove the frothing tube from the lid and clean. Remember to lock back after cleaning .
4. Pour out the remaining milk and thoroughly rinse the milk tank and lid with warm water mixed with cleaning agent. Please make sure to rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive cleaning agents or wiping pads as they may scratch the milk tank and surface.
5. Note: The milk tank can also be cleaned in a dishwasher (placed above the top rack), and do not place the milk tank lid in the dishwasher.
6. 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.

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

Turn the Froth Control Knob to “” and press the Clean button to discharge water through the frothing tube, the appliance will start work and stop after 45 seconds automatically. or if needed, you can repeat the operation until the water is clear.

8. Dispose of any water left in water reservoir and milk reservoir and lock back after cleaning.

CLEANING THE BREW HEAD, THE PORTAFILTER AND FILTERS

1. Press the switch  to 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.

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 switch to turn on the machine.

8. Press the Single 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.

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

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 Brew Cycles
Hard Water (Tap Water)	Around every 40 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. 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. The vinegar poured should cover the lowest water level of the milk tank.
3. Insert the portafilter (with filter and no coffee) and place a large empty cup on top of the drip tray and under the portafilter.
4. Plug the power cord into the electrical outlet.
5. Press the on/off button to switch the unit on “I” once, the control panel lights turn solid, and reach the best temperature of single or double espresso during heating. Press the double espresso button, the vinegar will start flowing through the machine and then automatically stop.
6. Place a large empty cup under the froth dispensing tube. At least 500ml /17 ounces. Fill milk reservoir with purified water, not above the MAX fill mark, and lock back. Turn the Froth Control Knob to the clean position  “CLEAN” then press the press double LATTE button or clean button to start cleaning. The lights will be bright and the unit will start releasing hot steam through the froth dispensing tube after heating.
7. Repeat some cycles for above steps 1-6 to rinse the remaining vinegar in the machine.

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.

