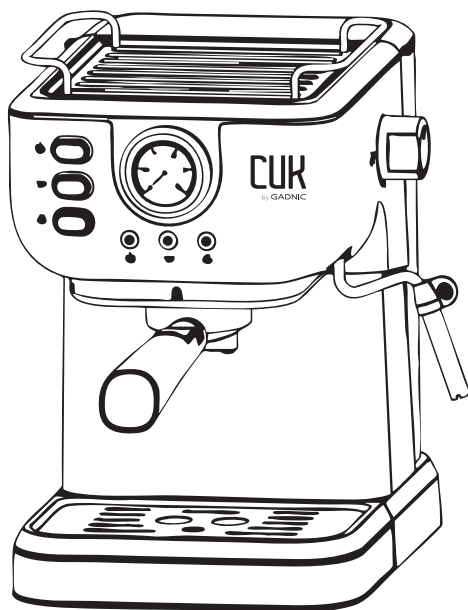


CUK
by GADNIC

CAFETERA VINTAGE
1050 W 20 BARES



MANUAL DE USUARIO

CAFEXP43

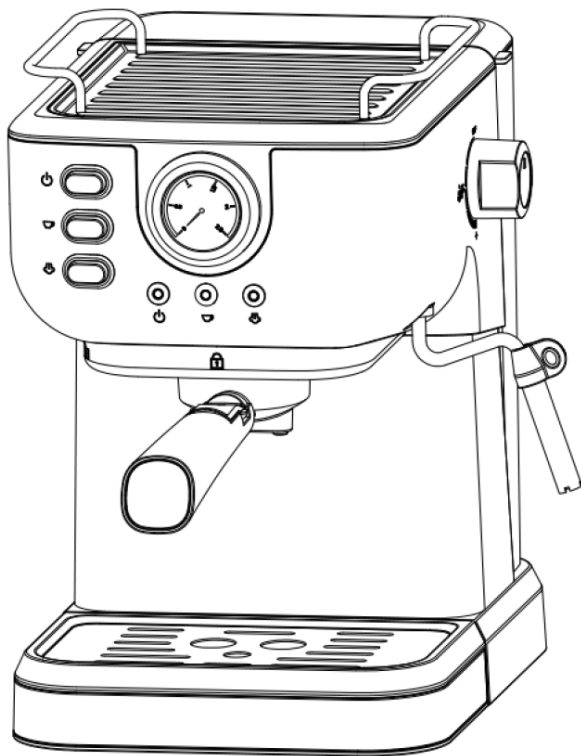
INDICE

ESPAÑOL.....	05
PORTUGUÊS.....	17
ENGLISH.....	29

MANUAL DE USUARIO

CAFETERA EXPRESSO

CAFEXP43



LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO. RESERVE EL MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS

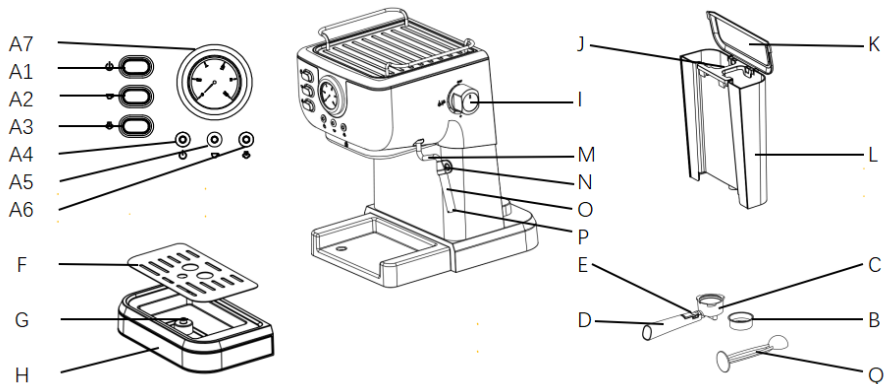
PRECAUCIONES IMPORTANTES

Antes de utilizar el aparato eléctrico, se deben seguir siempre las siguientes precauciones básicas, entre otras:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Antes de utilizarlo, compruebe que el voltaje de la toma de corriente corresponde al voltaje nominal indicado en la placa de características.
3. Para evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el cable ni el enchufe en agua u otros líquidos.
4. Desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de limpiarlo y cuando no lo utilice. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de quitarle o ponerle componentes, o antes de limpiarlo.
5. No utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, ni después de que el aparato haya funcionado mal, se haya caído o se haya dañado de cualquier manera. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para que lo revisen, lo reparen o lo ajusten eléctrica o mecánicamente.
6. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
7. Coloque el aparato sobre una superficie plana o una mesa, no cuelgue el cable de alimentación sobre el borde de la mesa o la encimera.
8. Asegúrese de que el cable de alimentación no toque la superficie caliente del aparato.
9. No coloque el aparato sobre superficies calientes ni cerca del fuego para evitar que se dañe.
10. Para desconectarlo, retire el enchufe de la toma de corriente. Sujete siempre el enchufe. Nunca tire del cable.
11. No utilice el aparato para fines distintos a los previstos y colóquelo en un entorno seco.
12. Es necesario supervisar de cerca el uso del aparato cuando haya niños cerca.
13. Tenga cuidado de no quemarse con el vapor.
14. No toque las superficies calientes del aparato (**como la varilla de vapor, la funda de la varilla de vapor, el embudo metálico y la malla de acero que acaba de hervir**). Utilice el mango o los mandos.
15. No deje que la cafetera funcione sin agua.
16. No retire el portafiltro (embudo metálico) cuando el aparato esté preparando café o expulsando vapor.
17. Enchufe el aparato a la toma de corriente antes de utilizarlo y apague todos los interruptores antes de desenchufarlo.

18. Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
19. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
20. La temperatura ambiente de funcionamiento o almacenamiento debe ser superior a 0 °C.
21. Este aparato está diseñado para su uso doméstico y en aplicaciones similares, tales como:
- Cocinas para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - Casas rurales;
 - Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - Entornos de tipo bed and breakfast.
22. Si no utiliza el producto durante un periodo prolongado, debe encenderlo y dejar salir el vapor durante 3 minutos antes de dejarlo.
23. Si corta la alimentación eléctrica durante la salida de vapor, el calor residual hará que el producto siga expulsando vapor durante un tiempo, pero dejará de hacerlo inmediatamente en cuanto gire la perilla de vapor a la posición OFF.
24. No lo utilice en exteriores.
25. Guarde estas instrucciones.

CONOZCA SU CAFETERA



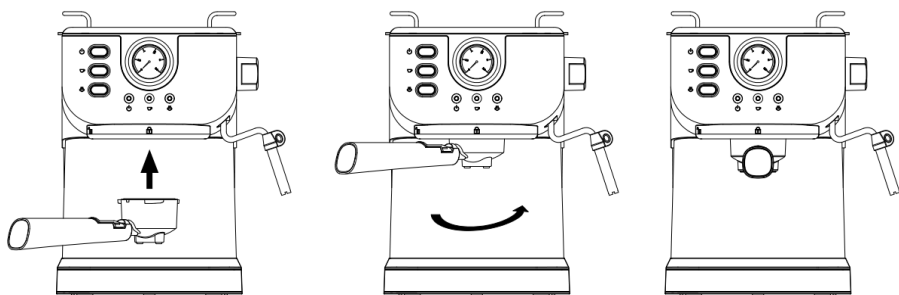
A	Panel de control: Botón de encendido, botón de café, botón de vapor, indicador del botón de encendido, indicador del botón de café, indicador del botón de vapor, medidor de temperatura (pantalla de temperatura)		
A1	Botón de encendido	A2	Botón de Cafe
A3	Botón de vapor	A4	Indicador del botón de encendido
A5	Indicador del botón de café	A6	Indicador del botón de vapor
A7	Medidor de temperatura (pantalla de temperatura)		
B	Malla de acero	C	Embudo metálico (portafiltro)
D	Asa del embudo (asa del portafiltro)	E	Clip del soporte del embudo (clip del soporte del portafiltro)
F	Bandeja para tazas extraíble	G	Tapa del flotador (indicador de bandeja de goteo llena)
H	Bandeja de goteo	I	Perilla de control de vapor/agua caliente
J	Asa del tanque de agua	K	Tapa del tanque de agua
L	Tanque de agua	M	Varilla de vapor
N	Asa de la varilla de vapor	O	Tapa de la varilla de vapor
P	Tapa de la varilla de vapor	Q	Cuchara medidora y prensador

PRIMER USO Y PRECALENTAMIENTO

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

1. Abra la tapa del depósito de agua, llénelo con agua, sin sobrepasar la línea MAX. Coloque el depósito de agua en posición vertical y alinee las hebillas con el orificio de la parte posterior de la máquina, y presione hacia abajo hasta que quede paralelo a la parte superior de la máquina.

2. Coloque la malla de acero en el embudo metálico (sin café en la malla de acero), asegúrese de que el tubo del embudo quede alineado con la ranura del aparato, luego inserte el embudo en el aparato desde la posición «UNLOCK» (desbloquear) y fíjelo firmemente a la cafetera girándolo en sentido antihorario hasta que quede en la posición «LOCK» (bloquear).



3. Coloque una taza o jarra en la bandeja extraíble para tazas y asegúrese de que la perilla de control de vapor esté en la posición OFF.

4. Enchufe la fuente de alimentación o conecte el aparato a la red eléctrica, presione el botón de encendido, la luz indicadora se volverá roja y la máquina comenzará a precalentarse. Cuando la luz indicadora del botón de café se vuelva verde, el precalentamiento habrá terminado.

5. Presione el botón de café, el aparato bombeará agua, el agua pasará por el sistema y luego se verterá en la taza; límpiela a fondo. Deseché el agua y repita el proceso tres veces más o más.

Coloque la varilla de vapor en una taza o jarra y gire lentamente la perilla de control de vapor hasta que salga agua, mantenga la perilla de control de vapor abierta durante al menos 30 segundos y ciérrela. Tenga cuidado al realizar este proceso, ya que el agua caliente saldrá a chorros en el recipiente y puede emitir vapor.

Ahora el aparato está listo para preparar café.

Nota:

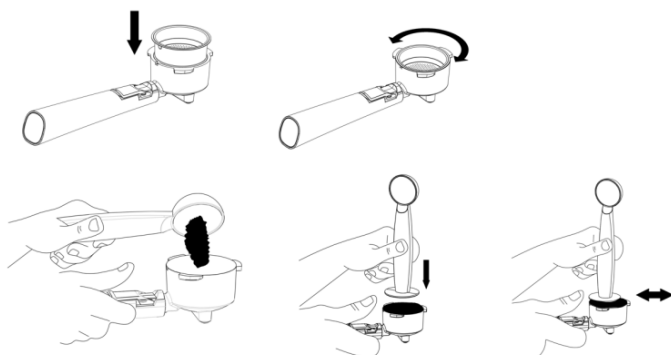
Si el precalentamiento aún no ha finalizado, al pulsar el botón de café, la bomba no funcionará.

Mientras sale el agua, antes de que el recipiente se llene, pulse de nuevo el botón de café para detener inmediatamente el bombeo de agua.

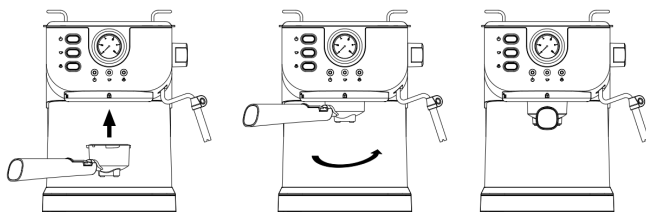
Es posible que se produzca ruido al bombear agua por primera vez o después de un largo periodo sin utilizar el aparato, lo cual es normal, ya que el aparato está liberando el aire del interior. Tras unos 20 segundos, el ruido desaparecerá.

PREPARAR CAFÉ EXPRESO

1. Retire el embudo girándolo en sentido horario. Añada café molido a la malla de acero con la cuchara medidora; una cucharada de café molido es suficiente para preparar aproximadamente una taza de café expreso de primera calidad. A continuación, presione el café molido con el prensador.



2. Coloque la malla de acero en el embudo metálico, asegúrese de que el tubo del embudo quede alineado con la ranura del aparato, luego inserte el embudo en el aparato desde la posición «DESBLOQUEAR» y fíjelo firmemente al aparato girándolo en sentido antihorario hasta que quede en la posición «BLOQUEAR».



3. Coloque una taza de espresso en la bandeja extraíble para tazas.
4. Una vez finalizado el precalentamiento, pulse el botón de café y el producto comenzará a preparar el café. Puede detenerlo manualmente cuando haya obtenido el volumen deseado.
5. Una vez finalizada la preparación del café, retire el embudo metálico girándolo en sentido horario y vierta los residuos de café con la malla de acero presionada por el clip del soporte del embudo.
6. Deje que se enfríen completamente y luego enjuague con agua corriente.

Advertencia: No deje la cafetera desatendida mientras prepara el café, ya que a veces es necesario manejarla manualmente.

PREPARAR AGUA CALIENTE

Cuando finalice el precalentamiento, el indicador de café se iluminará de forma fija. A continuación, presione el botón de café y la bomba de agua comenzará a bombear agua. Gire la perilla de control de vapor a «Agua caliente» y el agua caliente saldrá por la varilla de vapor. Para detener la preparación de agua caliente, presione nuevamente el botón de café y gire la perilla de control de vapor a la posición OFF. El agua caliente se utiliza para calentar tazas, preparar té o enfriar el aparato.

PREPARAR CAPPUCINO / LECHE ESPUMADA

Se obtiene una taza de cappuccino cuando se añade leche espumada a una taza de espresso.

Método:

1. Prepare primero el espresso con una taza lo suficientemente grande según la sección «PREPARAR CAFÉ ESPRESSO» y asegúrese de que la perilla de control de vapor esté en la posición OFF.

2. Presione el botón de vapor y espere hasta que el indicador del botón de vapor se ilumine de forma fija.

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

3. Llene una jarra con unos 100 ml-150 ml de leche por cada capuchino que vaya a preparar. Se recomienda utilizar leche entera a temperatura de refrigerador (¡no caliente!).

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

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

Nota:

Para obtener una mejor espuma de leche, se recomienda mantener la perilla de control de vapor en la posición abierta durante aproximadamente 10-15 segundos, para liberar el agua de la varilla de vapor, ya que el vapor inicial contiene demasiada agua.

5. Introduzca la varilla de vapor en la leche entre 1 y 2 cm, gire lentamente el botón de control de vapor en sentido antihorario y saldrá vapor de la varilla. Espume la leche moviendo el recipiente de arriba abajo.

Nota: No toque nunca la salida de vapor mientras sale vapor y tenga cuidado de no quemarse.

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

6. Cuando se haya logrado el objetivo deseado, puede girar la perilla de control de vapor a la posición OFF y presionar nuevamente el botón de vapor para salir de la función de vapor.

Nota: Siga las instrucciones que se indican a continuación para evitar que la salida de vapor (boquilla de vapor o boquilla de espuma) se obstruya después de espumar la leche cada vez: coloque una jarra vacía debajo de la varilla de vapor, luego gire la perilla de control de vapor y presione el botón de café, la bomba bombeará agua, después de que el agua haya fluido durante 30 segundos, presione el botón de café nuevamente para detener la bomba. Limpie inmediatamente la salida de vapor (boquilla de vapor o boquilla de espuma) y la funda de la varilla de vapor con una esponja húmeda, ipero tenga cuidado de no quemarse!

7. Vierta la leche espumada en el espresso preparado y ya tendrá listo el capuchino. Endulce al gusto y espolvoree un poco de cacao en polvo sobre la espuma.

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

Advertencia:

Después de vaporizar, la temperatura del aparato es demasiado alta y es necesario apagarlo y dejarlo enfriar durante al menos 5 minutos antes de volver a preparar café, o bien activar la función «Agua caliente» para enfriar el aparato. Si el aparato prepara café directamente sin enfriarse, el café se quemará y se desbordará por el embudo.

No deje la cafetera desatendida mientras prepara café, ya que a veces es necesario manejarla manualmente.

Apague inmediatamente la fuente de alimentación si el depósito de agua está vacío durante la preparación del café. Añada agua y, a continuación, libere el aire mediante el modo de vapor antes de iniciar el modo espresso.

No deje que el aparato funcione si el depósito de agua está vacío, ya que la bomba podría emitir un ruido anormal y romperse.

Nota: Siga los siguientes pasos si la salida de vapor (boquilla de vapor o boquilla de espuma) está obstruida:

En primer lugar, gire la perilla de control de vapor a la posición OFF y deje enfriar el aparato durante aproximadamente media hora, luego pinche la salida de vapor (boquilla de vapor o boquilla de espuma) varias veces con una aguja de aproximadamente 1 mm de diámetro, finalmente presione el botón de vapor y gire la perilla de control de vapor para verificar si el aparato puede producir vapor normalmente cuando el indicador del botón de vapor se ilumina de manera constante. Comuníquese con el departamento de servicio si el aparato no puede producir vapor después de realizar la operación anterior.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desconecte el aparato de la red eléctrica y corte la fuente de alimentación.
2. Asegúrese de que el aparato se haya enfriado por completo.
3. Simplemente limpie la varilla de vapor y el exterior con un paño limpio y húmedo o una esponja. Utilice un alfiler para limpiar el cabezal de la boquilla y los orificios de aire de la funda de la varilla de vapor. No utilice abrasivos ni estropajos metálicos, ya que dañarán el acabado de la unidad.
4. El embudo metálico y el depósito de agua deben lavarse después de cada uso enjuagándolos con agua. Para ayudar a mantener limpio el embudo metálico, se recomienda poner en marcha la máquina periódicamente con el embudo metálico colocado, sin café, utilizando solo agua.

Si los orificios de la malla de acero se obstruyen con posos de café, utilice un cepillo de cerdas finas para ayudar a limpiarlos. Cuando no utilice la cafetera, le recomendamos que no deje el embudo metálico colocado en la máquina, ya que esto reducirá la vida útil de la junta.

5. Retire la bandeja para tazas y la bandeja de goteo del aparato y limpie cualquier resto de café y agua derramados. A continuación, límpielas con un paño húmedo o una esponja húmeda.

6. Debe limpiar la varilla de vapor y la funda de la varilla de vapor inmediatamente después de cada uso, una vez que se hayan enfriado.

Coloque la varilla de vapor en una jarra o taza y utilice la función de vapor para eliminar cualquier resto de leche de la varilla y la funda.

Retire la funda de la varilla de vapor y colóquela bajo agua corriente tibia para eliminar el exceso de leche. Si la varilla de vapor se obstruye, utilice un alfiler pequeño para limpiarla más a fondo.

ADVERTENCIA: El vapor que sale de la varilla de vapor está muy caliente y puede provocar quemaduras.

ADVERTENCIA: El vapor de la varilla de vapor está muy caliente y puede provocar quemaduras.

Nota: No limpie con alcohol ni disolventes. Nunca sumerja la carcasa en agua para limpiarla. Nunca lave los accesorios de la cafetera en el lavavajillas.

LIMPIEZA DE DEPÓSITOS (DESCALCIFICACIÓN)

1. Desconecte el aparato de la red eléctrica y corte la fuente de alimentación.

2. Asegúrese de que el aparato se haya enfriado por completo.

3. Retire el depósito de agua y la bandeja de goteo del aparato.

4. Llene el depósito de agua con agua y solución descalcificadora disuelta hasta el nivel MÁX (la proporción de agua y descalcificador se indica en las instrucciones del descalcificador). Utilice un «descalcificador doméstico» en lugar de uno industrial.

5. Vuelva a colocar el depósito de agua y la bandeja de goteo en el aparato.

6. Coloque un recipiente vacío debajo del cabezal de preparación para recoger el agua hervida caliente descalcificada.

7. Conecte el aparato a la red eléctrica.

8. Pulse el botón de encendido y espere a que la luz indicadora del botón de café se vuelva de color verde.

9. Coloque la varilla de vapor en una taza o jarra y gire lentamente la perilla de control de vapor hasta que salga agua.

10. Continúe dispensando hasta llenar la taza o jarra, y luego vacíela cuando esté llena.

11. Repita el proceso hasta que el tanque de agua esté vacío.

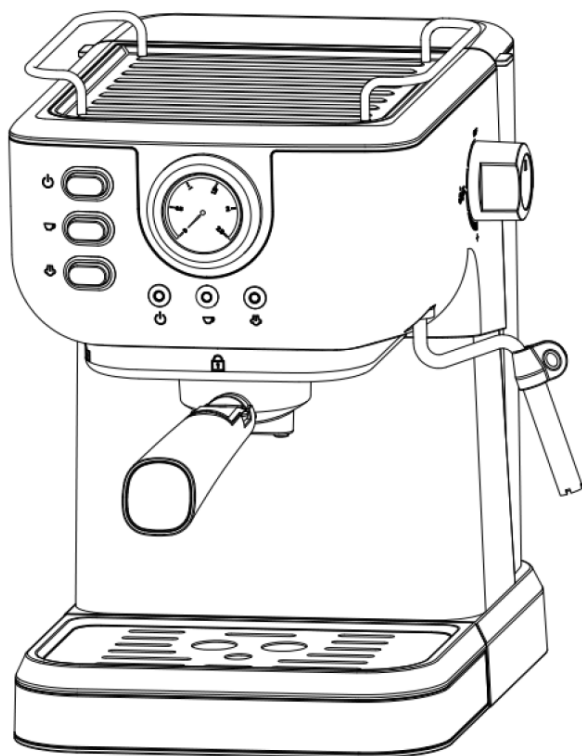
12. Vuelva a llenar inmediatamente el tanque de agua con agua limpia y repita el proceso para enjuagar el sistema.

SINTOMA	CAUSA	CORRECCION
Las piezas metálicas del depósito tienen óxido.	El descalcificador usado no es el recomendado por el proveedor. Podría corroer las piezas metálicas del depósito.	Utilice el descalcificador recomendado por el fabricante.
Hay una fuga de agua en la parte inferior de la cafetera.	Hay mucha agua en la bandeja de goteo.	Limpie la bandeja de goteo.
	La cafetera no funciona correctamente.	Póngase en contacto con un servicio técnico autorizado para su reparación.
	Cuando se retira el depósito de agua después de su uso, es normal que quede agua en la mesa.	La salida de agua de la parte inferior del depósito es una pieza móvil y no presenta fugas.
El agua se escapa por el lado exterior del filtro.	Hay un poco de café molido en el borde del filtro.	Deshazte de ellos.
	El embudo no está bien instalado o no está girado en la posición correcta.	Instala el embudo correctamente y asegúrate de que el túnel esté en la posición correcta.
	El espumado de la leche acaba de terminar, se acaba de generar vapor o el botón de vapor no se ha reiniciado debido a una temperatura demasiado alta.	Funcionamiento después del enfriamiento.
El sabor ácido (vinagre) está presente en el café espresso.	No se limpia correctamente después de eliminar los depósitos minerales.	Limpie la cafetera varias veces siguiendo las instrucciones de «antes del primer uso».
	El café molido se almacena en un lugar cálido y húmedo durante mucho tiempo. El café molido se estropea.	Utilice café molido fresco o guarde el café molido sin usar en un lugar fresco y seco. Después de abrir un paquete de café molido, ciérrelo bien y guárdelo en el refrigerador para mantener su frescura.
La cafetera ya no funciona.	La toma de corriente no está bien enchufada.	Enchufe correctamente el cable de alimentación a una toma de corriente de pared. Si el aparato sigue sin funcionar, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado para su reparación.
El vapor no puede hacer espuma.	<ol style="list-style-type: none"> 1. El indicador de espumado de leche no se ilumina. 2. El recipiente es demasiado grande o no tiene la forma adecuada. 3. Ha utilizado leche descremada. 4. Hay suciedad dentro de la boquilla de vapor. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Solo después de que se ilumine el indicador de espumado de leche, se puede utilizar el vapor para espumar. 2. Utilice un recipiente alto y estrecho. 3. Utilice leche entera o semidescremada. 4. Limpie la boquilla de vapor inmediatamente después de cada uso con una esponja húmeda.

MANUAL DO USUÁRIO

MÁQUINA DE CAFÉ EXPRESSO

CAFEXP43



LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR. GUARDE O MANUAL PARA CONSULTAS FUTURAS.

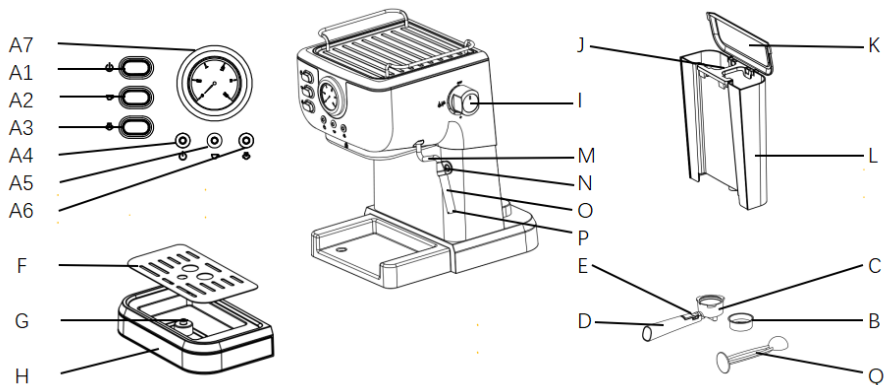
PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Antes de utilizar o aparelho elétrico, siga sempre as seguintes precauções básicas, entre outras:

1. Leia todas as instruções.
2. Antes de utilizar, verifique se a tensão da tomada corresponde à tensão nominal indicada na placa de características.
3. Para evitar incêndios, descargas elétricas e lesões pessoais, não mergulhe o cabo nem a ficha em água ou outros líquidos.
4. Desconecte o aparelho da tomada antes de limpá-lo e quando não estiver em uso. Deixe o aparelho esfriar completamente antes de remover ou colocar componentes, ou antes de limpá-lo.
5. Não use nenhum aparelho com o cabo ou o plugue danificados, nem depois que o aparelho tiver funcionado mal, caído ou sido danificado de alguma forma. Leve o aparelho ao serviço técnico autorizado mais próximo para que seja revisto, reparado ou ajustado eletricamente ou mecanicamente.
6. A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode provocar incêndios, descargas elétricas ou ferimentos nas pessoas.
7. Coloque o aparelho sobre uma superfície plana ou uma mesa, não pendure o cabo de alimentação na borda da mesa ou bancada.
8. Certifique-se de que o cabo de alimentação não toque na superfície quente do aparelho.
9. Não coloque o aparelho sobre superfícies quentes ou perto do fogo para evitar danos.
10. Para desligá-lo, retire o plugue da tomada. Segure sempre o plugue. Nunca puxe o cabo.
11. Não utilize o aparelho para fins diferentes dos previstos e coloque-o em um ambiente seco.
12. É necessário supervisionar de perto o uso do aparelho quando houver crianças por perto.
13. Tenha cuidado para não se queimar com o vapor.
14. Não toque nas superfícies quentes do aparelho (**como a haste de vapor, a capa da haste de vapor, o funil metálico e a malha de aço que acabou de ferver**). Utilize a alça ou os botões.
15. Não deixe a cafeteira funcionar sem água.
16. Não retire o porta-filtro (funil metálico) quando o aparelho estiver preparando café ou expelindo vapor.
17. Conecte o aparelho à tomada antes de usá-lo e desligue todos os interruptores antes de desconectá-lo.

18. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os riscos que este acarreta. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
19. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
20. A temperatura ambiente de funcionamento ou armazenamento deve ser superior a 0 °C.
21. Este aparelho foi concebido para uso doméstico e em aplicações semelhantes, tais como:
- Cozinhas para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - Casas rurais;
 - Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
 - Ambientes do tipo bed and breakfast.
22. Se não utilizar o produto durante um período prolongado, deve ligá-lo e deixar sair o vapor durante 3 minutos antes de o desligar.
23. Se cortar a alimentação elétrica durante a saída de vapor, o calor residual fará com que o produto continue a expelir vapor durante algum tempo, mas deixará de o fazer imediatamente assim que rodar o botão de vapor para a posição OFF.
24. Não utilize no exterior.
25. Guarde estas instruções.

CONOZCA SU CAFETERA



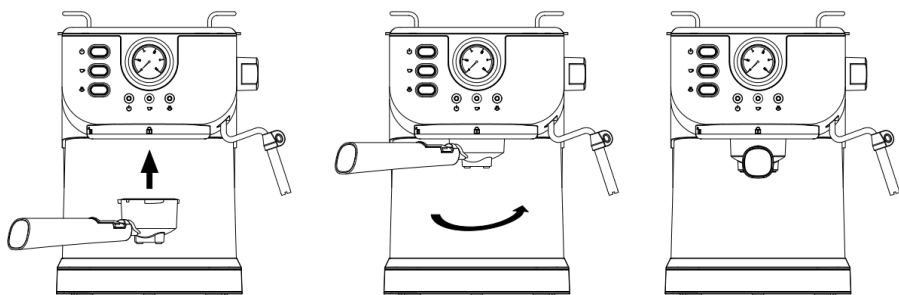
A	Painel de controle: Botão liga/desliga, botão café, botão vapor, indicador do botão liga/desliga, indicador do botão café, indicador do botão vapor, medidor de temperatura (tela de temperatura)		
A1	Botão de ligar/desligar	A2	Botão Café
A3	Botão de vapor	A4	Indicador do botão liga/desliga
A5	Indicador do botão de café	A6	Indicador do botão vapor
A7	Medidor de temperatura (ecrã de temperatura)		
B	Malha de aço	C	Funil metálico (portafiltro)
D	Pega do funil (pega do porta-filtro)	E	Clipe do suporte do funil (clipe do suporte do portafiltro)
F	Bandeja para chávenas removível	G	Tampa do flutuador (indicador de bandeja coletora cheia)
H	Bandeja de gotejamento	I	Botão de controle de vapor/água quente
J	Alça do tanque de água	K	Tampa do tanque de água
L	Tanque de água	M	Haste de vapor
N	Alça da haste de vapor	O	Tampa da haste de vapor
P	Tampa da haste de vapor	Q	Colher medidora e prensador

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO E PRÉ-AQUECIMENTO

Para garantir que a primeira chávena de café tenha um sabor excelente, recomendamos que pré-aqueça e enxague a máquina. É preferível utilizar água purificada.

1. Abra a tampa do depósito de água, encha-o com água, sem ultrapassar a linha MAX. Coloque o reservatório de água na posição vertical e alinhe as travas com o orifício na parte traseira da máquina, pressionando para baixo até que fique paralelo à parte superior da máquina.

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



3. Coloque uma xícara ou jarra na bandeja removível para xícaras e certifique-se de que o botão de controle de vapor esteja na posição OFF.

4. Conecte a fonte de alimentação ou conecte o aparelho à rede elétrica, pressione o botão liga/desliga, a luz indicadora ficará vermelha e a máquina começará a pré-aquecer. Quando a luz indicadora do botão de café ficar verde, o pré-aquecimento estará concluído.

5. Pressione o botão de café, o aparelho bombeará água, a água passará pelo sistema e depois será despejada na xícara; limpe-a completamente. Descarte a água e repita o processo mais três vezes ou mais. Coloque a haste de vapor em uma xícara ou jarra e gire lentamente o botão de controle de vapor até que saia água, mantenha o botão de controle de vapor aberto por pelo menos 30 segundos e feche-o. Tenha cuidado ao realizar este processo, pois a água quente jorrará no recipiente e poderá emitir vapor.

Agora o aparelho está pronto para preparar café.

Nota:

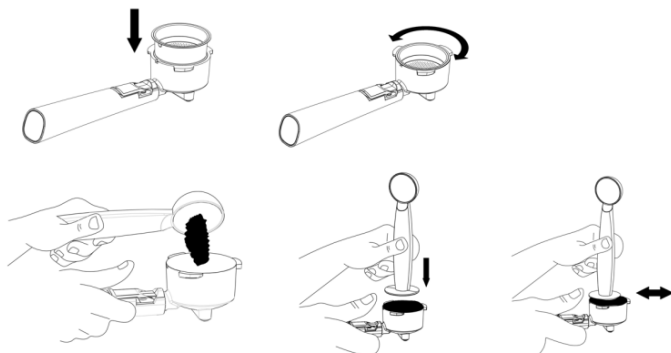
Se o pré-aquecimento ainda não tiver terminado, ao pressionar o botão de café, a bomba não funcionará.

Enquanto a água estiver saindo, antes que o recipiente fique cheio, pressione novamente o botão de café para interromper imediatamente o bombeamento de água.

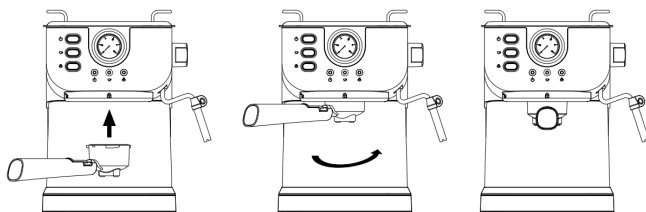
Pode ocorrer ruído ao bombear água pela primeira vez ou após um longo período sem usar o aparelho, o que é normal, pois o aparelho está liberando o ar do interior. Após cerca de 20 segundos, o ruído desaparecerá.

PREPARAR CAFÉ EXPRESO

1. Retire o funil girando-o no sentido horário. Adicione café moído à malha de aço com a colher medidora; uma colher de café moído é suficiente para preparar aproximadamente uma xícara de café expresso de alta qualidade. Em seguida, pressione o café moído com o prensador.



2. Coloque a malha de aço no funil metálico, certifique-se de que o tubo do funil fica alinhado com a ranhura do aparelho, depois insira o funil no aparelho a partir da posição “DESBLOQUEAR” e fixe-o firmemente ao aparelho, rodando-o no sentido anti-horário até ficar na posição “BLOQUEAR”.



3. Coloque uma xícara de café expresso na bandeja removível para xícaras.
 4. Quando o pré-aquecimento estiver concluído, pressione o botão de café e o produto começará a preparar o café. Você pode interromper manualmente quando atingir o volume desejado.
 5. Quando a preparação do café estiver concluída, remova o funil metálico girando-o no sentido horário e despeje os resíduos de café com a malha de aço pressionada pelo clipe do suporte do funil.
 6. Deixe esfriar completamente e enxágue com água corrente.
- Aviso: Não deixe a cafeteira sem supervisão enquanto prepara o café, pois às vezes é necessário manuseá-la manualmente.

PREPARAR ÁGUA QUENTE

Quando o pré-aquecimento terminar, o indicador de café acenderá de forma fixa. Em seguida, pressione o botão de café e a bomba de água começará a bombear água. Gire o botão de controle de vapor para “Água quente” e a água quente sairá pela haste de vapor.

Para interromper a preparação de água quente, pressione novamente o botão de café e gire o botão de controle de vapor para a posição OFF. A água quente é usada para aquecer xícaras, preparar chá ou resfriar o aparelho.

PREPARAR CAPPUCCINO / LEITE ESPUMADO

O cappuccino é obtido quando se adiciona leite espumado a uma chávena de café expresso.

Método:

1. Prepare primeiro o café expresso com uma chávena suficientemente grande, de acordo com a secção “PREPARAR CAFÉ EXPRESSO”, e certifique-se de que o botão de controlo do vapor está na posição OFF.

2. Pressione o botão de vapor e espere até que o indicador do botão de vapor acenda de forma constante.

Observação: Durante o funcionamento, o indicador do botão de vapor acenderá e apagará ciclicamente para manter a temperatura desejada.

3. Encha uma jarra com cerca de 100 ml a 150 ml de leite para cada cappuccino que for preparar. Recomenda-se usar leite integral à temperatura da geladeira (não aquecido!).

Observação: Ao escolher o tamanho da jarra, recomenda-se que o diâmetro não seja inferior a 70 +/- 5 mm e, como o leite aumenta seu volume em 2 vezes, certifique-se de que a altura da jarra seja suficiente.

4. Gire lentamente o botão de controle de vapor no sentido anti-horário, o vapor sairá do dispositivo espumador.

Observação:

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

5. Insira a haste de vapor no leite entre 1 e 2 cm, gire lentamente o botão de controle de vapor no sentido anti-horário e o vapor sairá da haste. Espume o leite movendo o recipiente para cima e para baixo.

Observação: Nunca toque na saída de vapor enquanto o vapor estiver saindo e tome cuidado para não se queimar.

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

6. Quando o objetivo desejado for alcançado, você pode girar o botão de controle de vapor para a posição OFF e pressionar novamente o botão de vapor para sair da função de vapor.

Nota: Siga as instruções abaixo para evitar que a saída de vapor (bocal de vapor ou bocal de espuma) fique obstruída após espumar o leite: coloque um jarro vazio sob a haste de vapor, em seguida, gire o botão de controle de vapor e pressione o botão de café. A bomba bombeará água. Após 30 segundos, pressione o botão de café novamente para parar a bomba. Limpe imediatamente.

Nota: Siga as instruções abaixo para evitar que a saída de vapor (bocal de vapor ou bocal de espuma) fique obstruída após espumar o leite: coloque um jarro vazio sob a haste de vapor, em seguida, gire o botão de controle de vapor e pressione o botão de café. A bomba bombeará água e, após 30 segundos, pressione o botão de café novamente para parar a bomba. Limpe imediatamente a saída de vapor (bico de vapor ou bico de espuma) e a capa da haste de vapor com uma esponja úmida, mas tome cuidado para não se queimar!

7. Despeje o leite espumado no expresso preparado e o cappuccino estará pronto. Adoce a gosto e polvilhe um pouco de cacau em pó sobre a espuma.

8. Pressione o botão liga/desliga e desconecte a máquina da tomada. Todos os indicadores se apagarão.

Aviso:

Após a vaporização, a temperatura do aparelho é demasiado elevada, sendo necessário desligá-lo e deixá-lo arrefecer durante pelo menos 5 minutos antes de voltar a preparar café, ou ativar a função «Água quente» para arrefecer o aparelho. Se o aparelho preparar café diretamente sem arrefecer, o café irá queimar e transbordar pelo funil.

Não deixe a cafeteira sem supervisão enquanto prepara café, pois às vezes é necessário manuseá-la manualmente.

Desligue imediatamente a fonte de alimentação se o reservatório de água estiver vazio durante a preparação do café. Adicione água e, em seguida, libere o ar usando o modo vapor antes de iniciar o modo expresso.

Não deixe o aparelho funcionar com o reservatório de água vazio, pois a bomba pode emitir um ruído anormal e quebrar.

Nota: Siga os seguintes passos se a saída de vapor (bocal de vapor ou bocal de espuma) estiver obstruída:

Primeiro, gire o botão de controle de vapor para a posição OFF e deixe o aparelho esfriar por aproximadamente meia hora, em seguida, pique a saída de vapor (bocal de vapor ou bocal de espuma) várias vezes com uma agulha de aproximadamente 1 mm de diâmetro e, por fim, pressione o botão de vapor e gire o botão de controle de vapor para verificar se o aparelho consegue produzir vapor normalmente quando o indicador do botão de vapor acender de forma constante. Entre em contato com o departamento de assistência técnica se o aparelho não conseguir produzir vapor após realizar a operação acima.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Desligue o aparelho da rede elétrica e corte a fonte de alimentação.
2. Certifique-se de que o aparelho tenha esfriado completamente.
3. Limpe a haste de vapor e a parte externa com um pano limpo e úmido ou uma esponja. Use um alfinete para limpar o bico e os orifícios de ar da capa da haste de vapor. Não use abrasivos ou esponjas metálicas, pois eles danificarão o acabamento da unidade.
4. O funil metálico e o reservatório de água devem ser lavados após cada uso, enxaguando-os com água. Para ajudar a manter o funil metálico limpo, recomenda-se ligar a máquina periodicamente com o funil metálico colocado, sem café, usando apenas água.

Se os orifícios da malha de aço ficarem obstruídos com resíduos de café, utilize uma escova de cerdas finas para ajudar a limpá-los. Quando não estiver a utilizar a cafeteira, recomendamos que não deixe o funil metálico colocado na máquina, pois isso reduzirá a vida útil da junta.

5. Retire o tabuleiro para chávenas e o tabuleiro de gotejamento do aparelho e limpe quaisquer resíduos de café e água derramados. Em seguida, limpe-os com um pano húmido ou uma esponja húmida.

6. Deve limpar a vareta de vapor e a capa da vareta de vapor imediatamente após cada utilização, assim que arrefecerem. Coloque a vareta de vapor em uma jarra ou xícara e use a função de vapor para remover qualquer resíduo de leite da vareta e da capa. Remova a capa da vareta de vapor e coloque-a sob água corrente morna para remover o excesso de leite. Se a vareta de vapor estiver entupida, use um alfinete pequeno para limpá-la mais profundamente.

AVISO: O vapor que sai da haste de vapor está muito quente e pode causar queimaduras.

AVISO: O vapor da haste de vapor está muito quente e pode causar queimaduras.

Nota: Não limpe com álcool ou solventes. Nunca mergulhe a carcaça em água para limpá-la. Nunca lave os acessórios da cafeteira na máquina de lavar louça.

LIMPEZA DE DEPÓSITOS (DESCALCIFICAÇÃO)

1. Desligue o aparelho da rede elétrica e corte a fonte de alimentação.
2. Certifique-se de que o aparelho tenha esfriado completamente.
3. Remova o reservatório de água e a bandeja coletora do aparelho.
4. Encha o reservatório de água com água e solução descalcificante dissolvida até ao nível MÁX (a proporção de água e descalcificante é indicada nas instruções do descalcificante). Utilize um “descalcificante doméstico” em vez de um industrial.
5. Volte a colocar o reservatório de água e o tabuleiro de gotejamento no aparelho.
6. Coloque um recipiente vazio sob o bico de preparação para recolher a água fervida descalcificada.
7. Ligue o aparelho à rede elétrica.
8. Pressione o botão de ligar e espere que a luz indicadora do botão de café fique verde.
9. Coloque a haste de vapor em uma xícara ou jarra e gire lentamente o botão de controle de vapor até que saia água.
10. Continue dispensando até encher a xícara ou jarra e, em seguida, esvazie-a quando estiver cheia.

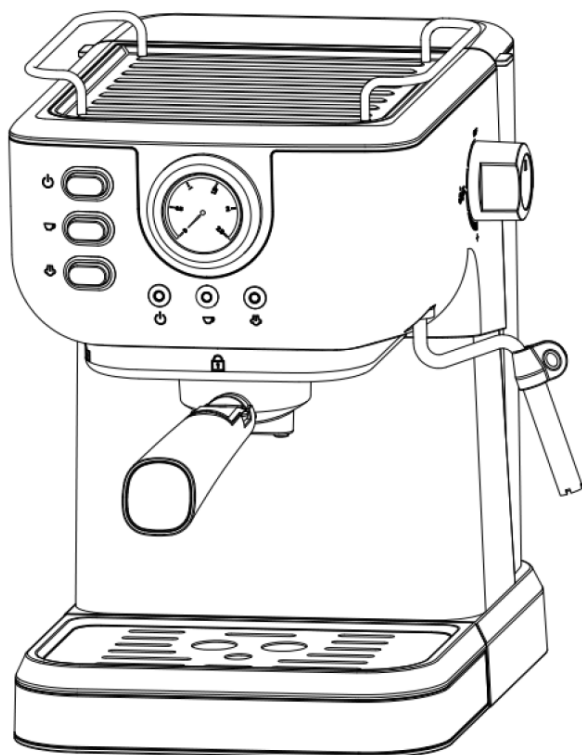
11. Repita o processo até que o tanque de água esteja vazio.
 12. Encha novamente o tanque de água com água limpa e repita o processo para enxaguar o sistema.

SINTOMA	CAUSA	CORREÇÃO
As peças metálicas do depósito têm ferrugem.	O descalcificante utilizado não é o recomendado pelo fornecedor. Pode corroer as peças metálicas do depósito.	Utilize o descalcificante recomendado pelo fabricante.
Há uma fuga de água na parte inferior da cafeteira.	Há muita água na bandeja de gotejamento.	Limpe o tabuleiro de gotejamento.
	A cafeteira não funciona corretamente.	Entre em contato com um serviço técnico autorizado para a reparação.
	Quando o depósito de água é removido após o uso, é normal que fique água na mesa.	A saída de água na parte inferior do depósito é uma peça móvel e não apresenta fugas.
A água escorre pelo lado exterior do filtro.	Há um pouco de café moído na borda do filtro.	Elimine-os.
	O funil não está bem instalado ou não está girado na posição correta.	Instale o funil corretamente e certifique-se de que o túnel está na posição correta.
	A espuma do leite acabou de terminar, o vapor acabou de ser gerado ou o botão de vapor não foi reiniciado devido a uma temperatura muito alta.	Funcionamento após o resfriamento.
O café expresso tem um sabor ácido (vinagre).	Não é limpo corretamente após a remoção dos depósitos minerais.	Limpe a cafeteira várias vezes seguindo as instruções de “antes da primeira utilização”.
	O café moído é armazenado em um local quente e úmido por muito tempo. O café moído está estragado.	Use café moído fresco ou guarde o café moído não utilizado em local fresco e seco. Após abrir um pacote de café moído, feche-o bem e guarde-o na geladeira para manter seu frescor.
A cafeteira já não funciona.	A tomada não está bem conectada.	Ligue corretamente o cabo de alimentação a uma tomada de parede. Se o aparelho continuar sem funcionar, entre em contato com o serviço técnico autorizado para reparo.
O vapor não consegue fazer espuma.	1. O indicador de espuma de leite não acende. 2. O recipiente é muito grande ou não tem o formato adequado. 3. Você usou leite desnatado. 4. Há sujeira dentro do bico de vapor.	1. Somente após o indicador de espuma de leite acender, o vapor pode ser usado para espumar. 2. Use um recipiente alto e estreito. 3. Use leite integral ou semidesnatado. 4. Limpe o bico de vapor imediatamente após cada uso com uma esponja úmida.

USER MANUAL

ESPRESSO MACHINE

CAFEXP43



READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USE. KEEP THE MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

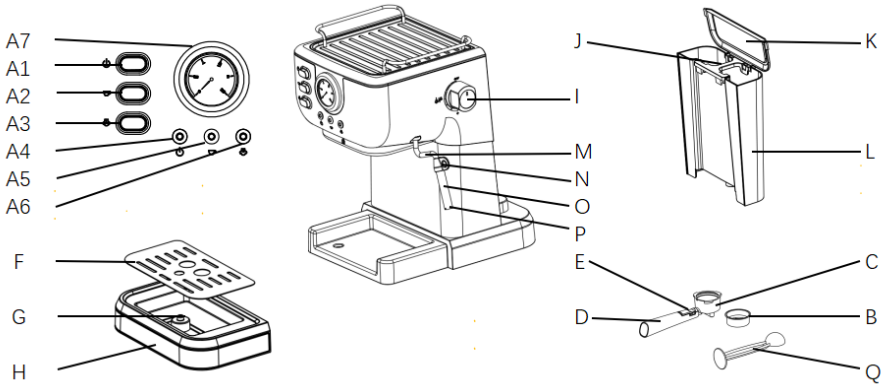
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Before using the electrical appliance, always follow these basic safety precautions, among others:

1. Read all instructions.
2. Before use, check that the voltage of the power outlet corresponds to the voltage rating indicated on the rating plate.
3. To prevent fire, electric shock, and personal injury, do not immerse the cord or plug in water or other liquids.
4. Unplug the appliance from the power outlet before cleaning and when not in use. Allow the appliance to cool completely before removing or replacing components, or before cleaning.
5. Do not use any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance has malfunctioned, been dropped, or damaged in any way. Take the appliance to the nearest authorized service center for inspection, repair, or electrical or mechanical adjustment.
6. The use of accessories not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock, or injury to persons.
7. Place the appliance on a flat surface or table; do not hang the power cord over the edge of the table or countertop.
8. Ensure that the power cord does not touch the hot surface of the appliance.
9. Do not place the appliance on hot surfaces or near fire to prevent damage.
10. To disconnect it, remove the plug from the power outlet. Always hold the plug. Never pull on the cord.
11. Do not use the appliance for purposes other than those intended and place it in a dry environment.
12. Close supervision is necessary when the appliance is used by children.
13. Be careful not to burn yourself with the steam.
14. Do not touch the hot surfaces of the appliance **(such as the steam rod, the steam rod cover, the metal funnel, and the steel mesh that has just been boiled)**. Use the handle or controls.
15. Do not allow the coffee maker to operate without water.
16. Do not remove the filter holder (metal funnel) when the appliance is brewing coffee or releasing steam.
17. Plug the appliance into the power outlet before use and turn off all switches before unplugging it.

18. This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be carried out by children unless they are aged 8 years and above and are supervised.
19. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
20. The ambient operating or storage temperature must be above 0°C.
21. This appliance is designed for domestic use and similar applications, such as:
- Staff kitchens in shops, offices, and other work environments;
 - Country houses;
 - By customers in hotels, motels, and other residential environments;
 - Bed and breakfast environments.
22. If you do not use the product for a long period of time, you should turn it on and let the steam out for 3 minutes before leaving it.
23. If you cut off the power supply while steam is being released, the residual heat will cause the product to continue releasing steam for a while, but it will stop immediately when you turn the steam knob to the OFF position.
24. Do not use outdoors.
25. Keep these instructions.

GET TO KNOW YOUR COFFEE MAKER

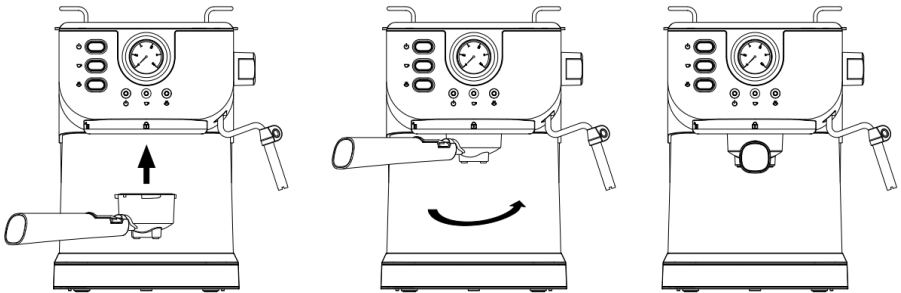


A	Control panel: Power button, coffee button, steam button, power button indicator, coffee button indicator, steam button indicator, temperature gauge (temperature display)		
A1	Power button	A2	Coffee button
A3	Steam button	A4	Power button indicator
A5	Coffee button indi- cator	A6	Steam button indicator
A7	Temperature gauge (temperature display)		
B	Steel mesh	C	Metal funnel (filter holder)
D	Funnel handle (filter holder handle)	E	Funnel support clip (filter holder support clip)
F	Removable cup tray	G	Float cover (drip tray full indicator)
H	Drip tray	I	Steam/hot water control knob
J	Water tank handle	K	Water tank cap
L	Water tank	M	Steam wand
N	Steam wand handle	O	Steam wand cap
P	Steam wand cap	Q	Measuring spoon and tamper

FIRST USE AND PREHEATING

To ensure that the first cup of coffee tastes great, we recommend preheating and rinsing the machine. It is preferable to use purified water.

1. Open the water tank lid, fill it with water, without exceeding the MAX line. Place the water tank in an upright position and align the clips with the hole at the back of the machine, then press down until it is parallel to the top of the machine.
2. Place the steel mesh in the metal funnel (without coffee in the steel mesh), make sure the funnel tube is aligned with the slot in the appliance, then insert the funnel into the appliance from the “UN-LOCK” position and secure it firmly to the coffee maker by turning it counterclockwise until it is in the “LOCK” position.



3. Place a cup or jug on the removable cup tray and ensure that the steam control knob is in the OFF position.
4. Plug in the power supply or connect the appliance to the mains, press the power button, the indicator light will turn red, and the machine will begin to preheat. When the indicator light on the coffee button turns green, preheating is complete.
5. Press the coffee button, the appliance will pump water, the water will pass through the system and then pour into the cup; clean it thoroughly. Discard the water and repeat the process three or more times.

Place the steam wand in a cup or jug and slowly turn the steam control knob until water comes out. Keep the steam control knob open for at least 30 seconds and then close it. Be careful when performing this process, as hot water will spray into the container and may emit steam.

The appliance is now ready to make coffee.

Note:

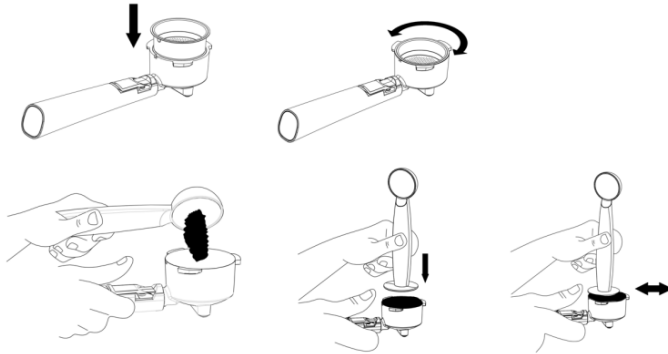
If preheating has not yet finished, pressing the coffee button will not activate the pump.

While the water is flowing, before the container is full, press the coffee button again to immediately stop the water from pumping.

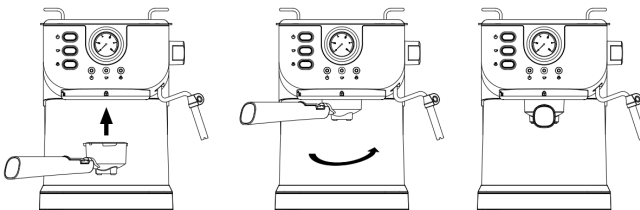
Noise may occur when pumping water for the first time or after a long period of not using the appliance, which is normal as the appliance is releasing air from inside. After about 20 seconds, the noise will disappear.

MAKE ESPRESSO COFFEE

1. Remove the funnel by turning it clockwise. Add ground coffee to the steel mesh using the measuring spoon; one spoonful of ground coffee is enough to make approximately one cup of premium espresso. Then press down the ground coffee with the tamper.



2. Place the steel mesh in the metal funnel, ensuring that the funnel tube is aligned with the slot in the device, then insert the funnel into the device from the “UNLOCK” position and secure it firmly to the device by turning it counterclockwise until it is in the “LOCK” position.



3. Place an espresso cup on the removable cup tray.
4. Once preheating is complete, press the coffee button and the product will begin brewing coffee. You can stop it manually when you have obtained the desired volume.
5. Once coffee brewing is complete, remove the metal funnel by turning it clockwise and pour out the coffee grounds with the steel mesh pressed by the funnel holder clip.
6. Allow to cool completely, then rinse under running water.
Warning: Do not leave the coffee maker unattended while brewing coffee, as it may sometimes be necessary to operate it manually.

PREPARING HOT WATER

When preheating is complete, the coffee indicator will light up steadily. Next, press the coffee button and the water pump will begin to pump water. Turn the steam control knob to “Hot Water” and hot water will come out of the steam wand.

To stop dispensing hot water, press the coffee button again and turn the steam control knob to the OFF position. Hot water is used to warm cups, make tea, or cool the appliance.

PREPARE CAPPUCCINO / FOAMED MILK

A cup of cappuccino is obtained by adding frothed milk to a cup of espresso.

Method:

1. First prepare the espresso using a cup large enough according to the section “PREPARING ESPRESSO COFFEE” and make sure that the steam control knob is in the OFF position.

2. Press the steam button and wait until the steam button indicator lights up steadily.

Note: During operation, the steam button indicator will turn on and off cyclically to maintain the desired temperature.

3. Fill a jug with about 100 ml-150 ml of milk for each cappuccino you are going to prepare. We recommend using whole milk at refrigerator temperature (not hot!).

Note: When choosing the size of the jug, we recommend that the diameter is not less than 70 +/- 5 mm, and keep in mind that the milk will double in volume, so make sure the jug is tall enough.

4. Slowly turn the steam control knob counterclockwise, and steam will come out of the frother.

Note:

For better milk froth, it is recommended to keep the steam control knob in the open position for about 10-15 seconds to release the water from the steam wand, as the initial steam contains too much water.

5. Insert the steam wand into the milk 1-2 cm, slowly turn the steam control knob counterclockwise, and steam will come out of the wand. Froth the milk by moving the container up and down.

Note: Never touch the steam outlet while steam is coming out and be careful not to burn yourself.

Never turn the steam control knob quickly, as steam will build up rapidly in a short time, which may increase the potential risk of explosion.

6. When the desired result has been achieved, you can turn the steam control knob to the OFF position and press the steam button again to exit the steam function.

Note: Follow the instructions below to prevent the steam outlet (steam nozzle or froth nozzle) from clogging after frothing milk each time: place an empty jug under the steam wand, then turn the steam control knob and press the coffee button. The pump will pump water. After the water has flowed for 30 seconds, press the coffee button again to stop the pump. Immediately clean the steam outlet (steam nozzle or froth nozzle) and the steam wand cover with a damp sponge, but be careful not to burn yourself!

7. Pour the frothed milk into the prepared espresso and your cappuccino is ready. Sweeten to taste and sprinkle a little cocoa powder over the foam.

8. Press the power button and unplug the machine from the power outlet. All indicators will turn off.

Warning:

After steaming, the appliance is too hot and must be switched off and left to cool for at least 5 minutes before making coffee again, or the “Hot water” function must be activated to cool the appliance. If the appliance makes coffee without cooling down first, the coffee will burn and overflow from the funnel.

Do not leave the coffee maker unattended while making coffee, as it sometimes needs to be operated manually.

Immediately turn off the power supply if the water tank is empty during coffee preparation. Add water and then release the air using the steam mode before starting the espresso mode.

Do not allow the appliance to operate if the water tank is empty, as the pump may make an abnormal noise and break.

Note: Follow these steps if the steam outlet (steam nozzle or foam nozzle) is blocked:

First, turn the steam control knob to the OFF position and allow the appliance to cool for approximately half an hour. Then prick the steam outlet (steam nozzle or foam nozzle) several times with a needle approximately 1 mm in diameter. Finally, press the steam button and turn the steam control knob to check whether the appliance can produce steam normally when the steam button indicator lights up steadily. Contact the service department if the appliance cannot produce steam after performing the above operation.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance from the mains and turn off the power supply.
2. Make sure the appliance has cooled down completely.
3. Simply wipe the steam wand and exterior with a clean, damp cloth or sponge. Use a pin to clean the nozzle head and air holes in the steam wand cover. Do not use abrasives or metal scouring pads, as these will damage the finish of the unit.
4. The metal funnel and water tank should be washed after each use by rinsing them with water. To help keep the metal funnel clean, it is recommended that you periodically run the machine with the metal funnel in place, without coffee, using only water.

If the holes in the steel mesh become clogged with coffee grounds, use a fine-bristled brush to help clean them. When not using the coffee maker, we recommend that you do not leave the metal funnel in the machine, as this will reduce the life of the gasket.

5. Remove the cup tray and drip tray from the appliance and wipe away any spilled coffee and water. Then clean them with a damp cloth or sponge.

6. You should clean the steam wand and steam wand cover immediately after each use, once they have cooled down. Place the steam wand in a jug or cup and use the steam function to remove any milk residue from the wand and sleeve. Remove the steam wand sleeve and place it under warm running water to remove excess milk. If the steam wand becomes clogged, use a small pin to clean it more thoroughly.

WARNING: The steam coming out of the steam wand is very hot and can cause burns.

WARNING: The steam from the steam wand is very hot and can cause burns.

Note: Do not clean with alcohol or solvents. Never immerse the housing in water to clean it. Never wash the coffee maker accessories in the dishwasher.

TANK CLEANING (DESCALING)

1. Disconnect the appliance from the mains and switch off the power supply.

2. Make sure that the appliance has cooled down completely.

3. Remove the water tank and drip tray from the appliance.

4. Fill the water tank with water and dissolved descaling solution up to the MAX level (the ratio of water to descaler is indicated in the descaler instructions). Use a “household descaler” rather than an industrial one.

5. Replace the water tank and drip tray in the appliance.

6. Place an empty container under the brewing head to collect the hot, descaled water.

7. Connect the appliance to the mains.

8. Press the power button and wait for the coffee button indicator light to turn green.

9. Place the steam wand in a cup or jug and slowly turn the steam control knob until water comes out.

10. Continue dispensing until the cup or jug is full, then empty it when it is full.

11. Repeat the process until the water tank is empty.

12. Immediately refill the water tank with clean water and repeat the process to rinse the system.

SYMPTOM	CAUSE	CORRECTION
The metal parts of the tank are rusty.	The descaler used is not the one recommended by the supplier. It could corrode the metal parts of the tank.	Use the descaler recommended by the manufacturer.
There is a water leak at the bottom of the coffee maker.	There is too much water in the drip tray.	Clean the drip tray.
	The coffee maker is not working properly	Contact an authorized service center for repair.
	When the water tank is removed after use, it is normal for water to remain on the table.	The water outlet at the bottom of the tank is a moving part and does not leak.
Water leaks from the outside of the filter.	There is some ground coffee on the edge of the filter.	Dispose of them.
	The funnel is not installed correctly or is not turned to the correct position.	Install the funnel correctly and make sure the tunnel is in the correct position.
	Milk frothing has just finished, steam has just been generated, or the steam button has not been reset due to excessive temperature.	Operation after cooling.
The espresso coffee has a sour (vinegar) taste.	It is not cleaned properly after removing mineral deposits.	Clean the coffee maker several times following the instructions in "Before first use."
	The ground coffee is stored in a warm, humid place for a long time. The ground coffee has gone bad.	Use freshly ground coffee or store unused ground coffee in a cool, dry place. After opening a package of ground coffee, close it tightly and store it in the refrigerator to maintain its freshness.
The coffee maker no longer works.	The power plug is not properly connected.	Plug the power cord securely into a wall outlet. If the appliance still does not work, contact an authorized service center for repair.
The steam cannot produce foam.	<ol style="list-style-type: none"> 1. The milk frothing indicator does not light up. 2. The container is too large or not the right shape. 3. You have used skim milk. 4. There is dirt inside the steam nozzle. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Only after the milk frothing indicator lights up can the steam be used for frothing. 2. Use a tall, narrow container. 3. Use whole or semi-skimmed milk. 4. Clean the steam nozzle immediately after each use with a damp sponge.

¿Necesitás ayuda?

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



11 6260 1114 (sólo texto)



serviciotecnico@bidcom.com.ar



www.bidcomservice.com.ar

Bidcom
SERVICE

