

MANUAL
DEL USUARIO
INSTRUÇÕES DE USO



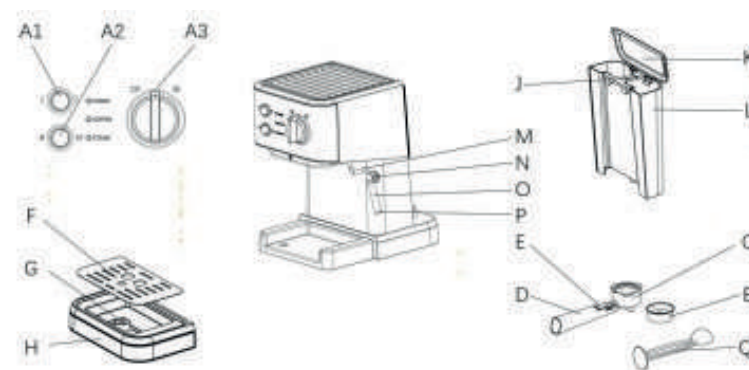
MANUAL DE INSTRUCCIONES

AVISOS IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones.
 2. Antes de utilizar el aparato, compruebe que la tensión de la toma de corriente corresponde a la tensión nominal indicada en la placa de características.
 3. Para evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el cable ni el enchufe en agua u otros líquidos.
 4. Desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de limpiarlo y cuando no lo utilice. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de desmontarlo, montar componentes o antes de limpiarlo.
 5. No haga funcionar ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal, o se caiga o dañe de cualquier manera, devuelva el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten eléctrica o mecánicamente.
 6. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
 7. Coloque el aparato sobre una superficie plana o una mesa, no cuelgue el cable de alimentación del borde de la mesa o encimera.
 8. Asegúrese de que el cable de alimentación no toque la superficie caliente del aparato.
 9. No coloque el aparato sobre una superficie caliente ni junto al fuego para evitar que se dañe.
 10. Para desconectarlo, desenchúfelo de la toma de corriente. Sujete siempre el enchufe. Pero nunca tire del cable.
 11. No utilice el aparato para un uso distinto del previsto y colóquelo en un lugar seco.
 12. Es necesaria una estrecha supervisión cuando el aparato se utilice cerca de niños.
 13. Ten cuidado de no quemarte con el vapor.
 14. No toque la superficie caliente del aparato (como el vaporizador, la funda del vaporizador, el embudo metálico y la malla de acero que acaba de hervir). Utilice el asa o los mandos.
 15. No deje que la cafetera funcione sin agua.
 16. No retire el portafiltro (embudo metálico) cuando el aparato esté preparando café o liberando vapor.
 17. Conecte el enchufe a la toma de corriente antes de utilizarlo y apague cualquier interruptor antes de desenchufar el aparato de la toma de corriente.
 18. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
 19. Los niños deben ser vigilados para evitar que jueguen con el aparato.
 20. La temperatura ambiente de funcionamiento o almacenamiento debe ser superior a 0°C.
 21. Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares tales como:
 - zonas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - granjas;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - entornos tipo bed and breakfast.
 22. Si no utiliza el producto durante mucho tiempo, deberá encenderlo y dejar salir el vapor durante 3 minutos antes de dejarlo.
 23. Si corta la corriente durante la salida de vapor, el calor residual hará que el producto siga saliendo vapor durante un tiempo, el producto dejará de salir vapor inmediatamente una vez que gire el botón de vapor a la posición OFF.
 24. No utilizar al aire libre.
- Guarde estas instrucciones.

CONOZCA SU CAFETERA



- A - Panel de control (Botón de encendido, Botón de vapor, Perilla de control de café y vapor)
- A1 - Botón de encendido
- A2 - Botón de vapor
- A3 - Perilla de control de café y vapor
- B - Malla de acero
- C - Embudo de metal (Portafiltro)
- D - Mango del embudo (Mango del portafiltro)
- E - Clip sujetador del embudo (Clip sujetador del portafiltro)
- F - Estante de tazas extraíble
- G - Cubierta 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 - Varita de vapor
- N - Mango de la varita de vapor
- O - Funda de la varita de vapor
- P - Boquilla de vapor (Boquilla de espuma)
- Q - Cuchara medidora y pisón (compactador)
- R - Adaptador cápsula Nesspresso

PRIMER USO Y PRECALENTAMIENTO

Para que la primera taza de café tenga un sabor excelente, se recomienda precalentar y enjuagar la cafetera. Es preferible utilizar agua purificada.

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



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

4. Enchufe el aparato a la corriente o conéctelo a la red eléctrica, pulse el botón de encendido, la luz indicadora se volverá de color rojo y la máquina empezará a precalentarse. Cuando la luz indicadora OK se vuelve de color verde, el precalentamiento ha terminado, medidor de temperatura con puntero en el rango de café.

5. Pulse el botón de café, el aparato bombeará agua, el agua pasará a través del sistema, luego se verterá en la taza y se limpiarán a fondo. Deseche el agua y repita el proceso otras 3 veces o más. Coloque la varilla de vapor en una taza o jarra y gire lentamente el mando de control de vapor hasta que salga agua, mantenga el mando de control de vapor abierto durante al menos 30 segundos y cierre el mando de control de vapor. Tenga cuidado al realizar este proceso, ya que el agua caliente pulsará en el recipiente y éste puede emitir vapor.

Ahora el aparato está listo para preparar café.

Nota:

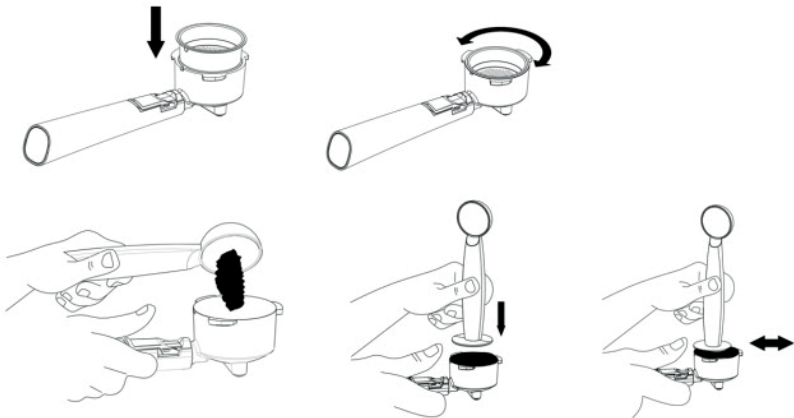
Si aún no se ha completado el precalentamiento, no pulse el botón de café ni el botón de vapor.

Durante la salida de agua, antes de que el recipiente esté lleno, pulse de nuevo el botón de café para detener inmediatamente el bombeo de agua.

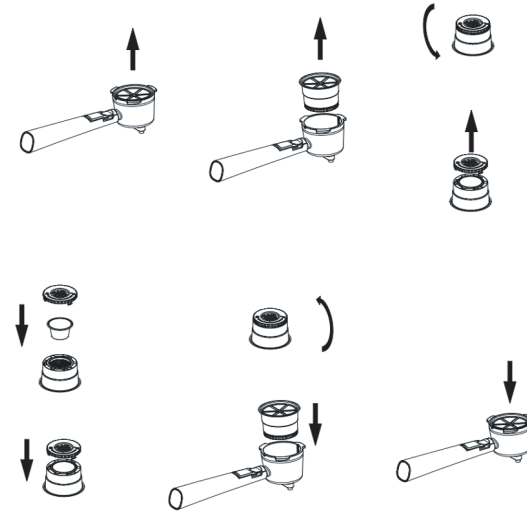
Puede haber ruido al bombear agua por primera vez o después de mucho tiempo sin usarse, es normal que el aparato esté liberando el aire de su interior. Después de unos 20 segundos, el ruido desaparecerá.

PREPARAR CAFÉ ESPRESSO MOLIDO O CÁPSULA NESSPRESO

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



2. Abra la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj, coloque la cápsula en el filtro y ciérrela en el sentido de las agujas del reloj. A continuación, gire el filtro de cápsulas nespreso 90° en el sentido de las agujas del reloj y colóquelo en el embudo.



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



4. Coloque una taza de café expreso en el estante extraíble para tazas.

5. Una vez finalizado el precalentamiento, cuando la luz indicadora de COFFEE se vuelva de color verde. Gire el mando de control de café y vapor a la posición de café, el producto empezará a colar, cuando obtenga la cantidad de café deseada, gire el mando de control de café y vapor hasta que se detenga.

6. Cuando termine de preparar el café, saque el embudo metálico girándolo en el sentido de las agujas del reloj y, a continuación, vierta los restos de café con la malla de acero presionada por el clip del soporte del embudo.

7. Dejar que se enfríen completamente y, a continuación, enjuagarlas bajo el grifo.

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

HACER AGUA CALIENTE

Cuando termine el precalentamiento, la luz indicadora de COFFEE se volverá de color verde. A continuación, gire el mando de control de café y vapor a la posición de café, la bomba de agua empezará a bombear agua y saldrá agua caliente por la salida de café.

Para dejar de producir agua caliente, gire el mando de control de café y vapor hasta la posición de parada. El agua caliente se utiliza para calentar la taza, preparar té o enfriar el aparato.

PREPARAR CAPUCHINO / ESPUMA DE LECHE

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

Método:

1.Prepare primero el café espresso con una taza lo suficientemente grande según la parte "HACER CAFÉ ESPRESSO".

2.Pulse el botón de vapor, espere hasta que el indicador de VAPOR se ponga de color verde.

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

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

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

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

Nota:

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

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

Nota:

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

No gire nunca rápidamente el mando de control del vapor, ya que el vapor se acumulará rápidamente en poco tiempo, lo que puede aumentar el riesgo potencial de explosión.

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

Nota:

Para evitar que la salida de vapor (boquilla de vapor o boquilla de espuma) se bloquee después de espumar la leche cada vez, siga el siguiente procedimiento: coloque una jarra vacía debajo del vaporizador, encienda el mando de control de vapor y pulse el botón de café, la bomba bombeará agua; después de que salga agua durante 30 segundos, pulse de nuevo el botón de café para detener la bomba. Limpie inmediatamente la salida de vapor (boquilla de vapor o boquilla de espuma) y el manguito del vaporizador con una esponja húmeda, ¡pero tenga cuidado de no hacerse daño!

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

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

Advertencia:

Después de vaporizar, la temperatura del aparato es demasiado alta y es necesario apagarlo y enfriarlo durante al menos 5 minutos antes de volver a preparar café, o puede activar la función "Agua caliente" para enfriar el aparato. El café se quemará y habrá desbordamiento en el embudo si el aparato prepara café directamente sin enfriarse.

Nota: Por favor, siga la siguiente operación si la salida de vapor (boquilla de vapor o boquilla de espuma) está bloqueada:

En primer lugar, gire el mando de control de café y vapor para detener y enfriar el aparato durante

aproximadamente media hora, a continuación, empuje la salida de vapor (boquilla de vapor o boquilla de espuma) durante varias veces con una aguja de aproximadamente 1 mm de diámetro, por último, pulse el botón de vapor y gire el mando de control de vapor para comprobar si el aparato puede producir vapor normalmente cuando el indicador del botón de vapor se enciende de forma sólida. Póngase en contacto con el servicio técnico si el aparato no puede producir vapor después de la operación anterior.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

2.Asegúrese de que el aparato se ha enfriado completamente.

3.Simplemente limpie el vaporizador y el exterior con un paño limpio y húmedo o una esponja. Utilice un alfiler para limpiar el cabezal de la boquilla y los orificios de ventilación del manguito del vaporizador. No utilice abrasivos ni estropajos metálicos, ya que dañarían el acabado 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, le recomendamos que haga funcionar periódicamente la máquina con el embudo metálico colocado, sin café, utilizando sólo agua. En caso de que los orificios de la malla de acero se obstruyan con granos de café, utilice un cepillo de cerdas finas para facilitar la limpieza. Cuando no utilice su cafetera, le recomendamos que no deje el embudo metálico acoplado a la máquina, ya que reducirá la vida útil de la junta.

5.Retire el estante extraíble para tazas y la bandeja recogegotas del aparato y elimine el café y el agua derramados. A continuación, límpielos con un paño húmedo o una esponja húmeda.

6.Debe limpiar el vaporizador y el manguito inmediatamente después de cada uso, una vez que se haya enfriado. Coloque el vaporizador en una jarra o taza y utilice el ajuste de vapor para eliminar los restos de leche del vaporizador y de la funda del vaporizador. Retire la funda del vaporizador y colóquela bajo el grifo de agua caliente para eliminar el exceso de leche. Si el vaporizador se bloquea, utilice un pequeño alfiler para limpiarlo mejor.

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

Nota:

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

LIMPIEZA DE DEPÓSITOS MINERALES (DESINCRUSTACIÓN)

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

2.Asegúrese de que el aparato se ha enfriado completamente.

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

4.Llene el depósito de agua con agua y solución desincrustante disuelta hasta el nivel MAX (la proporción de agua y desincrustante, consulte las instrucciones del desincrustante). Utilice "descalcificador doméstico" en lugar de descalcificador industrial.

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

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

7.Conecte el aparato a la red eléctrica.

8.Pulse el botón de encendido, la luz indicadora se volverá de color rojo y la máquina comenzará a precalentarse. Cuando la luz indicadora OK se vuelve de color verde, el precalentamiento ha terminado. Pulse el botón de café, el aparato bombeará agua, el agua pasará a través del sistema.

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

10.Siga dispensando hasta llenar la taza o jarra, y vacíe cuando esté llena.

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

12.Rellene inmediatamente el depósito de agua con agua limpia y repita el proceso para lavar el sistema.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

SÍNTOMA	POSIBLES CAUSAS	POSIBLES SOLUCIONES
Las partes metálicas del depósito están oxidadas.	No se recomienda el uso de descalcificador. Puede corroer las piezas metálicas del depósito.	Utilice el desincrustante recomendado por el fabricante.
Fugas de agua por la parte inferior de la cafetera.	Hay mucha agua en la bandeja de goteo.	Limpie la bandeja recogegotas.
	La cafetera funciona mal.	Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado para su reparación
	Cuando se extrae el depósito de agua después de utilizarlo, es normal que quede agua en el escritorio.	Como la salida de agua en la parte inferior del depósito de agua es una parte móvil y no tiene fugas.
Fugas de agua del lado exterior del filtro	Hay un poco de polvo de café en el borde del filtro.	Deshazte de ellos
	El embudo no está instalado correctamente o girado a la posición correcta.	Instale el embudo correctamente y asegúrese de que el túnel está en la posición correcta.
	La espuma de leche acaba de terminar o el vapor se acaba de generar, o el botón de vapor no se restablece debido a una temperatura demasiado alta.	Funcionamiento tras el enfriamiento.
Ácido (vinagre) el gusto existe en Café espresso.	No limpiar correctamente después de limpiar los depósitos minerales	Limpie la cafetera varias veces según el contenido de "antes del primer uso".
	El café en polvo se almacena en un lugar caliente y húmedo durante mucho tiempo. El café en polvo se pone malo.	Utilice café en polvo fresco o conserve el que no haya utilizado en un lugar fresco y seco. Después de abrir un paquete de café en polvo, vuelva a cerrarlo herméticamente y guárdelo en el frigorífico para mantener su frescura.

Cafetera no puede trabajar más.	La toma de corriente no está bien enchufada	Si el aparato sigue sin funcionar, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado para su reparación
El vapor no puede hacer espuma.	El indicador de espumado de leche no se ilumina	Sólo después de que se ilumine el indicador de espumado de leche, podrá utilizarse el vapor para espumar.
	El recipiente es demasiado grande o la forma no encaja.	Utilice un recipiente alto y estrecho.
	Ha utilizado leche desnatada.	Utilice leche entera o semidesnatada.
	Hay algo de suciedad en el interior de la boquilla de vapor.	Limpie la boquilla de vapor inmediatamente después de cada uso con una esponja húmeda.



INFORMACIÓN A LOS USUARIOS De acuerdo con las Directivas Europeas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción de la utilización de sustancias peligrosas en aparatos eléctricos, además de la eliminación de residuos, el símbolo de la basura tachada en el equipo indica que el producto, al final de su vida útil, debe eliminarse en un lugar separado de otros residuos. El símbolo del contenedor de basura tachado en el equipo indica que el producto, al final de su vida útil, debe eliminarse en un lugar separado de otros residuos. La adecuada recogida selectiva de los equipos no utilizados para su posterior reciclaje, tratamiento y eliminación de forma respetuosa con el medio ambiente contribuye a evitar cualquier efecto negativo sobre el medio ambiente y la salud y fomenta el reciclaje de los materiales de los que están compuestos los equipos.

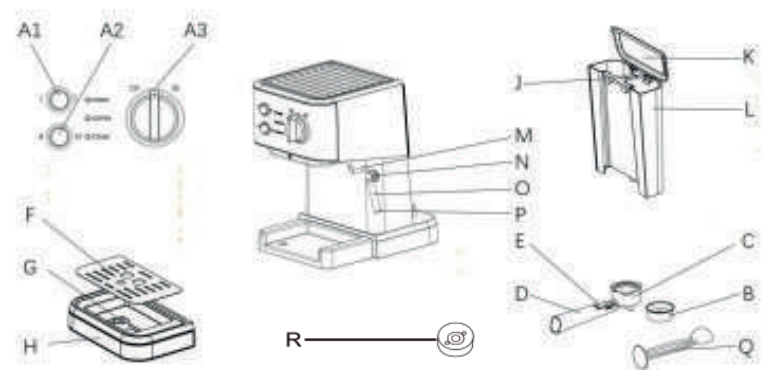
MANUAL DE INSTRUÇÕES

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

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

1. Ler todas as instruções.
2. Antes de utilizar o aparelho, verificar se a tensão na tomada corresponde à tensão nominal indicada na placa de características.
3. Para evitar incêndios, choques eléctricos e ferimentos pessoais, não mergulhe o cabo ou a ficha em água ou outros líquidos.
4. Desligar o aparelho da rede eléctrica antes de o limpar e quando não estiver a ser utilizado. Deixar arrefecer completamente o aparelho antes de o desmontar, de o montar ou de o limpar.
5. Não utilize qualquer aparelho com um cabo ou ficha danificados ou depois de o aparelho avariar, cair ou ficar danificado de qualquer forma, devolva o aparelho ao serviço de assistência autorizado mais próximo para exame eléctrico ou mecânico, reparação ou ajuste.
6. A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode resultar em incêndio, choque eléctrico ou ferimentos pessoais.
7. Colocar o aparelho sobre uma superfície plana ou uma mesa, não pendurar o cabo de alimentação no bordo da mesa ou da bancada.
8. Certifique-se de que o cabo de alimentação não toca na superfície quente do aparelho.
9. Não colocar o aparelho sobre uma superfície quente ou perto do fogo para evitar danos no aparelho.
10. Para desligar, desligue-o da tomada de corrente. Segure sempre na ficha. Mas nunca puxe pelo cabo.
11. Não utilize o aparelho para outros fins que não os previstos e coloque-o num local seco.
12. É necessária uma vigilância apertada quando o aparelho é utilizado perto de crianças.
13. Cuidado para não se queimar com o vapor.
14. Não tocar nas superfícies quentes do aparelho (por exemplo, o vaporizador, o acessório para vapor, o funil metálico e a rede de aço que acabou de ser cozida). Utilize a pega ou os manipululos.
15. Não deixar a máquina funcionar sem água.
16. Não retirar o suporte do filtro (funil metálico) quando o aparelho estiver a preparar café ou a libertar vapor.
17. Ligar a ficha à tomada eléctrica antes de utilizar o aparelho e desligar os interruptores antes de o desligar da tomada eléctrica.
18. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade 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 do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a menos que tenham pelo menos 8 anos de idade e estejam sob supervisão.
19. As crianças devem ser vigiadas para evitar que brinquem com o aparelho.
20. A temperatura ambiente de funcionamento ou de armazenamento deve ser superior a 0°C.
21. Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:
 - zonas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - quintas;
 - por clientes em hotéis, motéis e outros locais de tipo residencial;
 - ambientes do tipo "bed and breakfast".
22. Se não utilizar o produto durante um longo período de tempo, deve ligá-lo e deixar sair o vapor durante 3 minutos antes de o abandonar.
23. Se desligar a alimentação durante a saída de vapor, o calor residual fará com que o produto continue a vaporizar durante algum tempo, mas o produto deixará de vaporizar imediatamente assim que colocar o botão de vapor na posição OFF.
24. Não utilizar no exterior.
25. Conservar estas instruções.

CONHEÇA A SUA MÁQUINA DE CAFÉ



- A - Painel de controle (Botão de ligar, Botão de vapor, Botão de controle de café e vapor)
- A1 - Botão de ligar
- A2 - Botão de vapor
- A3 - Botão de controle de café e vapor
- B - Malha de aço
- C - Funil de metal (Porta-filtro)
- D - Alça do funil (Alça do porta-filtro)
- E - Presilha de suporte do funil (Presilha de suporte do porta-filtro)
- F - Prateleira removível para xícaras
- G - Tampa do flutuador (Indicador de bandeja de

- gotejamento cheia)
- H - Bandeja de gotejamento
- I - Botão de controle de vapor/água quente
- J - Alça do tanque de água
- K - Tampa do tanque de água
- L - Tanque de água
- M - Varinha de vapor
- N - Alça da varinha de vapor
- O - Manga da varinha de vapor
- P - Bocal de vapor (Bocal para espumar)
- Q - Colher de medida e compactador
- R - Adaptador de cápsula Nespresso

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO E AQUECIMENTO

Para que a primeira chávena de café tenha um sabor excelente, recomenda-se o pré-aquecimento e o enaguamento da máquina de café. É preferível utilizar água purificada.

1. Abrir a tampa do depósito de água, encher o depósito de água, o nível de água não deve ultrapassar a linha MAX. Coloque o depósito de água na vertical e alinhe as fivelas com o orifício na parte de trás da máquina e pressione-o paralelamente à parte superior da máquina.



2.Retirar o filtro de cápsulas Nesspresso do funil, rodá-lo 90° no sentido dos ponteiros do relógio, abrir a tampa no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, colocar a cápsula no filtro e fechá-la no sentido dos ponteiros do relógio. Em seguida, rodar o filtro de cápsulas Nesspresso no sentido dos ponteiros do relógio a 90° e colocá-lo no funil.

4.Coloque uma chávena ou caneca na prateleira amovível para chávenas e certifique-se de que o botão de controlo do vapor está na posição OFF.

5.Ligar o aparelho à corrente ou ligá-lo à rede eléctrica, premir o botão de alimentação, o indicador luminoso fica vermelho e a máquina começa a pré-aquecer. Quando o indicador luminoso OK fica verde, o pré-aquecimento está terminado, o indicador de temperatura com ponteiro na gama do café.

6.Premir o botão café, o aparelho bombeia a água, a água passa pelo sistema, depois é vertida na chávena e limpa completamente. Deitar fora a água e repetir o processo mais 3 vezes ou mais. Coloque a varinha de vapor numa chávena ou num jarro e rode lentamente o botão de controlo do vapor até sair água, mantenha o botão de controlo do vapor aberto durante pelo menos 30 segundos e feche o botão de controlo do vapor. Tenha cuidado ao fazer isto, pois a água quente vai pulsar na panela e a panela pode emitir vapor.

A máquina está agora pronta para preparar o café.

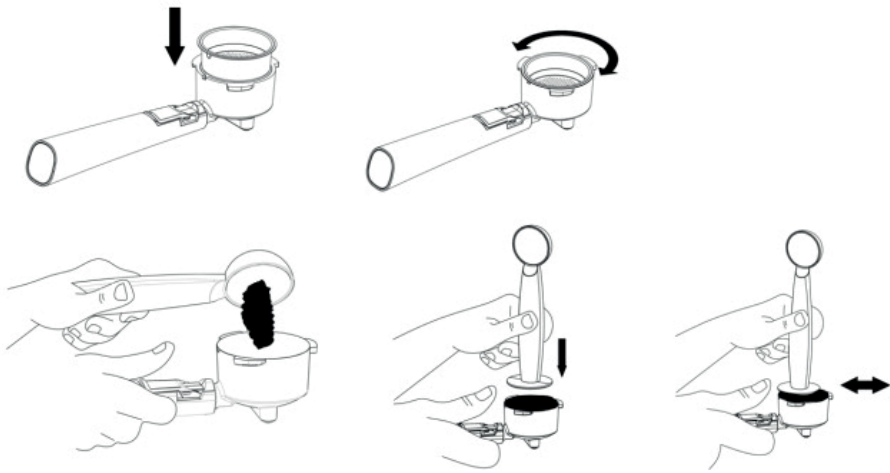
Nota:

Se o pré-aquecimento ainda não estiver concluído, não premir a tecla Café ou a tecla Vapor. Durante a distribuição de água, antes de o reservatório estar cheio, prima novamente o botão café para parar imediatamente a distribuição de água.

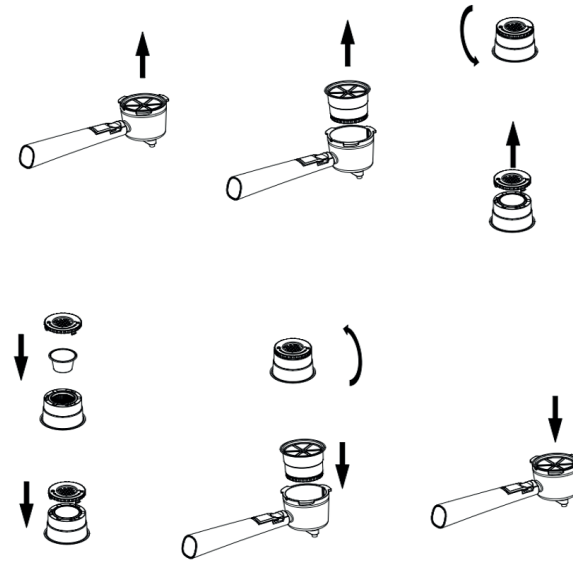
Pode haver ruído quando se bombeia água pela primeira vez ou após um longo período sem utilização, é normal que o aparelho esteja a libertar o ar no interior. Após cerca de 20 segundos, o ruído desaparece.

PREPARAÇÃO DE CAFÉ EXPRESSO O CÁPSULA NESSPRESO

1.Retirar o funil rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio. Adicione o café moído à rede de aço com a colher de medida. Uma colher de café moído pode fazer cerca de uma chávena de café expresso de qualidade superior e, em seguida, pressione firmemente o pó de café moído com a tampa.



2.Retirar o filtro de cápsulas Nesspresso do funil, rodá-lo 90° no sentido dos ponteiros do relógio, abrir a tampa no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, colocar a cápsula no filtro e fechá-la no sentido dos ponteiros do relógio. Em seguida, rodar o filtro de cápsulas Nesspresso no sentido dos ponteiros do relógio a 90° e colocá-lo no funil.



2.Colocar a rede de aço no funil metálico, certificar-se de que o tubo do funil está alinhado com a ranhura do aparelho e, em seguida, inserir o funil no aparelho a partir da posição "DESBLIQUEAR" e fixá-lo firmemente rodando-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ficar na posição "BLOQUEAR".



3.Coloque uma chávena de café expresso na prateleira de chávenas extraível.

4.Quando o pré-aquecimento estiver concluído, a luz indicadora COFFEE fica verde. Rode o botão de controlo do café e do vapor para a posição de café, o produto começará a preparar, quando obtiver a quantidade de café desejada, rode o botão de controlo do café e do vapor até parar.

5.Quando terminar de preparar o café, retire o funil metálico rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio e, em seguida, verta os resíduos de café com a rede de aço pressionada pelo clipe do suporte do funil.

6.Deixe-os arrefecer completamente e passe-os por água corrente.

Atenção: Não deixar a máquina sem vigilância durante a preparação do café, pois pode ser necessário acionar a máquina manualmente.

FAZER ÁGUA QUENTE

Quando o pré-aquecimento estiver concluído, o indicador luminoso COFFEE fica verde. Em seguida, rode o botão de controlo do café e do vapor para a posição café, a bomba de água começará a bombear água e sairá água quente do bico de café.

Para parar a produção de água quente, rode o botão de controlo do café e do vapor para a posição de paragem. A água quente é utilizada para aquecer a chávena, preparar o chá ou arrefecer o aparelho.

PREPARAR CAPPUCCINO / LEITE COM ESPUMA

Uma chávena de cappuccino é obtida quando uma chávena de café expresso é enchida com espuma de leite.

Método:

1.Em primeiro lugar, prepare o café expresso com uma chávena suficientemente grande, de acordo com a secção "FAZER CAFÉ ESPRESSO".

2.Prima o botão de vapor e aguarde até o indicador STEAM ficar verde.

Nota: Durante o funcionamento, o indicador do botão de vapor acende-se e apaga-se para manter a temperatura desejada.

3.Encher um jarro com cerca de 100 ml-150 ml de leite para cada cappuccino a preparar; recomenda-se a utilização de leite gordo à temperatura do frigorífico (não quente!).

Nota: Ao escolher o tamanho do jarro, recomenda-se que o diâmetro não seja inferior a 70+/-5 mm, e tendo em conta que o leite aumenta de volume 2 vezes, certifique-se de que a altura do jarro é suficiente.

4.Rode lentamente o botão de regulação do vapor no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, o vapor sairá do bocal.

Nota:

Para obter o melhor desempenho da espuma de leite, recomenda-se que mantenha o botão de controlo do vapor na posição aberta durante cerca de 10s~15s, para libertar a água do tubo de vapor, uma vez que o vapor inicial contém demasiada água.

5.Introduzir o tubo de vapor no leite cerca de 1cm~2cm, rodar lentamente o botão de controlo do vapor no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, o vapor sairá do tubo de vapor, espumar o leite movendo o recipiente para cima e para baixo.

Nota:

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

Nunca rodar rapidamente o botão de regulação do vapor, pois o vapor acumular-se-á rapidamente num curto espaço de tempo, aumentando o risco potencial de explosão.

6.Quando o objetivo desejado for atingido, pode rodar o botão de controlo do vapor para a posição OFF e premir novamente o botão do vapor para sair da função de vapor.

Nota:

Para evitar que a saída de vapor (bocal de vapor ou bocal de espuma) fique obstruída depois de espumar o leite de cada vez, siga o seguinte procedimento: coloque um jarro vazio debaixo do bocal, ligue o botão de regulação do vapor e prima a tecla café; a bomba bombeará água; depois de 30 segundos de saída de água, prima novamente a tecla café para parar a bomba. Limpe imediatamente a saída de vapor (bocal de vapor ou bocal de espuma) e a manga do vaporizador com uma esponja húmida, mas tenha cuidado para não se magoar!

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

8.Prima o botão de alimentação e desligue a ficha da tomada de corrente. Todos os indicadores se apagam.

Aviso:

Após a vaporização, a temperatura do aparelho é demasiado elevada e é necessário desligá-lo e arrefecê-lo durante, pelo menos, 5 minutos antes de voltar a fazer café, ou pode ativar a função "Água quente" para arrefecer o aparelho. O café queima-se e o funil transborda se o aparelho fizer café diretamente sem arrefecer.

Nota: Siga a seguinte operação se a saída de vapor (bocal de vapor ou bocal de espuma) estiver bloqueada:

Em primeiro lugar, rodar o botão de controlo do café e do vapor para parar e arrefecer o aparelho durante cerca de meia hora, depois empurrar a saída de vapor (bocal de vapor ou bocal de espuma) várias vezes com uma agulha de cerca de 1 mm de diâmetro, finalmente, premir o botão de vapor e rodar o botão de controlo do vapor para verificar se o aparelho consegue produzir vapor normalmente quando o indicador no botão de vapor se acende solidamente. Contactar o serviço técnico se o aparelho não conseguir produzir vapor após as operações acima descritas.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1.Desligar o aparelho da rede eléctrica, cortar a alimentação eléctrica.

2.Certifique-se de que o aparelho arrefeceu completamente.

3.Basta limpar o vaporizador e o exterior com um pano limpo e húmido ou uma esponja. Utilize um alfinete para limpar a cabeça do bocal e os orifícios de ventilação na manga do vaporizador. Não utilize abrasivos ou esfregões de metal, pois danificam o acabamento da unidade.

4.O funil metálico e o reservatório de água devem ser lavados após cada utilização, enxaguando-os com água. Para ajudar a manter o funil metálico limpo, recomendamos que ponha periodicamente a máquina a funcionar com o funil metálico no sítio, sem café, utilizando apenas água. Se os orifícios da rede de aço ficarem obstruídos com borras de café, utilize uma escova de cerdas finas para facilitar a limpeza. Quando não estiver a utilizar a sua máquina de café, recomendamos que não deixe o funil metálico ligado à máquina, pois isso reduzirá a vida útil do vedante.

5.Retire a prateleira amovível para chávenas e o tabuleiro de recolha de água da máquina e remova o café e a água derramados. Em seguida, limpe-os com um pano húmido ou uma esponja húmida.

6.O bocal e a manga devem ser limpos imediatamente após cada utilização, depois de arrefecerem.

Coloque o bocal num jarro ou numa chávena e utilize a regulação do vapor para remover os resíduos de leite do bocal e da manga do bocal. Retire a manga do bocal e coloque-a debaixo de água quente corrente para retirar o excesso de leite. Se o bocal ficar bloqueado, utilize um pequeno alfinete para o limpar melhor. AVISO: O vapor do vaporizador é muito quente e pode provocar queimaduras.

Nota:

Não limpar com álcool ou solventes. Nunca mergulhar a caixa em água para a limpar. Nunca lave os acessórios da sua máquina de café na máquina de lavar louça.

LIMPEZA DE DEPÓSITOS MINERAIS (DESCALCIFICAÇÃO)

1.Desligar o aparelho da rede eléctrica, cortar a alimentação eléctrica.

2.Certifique-se de que o aparelho arrefeceu completamente.

3.Retirar o depósito de água e o tabuleiro de recolha de água da máquina.

4.Encha o depósito de água com água e solução descalcificante dissolvida até ao nível MAX (para saber a proporção de água e descalcificante, consulte as instruções do descalcificante). Utilizar "descalcificador doméstico" em vez de descalcificador industrial.

5.Volte a colocar o depósito de água e o tabuleiro de recolha de água na máquina.

6.Colocar um recipiente vazio debaixo da cabeça de infusão para recolher a água fervida quente descalcificada.

7.Ligar o aparelho à rede eléctrica.

8.Prima o botão de alimentação, a luz indicadora ficará vermelha e a máquina começará a pré-aquecer. Quando a luz indicadora OK ficar verde, o pré-aquecimento está concluído. Premir o botão café, a máquina bombeia água, a água passa pelo sistema.

9.Coloque a varinha de vapor numa chávena ou num jarro e rode lentamente o botão de controlo do vapor até sair água.

10.Continue a distribuir até o copo ou jarro estar cheio e esvazie-o quando estiver cheio.

11.Repetir o processo até o depósito de água estar vazio.

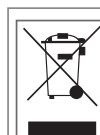
12.Voltar a encher imediatamente o depósito de água com água limpa e repetir o processo para lavar o sistema.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Não desmonte o aparelho se não conseguir encontrar a causa da avaria, contacte o centro de assistência técnica qualificado.

SÍNTOMA	CAUSAS POSSÍVEIS	SOLUÇÕES POSSÍVEIS
As partes metálicas do depósito estão enferrujadas	Não é recomendada a utilização de desincrustante. Este pode corroer as partes metálicas do reservatório.	Utilizar o descalcificante recomendado pelo fabricante.
Há fugas de água na parte inferior da máquina de café.	Há demasiada água no tabuleiro de recolha de água.	Limpar o tabuleiro de recolha de água.
	A máquina de café avaria.	Contactar um centro de assistência autorizado para reparação.
	Quando o depósito de água é retirado após a utilização, é normal que a água permaneça na secretária.	Uma vez que a saída de água no fundo do reservatório de água é uma peça móvel e não apresenta fugas.
Fuga de água no lado exterior do filtro	Existe um pouco de pó de café no bordo do filtro	Livrar-se deles.
	O funil não está corretamente instalado ou rodado para a posição correcta	Instale el embudo correctamente y asegúrese de que el túnel está en la posición correcta.
	A espuma de leite acabou de terminar ou o vapor acabou de ser gerado, ou o botão de vapor não é repostado devido a uma temperatura demasiado elevada.	Funcionamento após arrefecimento.
Ácido (vinagre) o gosto existe em Café expresso.	Não limpar corretamente após a limpeza dos depósitos minerais.	Limpar a máquina várias vezes de acordo com o conteúdo da secção "antes da primeira utilização".
	O pó de café é armazenado num local quente e húmido durante muito tempo. O pó de café estraga-se.	Utilize pó de café fresco ou guarde o pó de café não utilizado num local fresco e seco. Depois de abrir uma embalagem de pó de café, feche-a bem e guarde-a no frigorífico para manter a frescura.

Máquina de café não pode trabalhar mais.	A tomada não está corretamente ligada.	Se o aparelho continuar a não funcionar, contacte um centro de assistência autorizado para reparação.
O vapor não pode fazer espuma.	O indicador de espuma de leite não se acende.	Só depois de o indicador de espuma de leite se acender é que se pode utilizar o vapor para espumar.
	O recipiente é demasiado grande ou a forma não se ajusta	Utilizar um recipiente alto e estreito
	Utilizou leite magro.	Utilizar leite gordo ou meio gordo.
	Existe alguma sujidade no interior do bocal de vapor.	Limpar o bocal de vapor imediatamente após cada utilização com uma esponja húmida



INFORMAÇÃO AOS UTILIZADORES Em conformidade com as Directivas Europeias 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE relativas à redução da utilização de substâncias perigosas em equipamentos eléctricos, para além da eliminação de resíduos, o símbolo do caixote do lixo com uma cruz no equipamento indica que o produto, no final da sua vida útil, deve ser eliminado separadamente de outros resíduos. O símbolo do caixote do lixo com uma cruz no equipamento indica que o produto, no fim da sua vida útil, deve ser eliminado separadamente de outros resíduos. A recolha separada adequada do equipamento não utilizado para posterior reciclagem, tratamento e eliminação de uma forma ecológica ajuda a evitar quaisquer efeitos negativos no ambiente e na saúde e promove a reciclagem dos materiais de que o equipamento é composto.

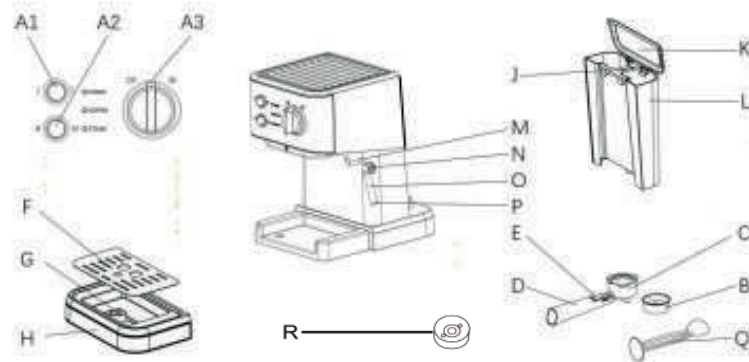
INSTRUCTIONS MANUAL

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Before using check that the voltage of wall outlet corresponds to rated voltage marked on the rating plate.
3. To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord, plug in water or other liquid.
4. Remove plug from wall outlet before cleaning and when not in use. Allow appliance cool down completely before taking off, attaching components or before cleaning.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner, return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
6. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
7. Place appliance on flat surface or table, do not hang power cord over the edge of table or counter.
8. Ensure power cord do not touch hot surface of appliance.
9. Do not place the appliance on hot surface or beside fire in order to avoid being damaged.
10. To disconnect, remove plug from wall outlet. Always hold the plug. But never pull the cord.
11. Do not use appliance for other than intended use and place it in a dry environment.
12. Close supervision is necessary when your appliance is being used near children.
13. Be careful not to get burned by the steam.
14. Do not touch the hot surface of appliance (such as steam wand, steam wand sleeve, metal funnel and the steel mesh just boiling). Use handle or knobs.
15. Do not let the coffee maker operate without water.
16. Do not remove the portafilter (metal funnel) when appliance is brewing coffee or releasing steam.
17. Connect plug to wall outlet before using and turn any switch off before plug is removed from wall outlet.
18. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
19. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
20. Operating or storing environment temperature shall be more than 0°C.
21. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
22. If you do not use the product for a long time, you need to turn on the power and then release steam for 3 minutes before leaving this product.
23. If you cut off power during steam release, residual heat will make product continue to release steam for a length of time, the product will stop releasing steam immediately once you turn steam knob to OFF position.
24. Do not use outdoors.
25. Save these instructions

KNOW YOUR COFFEE MAKER



- A - Pannel de controle (Botão de ligar, Botão de vapor, Botão de controle de café e vapor)
- A1 - Botão de ligar
- A2 - Botão de vapor
- A3 - Botão de controle de café e vapor
- B - Malha de aço
- C - Funil de metal (Porta-filtro)
- D - Alça do funil (Alça do porta-filtro)
- E - Presilha de suporte do funil (Presilha de suporte do porta-filtro)
- F - Prateleira removível para xícaras
- G - Tampa do flutuador (Indicador de bandeja de

- gotejamento cheia)
- H - Bandeja de gotejamento
- I - Botão de controle de vapor/água quente
- J - Alça do tanque de água
- K - Tampa do tanque de água
- L - Tanque de água
- M - Varinha de vapor
- N - Alça da varinha de vapor
- O - Manga da varinha de vapor
- P - Bocal de vapor (Bocal para espumar)
- Q - Colher de medida e compactador
- R - Adaptador de cápsula Nesspreso

THE FIRST TIME USE AND PREHEATING

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

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



- Place a mug or jug on removable cup shelf, make sure the steam control knob is at the OFF position.
- Plug in the power source or connect the appliance from the mains supply, press power button, indicator light become to red color, the machine begins preheating. When the OK indicator light become to green color, the preheating is finished, temperature meter with pointer at the coffee range.
- Press the coffee button, the appliance will pump water, water will pass through the system, then pour out in the mug and clean them thoroughly. Dispose of the water and repeat the process a further 3 times or more.

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

Note:

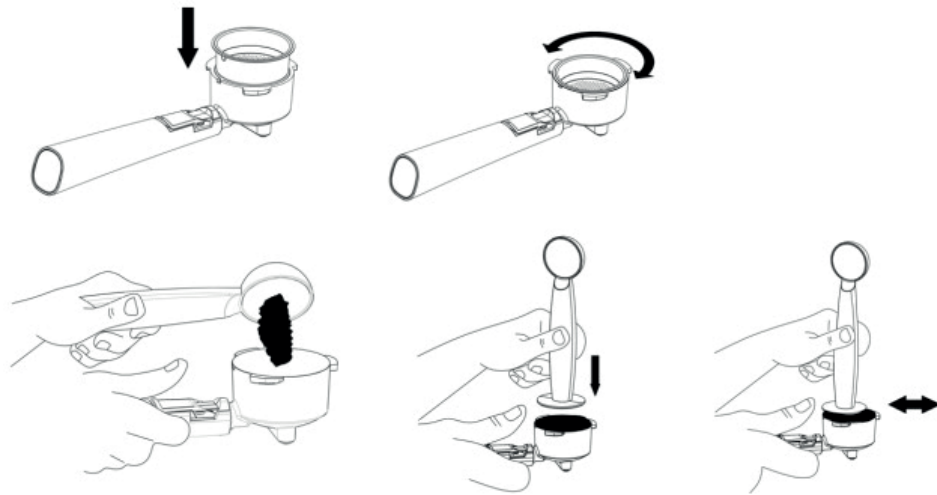
If preheating is not completed yet, don not press the coffee button or steam button.

During water flowing out, before the receptable is full, press the coffee button again to stop pumping water immediately.

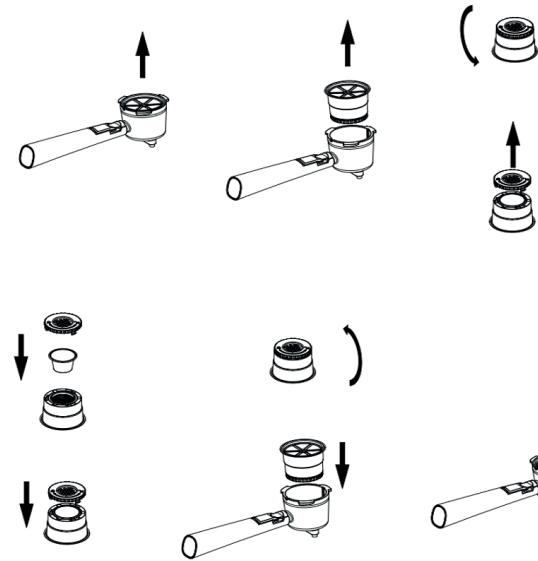
There may be noise when pumping water for the first time or after a long time not used, it's normal that appliance is releasing the air inside. After about 20s, the noise will disappear.

MAKE ESPRESSO COFFEE

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



- Remove nesspresso capsule filter up from funnel , and turn it clockwise 90°,open the lid anticlockwise and put capsule into filter and close it clockwise. Then turn nesspresso capsule filter clockwise 90° and put it into funnel.



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



- Place an espresso cup on removable cup shelf.
 - After preheating is finished, when the COFFEE indicator light become to green color. Turn the coffee and steam control knob to coffee position, the product will start brewing, when your desired capacity of coffee is obtained, turn the coffee and steam control knob to stop.
 - After finish making coffee, take metal funnel out by turning it clockwise, then pour coffee residue out with steel mesh pressed by funnel holder clip.
 - Let them cool down completely, then rinse under running water.
- Warning: Do not leave the coffee maker unattended during making coffee, as you need operate manually sometimes!

MAKE HOT WATER

When the preheating is finished, the COFFEE indicator light become to green color. Then turn the coffee and steam control knob to coffee position, the water pump starts to pump water, hot water will flow from the coffee outlet.

To stop making hot water, turn the coffee and steam control knob to stop. Hot water is used for warming cup, making tea or cooling down the appliance.

MAKE CAPPUCCINO / FROTHED MILK

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

Method:

1.Prepare espresso first with cup big enough according to the part "MAKE ESPRESSO COFFEE".

2.Press the steam button, wait for until the STEAM indicator become to green color.

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

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

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

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

Note:

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

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

Note:

Never touch steam outlet during steam jetting and be careful not to burnt.

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

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

Note:

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

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

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

Warning:

After steaming, the appliance temperature is too hot and the appliance need to be turned off and cool down at least for 5 minutes before making coffee again, or you can activate the "Hot water" function to cool down the appliance. The coffee will be burnt and there will be overflow at the funnel if the appliance brew coffee directly without being cooled down.

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

Firstly, turn the coffee and steam control knob to stop and cool down the appliance for about half an hour, then poke the steam outlet (steam nozzle or froth nozzle) for several times with a needle about 1mm in diameter, finally press the steam button and turn on the steam control knob to check if the appliance can produce steam normally when the steam button indicator lights up solidly. Please contact service department if the appliance can't produce steam after above operation.

CLEAN AND MAINTENANCE

1.Disconnect the appliance from the mains supply, cut off power source.

2.Make sure the appliance has completely cooled down.

3.Simply wipe the steam wand and exterior with a clean, damp cloth or sponge. Use a pin to clean the nozzle head and air holes in the steam wand sleeve. Do not use any abrasives or metal scourers as this will damage the finish on the unit.

4.The metal funnel and water tank should be washed after each use by rinsing them under water. To assist in keeping the metal funnel clean, recommend you periodically run the machine with the metal funnel in place, without coffee, using water only. Should the holes in the steel mesh become blocked with coffee grinds, use a fine bristled brush to help clean. When your coffee maker is not being used, recommend that you do not leave the metal funnel attached to the machine as this will reduce the life of the gasket.

5.Remove the removable cup shelf and drip tray from the appliance and remove any spilt coffee and water. Then, clean them with a damp cloth or a damp sponge.

6.You must clean the steam wand and steam wand sleeve immediately after each use, after it has cooled down. Place the steam wand in a jug or mug and use the steam setting to clear any remaining milk out of the steam wand and steam wand sleeve. Remove the steam wand sleeve, place under warm running water to remove excess milk. If the steam wand becomes blocked, use a small pin to clean more thoroughly.

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

Note:

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

CLEANING MINERAL DEPOSITS (DESCALING)

1.Disconnect the appliance from the mains supply, cut off power source.

2.Make sure the appliance has cooled down completely.

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

4.Fill water tank with water and dissolved descaler solution to the MAX level (the proportion of water and descale, refer to the instruction of descaler). Please use "household descaler", instead of industrial descaler.

5.Re-fit the water tank and drip tray to the appliance.

6.Place an empty container under the brewing head to gather the descaled hot boiled water.

7.Connect the appliance to the mains supply.

8.Press power button, indicator light become to red color, the machine begins preheating. When the OK indicator light become to green color, the preheating is finished. Press the coffee button, the appliance will pump water, water will pass through the system.

9.Place the steam wand into a mug or jug and slowly turn the steam control knob until water dispenses.

10.Keep dispensing to fill the mug or jug, then empty when full.

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

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

TROUBLE SHOOTING

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

SYMPTOM	CAUSE	CORRECTIONS
The metal parts in the tank have rust.	Descaler is not recommended type. It may corrode the metal parts in the tank.	Use the descaler recommended by manufacturer.
Water leaks from the bottom of coffee maker.	There is much water in the drip tray.	Please clean the drip tray.
	The coffee maker is malfunction.	Please contact with the authorized service facility for repairing.
	When the water tank is pulled up after use, it is normal that there will be water left on the desk.	As the water outlet at the bottom of the water tank is a movable part and it is Not leaking.
Water leaks out of outer side of filter.	There is some coffee powder on filter edge.	Get rid of them.
	The funnel is not installed properly or rotated to the right position.	Install the funnel properly and ensure the tunnel is in the right position.
	Milk foaming is finished just now or the steam is generated just now, or the steam button is not reset due to too high temperature.	Operating after cooling down.
Acid (vinegar) taste exists in Espresso coffee	No clean correctly after cleaning mineral deposits.	Clean coffee maker per the content in "before the first use" for several times.
	Coffee powder is stored in a hot, wet place for a long time. The coffee powder turns bad.	Please use fresh coffee powder, or store unused coffee powder in a cool, dry place. After opening a package of coffee powder, reseal it tightly and store it in a refrigerator to maintain its freshness.

Coffee maker cannot work anymore	Power outlet is not plugged well.	Plug the power cord into a wall outlet correctly, if the appliance still does not work, please contact with the authorized service facility for repairing.
Steam cannot froth.	The Milk Frothing indicator is not illuminated.	Only after the Milk Frothing indicator is illuminated, the steam can be used to froth.
	The container is too big or the shape not fits.	Use high and narrow container.
	You have used skimmed milk.	Use whole milk or half-skimmed milk.
	There is some dirt inside the steam nozzle.	Clean the steam nozzle immediately after use every time with wet sponge.



INFORMATION TO USERS According to European Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC, concerning the reduction of the use of hazardous substances in electrical equipment, in addition to the disposal of waste, the crossed-out symbol on the equipment indicates that the product, at the end of its life, must be disposed of in a separate place from other waste. The crossed-out wheeled bin symbol on the equipment indicates that the product must be disposed of separately from other waste at the end of its life. The appropriate separate collection of unused equipment for subsequent recycling, treatment and disposal in an environmentally friendly manner helps to avoid any negative effects on the environment and health and encourages the recycling of the materials of which the equipment is composed.

