

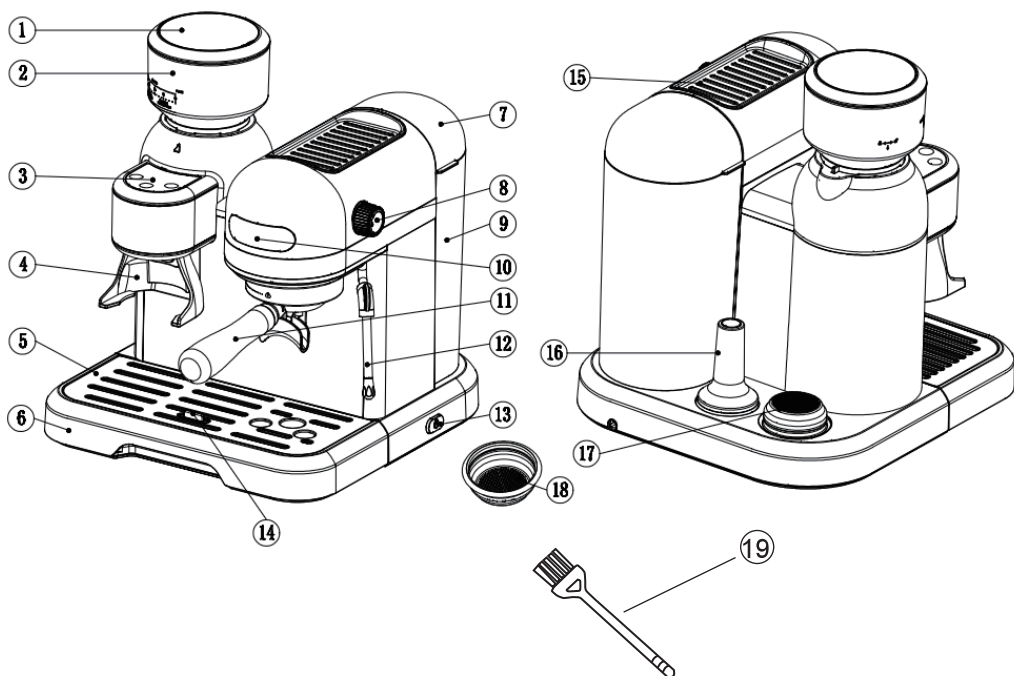
# MANUEL D'UTILISATION MACHINE À EXPRESSO AVEC BROEUR



Lisez attentivement  
ce mode d'emploi avant  
d'utiliser le produit et

conservez-le pour un usage ultérieur

**POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT**



## FR Description

- |                                            |                            |
|--------------------------------------------|----------------------------|
| 1. Couvercle du réservoir à grains de café | 11. Porte-filtre           |
| 2. Réservoir de grains de café             | 12. Tuyau à vapeur et buse |
| 3. Écran tactile de broyeur                | 13. Bouton ON/OFF          |
| 4. Support de réception de poudre          | 14. Flotteur               |
| 5. Grille égouttoir                        | 15. Chauffe-tasse          |
| 6. Plateau d'égouttement                   | 16. Tasseur                |
| 7. Couvercle du réservoir d'eau            | 17. Filtre une tasse       |
| 8. Bouton de réglage de la vapeur          | 18. Filtre deux tasses     |
| 9. Réservoir d'eau                         | 19. Brosse de nettoyage    |
| 10. Écran tactile de café et vapeur        |                            |

## DONNÉES TECHNIQUES :

Alimentation en courant : 220-240V~, 50/60Hz

Puissance pour la cafetière: 1465 W MAX

Puissance pour moulin à café: 200 W

Capacité du réservoir d'eau : 1.4 L

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement les instructions et conservez la notice afin de pouvoir la relire ultérieurement si nécessaire. Joignez la notice d'utilisation si vous cédez l'appareil à une autre personne.

### Important

- **Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition de recevoir une supervision ou des consignes concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et de comprendre les risques qu'il présente. Il est interdit de laisser les enfants jouer avec l'appareil. Il est interdit de laisser aux enfants le soin de procéder au nettoyage et à l'entretien de l'appareil sans supervision.**
- **Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.**
- **Ne laissez pas les enfants jouer avec les matériaux d'emballage.**
- **Surveillez les enfants pour éviter qu'ils n'introduisent des objets dans la machine.**
- **Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, son service après-vente ou toute personne de qualification similaire.**
- **Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.**
- **Mettez l'appareil à l'arrêt et le déconnectez de**

l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.

- Cet appareil n'est pas conçu pour être avec une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Une utilisation incorrecte de la machine à expresso peut provoquer de graves brûlures ainsi que des dommages matériels.
- La machine à expresso ne doit pas être utilisée dans une armoire.
- Ne pas plonger la machine à expresso, le cordon d'alimentation et la fiche d'alimentation dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Risque d'électrocution ! Ne pas utiliser la machine à expresso à proximité de sources d'humidité, par ex. d'un évier.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
- Une utilisation incorrecte de l'appareil peut notamment provoquer des brûlures.

### **Utilisation conforme à l'usage prévu**

- La machine à expresso est exclusivement conçue pour préparer du café / expresso et faire mousser du lait avec de la vapeur d'eau, pour les quantités habituellement consommées dans un cadre domestique.
- Versez uniquement de l'eau potable plate et froide dans le réservoir d'eau.
- La machine à expresso est exclusivement conçue pour un usage domestique, pour les quantités habituellement

consommées dans ce cadre. La machine à expresso n'est pas adaptée à une utilisation à des fins commerciales ou une utilisation comparable à un usage domestique dans des cuisines réservées aux collaborateurs dans des commerces, des bureaux ou d'autres secteurs professionnels, dans des établissements agricoles, par des clients dans des hôtels, motels ou autres établissements résidentiels ou dans des pensions servant des petits déjeuners.

- Utilisez la machine à expresso uniquement avec les accessoires d'origine vendus avec l'appareil.
- Le réservoir à grains n'a pas la fonction de sceller, veuillez nettoyer la boîte à grains à temps et versez les grains de café dans d'autres récipients bien emballés, afin de ne pas affecter le goût du café et l'utilisation normale du moulin à grains en raison de retour d'humidité des grains de café.

### **Risque électrique**

- N'utilisez pas l'appareil lorsque vous avez les mains mouillées.
- N'utilisez pas la machine en plein air.
- Branchez la machine sur une prise de courant avec terre installée de façon réglementaire, dont la tension est conforme aux « Données techniques ».
- Assurez-vous que la prise de courant soit facilement accessible afin de pouvoir débrancher rapidement la fiche d'alimentation en cas de besoin.
- Ne faites pas fonctionner la machine sans surveillance.
- La machine à expresso est conçue pour contenir de l'eau, mais elle ne doit en aucun cas être plongée dans l'eau. Les éléments électriques ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau. Installez la machine à expresso de façon à ce qu'aucun liquide ne puisse déborder et couler sur le connecteur de l'appareil.
- N'utilisez pas la machine :

- si la machine ou certains de ses composants sont endommagés,
- si le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation est endommagé,
- après une chute de la machine.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant chaque utilisation. Assurez-vous que le câble ne risque pas d'être endommagé par des bords tranchants ou des objets chauds.
- Débranchez la fiche de la prise de courant :
  - lorsque vous n'utilisez pas la machine,
  - après chaque utilisation,
  - avant de nettoyer ou de ranger la machine,
  - si une panne se produit manifestement pendant l'utilisation de l'appareil,
  - en cas d'orage.
  - Pour débrancher la machine à expresso, servez-vous toujours de la fiche d'alimentation sans tirer sur le cordon d'alimentation.
- Ne réalisez aucune modification sur l'appareil ou sur le cordon d'alimentation. Les réparations doivent être effectuées par un professionnel qualifié, car une réparation non réglementaire de l'appareil peut entraîner des risques pour l'utilisateur.
- N'utilisez pas de rallonge.

### **Risques de brûlures**

Avant d'allumer la machine à expresso, tournez le

- bouton de régulation de vapeur complètement vers la droite, sur la position « O ». Dans le cas contraire, de l'eau chaude ou de la vapeur chaude pourrait s'échapper accidentellement de la buse.
- Utilisez uniquement la poignée noire en plastique pour faire pivoter la buse vapeur. Il est conseillé de ne jamais toucher la buse vapeur pendant la préparation de la mousse de lait.

- Utilisez la buse vapeur avec prudence, ne dirigez jamais la buse vapeur vers des parties du corps humain.
- Pendant le fonctionnement de la machine à expresso, ne touchez pas le bec verseur et évitez de mettre la main sous le bec verseur.
- Avant de nettoyer la machine à expresso, celle-ci doit être éteinte et complètement refroidie.
- Ne détachez pas le porte-filtre lorsque la machine fonctionne : risque de projections d'eau chaude. Poussez la poignée du porte-filtre à fond jusqu'à la butée. Elle doit former un angle de 90° par rapport à l'avant de la machine.
- Laissez refroidir complètement le porte-filtre avant de changer le filtre.
- Attention ! De la vapeur chaude peut s'échapper même lorsque la machine à expresso est déjà éteinte.
- Ne versez pas trop de café moulu dans le filtre car vous risquez de ne pas pouvoir fixer correctement le porte-filtre. De la vapeur chaude pourrait alors s'échapper par les côtés.

## **Remarques - Risques de dommages matériels**

- Ne versez jamais de l'eau chaude ou de l'eau gazeuse dans le réservoir d'eau.
- Ne faites jamais fonctionner la machine lorsque le réservoir d'eau est vide, la pompe risque d'être endommagée.
- Le filtre est uniquement conçu pour contenir du café moulu. Attention au repère MAX. Ne versez pas trop de café moulu dans le filtre !
- Protégez la machine contre le gel : lorsque la température est inférieure à 0 °C, l'eau contenue dans la machine peut geler et le système chauffant peut être endommagé.
- Installez la machine sur un plan de travail stable et lisse, sec, facile à nettoyer, résistant à la chaleur et facilement accessible. N'installez pas la machine au bord du plan de travail.

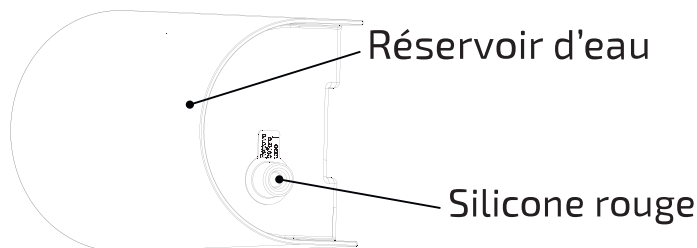
- N'installez pas la machine directement contre un mur ou sous un meuble de cuisine suspendu etc. afin de permettre une bonne évacuation de la chaleur. La vapeur ou l'eau qui s'échappe de la machine risque d'endommager les meubles.
- N'installez jamais la machine à expresso sur ou à proximité des surfaces chaudes (par ex. plaques de cuisson etc.).
- Le cordon d'alimentation ne doit jamais être en contact avec des éléments chauds.
- N'exposez jamais la machine à expresso à des températures élevées (chauffage etc.) ou aux intempéries (pluie etc.).
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur et ne plongez jamais la machine à expresso dans l'eau pour la nettoyer. La machine à expresso risque d'être endommagée.
- N'utilisez plus la machine à expresso lorsque des éléments en plastique sont fissurés, cassés ou déformés. Les éléments endommagés doivent être remplacés par des pièces de rechange d'origine adaptées.

## MODE D'EMPLOI

### Avant toute utilisation :

Assurez-vous que l'ensemble de l'emballage du produit ait été retiré.

**IMPORTANT :** Retirez le bout de silicone rouge du réservoir d'eau avant d'utiliser la machine à café :



Avant de faire du café pour la première fois, nous vous recommandons d'utiliser la cafetière deux fois uniquement avec de l'eau afin de nettoyer le système.

## Remplissage de l'eau:

Le réservoir d'eau (2) doit être rempli d'eau avant d'allumer la machine.

Retirez le réservoir amovible, ouvrez son couvercle (1) et remplissez le réservoir. Ne remplissez jamais au-delà du niveau « MAX ».

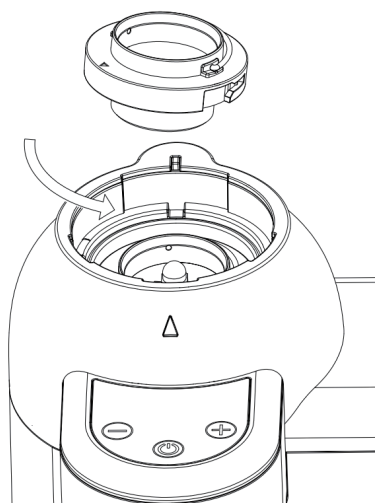
Refermez le couvercle.

Remplacez correctement le réservoir sur l'appareil.

## Moudre le café en grain

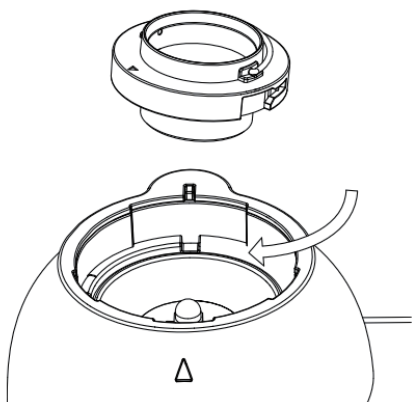
Avant d'utiliser pour la première fois l'appareil, lavez le réservoir à grains et le broyeur supérieur (Il doit être désassemblé et tourné dans le sens inverse des aiguilles d'une montre comme indiqué ci-dessous.) à l'eau chaude savonneuse, puis les rincez.

Essuyez le boîtier avec un chiffon propre et humide.

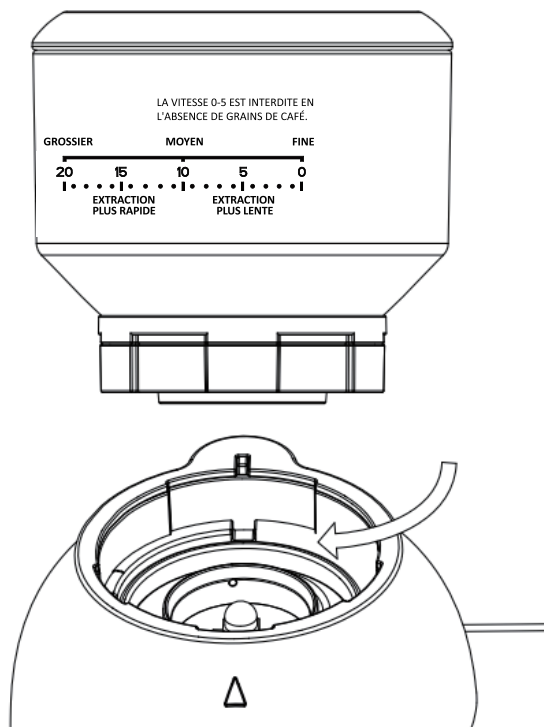


Assurez-vous que tous les composants soient bien séchés et installés avant l'utilisation.

1. Installez le broyeur supérieur comme indiqué sur la figure et serrez-le dans le sens des aiguilles d'une montre



2. Puis installez le réservoir à grains et vissez-le comme indiqué sur la figure



**Le réglage de la finesse de mouture du café a un intervalle compris de 0 à 20. Le plus fin des réglages est vers le 1.**

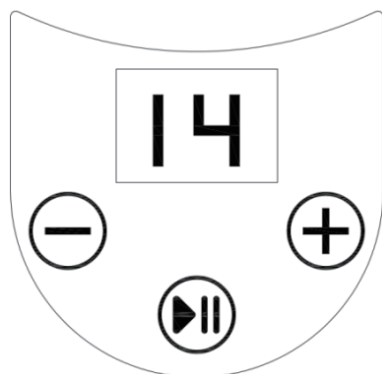
Il y a des repères pour le réglage de la finesse de mouture du café sur le réservoir à grains. Pour choisir la finesse de mouture que vous préférez, assurez-vous que le réglage de la finesse de mouture du café que vous voulez sur le réservoir à grains est aligné avec la position du repère sur le couvercle supérieur.

(Notez que le corps de la machine à café est équipé d'un micro-interrupteur, le réservoir à grains doit donc être bien installé, sinon l'appareil ne fonctionnera pas).

3. Ajoutez la quantité appropriée de grains de café dans le réservoir à grains. Il est à noter que la quantité maximale de grains de café ne doit pas dépasser 200 grammes (l'appareil doit fonctionner en continu pendant 5 minutes, puis l'appareil doit être reposé pendant 30 minutes)

4. Fermez le couvercle.

5. Placez l'entonnoir avec un filtre à une tasse ou un filtre à double tasse dans le support de réception de poudre.



La quantité de café est déterminée par le temps de mouture. L'écran de contrôle (+) (-) permet de régler le temps. Après confirmation, appuyez sur le bouton de démarrage pour commencer. La machine est réglée par défaut sur 14 secondes.

Remarque : le temps de broyage des grains est réglé sur une taille de tasse double et le broyeur produit environ 19g de poudre à un degré de 5, ce qui a un effet d'extraction de café relativement bon.

Si vous utilisez un filtre à une tasse, vous devez contrôler manuellement la quantité de grains broyés ou réinitialiser la quantité de broyage pour vous assurer que la quantité de poudre est d'environ 13g.

NOTE : Vous devrez peut-être modifier le réglage de broyage lorsque vous utilisez différents grains de café et en fonction de la fraîcheur des grains. La gamme de 20 réglages de broyage permet un réglage de précision, contrôlant la taille de mouture et les caractéristiques de l'extraction obtenue.

Plusieurs ajustements peuvent être nécessaires avant d'atteindre votre réglage de broyage optimal.

Nous vous recommandons de faire plusieurs tests.

6. Utilisez le tasseur, tassez la poudre de café vers le bas.

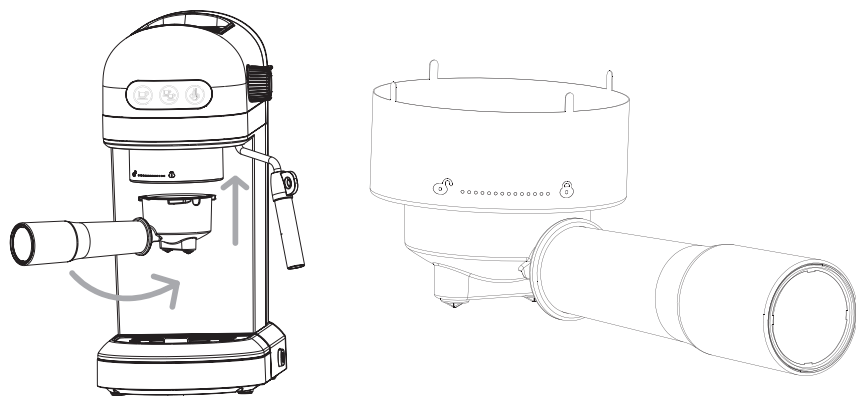
## Préparation d'un café expresso

1. Branchez la machine puis appuyez sur la touche ON/OFF . Les voyants lumineux et et clignotent et la machine commence le préchauffage. Lorsque tous les voyants arrêtent de clignoter et retournent à leur état normal, le préchauffage est terminé et la machine entre en mode production de café ou d'eau chaude.

2. Retirez l'entonnoir (20) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

3. Ajoutez du café moulu sur la grille en acier (18) avec la cuillère-mesure (17). Tassez ensuite fermement le café moulu avec le tasseur.

4. Tournez l'entonnoir à haute pression dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de la position vers la position (il doit être bien serré).



5. Placez une tasse sous la sortie du café.

6. Appuyez sur la touche une tasse . La machine commence à pomper l'eau, et le café s'écoule de la buse de café.

7. La machine à café s'arrête automatiquement (le voyant qui clignotait devient constant), et le café est alors en cours de production.

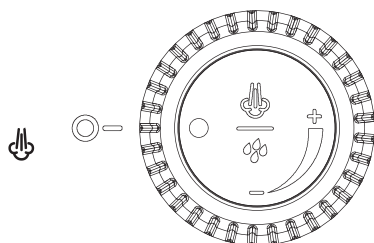
8. Une fois le café fait, retirez l'entonnoir à haute pression en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, retirez le café moulu du filtre, et rincez-le à l'eau chaude.

9. Pour obtenir deux tasses de café, utilisez le filtre deux tasses (19), puis appuyez sur la touche deux tasses . Les étapes suivantes sont identiques à celles d'une tasse simple.

## Mousse de lait/ préparation d'un cappuccino

### Le bouton à vapeur :

Le bouton à vapeur ci-dessous est en position d'arrêt. Lorsque le bouton à vapeur est en position de marche, il existe deux modes de fonctionnement différents. Si la machine est en mode café, la baguette à vapeur produit de l'eau chaude. Si la machine est en mode vapeur, la baguette à vapeur produit de la vapeur.



**Remarque :** Si lorsque l'appareil est allumé, le voyant de préchauffage clignote rapidement, cela signifie que le bouton à vapeur n'est pas en position d'arrêt. Placez le bouton à vapeur en position d'arrêt.

1. Préparez un espresso avec une tasse assez grande en suivant les instructions de la section « PRÉPARER UN CAFÉ EXPRESSO »
2. Utilisez du lait entier frais sorti du frigo (8°C-10 °C), et versez 1/3 de lait dans une tasse ;
3. Appuyez sur le voyant lumineux , le préchauffage commence, Les voyants une tasse et deux tasses s'éteignent, le voyant de la vapeur clignote. Attendez que le voyant de la vapeur s'allume. Le préchauffage est terminé.
4. Placez une tasse en acier inoxydable sous la buse à vapeur. Immergez la baguette à vapeur dans le lait.
5. Placez le bouton à vapeur en position de marche, puis tournez-le au maximum pour faire mousser le lait.
6. À l'obtention de la mousse souhaitée, placez le bouton en position d'arrêt pour arrêter la vapeur. Retirez la tasse et versez la mousse de lait dans l'espresso préparé. Votre cappuccino est prêt.

## Préparation de l'eau chaude

1. Placez un contenant sous la sortie d'eau chaude.
2. Lorsque tous les voyants cessent de clignoter, placez le bouton à vapeur en position de marche, et tournez-le au maximum. L'eau chaude sortira immédiatement par le tuyau. Lors du processus de préparation de l'eau chaude, le voyant de /  sera intermittent.
3. Lorsqu'il y a assez d'eau, tournez le « bouton à vapeur » dans le sens des aiguilles d'une montre vers la position d'arrêt, et l'eau chaude arrêtera de s'écouler.

## Chauffer du liquide (fonction vapeur)

1. Prenez une tasse en acier inoxydable, puis versez 1/2 tasse de liquide froid.
2. Appuyez sur le bouton à vapeur . Le préchauffage commence alors, les voyants une tasse et deux tasses s'éteignent, puis le voyant de la vapeur clignote. Le préchauffage sera terminé lorsque le voyant de la vapeur sera allumé.
3. Placez une tasse sous la buse à vapeur, immergez la buse à vapeur dans le liquide.
4. Placez le bouton à vapeur en position de marche, puis relâchez de la vapeur.
5. Placez le bouton à vapeur en position d'arrêt à l'obtention de la température souhaitée. La vapeur est arrêtée.

## DÉTARTRAGE

1. La machine accumule des dépôts de calcaire au fil du temps, et vous devez détartrer la machine tous les 2 ou 3 mois.
2. Versez de l'eau et du liquide de détartrage dans le réservoir d'eau jusqu'à la capacité MAX (le rapport entre l'eau et le détartrage est de 4:1). Veuillez utiliser le "détartrant ménager", ou vous pouvez utiliser l'acide citrique pour remplacer le détartrage (le rapport entre l'eau et l'acide citrique est de 100:3).
3. Verrouillez le porte-filtre (sans poudre de café) dans le groupe comme expliqué dans "Faire un café espresso".

4. Appuyez sur le bouton café, préparez environ 150 ml de café (ou 3 tasses de café). Puis toucher l'interrupteur de préchauffage de la vapeur, il commence à préchauffer, ouvrir le bouton de vapeur après que l'indicateur de vapeur soit allumé. Relâcher la vapeur pendant environ 2 minutes et éteindre le bouton. Attendez 15 minutes pour que la machine refroidisse avant de passer à l'étape 5.

5. Répétez l'étape 4 environ 3 fois.

## **ENTRETIEN ET NETTOYAGE**

N'oubliez pas de retirer la fiche de la prise avant de nettoyer l'appareil.

Essuyez l'extérieur avec un chiffon sec et doux lorsque la cafetière est humide, n'utilisez jamais de polish pour métal.

Les éléments amovibles doivent être lavés dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez avant de remonter.

Retirez l'entonnoir en métal en le faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jetez les résidus de café, vous pouvez ensuite le nettoyer avec un détergent, mais vous devez au moins le rincer à l'eau claire.

Ne lavez jamais les pièces de la machine au lave-vaisselle.

Mettez la cafetière dans un lieu sec et à température ambiante.

## **Nettoyer le broyeur**

Lors de l'utilisation du moulin à grains le canal de sortie de la poudre peut être bloqué influencé par les grains de café et certains autres facteurs. Veuillez nettoyer le canal de sortie de poudre à temps lorsque les circonstances suivantes se produisent :

Nettoyer la sortie de poudre et le broyeur au moins une fois toutes les deux semaines.

Lorsqu'il y a une réduction de la quantité de poudre, veuillez nettoyer le passage de la poudre et la meule.

Lorsque le moulin à café est utilisé pour moulin de la poudre de café fine, veuillez nettoyer le canal de poudre.

La machine est équipée d'un système antistatique qui pourrait empêcher la poudre de café de se répandre à l'extérieur lors de la mouture. Lorsque la poudre de café flotte hors de l'entonnoir, veuillez utiliser une brosse pour nettoyer la zone d'entrée de la poudre.

GB

## DESCRIPTION

- |                                |                              |
|--------------------------------|------------------------------|
| 1. Coffee bean container cover | 11. Filter holder            |
| 2. Bean container              | 12. Steam pipe               |
| 3. Grinder touch screen        | 13. Power switch             |
| 4. Filter holder bracket       | 14. Float                    |
| 5. Drip tray cover             | 15. Keep warm panel          |
| 6. Drip tray                   | 16. Tamper                   |
| 7. Water tank cover            | 17. Single-cup coffee filter |
| 8. Steam knob                  | 18. Double-cup coffee filter |
| 9. Water tank                  | 19. Cleaning brush           |
| 10. Display screen             |                              |

## TECHNICAL DATA :

Voltage: 220-240 V~

Frequency : 50/60 Hz

Water tank capacity : 1.4 L

Power for coffee maker: 1465 W MAX

Power for coffee grinder: 200 W

## SAFETY INSTRUCTIONS

Read the instructions carefully and keep the manual in case you need to read it again later. Attach the instruction manual if you pass the device on to another person.

### Important

- **This device may be used by children over 8 years of age and persons with limited physical, sensory or mental abilities, or lacking experience and knowledge, provided they receive supervision or instructions regarding safe use. device safety and understand the risks it presents. It is forbidden to let children play with the device. It is prohibited to allow children to clean and maintain the appliance without supervision.**
- **Keep the device and its cable out of the reach of children under 8 years old.**
- **Do not let children play with the packing materials.**
- **Supervise children to prevent them from putting objects into the machine.**
- **Do not repair the device yourself. Instead, contact a qualified technician. To avoid any endangerment, have**

the defective cable replaced only by an equivalent cable and only by the manufacturer, its after-sales service or any person of similar qualification.

- Always disconnect the device from the power supply if left unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- Switch off the device and disconnect it from the power supply before changing accessories or approaching parts that are mobile during operation.
- This appliance is not designed to be with an external timer or by a separate remote-control system.
- Improper use of the espresso machine can cause severe burns and property damage.
- The espresso machine must not be used in a cabinet.
- Do not immerse the espresso machine, the power cord and the power plug in water or any other liquid.
- Risk of electric shock! Do not use the espresso machine near sources of moisture, e.g., a sink.
- Always disconnect the machine from the power supply if left unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- Switch off the machine and disconnect it from the power supply before changing accessories or approaching parts that move during operation.
- Incorrect use of the appliance may cause burns.

### **Use in accordance with intended use**

- The espresso machine is exclusively designed to prepare coffee / espresso and froth milk with steam, for amounts usually consumed in a domestic setting.
- Pour only potable water flat and cold in the tank of water.
- The espresso machine is exclusively designed for domestic use, for quantities usually
- Consumed in this frame. The espresso machine is not suitable for use at commercial purpose or use
- Comparable to home use in kitchens reserved for employees in shops, offices or other sectors

professionals, in establishments agricultural, by customers in hotels, motels or other residential establishments or in pensions serving breakfasts.

- Use the espresso machine only with original accessories sold with the device.
- The bean container does not have the function of sealing, please clean the bean container in time and pour the coffee beans into other well-packed containers, so as not to affect the taste of coffee and the normal use of the grinder due to the return of moisture of coffee beans.

## **Electrical hazard**

- Do not use the device when you have wet hands.
- Do not use the machine in full air.
- Connect the machine to a socket current with installed earth of regulatory way, whose tension complies with "Data techniques".
- Make sure that the power outlet is easily accessible so to be able to disconnect quickly the power plug if necessary.
- Do not operate the machine unattended.
- The espresso machine is designed to hold water, but it must in no case be immersed in the water. Electrical elements must not come into contact with water.
- Install the espresso machine so that no liquid can overflow and sink on the device connector.
- Do not use the machine:
  - if the machine or some of its components are damaged,
  - if the power cord or power plug is damaged,
  - after a fall of the machine.
- Completely unwind the cord before each use.
- Make sure that the cable does not risk being damaged by sharp edges or objects hot.
- Disconnect the plug from the socket current:

- when you are not using the machine,
- after each use,
- before cleaning or storing the machine,
- if a failure clearly occurs while using the device,
- in case of a thunderstorm.
- To disconnect the machine espresso, always help yourself from the power plug without pulling on the power cord.
- Do not make any changes to appliance or on the power cord.
- Repairs should be performed by a professional qualified, because a non-regulatory repair of the device may cause risks for the user.
- Do not use an extension cord.

### Risk of burns

- Before turning on the espresso machine, turn the regulation knob steam completely to the right, to the "O" position. Otherwise, water hot or hot steam could accidentally escape nozzle.
- Use only the handle black plastic to rotate the steam nozzle. It is advisable never touch the steam nozzle during the preparation of the mousse milk.
- Use the steam nozzle with care, never direct the steam nozzle to parts of the human body.
- During operation of the espresso machine, do not touch the spout and avoid putting the hand under the spout.
- Before cleaning the espresso machine, it must be switched off and completely cooled.
- Do not detach the filter holder when the machine is running: risk of hot water splashes. Push the handle of the filter holder melts all the way to the stop. She must train an angle of 90 ° with respect to the front of the machine.
- Allow the filter holder cool down before changing the filtered.
- Attention! Hot steam can escape even when the

espresso machine is already off.

- Do not add too much ground coffee in the filter because you risk not be able to fix the filter holder. Hot steam could then escape through the sides.

### **Notes - Risks of property damage**

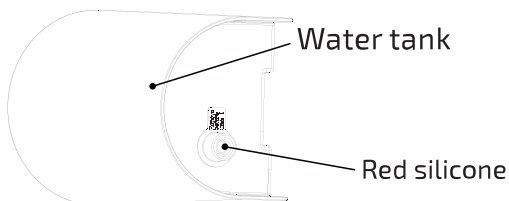
- Never pour hot water or sparkling water in the tank of water.
- Never operate the machine when the water tank is empty, the pump may be damaged.
- The filter is only designed for contain ground coffee. Pay attention to the MAX mark. Don't pour too much of ground coffee in the filter!
- Protect the machine against frost: when the temperature is lower at 0 ° C, the water contained in the machine can freeze and the system heater can be damaged.
- Install the machine on a level stable and smooth work, dry, easy to clean, heat resistant and easily accessible.
- Do not install the machine at the edge of the worktop.
- Do not install the machine directly against a wall or under a hanging kitchen cabinet etc. in order to allow a good evacuation heat. Steam or the water that escapes from the machine risk of damaging the furniture.
- Never install the espresso machine on or near surfaces hot (e.g., hotplates cooking etc.).
- The power cord must never be in contact with elements hot.
- Never expose the espresso machine at high temperatures (heating etc.) or bad weather (rain etc.).
- Do not use a steam cleaner and never immerse the machine espresso in water to clean it.
- The espresso machine risks to be damaged.
- They are not designed for that.
- Stop using the espresso machine when plastic elements are cracked, broken or deformed. Damaged items must be replaced by suitable original spare parts.

# INSTRUCTIONS FOR USE

## Before use:

Make sure that all the product's packaging has been removed.

**IMPORTANT:** Remove the red silicone from the water tank before using the coffee maker:



Before making coffee for the first time, we recommend using the coffee maker twice with water only, in order to clean the system.

## Filling with water:

The water tank (2) must be filled with water before turning the appliance on.

Remove the detachable tank, open its cover (1) and fill the tank. Never fill beyond the level "MAX".

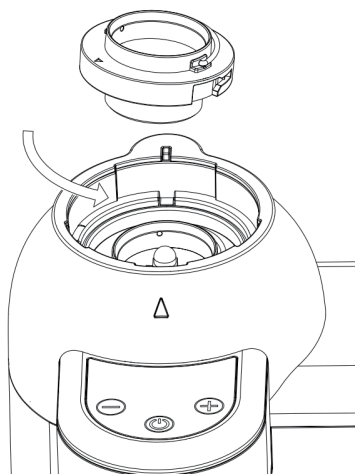
Close the cover.

Replace the tank into the appliance properly.

## Grinding coffee beans

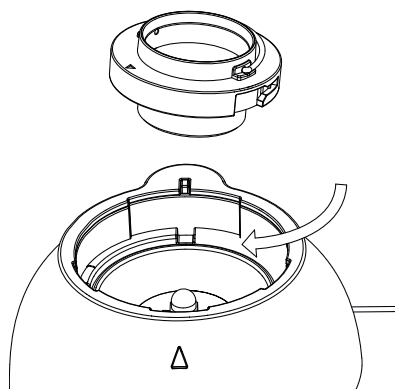
Before using the machine for the first time, wash the bean container and the upper grinder (It must be disassembled and turned counterclockwise as shown below.) in hot soapy water and then rinse them.

Wipe the housing with a clean, damp cloth.

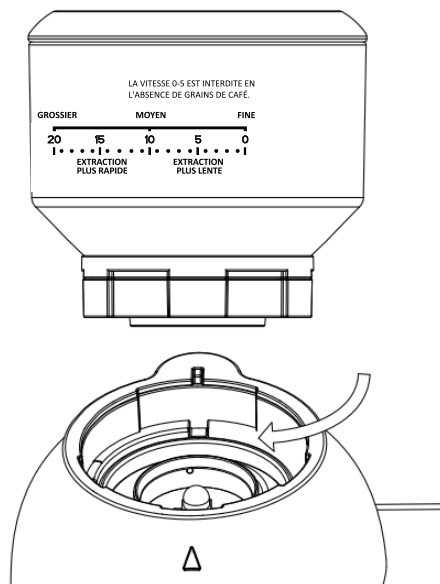


Make sure all components are dry and installed before use.

1. Install the top grinder as shown in the figure and tighten it clockwise



2. Then install the bean container and screw it on as shown in the figure



**The coffee grind setting has a range from 0 to 20. The finest setting is towards 1.**

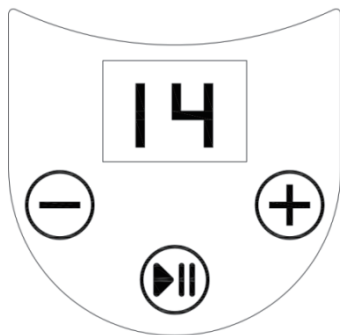
There are markings for the coffee grind setting on the bean container. To select the fineness of grind you prefer, make sure that the setting for the fineness of grind of coffee you want on the bean container is aligned with the position of the mark on the top cover.

(Note that the body of the coffee machine is equipped with a micro switch, so the bean container must be properly installed or the machine will not work.)

Add the appropriate amount of coffee beans to the bean container. Please note that the maximum amount of coffee beans should not exceed 200 grams (the machine should run continuously for 5 minutes, then the machine should be rested for 30 minutes)

4) Close the lid.

Place the funnel with a single-cup filter or a double-cup filter in the powder holder.



The amount of coffee is determined by the grinding time. The (+) (-) control screen is used to set the time. After confirmation, press the start button to begin. The machine is set to 14 seconds by default.

Note: The bean grinding time is set to a double cup size and the grinder produces about 19g of powder at a degree of 5, which has a relatively good coffee extraction effect.

If you are using a single cup filter, you will need to manually check the amount of beans ground or reset the grind amount to ensure that the amount of powder is about 13g.

NOTE: You may need to change the grind setting when using different coffee beans and depending on the freshness of the beans. The range of 20 grind settings allows for fine tuning, controlling the grind size and extraction characteristics obtained.

Several adjustments may be necessary before you reach your optimal grind setting.

We recommend that you perform several tests.

Using the tamp, tamp the coffee powder down.

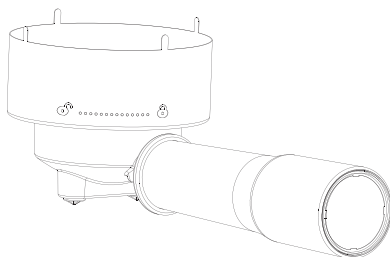
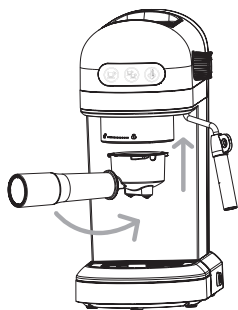
## Make espresso coffee

1. Plug in and press the ON/OFF switch  the indicator lamps ,  and  are flashing on and the machine starts to preheat. When the all indicator lamps stop blinking and turns normal on, the preheating is completed and the machine enters the making coffee or hot water mode.

2. Remove the funnel (20) by turning it in clockwise.

3. Add ground coffee to the steel mesh (18) with the measuring spoon (17). Then press the grounded coffee tightly with the tamper.

4. Rotate the high-pressure funnel assembly counterclockwise from position  to position  (must be tightened).

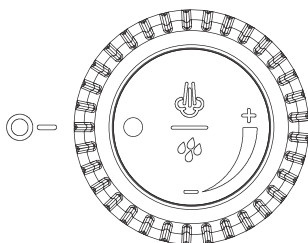


5. Put a cup under coffee outlet.
6. Touch the one-cup coffee switch  , the machine starts pumping water, and coffee flows out of the coffee nozzle.
7. The coffee machine automatically stops working (the light from Breathing light on to a constant light), and the coffee is made at this time.
8. After the coffee is made, take out the high-pressure funnel assembly by rotating it clockwise, clean the coffee grounds in the filter in time, and rinse it with hot water.
9. When making a double cup of coffee, use the double-cup coffee filter (19), touch the double-cup coffee switch  and the other steps are the same as single-cup coffee making.

## Frothing milk/ making cappuccino

### The steam knob:

The steam knob shown below is in the closed position. There are two working states when the steam knob is turned on. When the machine is in coffee mode, the steam pipe gives hot water. When the machine is in steam mode, the steam tube gives steam.



**Note:** If when the power is turned on the steam preheating indicator keeps flashing fast, it means that the steam knob is not closed. Turn the steam knob to the closed position.

1. Prepare espresso first with a large enough cup according to part "MAKE ESPRESSO COFFEE"
2. Use whole, fresh cold milk out of the fridge (8°C-10°C), and pour 1/3 milk in cup.
3. Touch steam switch  , it starts preheating, Single-cup and Double -cup coffee indicator go out, steam indicator is flashing, then wait for steam indicator lights on, now preheating finished.
4. Put a stainless steel cup under steam nozzle. Let the steam pipe nozzle float below the surface of the milk.

5. Open steam knob, rotate it to the maximum position to frothing milk.
6. When desired milk foam reached, then turn off knob, steam is stopped, remove cup and pour the frothed milk into prepared espresso, now cappuccino is ready.

## Making hot water

1. Put a container under hot water outlet.
2. When all indicator lamp stop blinking, open steam knob, rotate it to the maximum position, hot water will be come out from hot water pipe immediately; In the process of making hot water, the indicator  /  flashes.
3. When the hot water reaches the required amount, turn the "steam knob" clockwise to the off position, and the hot water stops flowing out.

## Heating liquid (steam function)

1. Use a stainless steel cup, pour cold liquid to 1/2 cup.
2. Touch steam button , it starts preheating, the single and double cup coffee indicator lights go out, then steam indicator lamp is flashing, preheating will be finished after steam indicator lamp light on.
3. Put a cup under steam nozzle, let steam nozzle insert into the liquid.
4. Turn on steam knob, release steam.
5. Turn off the steam knob when desired temperature is reached, now steam is stopped.

## DECALCIFICATION

1. The machine builds up lime scale deposits over time, and you need descale the machine every 2-3 months.
2. Pour water and descale liquid in water tank up to MAX capacity (water and descale ratio is 4:1) Please use "household descale", or you can use the citric acid replace descale (water and citric acid ratio is 100:3).
3. Lock the filter holder (no coffee powder) into the group as explained in "Make espresso coffe".
4. Touch coffee button, make about 150ml coffee(or Make 3 cups of coffee) . Then touch Steam warm-up switch, it starts preheating , open steam knob after steam indicator is with the light on. Release steam about 2min and turn off the knob. Wait 15 minutes for the machine to cool down before proceeding to step 5.
5. Repeat the step 4 for 3 times.

## MAINTENANCE AND CLEANING

Do not forget to remove the plug from the socket before cleaning the appliance.  
 Wipe outside with soft dry cloth when coffee machine is wet, never use metal polish.  
 The removable items should be washed in hot soapy water. Rinse them before fixing.  
 Detach the metal funnel through turn it anticlockwise, get rid of coffee residue inside, then you can clean it with cleanser, but at last you must rinse with clear water.  
 Never use a dishwasher to clean any parts from the machine.  
 Put the coffee maker in a dry and not very hot place.

## Cleaning the grinder

When using the grinder, the powder outlet channel may be blocked due to coffee beans and other factors. Please clean the powder outlet channel in time when the following circumstances occur:

Clean the powder outlet and grinder at least once every two weeks.

When there is a reduction in the amount of powder, please clean the powder passage and the grinder.

When the coffee grinder is used to grind fine coffee powder, please clean the powder channel.

The machine is equipped with antistatic system which could prevent the coffee powder from spreading outside when grinding. When the coffee powder floats out of the funnel, please use a brush to clean the powder inlet area.

## PRODUCT DISPOSAL



This product complies with European Directive 2012/19/EU on electrical and electronic devices, known as WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment), provides the legal framework applicable in the European Union for the disposal and reuse of waste electronic and electrical devices. Do not dispose of this product in the bin, instead going to the electrical and electronic waste collection centre closest to your home.

**DE**

## **WARNUNG**

BITTE LESEN SIE DIE GEBRAUCHSANWEISUNG VOR DER VERWENDUNG DES GERÄTS SORGFÄLTIG DURCH. BEWAHREN SIE DIESE AN EINEM SICHEREN ORT ZUR SPÄTEREN VERWENDUNG AUF.

## **BESCHREIBUNG**

1. Deckel des Kaffeebohnenbehälters
2. Behälter für Kaffeebohnen
3. Touchscreen des Mahlwerks
4. Halterung für die Aufnahme von Pulver
5. Abtropfgitter
6. Abtropfschale
7. Deckel des Wassertanks
8. Knopf für die Dampfeinstellung
9. Wassertank
10. Touchscreen für Kaffee und Dampf
11. Filterhalter
12. Dampfschlauch und Düse
13. Knopf ON/OFF
14. Schwimmer
15. Tassenwärmer
16. Tasse
17. Filter eine Tasse
18. Filter zwei Tassen
19. Reinigungsbürste

## **SICHERHEITSHINWEISE**

**Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt**

**werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.**

**Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.**

**Reinigung und Wartung durch den Benutzer werden nicht von Kindern gemacht, es sei denn sie werden von 8 Jahren gealtert und überwacht werden.**

Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, seinen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mittels einer externen Zeitschaltuhr oder eines getrennten Fernbedienungssystems ausgelegt.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Es ist nicht zur Verwendung vorgesehen in:

- Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen.
- Bauernhäusern.
- Von Kunden in Hotels, Motels und anderen wohnungsähnlichen Umgebungen.
- Pensionsähnlichen Einrichtungen.

Gehen Sie bei der Reinigung entsprechend dem

Wartungs- und Reinigungsabschnitt dieses Handbuchs vor. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Während des Brühens und nach dem Gebrauch sind aufgrund der Restwärme einige Teile der Maschine heiß.

**Warnung:** Mögliche Verletzung durch Missbrauch!

Dieses Gerät ist für den Einsatz in einer maximalen Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel ausgelegt.

Der Bohnenbehälter hat keine Versiegelungsfunktion. Bitte reinigen Sie den Bohnenbehälter rechtzeitig und füllen Sie die Kaffeebohnen in andere, gut verpackte Behälter, damit der Geschmack des Kaffees und die normale Nutzung der Mühle nicht durch Rückfeuchtung der Kaffeebohnen beeinträchtigt werden.

## WICHTIGE WARNHINWEISE

Jede unsachgemäße Verwendung oder Handhabung des Produkts führt zum Erlöschen der Garantie.

Überprüfen Sie vor dem Anschließen des Geräts, ob die Netzspannung mit den Werten auf dem Geräteschild übereinstimmt.

Das Netzkabel darf während des Gebrauchs nicht zusammengerollt oder um das Gerät gewickelt sein. Die Maschine nicht mit nassen Händen und/oder Füßen benutzen oder ein- und ausstecken.

Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um den Stecker zu ziehen oder es als Griff zu benutzen.

Benutzen Sie Ihre Kaffeemaschine nie ohne Wasser darin.

Ziehen Sie im Falle einer Störung oder Beschädigung sofort den Netzstecker und wenden Sie sich an einen offiziellen technischen Kundendienst.

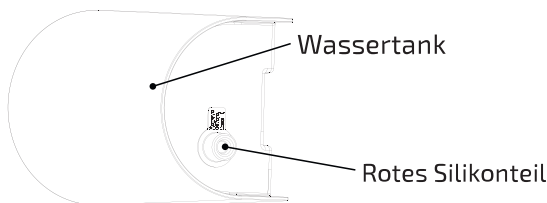
Um jegliches Gefahrenrisiko zu vermeiden, darf die Maschine nicht geöffnet werden. Nur qualifiziertes technisches Personal des offiziellen technischen Kundendienstes der Marke darf Reparaturen oder Eingriffe an dem Gerät vornehmen.

# GEBRAUCHSANWEISUNG

## Vor der Verwendung:

Stellen Sie sicher, dass sämtliches Verpackungsmaterial entfernt wurde.

**WICHTIG:** Entfernen Sie das rote Silikonteil am Wassertank, bevor sie das Gerät benutzen:



Vor der ersten Kaffeezubereitung empfehlen wir, die Kaffeemaschine zunächst zweimal nur mit Wasser zu betreiben, um das System zu reinigen.

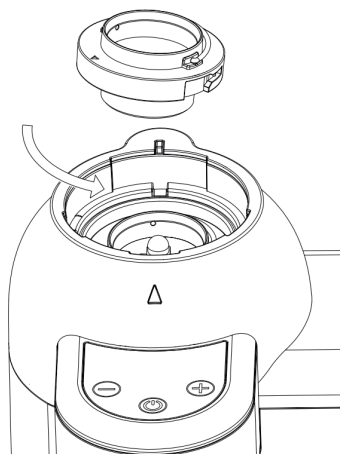
## Mit wasser füllen:

Der Wassertank (2) muss vor dem Einschalten der Maschine mit Wasser gefüllt werden. Entfernen Sie den abnehmbaren Tank, öffnen Sie seinen Deckel (1) und füllen Sie Wasser ein. Füllen Sie nie über den Füllstand "MAX" hinaus. Schließen Sie die Abdeckung. Setzen Sie den Tank wieder ordnungsgemäß ein.

## Mahlen von Kaffeebohnen

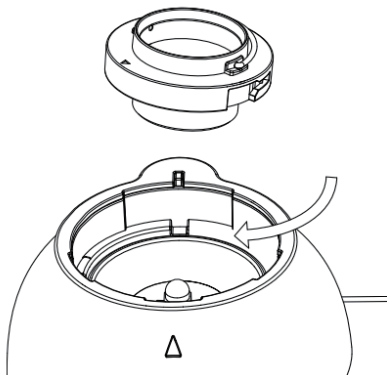
Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, waschen Sie den Bohnenbehälter und das obere Mahlwerk (Es muss zerlegt und wie unten gezeigt gegen den Uhrzeigersinn gedreht werden.) in warmem Seifenwasser und spülen Sie sie anschließend ab.

Wischen Sie das Gehäuse mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.

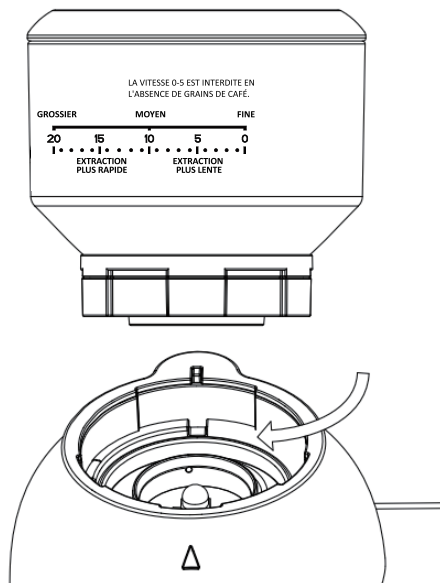


Stellen Sie sicher, dass alle Komponenten vor der Verwendung gut getrocknet und installiert sind.

1. Setzen Sie das obere Mahlwerk wie in der Abbildung gezeigt ein und ziehen Sie es im Uhrzeigersinn fest.



2. Setzen Sie dann den Bohnenbehälter ein und schrauben Sie ihn wie in der Abbildung gezeigt fest.



**Die Einstellung für den Feinheitsgrad des gemahlene Kaffees hat einen Bereich von 0 bis 20. Die feinste Einstellung liegt in Richtung 1.**

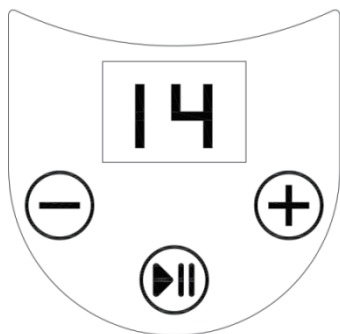
Auf dem Bohnenbehälter befinden sich Markierungen für die Einstellung des Mahlgrads. Um den von Ihnen bevorzugten Mahlgrad zu wählen, achten Sie darauf, dass die Einstellung für den gewünschten Mahlgrad des Kaffees am Bohnenbehälter mit der Position der Markierung auf der oberen Abdeckung übereinstimmt.

(Beachten Sie, dass das Gehäuse der Kaffeemaschine mit einem Mikroschalter ausgestattet ist, der Bohnenbehälter muss also richtig eingesetzt sein, sonst funktioniert das Gerät nicht).

3. Geben Sie die entsprechende Menge an Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter. Beachten Sie, dass die maximale Menge an Kaffeebohnen 200 Gramm nicht überschreiten darf (das Gerät sollte 5 Minuten lang kontinuierlich laufen, danach sollte das Gerät 30 Minuten lang ruhen).

4. Schließen Sie den Deckel.

5. Setzen Sie den Trichter mit einem Ein-Tassen-Filter oder einem Doppel-Tassen-Filter in den Pulverauffanghalter.



Die Kaffeemenge wird durch die Zeit bestimmt, die für das Mahlen benötigt wird. Über die Anzeige (+) (-) können Sie die Zeit einstellen. Nach der Bestätigung drücken Sie die Starttaste, um zu beginnen. Die Maschine ist standardmäßig auf 14 Sekunden eingestellt.

Hinweis: Die Zeit für das Mahlen der Bohnen ist auf eine doppelte Tassengröße eingestellt und das Mahlwerk produziert bei einem Mahlgrad von 5 etwa 19 g Pulver, was einen relativ guten Kaffeeextraktionseffekt hat.

Wenn Sie einen Ein-Tassen-Filter verwenden, müssen Sie die Menge der gemahlenden Bohnen manuell kontrollieren oder die Mahlmenge zurücksetzen, um sicherzustellen, dass die Pulvermenge etwa 13g beträgt.

**HINWEIS:** Es kann sein, dass Sie die Mahlgradeinstellung ändern müssen, wenn Sie verschiedene Kaffeebohnen verwenden und je nachdem, wie frisch die Bohnen sind. Der Bereich von 20 Mahlgradeinstellungen ermöglicht eine Feineinstellung, die den Mahlgrad und die Eigenschaften des erzielten Extrakts kontrolliert.

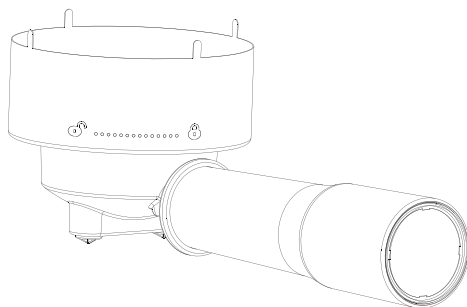
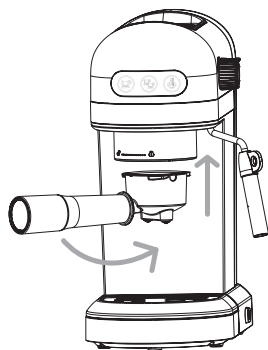
Es können mehrere Anpassungen erforderlich sein, bis Sie Ihre optimale Mahleinstellung erreicht haben.

Wir empfehlen Ihnen, mehrere Tests durchzuführen.

6. Verwenden Sie den Stampfer, stampfen Sie das Kaffeepulver nach unten.

## Espresso-kaffee zubereiten

1. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und drücken Sie den EIN/AUS-Schalter. , die Anzeigeleuchten ,  und  beginnen zu blinken, die Maschine heizt sich vor. Wenn die Anzeigeleuchten aufhören zu blinken und durchgehend leuchten, ist der Vorheizvorgang abgeschlossen und mit dem Gerät lassen sich Kaffee oder heißes Wasser zubereitet werden.
2. Entfernen Sie den Siebträger (20), indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.
3. Geben Sie mit dem Messlöffel (17) gemahlene Kaffee in das Stahlsieb (18). Verdichten Sie dann den gemahlene Kaffee mit dem Stampfer.
4. Drehen Sie den Hochdruck-Siebträger entgegen dem Uhrzeigersinn von Stellung  auf Stellung  (muss fest verschlossen sein.)

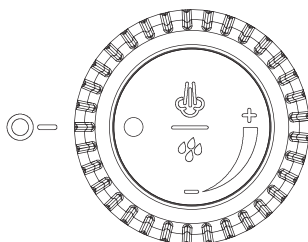


5. Stellen Sie eine Tasse unter die Kaffeeauslaufdüsen
6. Drücken Sie den Schalter für eine Tasse . Das Gerät pumpt jetzt Wasser und der Kaffee läuft aus den Kaffeeauslaufdüsen.
7. Die Kaffeemaschine stoppt automatisch (wenn die Anzeigeleuchte von einem pulsierenden Leuchten zu einem durchgehenden Leuchten wechselt), der Kaffee wurde zubereitet.
8. Wenn der Kaffee zubereitet ist, entnehmen Sie den Siebträger, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen, entfernen Sie den Kaffeesatz aus dem Sieb und spülen Sie es mit heißem Wasser aus.
9. Wenn Sie einen doppelten Kaffee (zwei Tassen) zubereiten wollen, verwenden Sie das Sieb für zwei Tassen (19) und drücken Sie den Schalter für zwei Tassen . Die restlichen Schritte sind dieselben wie der Zubereitung einer Tasse.

## Milch aufschäumen / cappuccino zubereiten

### Der Dampfregler:

Der Dampfregler ist unten in der geschlossenen Stellung abgebildet. Es gibt bei angeschaltetem Dampfregler zwei Betriebsmodi. Wenn sich das Gerät im Kaffeezubereitungsmodus befindet, läuft heißes Wasser aus dem Dampfrohr. Wenn sich das Gerät im Dampfmodus befindet, kommt Dampf aus dem Dampfrohr.



**Hinweis:** Wenn das Gerät angeschaltet ist und die Dampf-Vorheiz-Anzeigeleuchte schnell blinkt, zeigt das an, dass der Dampfregler nicht geschlossen ist. Drehen Sie dann den Dampfregler auf die geschlossene Position.

1. Bereiten Sie zunächst in einer ausreichend großen Tasse Espresso wie im Abschnitt „ESPRESSO-KAFFEE ZUBEREITEN“ beschrieben zu.
2. Verwenden Sie frische, kalte Vollmilch aus dem Kühlschrank (8 °C bis 10 °C) und füllen Sie die Tasse zu einem Drittel mit Milch.
3. Drücken Sie den Dampfschalter . Der Vorheizvorgang beginnt. Die Anzeigeleuchten für eine und zwei Tassen Kaffee erlöschen, die Dampf-Anzeigeleuchte blinkt. Wenn die Dampf-Anzeigeleuchte durchgehend leuchtet, ist der Vorheizvorgang abgeschlossen.
5. Stellen Sie eine Behältnis aus Edelstahl unter die Dampfduse. Führen Sie die Dampfduse des Dampfrohrs ein kleines Stück unter die Oberfläche der Milch.
6. Öffnen Sie den Dampfregler und drehen Sie ihn auf die höchste Position, um die Milch aufzuschäumen.
7. Wenn die Milch wie gewünscht aufgeschäumt ist, drehen Sie den Dampfregler aus, bis kein Dampf mehr aus dem Rohr kommt. Entfernen Sie das Behältnis und schütten Sie die aufgeschäumte Milch auf den vorher zubereiteten Espresso, um einen Cappuccino zuzubereiten.

## Herstellung von heisswasser

1. Stellen Sie ein Behältnis unter den Auslass für Heißwasser.
2. Wenn die Anzeigeleuchte aufhört zu blinken, öffnen Sie den Dampfregler und drehen Sie ihn auf die höchste Position. Das heiße Wasser beginnt sofort, aus dem Dampfrohr zu laufen. Bei der Zubereitung von Heißwasser pulsiert die Anzeigeleuchte für  /  wird intermittierend.
3. Wenn Sie die gewünschte Menge Heißwasser im Behältnis haben, drehen Sie den Dampfregler wieder entgegen dem Uhrzeigersinn in die Aus-Position. Es kommt nun kein heißes Wasser mehr aus dem Rohr.

## Flüssigkeiten erhitzen (dampffunktion)

1. Nutzen Sie ein Behältnis aus Edelstahl und füllen Sie es zur Hälfte mit der kalten Flüssigkeit.
2. Drücken Sie den Dampfschalter , um den Vorheizvorgang zu starten. Die Anzeigeleuchten für eine und zwei Tassen Kaffee erlöschen und die Dampf-Anzeigeleuchte blinkt. Das Vorheizen ist abgeschlossen, wenn die Dampf-Anzeigeleuchte durchgehend leuchtet.

3. Stellen Sie eine Tasse unter die Dampf Düse und führen Sie die Düse in die Flüssigkeit ein.
4. Drehen Sie am Dampfregler, um Dampf in die Flüssigkeit zu lassen.
5. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, drehen Sie den Dampfregler wieder zu, um das Herauslassen von Dampf zu stoppen.

## ENTKALKUNG

1. Die Maschine bildet mit der Zeit Kalkablagerungen, und Sie müssen die Maschine alle 2-3 Monate entkalken.
2. Gießen Sie Wasser und Entkalkungsflüssigkeit in den Wassertank bis zur maximalen Kapazität (das Verhältnis von Wasser und Entkalkungsflüssigkeit ist 4:1). Bitte verwenden Sie «Haushaltsentkalker», oder Sie können die Zitronensäure zum Entkalken verwenden (das Verhältnis von Wasser und Zitronensäure ist 100:3).
3. Setzen Sie den Filterhalter (ohne Kaffeepulver) in die Gruppe ein, wie unter «Espresso zubereiten» beschrieben.
4. Berühren Sie die Kaffeetaste, machen Sie etwa 150 ml Kaffee (oder 3 Tassen Kaffee). Berühren Sie dann die Dampftaste, die Maschine beginnt mit dem Vorheizen, öffnen Sie den Dampfregler, nachdem die Dampfanzeige leuchtet. Lassen Sie den Dampf ca. 2 Minuten ab und schalten Sie den Drehknopf aus. Warten Sie 15 Minuten, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie mit Schritt 5 fortfahren.
5. Wiederholen Sie den Schritt 4 3 Mal.

## WARTUNG UND REINIGUNG

Vergessen Sie nicht, den Stecker zu ziehen, bevor Sie das Gerät reinigen.

Wischen Sie die Außenseite mit einem weichen, trockenen Tuch ab, wenn die Kaffeemaschine feucht ist, verwenden Sie niemals Metallpolitur.

Die herausnehmbaren Teile sollten in heißem Seifenwasser gespült werden. Spülen Sie sie vor dem Einsetzen ab.

Lösen Sie den Metalltrichter durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn und entfernen Sie die Kaffeerückstände daraus. Dann können Sie den Trichter mit Reinigungsmittel reinigen. Spülen Sie ihn aber am Ende unbedingt mit reichlich klarem Wasser aus.

Spülen Sie keine Teile der Maschine in der Spülmaschine.

Stellen Sie die Kaffeemaschine an einen trockenen und nicht sehr heißen Ort.

## Reinigen Sie die Mühle

Bei der Verwendung des Mahlwerks kann der Pulveraustrittskanal blockiert werden, was durch die Kaffeebohnen und einige andere Faktoren beeinflusst wird. Bitte reinigen Sie den Pulveraustrittskanal rechtzeitig, wenn die folgenden Umstände eintreten:

Reinigen Sie den Pulverauslass und das Mahlwerk mindestens einmal alle zwei Wochen.

Wenn es zu einer Verringerung der Pulvermenge kommt, reinigen Sie bitte den Pulverkanal und das Mahlwerk.

Wenn die Kaffeemühle zum Mahlen von feinem Kaffeepulver verwendet wird, reinigen Sie bitte den Pulverkanal.

Die Maschine ist mit einem antistatischen System ausgestattet, das verhindern könnte, dass das Kaffeepulver beim Mahlen nach außen gelangt. Wenn das Kaffeepulver aus dem Trichter schwimmt, verwenden Sie bitte eine Bürste, um den Bereich des Pulvereingangs zu reinigen.

## GERÄTEENTSORGUNG



Dieses Gerät entspricht der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU über elektrische und elektronische Geräte, bekannt als WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment), die den in der Europäischen Union geltenden gesetzlichen Rahmen für die Entsorgung und Wiederverwendung von elektronischen und elektrischen Altgeräten darstellt. Entsorgen Sie dieses Gerät nicht in der Mülltonne, sondern übergeben Sie es einer zugelassenen Sammelstelle für elektrischen und elektronischen Abfall.

**ES**

## **ATENCIÓN**

LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE USO ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO. GUÁRDENLAS EN UN LUGAR SEGURO POR SI NECESITA CONSULTARLAS EN EL FUTURO.

## **DESCRIPCIÓN**

1. Tapa del recipiente de café en grano
2. Recipiente para granos de café
3. Pantalla táctil de la picadora
4. Soporte receptor de pólvora
5. Bandeja de goteo
6. Bandeja de goteo
7. Tapa del depósito de agua
8. Mando de control del vapor
9. Depósito de agua
10. Pantalla táctil de café y vapor
11. Portafiltros
12. Manguera y boquilla de vapor
13. Botón ON/OFF
14. Flotador
15. Calentador de tazas
16. Portavasos
17. Filtro de una taza
18. Filtro de dos tazas
19. Cepillo de limpieza

## **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD**

**Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por personas falta de experiencia y conocimientos si están bajo supervisión o si se les ha explicado como utilizarlo y los riesgos que puedan incurrir. Los niños no deben jugar con este aparato. Limpieza y mantenimiento del usuario no será**

**hecha por los niños a menos que sean de edades a partir de 8 años en adelante y supervisados por un adulto.**

No intente reparar la unidad usted mismo.

Siempre póngase en contacto con un técnico autorizado. Si el cable suministrado con este panel está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o una persona igualmente calificada con el fin de evitar peligros. Este aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente.

Este electrodoméstico está destinado para uso doméstico. No está previsto que se utilice en aplicaciones como:

- Zonas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
- Casas de campo.
- Clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
- Entornos de tipo bed and breakfast (alojamiento y desayuno).

Proceda conforme a la sección de mantenimiento y limpieza del presente manual para la limpieza.

Nunca sumerja el aparato en agua o cualquier otro líquido. El aparato solo se debe utilizar con el soporte suministrado. Durante la elaboración y después de su uso, algunas piezas de la máquina es-

tarán calientes debido al calor residual.

**Advertencia: ¡posibles lesiones por mal uso!**

Este aparato está destinado a utilizarse a una altitud máxima de 2000 metros sobre el nivel del mar. El recipiente de granos no tiene la función de sellado, por favor limpie el recipiente de granos a tiempo y vierta los granos de café en otros recipientes bien empaquetados, para no afectar el sabor del café y el uso normal del molinillo de granos debido al retorno de humedad de los granos de café.

## ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Cualquier uso incorrecto o manipulación indebida del producto anulará la garantía.

Antes de enchufar el aparato, compruebe que el voltaje de la red eléctrica es el mismo que el que aparece indicado en la etiqueta del mismo.

El cable de alimentación no se debe enrollar ni envolver alrededor del aparato durante su uso.

No utilice, conecte ni desconecte el aparato de la red de suministro eléctrico con las manos o los pies mojados. No tire del cable de alimentación para desenchufar el aparato ni lo utilice como asa. Nunca utilice su cafetera sin agua.

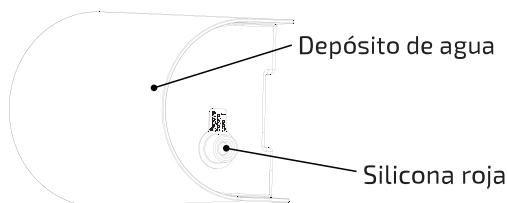
Desenchufe inmediatamente el aparato de la red eléctrica en caso de que se produzca cualquier avería o daño y póngase en contacto con un servicio de asistencia técnica oficial. Para evitar cualquier peligro, no abra el aparato.

## INSTRUCCIONES DE USO

### Antes de usar el aparato:

Asegúrese de que se han retirado todos los embalajes del producto.

**IMPORTANTE:** Retire la silicona roja del depósito de agua antes de usar la cafetera:



Antes de hacer café por primera vez, recomendamos usar la cafetera dos veces solamente con agua para limpiar el sistema.

## Llenado de agua:

El depósito de agua (2) se debe llenar con agua antes de encender el aparato. Retire el depósito desmontable, abra su tapa (1) y llénelo. Nunca llene el depósito sobrepasando la marca de nivel "MÁX."

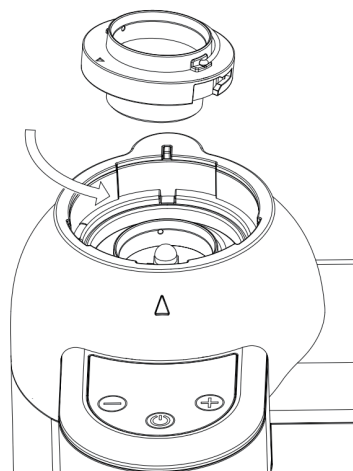
Cierre la tapa.

Vuelva a colocar el depósito en el aparato de forma adecuada.

## Moler granos de café

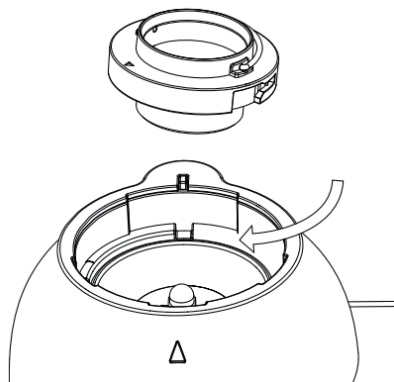
Antes de utilizar el aparato por primera vez, lave el recipiente de granos y el molinillo superior (debe desmontarse y girarse en el sentido contrario a las agujas del reloj, como se indica a continuación) en agua caliente jabonosa y, a continuación, enjuáguelos.

Limpie la carcasa con un paño limpio y húmedo.

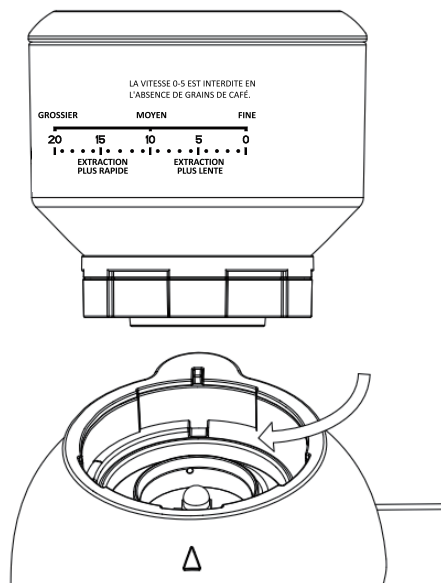


Asegúrese de que todos los componentes estén secos e instalados antes de su uso.

1. Instale la amoladora superior como se muestra en la figura y apriétela en el sentido de las agujas del reloj



2.A continuación, instale el contenedor de alubias y atorníllelo como se muestra en la figura



### El ajuste del molido del café tiene una gama de 0 a 20. El mejor ajuste es hacia 1.

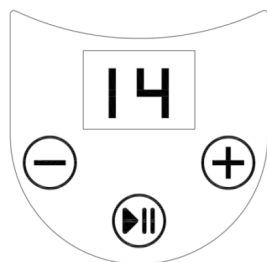
En el recipiente de granos hay marcas para ajustar el grado de molido del café. Para seleccionar el grado de molido que prefiera, asegúrese de que el ajuste del grado de molido del café que desea en el recipiente de granos está alineado con la posición de la marca de la tapa superior.

(Tenga en cuenta que el cuerpo de la cafetera está equipado con un microinterruptor, por lo que el recipiente de granos debe estar correctamente instalado, de lo contrario la cafetera no funcionará).

3. Coloque el recipiente de granos en la base de la cafetera. Añada la cantidad adecuada de granos de café al recipiente para granos. Tenga en cuenta que la cantidad máxima de granos de café no debe superar los 200 gramos (el aparato debe funcionar de forma continua durante 5 minutos y, a continuación, reposar durante 30 minutos).

4.cierra la tapa.

5.coloque el embudo con un filtro de una taza o un filtro de dos tazas en el portapolvos.



La cantidad de café viene determinada por el tiempo de molienda. La pantalla de control (+) (-) se utiliza para ajustar la hora. Tras la confirmación, pulse el botón de inicio para comenzar. La máquina está ajustada por defecto a 14 segundos.

**Nota:** El tiempo de molienda del grano está ajustado a un tamaño de taza doble y el molinillo produce unos 19 g de polvo a un grado 5, lo que tiene un efecto de extracción del café relativamente bueno.

Si utiliza un filtro de una sola taza, tendrá que comprobar manualmente la cantidad de granos molidos o reajustar la cantidad de molido para asegurarse de que la cantidad de polvo es de aproximadamente 13 g.

**NOTA:** Es posible que tenga que cambiar el ajuste de molido cuando utilice diferentes granos de café y dependiendo de la frescura de los granos. La gama de 20 ajustes de molido permite un ajuste fino, controlando el tamaño del molido y las características de la extracción resultante.

Es posible que sea necesario realizar varios ajustes antes de alcanzar la molienda óptima.

Le recomendamos que realice varias pruebas.

6. Utilice el tamper, apisonando el café en polvo hacia abajo.

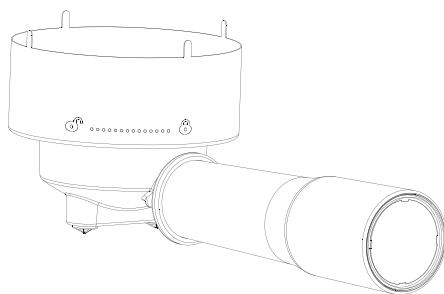
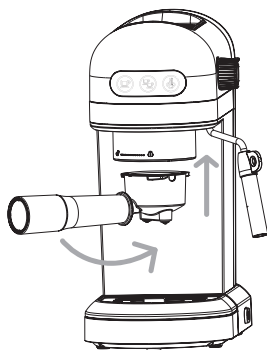
## Preparación de café espresso

1. Enchufe el aparato y presione el botón ON/OFF . Las luces indicadoras ,  y  parpadearán y la máquina empezará a calentarse. Cuando todas las luces indicadoras dejen de parpadear y se vuelvan fijas, el precalentamiento se habrá completado, y la máquina entrará en modo de preparación de café o agua caliente.

2. Retire el embudo (20) girándolo en el sentido de las agujas del reloj.

3. Añada el café molido a la malla de acero (18) con la ayuda de la cuchara de medición (17). Luego preme fuertemente el café molido con el prensador.

4. Gire el conjunto del embudo de alta presión en el sentido contrario a las agujas del reloj desde la posición  hasta la posición  (debe estar apretado).



5. Ponga una taza debajo de la salida de café.

6. Toque el botón de café para una taza , la máquina comenzará a bombear agua y el café saldrá por la boquilla de café.

7. La cafetera deja de funcionar automáticamente (la luz intermitente se queda fija), y en ese momento el café está hecho.

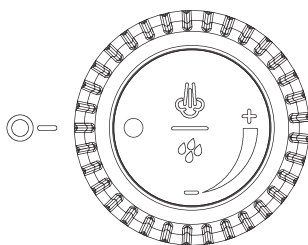
8. Después de preparar el café, saque el conjunto del embudo de alta presión girándolo en el sentido de las agujas del reloj, limpie los restos de café del filtro y enjuáguelo con agua caliente.

9. Cuando quiera preparar café para dos tazas, use el filtro de café para dos tazas (19), toque el botón de café para dos tazas  y los demás pasos son los mismos que para preparar café para una taza.

## Espumador de leche/ preparación de capuchino

### El mando de vapor:

El mando de vapor que se muestra a continuación está en la posición cerrada. Hay dos modos de funcionamiento cuando el mando de vapor está encendido. Cuando la máquina está en modo café, por el tubo de vapor sale agua caliente. Cuando la máquina está en modo vapor, por el tubo de vapor sale vapor.



**Nota:** Si cuando la cafetera está encendida el indicador de precalentamiento de vapor sigue parpadeando rápidamente, esto significa que el mando de vapor no está cerrado. Gire el mando de vapor a la posición cerrada.

Primero prepare el expreso con una taza suficientemente grande según la sección "PREPARACIÓN DE CAFÉ EXPRESO"

2. Utilice leche entera, fresca y fría del frigorífico (8 °C-10 °C), y vierta 1/3 de leche en la taza.

3. Toque el botón de vapor ; comenzará a precalentarse. El indicador de una taza de café y de dos tazas de café se apagarán y el indicador de vapor parpadeará. Entonces, espere a que se enciendan las luces indicadoras de vapor y el precalentamiento habrá terminado.

4. Coloque una taza de acero inoxidable debajo de la boquilla de vapor. Deje que la boquilla del tubo de vapor flote debajo de la superficie de la leche.

5. Abra el mando de vapor, gírelo a la posición máxima para espumar la leche.

6. Cuando haya alcanzado la espuma de leche deseada, apague el mando de vapor, el vapor se detendrá. Retire la taza y vierta la leche espumada en el expreso preparado, ahora el capuchino está listo.

## Preparación de agua caliente

1. Coloque un recipiente debajo de la salida de agua.

2. Cuando la luz indicadora deje de parpadear, abra el mando de vapor y gírelo hasta la

máxima posición, inmediatamente empezará a salir agua caliente. Durante el proceso de preparación de agua caliente, la luz indicadora de  /  estará intermitente.

3. Cuando haya alcanzado la cantidad de agua caliente deseada, gire el "mando de vapor" en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de apagado y el agua caliente dejará de salir.

## Calentamiento de líquidos (función de vapor)

1. Utilice un recipiente de acero inoxidable y llénelo hasta la mitad con líquido frío;
2. Toque el botón de vapor  , la máquina comenzará a precalentarse y las luces indicadoras de café para una y dos tazas se apagarán. Entonces, la luz indicadora de vapor empezará a parpadear. El precalentamiento habrá finalizado cuando la luz indicadora de vapor quede encendida.
3. Coloque una taza debajo de la boquilla de vapor y deje que esta se sumerja en el líquido;
4. Encienda el mando de vapor, deje que salga vapor.
5. Apague el mando de vapor cuando haya alcanzado la temperatura deseada, el vapor dejará de salir.

## DESCALCIFICACIÓN

1. La máquina acumula depósitos de cal con el paso del tiempo, y es necesario descalcificar la máquina cada 2-3 meses.
2. Vierta agua y líquido de descalcificación en el depósito de agua hasta la capacidad MAX (la proporción de agua y descalcificación es de 4:1) Por favor, utilice "descalcificación doméstica", o puede utilizar el ácido cítrico para sustituir la descalcificación (la proporción de agua y ácido cítrico es de 100:3).
3. Cierre el portafiltro (sin polvo de café) en el grupo tal y como se explica en "Hacer café expreso".
4. Toque el botón de café, prepare unos 150 ml de café (o haga 3 tazas de café) . A continuación, toque el interruptor de calentamiento de vapor, se inicia el precalentamiento, abra el mando de vapor después de que el indicador de vapor esté con la luz encendida. Suelte el vapor unos 2 minutos y apague el mando. Espere 15 min para que se enfríe la cafetera antes de pasar al paso 5.
5. Repita el paso 4 por 3 veces.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

No olvide retirar el enchufe de la toma de corriente antes de limpiar el aparato.

Limpie el exterior con un paño seco y suave cuando la cafetera esté húmeda; no utilice nunca estropajos metálicos.

Los elementos extraíbles se deben lavar con agua caliente con jabón. Aclárelos antes de montarlos.

Separe el embudo metálico girándolo hacia la izquierda, elimine los residuos de café de su interior y límpielo con un limpiador o, por lo menos, enjuáguelo con agua.

No utilice el lavavajillas para limpiar ninguna pieza del aparato.

Coloque la cafetera en un lugar seco y no muy caliente.

## Limpieza de la picadora

Al utilizar el molinillo, el canal de salida del polvo puede quedar bloqueado por los granos de café y otros factores. Limpie a tiempo el canal de salida de polvo cuando se den las siguientes circunstancias:

Limpie la salida de polvo y la picadora al menos una vez cada quince días.

Si se reduce la cantidad de polvo, limpie el conducto de polvo y la muela abrasiva.

Cuando el molinillo de café se utiliza para moler café en polvo fino, por favor, limpie el canal de polvo.

La máquina está equipada con un sistema antiestático que puede evitar que el café en polvo se derrame durante la molienda. Cuando el polvo de café salga flotando del embudo, utilice un cepillo para limpiar la zona de entrada del polvo.

## ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO



Este producto cumple con la Directiva Europea 2012/19/UE sobre aparatos eléctricos y electrónicos, conocida como RAEE (Residuos de equipos eléctricos y electrónicos), que establece el marco legal aplicable en la Unión Europea para la eliminación y el reciclaje de aparatos electrónicos y eléctricos. No tire este producto a la basura. Llévelo al centro de tratamiento de residuos eléctricos y electrónicos más cercano.

Cet appareil est conforme aux directives CE appropriées et a été fabriqué selon les règles techniques de sécurité les plus récentes.



## Recyclage

Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive européenne 2012/19/EU afin de pouvoir être soit recyclé soit démantelé dans le but de réduire tout impact sur l'environnement.

Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter votre administration locale ou régionale.

Ne pas jeter des appareils électriques avec les déchets managers municipaux non triés. Utiliser des équipements de collecte séparés. Contacter votre gouvernement local pour toute information concernant les systèmes de collecte disponibles.



**Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses.**

Importé par

**FORTUS**

28 Bis rue du Goulet,  
93300 Aubervilliers, France  
[www.kitchencook.fr](http://www.kitchencook.fr)