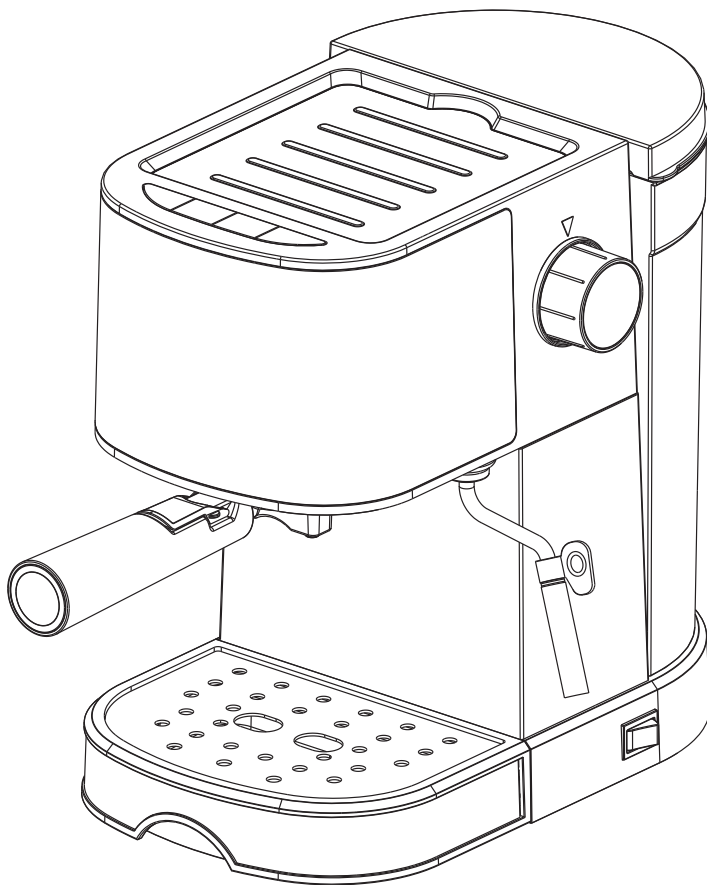


VINATO

COFFEE MAKER

INSTRUCTION MANUAL



MODEL: CM6826T

Read this booklet thoroughly before using and save it for future reference

English	02-10
-----	-----
Deutsch	11-20
-----	-----
Español	21-30
-----	-----
Français	31-40
-----	-----
l'italiano	41-50

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Before using checks that the voltage of wall outlet corresponds to coffee maker rating plate.
2. The appliance must be earthed.
3. Close supervision is necessary when your appliance is being used near children.
4. Do not place the coffee maker on hot surface or beside fire, avoid to be damaged.
5. Remove plug from wall outlet before cleaning and when not in use. Allow appliance to cool down completely before taking off, attaching components or before cleaning.
6. 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.
7. The use of accessory which is not recommended by manufacturer may cause injury to persons or damage to appliance.
8. Place appliance on flat surface or table, do not hang its power cord over the edge of table or counter.
9. Ensure that the power cord does not touch hot surface of appliance.
10. Some parts of appliance are hot when operated, so do not touch with hand directly.
11. Do not immerse appliance or power cord into water or any other liquids.
12. Do not use outdoors.
13. Save these instructions booklet for future reference.

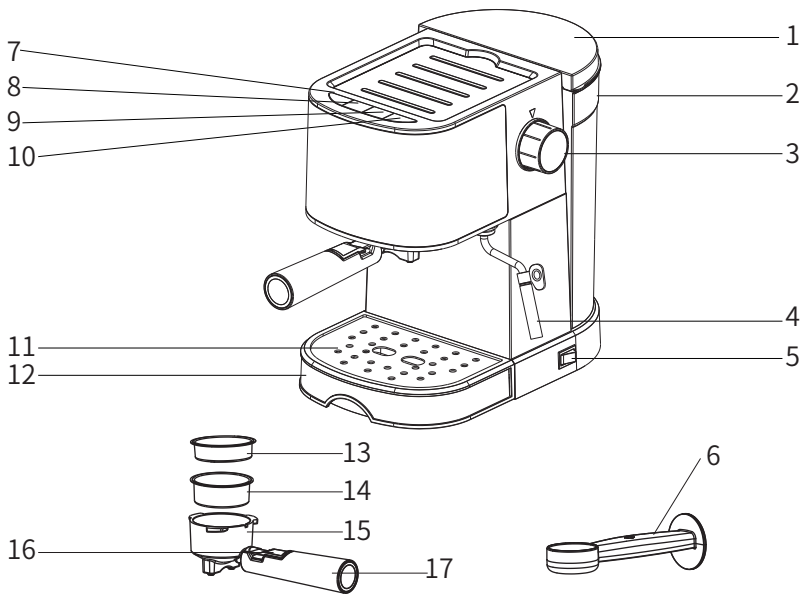
Product introduction

This product is our company's coffee machine, which has a classic and atmospheric shape, rich coffee oil and foam, simple operation and convenient cleaning, so that you can taste the aroma of Italian coffee at any time!

PRODUCT FEACTURE

1. Classic and stable shape
2. Detachable transparent water tank and drip tray for easy cleaning
3. Can make espresso and milk frothing
4. Can adjust the coffee volume by itself
5. Heating cups

HOW TO BREW ESPRESSO



1. Water Tank Lid
3. Steam Knob
5. On/Off Switch
7. Steam Button
9. One Cup Button
11. Drip Tray Grid

2. Water Tank
4. Steam Wand
6. Measuring Scoop/Tamper
8. Two Cup Button
10. Power Button
12. Drip Tray

- 13. One Cup Filter Basket
- 15. Filter Holder
- 17. Portafilter

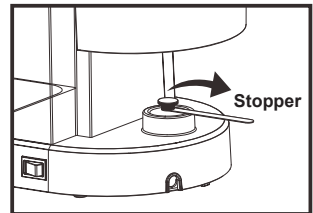
- 14. Two Cup Filter Basket
- 16. Filter Retention Clip


Before First Use


Because of long shipping time, sometimes espresso machine won't pump water when you receive and use machine first time. The reason is there's airblock develops in the water line. This can happen to any new machines, a machine that had not been used for some time, or the machine had sucked in air by accident.

To purge the air and resume the flow of water, please refer to the following instructions:

1. Lift the water tank from the machine, then remove the stopper.



2. Add water to the water tank, filling to the MAX marking indicated. Then replace the water tank onto the machine.
3. Plug in and press the "ON/OFF switch " to "I", and then press the power button.
4. At this time, the indicator light will flash. (if the indicator light is not on, turn the steam knob to the OFF position)
5. Place cup under steam wand.
6. Turn the steam knob to , machine will start pumping.

After water comes out from the steam wand in a straight line, your machine is ready.(If no water comes out, please check if Steam Knob is on the  position)

HOW TO BREW ESPRESSO

Preheating Water

Fill water into water tank, plug in and press the "ON/OFF switch " to "I", and then press the power button. The machine will start to heat water and the power button indicator will flash.

Filling Coffee Ground

1. Place filter into filter holder, add coffee ground into filter, then use tamper to tamp ground gently, don't tamp it too tight.



Don't overfill the filter basket, it may cause to clog or overflow.

2. Clean any excess coffee from the rim to ensure proper fit under brew head and avoid leaks.

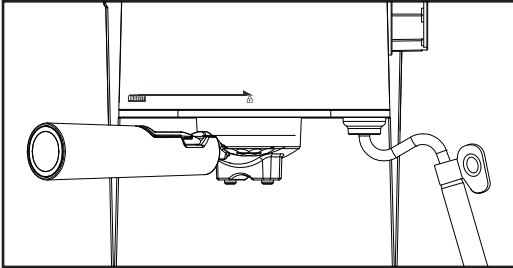



To ensure extraction rate, MEDIUM COFFEE GROUND is recommended.

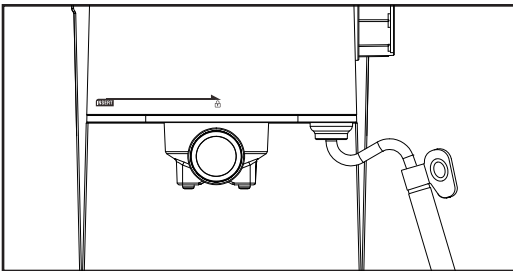


Installing Portafilter

1. Place portafilter underneath the brew head, so that the handle is aligned with the INSERT position.



2. Insert the portafilter into the group head and rotate the handle towards the center until the retention clip is aligned with the closed lock symbol “” on the unit.

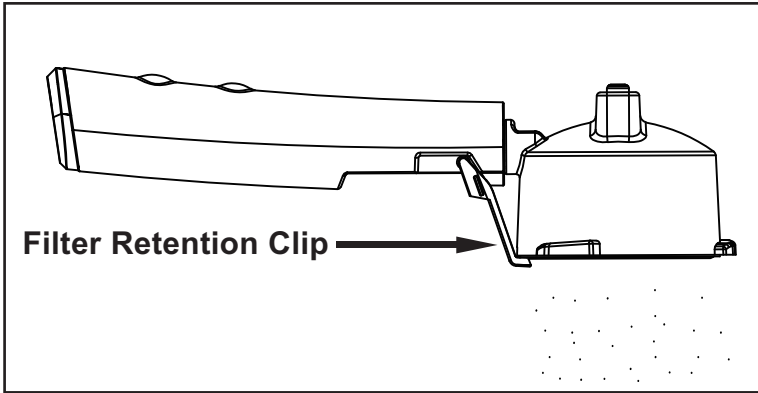


Select The Function

1. Place cup under portafilter, and make sure that the machine is ready. (When indicator become solid).
2. Press one cup or two cup button to start making espresso. The machine will stop after the preset volume has been extracted.

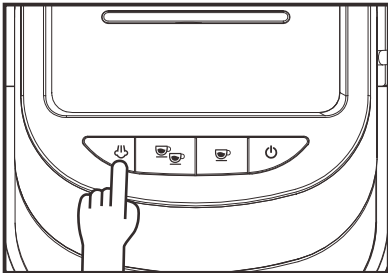


You can hold portafilter by the handle and to use the filter retention clip to dispose the grounds.

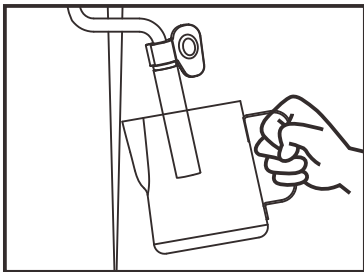


HOW TO STEAM MILK

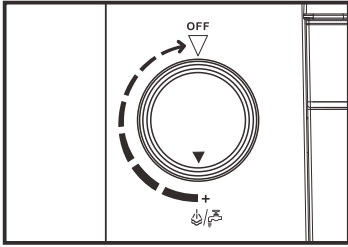
1. Please fill water into water tank. And add your desired amount milk into the pitcher
2. Press steam button, the machine will start to preheat water and the button indicator will flash. **When indicator become solid, the machine is ready.**



3. Dip the steam wand about half an inch into the milk. You can also lower the steam wand deeper into the milk to avoid splashing.



4. Turn steam knob to  position slowly.



5. Swirl the milk until desired amount of froth is reached.
6. Turn steam knob to “OFF” position and press steam button to switch steam off.


After steaming milk, pour the steamed milk and foam into your espresso, and you're ready to enjoy your homemade cappuccino.



To avoid steam wand blocking, please follow the step of “**HOT WATER FUNCTION**” to clean the steam wand.

Notice: If you want to make espresso after steaming, please make sure that the steam knob is on the off position and steam button is off (If steam button indicator is on, please press the button again to switch steam off).

HOT WATER FUNCTION


1. Following the step of **Preheating Water** to heat water.
2. When indicator become solid, the machine is ready to use. Then turn steam knob to  position slowly. Hot water will come out from steam wand.
3. Turn control knob to OFF position.

DESCALING

After regular use, hard water can cause mineral build up in and on many of the inner functioning components, reducing the brewing flow, brewing temperature, power of the machine, and the taste of the espresso.

When the cumulative number of steaming or coffee brewing reaches about 500 times, please descale the machine.

TO DESCALE

1. Add the descaling agent(about 10g) into water tank, then add water to max line.
2. Preheating water.
3. When machine is ready, turn steam knob to  , the machine will start to pump water. The machine will stop working after about 2 minutes.
4. Repeating this cycle about 5 times until water in the tank is drained.
5. Add water into water tank, and follow the third step to operate the machine. After water is drained, descaling is finished.

CLEAN AND MAINTENANCE

1. Cut off power source and let the machine cool down completely before cleaning.
2. Clean housing of machine with moisture-proof sponge often and clean water tank, drip tray and removable shelf regularly then dry them.
Note: Do not clean with alcohol or solvent cleanser. Never immerse the housing in water for cleaning.
3. 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.
4. Clean all the attachments in the water and dry thoroughly.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
No Water Comes Out	<ul style="list-style-type: none">•Water tank is empty•Appliance not turned on or plugged in•Coffee tamped too firmly	<ul style="list-style-type: none">•Fill water into water tank•Plug in power cord•Tamp ground gently

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
No steam	<ul style="list-style-type: none"> • Water tank is empty • Appliance not turned on or plugged in • Appliance is not ready • Steam wand is blocked 	<ul style="list-style-type: none"> • Fill water into water tank • Plug in power cord • Following step of "HOW TO STEAM MILK" • Clean steam wand, Refer to 'Clean after brewing'
Coffee comes out too slowly	<ul style="list-style-type: none"> • Coffee grind is too fine • Coffee tamped too firmly 	<ul style="list-style-type: none"> • Use medium ground • Tamp ground gently
Coffee not hot enough	<ul style="list-style-type: none"> • Portafilter not pre-heated 	<ul style="list-style-type: none"> • Rinse portafilter under hot water outlet. Dry thoroughly.
no response from the device after press power button	<ul style="list-style-type: none"> • Steam knob is not closed 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn steam control knob to OFF position.
Can't make second espresso after steaming milk	<ul style="list-style-type: none"> • Steam knob is not closed and steam button is on 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn steam control knob to OFF position, and press steam button again to turn off steam. • Then press power button to preheat water, when machine is ready, you can start making espresso.

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Vor der Verwendung des Elektrogeräts sollten stets die folgenden grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen befolgt werden, darunter:

1. Überprüfen Sie vor der Verwendung, ob die Spannung der Steckdose mit dem Typenschild der Kaffeemaschine übereinstimmt.
2. Das Gerät muss geerdet sein.
3. Wenn Ihr Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird, ist eine strenge Aufsicht erforderlich.
4. Stellen Sie die Kaffeemaschine nicht auf eine heiße Oberfläche oder neben Feuer, um Beschädigungen zu vermeiden.
5. Ziehen Sie vor der Reinigung und bei Nichtgebrauch den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es abnehmen, Komponenten anbringen oder reinigen.
6. Betreiben Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem das Gerät eine Fehlfunktion aufweist, heruntergefallen ist oder auf irgendeine Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen oder mechanischen Einstellung zur nächstgelegenen autorisierten Servicestelle.
7. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird, kann zu Verletzungen oder Schäden am Gerät führen.
8. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche oder einen Tisch. Hängen Sie das Netzkabel nicht über die Tisch- oder Thekenkante.
9. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel die heiße Oberfläche des Geräts nicht berührt.
10. Einige Teile des Geräts sind beim Betrieb heiß. Berühren Sie sie daher nicht direkt mit der Hand.
11. Tauchen Sie das Gerät oder das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
12. Nicht im Freien verwenden.
13. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

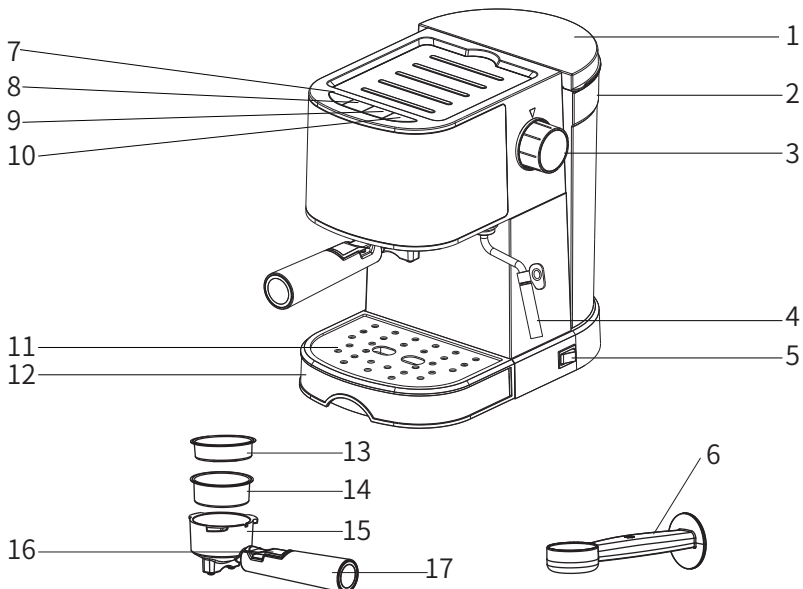
Produkteinführung

Bei diesem Produkt handelt es sich um die Kaffeemaschine unseres Unternehmens, die sich durch eine klassische und stimmungsvolle Form, reichhaltiges Kaffeeöl und -schaum, einfache Bedienung und bequeme Reinigung auszeichnet, sodass Sie jederzeit das Aroma italienischen Kaffees genießen können!

PRODUKTMERKMALE

1. Klassische und stabile Form
2. Abnehmbarer transparenter Wassertank und Tropfschale für einfache Reinigung
3. Kann Espresso und Milchaufschäumen zubereiten
4. Kann die Kaffeemenge selbst einstellen
5. Heizbecher

HOW TO BREW ESPRESSO

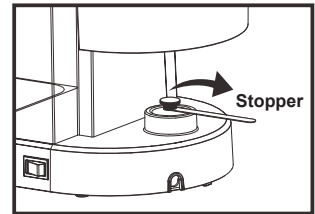



- | | |
|---------------------------|----------------------------|
| 1. Wassertankdeckel | 2. Wassertank |
| 3. Dampfknopf | 4. Dampfstab |
| 5. Ein/Aus-Schalter | 6. Messlöffel/Tamper |
| 7. Dampftaste | 8. Zwei-Tassen-Taste |
| 9. Ein-Tassen-Knopf | 10. Ein-/Aus-Taste |
| 11. Tropfschalengitter | 12. Tropfschale |
| 13. Ein-Tassen-Filterkorb | 14. Zwei-Tassen-Filterkorb |
| 15. Filterhalter | 16. Filterhalteclip |
| 17. Siebträger | |



Vor dem ersten Gebrauch

Aufgrund der langen Lieferzeit pumpt die Espressomaschine manchmal kein Wasser, wenn Sie die Maschine zum ersten Mal erhalten und verwenden. Der Grund dafür ist, dass sich Luftblockaden in der Wasserleitung bilden. Dies kann bei jeder neuen Maschine passieren, bei einer Maschine, die längere Zeit nicht benutzt wurde oder bei der die Maschine versehentlich Luft angesaugt hat. Um die Luft zu entlüften und den Wasserfluss wieder aufzunehmen, befolgen Sie bitte die folgenden Anweisungen:

1. Heben Sie den Wassertank aus der Maschine und entfernen Sie dann den Stopfen.



2. Geben Sie Wasser in den Wassertank und füllen Sie ihn bis zur angegebenen MAX-Markierung. Setzen Sie dann den Wassertank wieder in die Maschine ein.
3. Stecken Sie den Stecker ein und stellen Sie den "EIN/AUS-Schalter" auf "I" und drücken Sie dann den Netzschalter.
4. Zu diesem Zeitpunkt blinkt die Kontrollleuchte. (Wenn die Kontrollleuchte nicht leuchtet, drehen Sie den Dampfknopf auf die Position OFF.)
5. Stellen Sie die Tasse unter die Dampfdüse.
6. Drehen Sie den Dampfknopf auf  die Maschine beginnt zu pumpen.

Nachdem Wasser in gerader Linie aus der Dampfdüse austritt, ist Ihre Maschine bereit. (Wenn kein Wasser austritt, überprüfen Sie bitte, ob der Dampfknopf auf Position /  steht.)

WIE MAN ESPRESSO ZUBEREIHT

Wasser vorwärmen

Füllen Sie Wasser in den Wassertank, stecken Sie den Stecker ein, stellen Sie den "EIN/AUS-Schalter" auf "I" und drücken Sie dann den Netzschalter. Die Maschine beginnt, Wasser zu erhitzen, und die Netzschalteranzeige blinkt.

Kaffeesatz einfüllen

1. Setzen Sie den Filter in den Filterhalter ein, geben Sie das Kaffeemehl in den Filter und drücken Sie das Kaffeepulver dann mit einem Stößel vorsichtig an, aber drücken Sie es nicht zu fest an.



Überfüllen Sie den Filterkorb nicht, da dies zu Verstopfungen oder Überlaufen führen kann.

2. Entfernen Sie überschüssigen Kaffee vom Rand, um einen ordnungsgemäßen Sitz unter dem Brühkopf zu gewährleisten und Undichtigkeiten zu vermeiden.

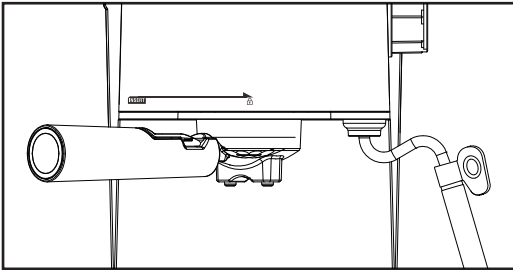



Um die Extraktionsrate sicherzustellen, wird mittlerer Kaffeesatz empfohlen.

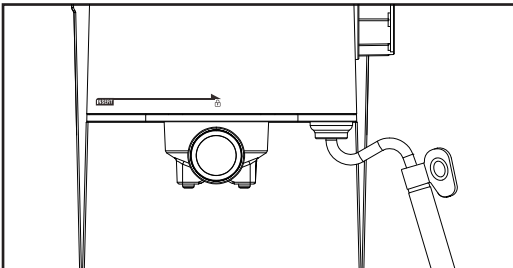


Siebträger installieren

1. Platzieren Sie den Siebträger so unter dem Brühkopf, dass der Griff ausgerichtet ist mit der INSERT-Position.



2. Setzen Sie den Siebträger in den Brühkopf ein und drehen Sie den Griff in Richtung die Mitte, bis die Halteklammer mit dem Symbol "Geschlossenes Schloss"  ausgerichtet ist die Einheit.

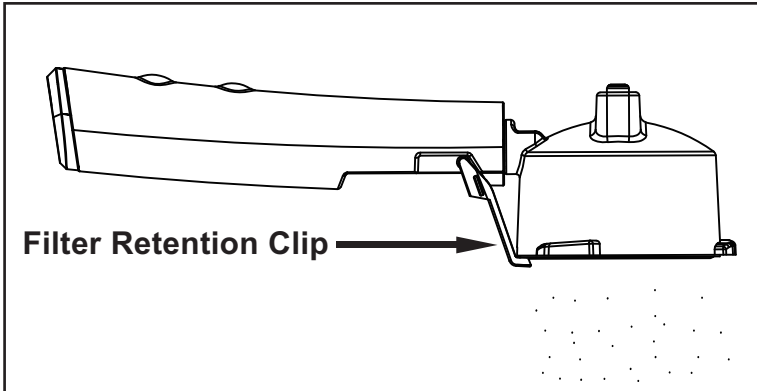


Wählen Sie die Funktion aus

1. Stellen Sie die Tasse unter den Siebträger und stellen Sie sicher, dass die Maschine bereit ist. (Wenn die Anzeige dauerhaft leuchtet).
2. Drücken Sie die Taste für eine oder zwei Tassen, um mit der Espressozubereitung zu beginnen. Die Maschine wird stoppt, nachdem das voreingestellte Volumen extrahiert wurde.

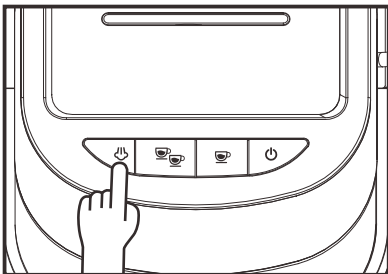


Sie können den Siebträger am Griff festhalten und die Filterhalteklammer verwenden, um den Kaffeesatz zu entsorgen.

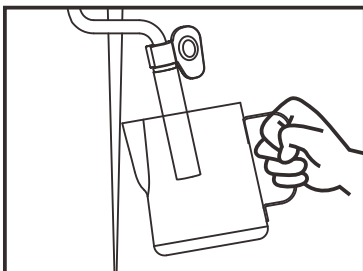




WIE MAN MILCH DÄMPFT

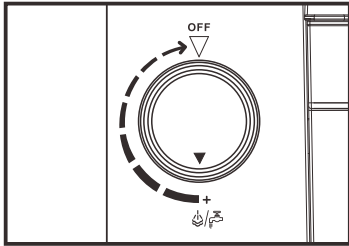
1. Bitte füllen Sie Wasser in den Wassertank. Und geben Sie die gewünschte Menge Milch in den Krug
2. Drücken Sie die Dampftaste. Die Maschine beginnt mit dem Vorheizen des Wassers und die Tastenanzeige blinkt. **Wenn die Anzeige dauerhaft leuchtet, ist die Maschine betriebsbereit.**



3. Tauchen Sie die Dampfdüse etwa einen halben Zoll in die Milch. Sie können die Dampfdüse auch tiefer in die Milch eintauchen, um Spritzer zu vermeiden.



4. Drehen Sie den Dampfknopf auf  /  langsam positionieren.



5. Rühren Sie die Milch um, bis die gewünschte Schaummenge erreicht ist.
6. Drehen Sie den Dampfknopf auf die Position "AUS" und drücken Sie die Dampftaste, um den Dampf auszuschalten.



Nachdem Sie die Milch aufgeschäumt haben, gießen Sie die aufgeschäumte Milch und den Schaum in Ihren Espresso und schon können Sie Ihren hausgemachten Cappuccino genießen.



Um ein Blockieren der Dampfdüse zu vermeiden, befolgen Sie bitte den Schritt "**HEISSWASSERFUNKTION**", um die Dampfdüse zu reinigen.

Hinweis: Wenn Sie nach dem Dampfgaren einen Espresso zubereiten möchten, stellen Sie bitte sicher, dass sich der Dampfknopf in der Aus-Position befindet und die Dampftaste ausgeschaltet ist (wenn die Anzeige der Dampftaste leuchtet, drücken Sie die Taste bitte erneut, um den Dampf auszuschalten).).

HEISSWASSERFUNKTION


1. Befolgen Sie den Schritt "Wasser vorheizen" um Wasser zu erhitzen.
2. Wenn die Anzeige dauerhaft leuchtet, ist die Maschine betriebsbereit. Dann Dampf einschalten Knopf zu  /  langsam positionieren. Aus der Dampfdüse kommt heißes Wasser.
3. Drehen Sie den Bedienknopf auf die Position OFF.

ENTKALKEN

Nach regelmäßiger Verwendung kann hartes Wasser zu Mineralienablagerungen in und auf vielen inneren Funktionskomponenten führen, wodurch der Brühfluss, die Brühtemperatur, die Leistung der Maschine und der Geschmack des Espressos beeinträchtigt werden.

Wenn die kumulierte Anzahl an Dampf- oder Kaffeezubereitungen etwa 500 Mal erreicht, entkalken Sie bitte die Maschine.

ZUM ENTKALKEN

1. Geben Sie das Entkalkungsmittel (ca. 10 g) in den Wassertank und füllen Sie dann Wasser bis zur Höchstgrenze auf.
2. Wasser vorwärmen.
3. Wenn die Maschine bereit ist, drehen Sie den Dampfknopf auf , beginnt die Maschine, Wasser zu pumpen. Die Maschine hört nach etwa 2 Minuten auf zu arbeiten.
4. Wiederholen Sie diesen Zyklus etwa fünfmal, bis das Wasser im Tank abgelassen ist.
5. Füllen Sie Wasser in den Wassertank und befolgen Sie den dritten Schritt, um die Maschine zu betreiben. Nachdem das Wasser abgelassen wurde, ist die Entkalkung abgeschlossen.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Trennen Sie die Stromquelle und lassen Sie die Maschine vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
2. Reinigen Sie das Gehäuse der Maschine häufig mit einem feuchtigkeitsbeständigen Schwamm, reinigen Sie den Wassertank, die Tropfschale und das herausnehmbare Regal regelmäßig und trocknen Sie sie anschließend ab. Hinweis: Nicht mit Alkohol oder Lösungsmittelreinigern reinigen. Tauchen Sie das Gehäuse zum Reinigen niemals in Wasser.
3. Nehmen Sie den Metalltrichter ab, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn

drehen, entfernen Sie die Kaffeereste im Inneren und reinigen Sie ihn anschließend mit einem Reinigungsmittel. Zum Schluss müssen Sie ihn jedoch mit klarem Wasser ausspülen.

4. Reinigen Sie alle Aufsätze im Wasser und trocknen Sie sie gründlich ab.

FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	EINFACHE LÖSUNG
Der Wassertank ist leer Gerät nicht gedreht	<ul style="list-style-type: none"> • Der Wassertank ist leer • Gerät nicht gedreht • Eingeschaltete oder angeschlossene ist • Kaffee zu fest gepresst 	<ul style="list-style-type: none"> • Füllen Sie Wasser in den Wassertank • Netzkabel einstecken • Den Boden vorsichtig feststampfen
Kein Dampf	<ul style="list-style-type: none"> • Wassertank ist leer • Gerät nicht eingeschaltet oder angeschlossen • Gerät ist nicht bereit • Dampfdüse ist verstopft 	<ul style="list-style-type: none"> • Wasser in den Wassertank füllen • Netzkabel einstecken • Fließender Schritt von "WIE MAN MILCH DÄMPFT" • Dampfrohr reinigen, siehe
Der Kaffee kommt zu langsam heraus	<ul style="list-style-type: none"> • Der Mahlgrad des Kaffees ist zu fein • Kaffee zu fest gepresst 	<ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie einen mittleren • Den gemahlene Kaffee sanft andrücken.
Kaffee nicht heiß genug	<ul style="list-style-type: none"> • Siebträger nicht vorgeheizt 	<ul style="list-style-type: none"> • Spülen Sie den Siebträger darunter aus Warmwasserauslass. Gründlich trocknen.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	EINFACHE LÖSUNG
keine Rückmeldung Gerät nach dem Drücken Power-Taste	<ul style="list-style-type: none"> • Dampfknopf ist nicht geschlossen 	<ul style="list-style-type: none"> • Drehen Sie den Dampfregler in die AUS-Position bringen.
Das zweite geht nicht Espresso danach dampfende Milch	<ul style="list-style-type: none"> • Dampfknopf ist nicht geschlossen und die Dampftaste ist eingeschaltet 	<ul style="list-style-type: none"> • Drehen Sie den Dampfregler auf OFF stellen und drücken Dampftaste erneut drücken Dampf ausschalten. • Dann drücken Sie den Netzschalter Wasser vorwärmen, wann Maschine ist bereit, Sie können Fangen Sie an, Espresso zuzubereiten.

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

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

1. Antes de usar, verifique que el voltaje del tomacorriente de pared corresponda con la placa de características de la cafetera.
2. El aparato debe estar conectado a tierra.
3. Es necesaria una estrecha supervisión cuando el aparato se utiliza cerca de niños.
4. No coloque la cafetera sobre una superficie caliente o junto al fuego, evite que se dañe.
5. Retire el enchufe del tomacorriente de pared antes de limpiarlo y cuando no esté en uso. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de quitarlo, colocarle componentes o antes de limpiarlo.
6. No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado o después de que el electrodoméstico funcione mal, se caiga o se dañe de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones a personas o daños al aparato.
8. Coloque el aparato sobre una superficie plana o una mesa, no cuelgue el cable de alimentación sobre el borde de la mesa o el mostrador.
9. Asegúrese de que el cable de alimentación no toque la superficie caliente del aparato.
10. Algunas piezas del aparato se calientan cuando se utilizan, así que no las toque directamente con la mano.
11. No sumerja el aparato ni el cable de alimentación en agua ni en ningún otro líquido.
12. No utilizar al aire libre.
13. Guarde este folleto de instrucciones para consultarlo en el futuro.

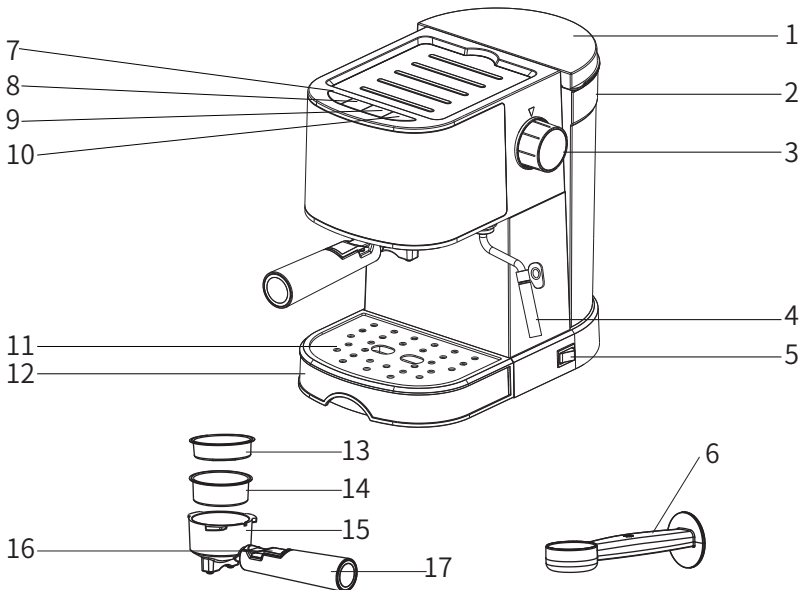
Introducción del producto

Este producto es la máquina de café de nuestra empresa, que tiene una forma clásica y atmosférica, rico aceite de café y espuma, operación simple y limpieza conveniente, para que pueda saborear el aroma del café italiano en cualquier momento.

CARACTERÍSTICA DEL PRODUCTO

1. Forma clásica y estable.
2. Tanque de agua transparente desmontable y bandeja de goteo para una fácil limpieza.
3. Puede hacer espresso y espuma de leche.
4. Puede ajustar el volumen del café por sí solo.
5. Tazas calentadoras.

COMMENT PRÉPARER UN EXPRESSO



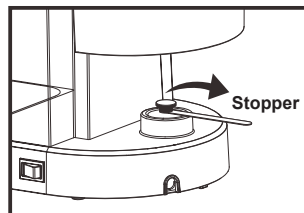
- | | |
|-------------------------------------|----------------------------------|
| 1. Tapa del tanque de agua | 2. Tanque de agua |
| 3. Perilla de vapor | 4. Varita de vapor |
| 5. Interruptor de encendido/apagado | 6. Cuchara medidora/sabotaje |
| 7. Botón de vapor | 8. Botón de dos tazas |
| 9. Botón de una taza | 10. Botón de encendido |
| 11. Rejilla de la bandeja de goteo | 12. Bandeja de goteo |
| 13. Cesta de filtro de una taza | 14. Cesta de filtro de dos tazas |
| 15. Soporte del filtro | 16. Clip de retención del filtro |
| 17. Portafiltro | |

Antes del primer uso

Debido al largo tiempo de envío, a veces la máquina de café expresso no bombea agua cuando la recibe y la usa por primera vez. La razón es que se forma un bloqueo de aire en la línea de agua. Esto le puede pasar a cualquier máquina nueva, a una máquina que no se ha utilizado durante algún tiempo o a una máquina que ha aspirado aire por accidente.

Para purgar el aire y reanudar el flujo de agua, consulte las siguientes instrucciones:

1. Levante el tanque de agua de la máquina y luego retire el tapón.



2. Agregue agua al tanque de agua, llenándolo hasta la marca MAX indicada. Luego reemplace el tanque de agua en la máquina.
3. Conecte y presione el "interruptor ON/OFF" a "I", y luego presione el botón de encendido.
4. En este momento, la luz indicadora parpadeará. (si la luz indicadora no está encendida, gire el perilla de vapor a la posición APAGADO)
5. Coloque la taza debajo del tubo de vapor.
6. Gire la perilla de vapor a a máquina comenzará a bombear. Después de que el agua salga del tubo de vapor en línea recta, su máquina estará listo. (Si no sale agua, verifique si la perilla de vapor está en el posición)

CÓMO PREPARAR ESPRESSO

Precalentar agua

Llene el tanque de agua con agua, conéctelo y presione el "interruptor de encendido/apagado" a "I", y luego presione el botón de encendido. La máquina comenzará a calentar agua y el indicador del botón de encendido parpadeará.

Llenado de café molido

1. Coloque el filtro en el portafiltro, agregue café molido en el filtro, luego use un apisonador para apisonar el suelo suavemente, no lo apriete demasiado.



No llene demasiado la canasta del filtro, ya que podría obstruirse o desbordarse.

2. Limpie cualquier exceso de café del borde para asegurar un ajuste adecuado debajo del cabezal de preparación y evitar fugas.

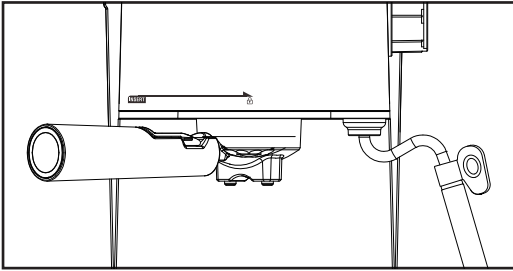


Para garantizar la tasa de extracción, se recomienda CAFÉ MOLIDO MEDIO.

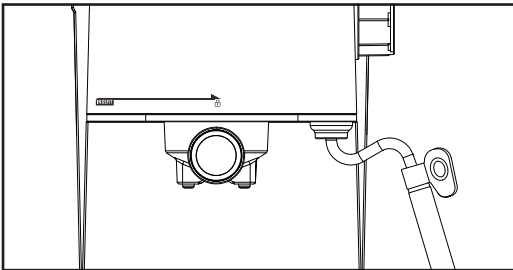


Instalación del portafiltro

1. Coloque el portafiltro debajo del cabezal de preparación, de modo que el mango quede alineado con la posición INSERTAR.



2. Inserte el portafiltro en el cabezal del grupo y gire la manija hacia el centro hasta que el clip de retención esté alineado con el símbolo de candado cerrado "🔒" en la unidad.

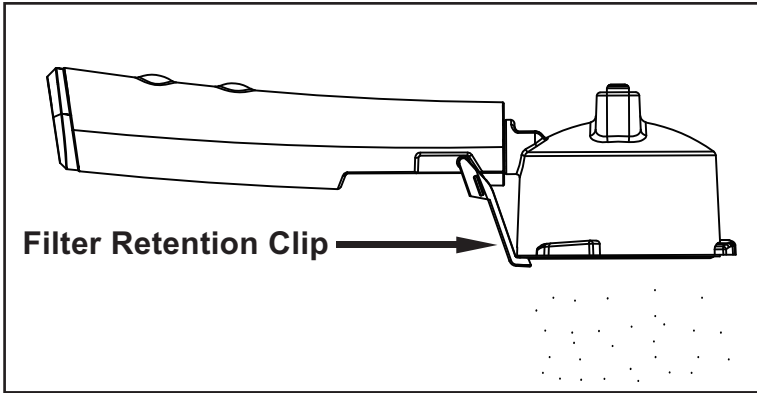


Seleccione la función

1. Coloque la taza debajo del portafiltro y asegúrese de que la máquina esté lista (cuando el indicador se vuelva sólido).
2. Presione el botón de una o dos tazas para comenzar a preparar espresso. La máquina se detendrá después de que se haya extraído el volumen preestablecido.

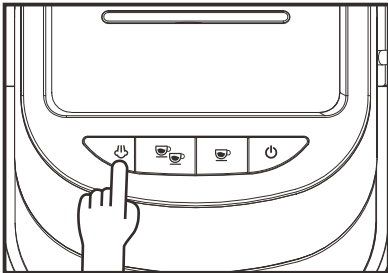


Puedes sujetar el portafiltro por el asa y utilizar el clip de retención del filtro para desechar los posos.

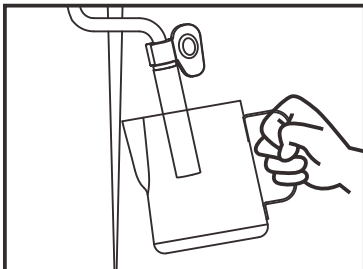


CÓMO COCER LA LECHE AL VAPOR

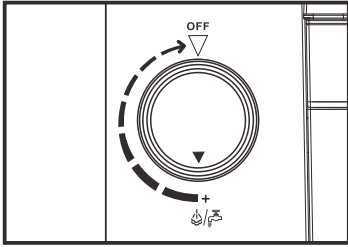
1. Llene agua en el tanque de agua. Y agregue la cantidad deseada de leche en la jarra.
2. Presione el botón de vapor, la máquina comenzará a precalentar el agua y el indicador del botón parpadeará. **Cuando el indicador se vuelve sólido, la máquina está lista.**



3. Sumerge la varilla de vapor aproximadamente media pulgada en la leche. También puedes sumergir el tubo de vapor más profundamente en la leche para evitar salpicaduras.



4. Gire la perilla de vapor a  posición lentamente.



5. Agite la leche hasta alcanzar la cantidad deseada de espuma.
6. Gire la perilla de vapor a la posición "APAGADO" y presione el botón de vapor para apagar el vapor.


Después de cocinar la leche al vapor, vierte la leche al vapor y la espuma en tu espresso y estarás listo para disfrutar de tu capuchino casero.



Para evitar el bloqueo de la varilla de vapor, siga el paso de "**FUNCIÓN DE AGUA CALIENTE**" para limpiar la varilla de vapor.

Aviso: Si desea preparar espresso después de cocinar al vapor, asegúrese de que la perilla de vapor esté en la posición de apagado y el botón de vapor esté apagado (si el indicador del botón de vapor está encendido, presione el botón nuevamente para apagar el vapor).

FUNCIÓN DE AGUA CALIENTE


1. Siguiendo el paso de Precalentar Agua para calentar agua.
2. Cuando el indicador se vuelve sólido, la máquina está lista para usar. Luego enciende el vapor perilla para  posición lentamente. Saldrá agua caliente del tubo de vapor.
3. Gire la perilla de control a la posición APAGADO.

DESCALCIFICACIÓN

Después de un uso regular, el agua dura puede causar acumulación de minerales dentro y sobre muchos de los componentes internos que funcionan, lo que reduce el flujo de preparación, la temperatura de preparación, la potencia de la máquina y el sabor del espresso.

Cuando el número acumulado de vaporización o preparación de café alcance aproximadamente 500 veces, descalcifique la máquina.

PARA DESCALCIFICAR

1. Agregue el agente descalcificador (aproximadamente 10 g) al tanque de agua, luego agregue agua hasta la línea máxima.
2. Precalentar agua.
3. Cuando la máquina esté lista, gire la perilla de vapor a , la máquina comenzará a bombear agua. La máquina dejará de funcionar después de unos 2 minutos.
4. Repitiendo este ciclo unas 5 veces hasta que se drene el agua del tanque.
5. Agregue agua al tanque de agua y siga el tercer paso para operar la máquina. Una vez drenada el agua, finaliza la descalcificación.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Corte la fuente de alimentación y deje que la máquina se enfríe completamente antes de limpiarla.
2. Limpie la carcasa de la máquina con frecuencia con una esponja resistente a la humedad y limpie el tanque de agua, la bandeja de goteo y el estante extraíble con regularidad y luego séquelos. Nota: No limpie con alcohol o limpiador solvente. Nunca sumerja la carcasa en agua para limpiarla.
3. Retire el embudo de metal girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj, elimine los residuos de café del interior, luego podrá limpiarlo con un limpiador, pero al final deberá enjuagar con agua limpia.
4. Limpie todos los accesorios en el agua y séquelos bien.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIÓN FÁCIL
<p>No sale agua El tanque de agua está vacío</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El tanque de agua está vacío • Electrodomésticos no girados encendido o enchufado • El café se apisona demasiado fuerte 	<ul style="list-style-type: none"> • Llenar agua en el tanque de agua • Enchufe el cable de alimentación • Apisonar el suelo suavemente
<p>sin vapor</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El tanque de agua está vacío • Aparato no encendido o enchufado • El aparato no está listo • La varilla de vapor está bloqueada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vierta agua en el tanque de agua. • Conecte el cable de alimentación • Siguiendo pasos "Cómo cocinar leche al vapor" • Limpieza de la varilla de vapor, Referencia
<p>El café sale demasiado lento.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El café molido es demasiado fino. • El café se apisona demasiado fuerte 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliza una molienda media. • Presiona suavemente el café molido.
<p>El café no está lo suficientemente caliente</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Portafiltro no precalentado 	<ul style="list-style-type: none"> • Enjuague el portafiltro debajo salida de agua caliente. Seque bien.
<p>ninguna respuesta del dispositivo después de presionar botón de encendido</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La perilla de vapor no está cerrada 	<ul style="list-style-type: none"> • Gire la perilla de control de vapor a la posición APAGADO.

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIÓN FÁCIL
<p>No puedo hacer el segundo café expreso después leche humeante</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La perilla de vapor no está cerrada y el botón de vapor está encendido 	<ul style="list-style-type: none"> • Gire la perilla de control de vapor a la posición APAGADO y presione botón de vapor nuevamente para apagar el vapor. Luego presione el botón de encendido. para precalentar el agua, cuando

GARANTIES IMPORTANTES

Avant d'utiliser l'appareil électrique, les précautions de base suivantes doivent toujours être suivies, notamment les suivantes :

1. Avant utilisation, vérifiez que la tension de la prise murale correspond à la plaque signalétique de la cafetière.
2. L'appareil doit être mis à la terre.
3. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque votre appareil est utilisé à proximité d'enfants.
4. Ne placez pas la cafetière sur une surface chaude ou à côté d'un feu, évitez de l'endommager.
5. Retirez la fiche de la prise murale avant le nettoyage et lorsqu'elle n'est pas utilisée. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le retirer, de fixer des composants ou avant de le nettoyer.
6. N'utilisez aucun appareil avec un cordon ou une fiche endommagé ou après un dysfonctionnement de l'appareil, ou s'il est tombé ou est endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer des blessures ou endommager l'appareil.
8. Placez l'appareil sur une surface plane ou une table, ne suspendez pas son cordon d'alimentation sur le bord de la table ou du comptoir.
9. Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne touche pas la surface chaude de l'appareil.
10. Certaines parties de l'appareil sont chaudes lorsqu'elles sont utilisées, ne les touchez donc pas directement avec la main.
11. Ne plongez pas l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
12. Ne pas utiliser à l'extérieur.
13. Conservez ce livret d'instructions pour référence future.

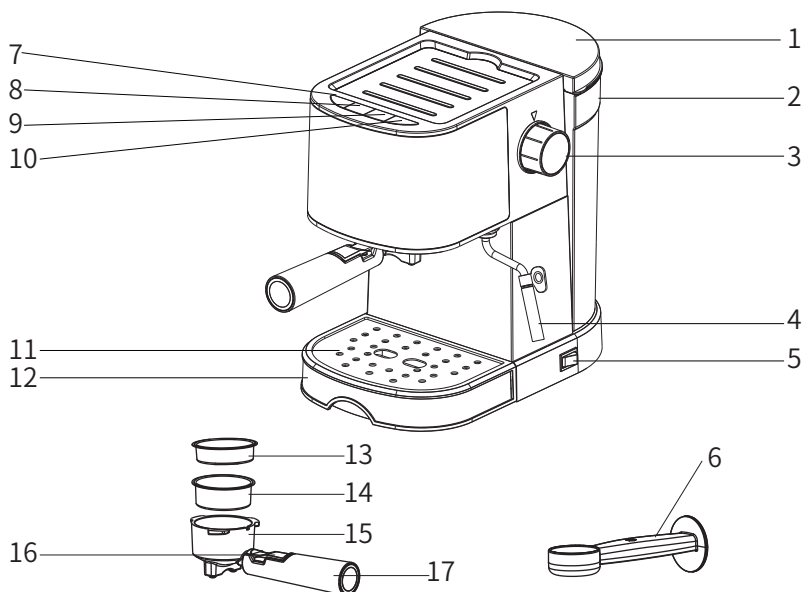
Présentation du produit

Ce produit est la machine à café de notre entreprise, qui a une forme classique et atmosphérique, une huile et une mousse de café riches, une utilisation simple et un nettoyage pratique, afin que vous puissiez goûter l'arôme du café italien à tout moment !

CARACTÉRISTIQUE DU PRODUIT

1. Forme classique et stable
2. Réservoir d'eau transparent amovible et bac d'égouttage pour un nettoyage facile
3. Peut faire de l'espresso et de la mousse de lait
4. Peut régler le volume du café tout seul
5. Tasses chauffantes

COMMENT PRÉPARER UN EXPRESSO



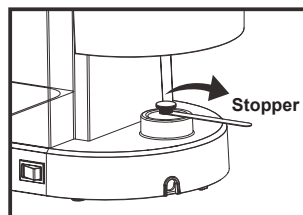
- | | |
|----------------------------------|---------------------------------|
| 1. Couvercle du réservoir d'eau | 2. Réservoir d'eau |
| 3. Bouton vapeur | 4. Baguette à vapeur |
| 5. Interrupteur marche/arrêt | 6. Mesurer la cuillère/tamper |
| 7. Bouton vapeur | 8. Bouton à deux tasses |
| 9. Un bouton de tasse | 10. Bouton d'alimentation |
| 11. Grille du bac d'égouttage | 12. Bac d'égouttage |
| 13. Panier-filtre pour une tasse | 14. Panier-filtre à deux tasses |
| 15. Porte-filtre | 16. Clip de rétention du filtre |
| 17. Poignée | |

Avant la première utilisation





En raison du long délai d'expédition, il arrive parfois que la machine à expresso ne pompe pas d'eau lorsque vous recevez et utilisez la machine pour la première fois. La raison est qu'un bloc d'air se développe dans la conduite d'eau. Cela peut arriver à toute machine neuve, à une machine qui n'a pas été utilisée depuis un certain temps ou à une machine qui a aspiré de l'air par accident.

Pour purger l'air et reprendre l'écoulement de l'eau, veuillez vous référer aux instructions suivantes :

1. Soulevez le réservoir d'eau de la machine, puis retirez le bouchon.



2. Ajoutez de l'eau dans le réservoir d'eau et remplissez jusqu'au repère MAX indiqué. Puis remplacez le réservoir d'eau sur la machine.
3. Branchez et appuyez sur "l'interrupteur ON/OFF " sur " I ", puis appuyez sur le bouton d'alimentation.
4. À ce moment, le voyant clignote. (si le voyant n'est pas allumé, allumez le bouton vapeur en position OFF)
5. Placez la tasse sous la buse vapeur.
6. Tournez le bouton vapeur sur, la machine commencera à pomper.

Une fois que l'eau sort de la buse vapeur en  /  ligne droite, votre machine est prêt. (Si aucune eau ne sort, veuillez vérifier si le bouton de vapeur est sur le  /  position)

COMMENT PRÉPARER UN EXPRESSO

Eau de préchauffage

Remplissez d'eau dans le réservoir d'eau, branchez et appuyez sur "l'interrupteur marche/arrêt" sur "I", puis appuyez sur le bouton d'alimentation. La machine commencera à chauffer de l'eau et le voyant du bouton d'alimentation clignotera.

Remplissage du café moulu

1. Placez le filtre dans le porte-filtre, ajoutez du café moulu dans le filtre, puis utilisez un pilon pour tasser doucement le café, ne le tassez pas trop fort.



Ne remplissez pas trop le panier-filtre, cela pourrait provoquer un colmatage ou un débordement.

2. Nettoyez tout excès de café du bord pour assurer un bon ajustement sous la tête d'infusion et éviter les fuites.

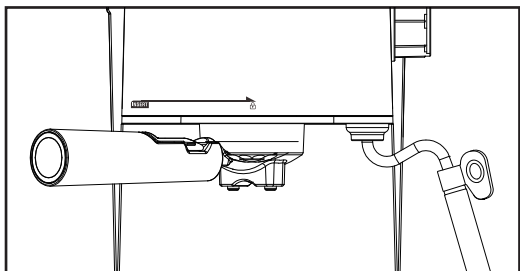


Pour garantir le taux d'extraction, il est recommandé d'utiliser du CAFÉ MOULU MOYEN.

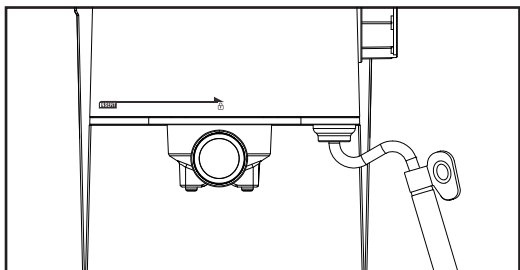


Installation du porte-filtre

1. Placez le porte-filtre sous la tête d'infusion, de manière à ce que la poignée soit alignée avec la position INSÉRER.



2. Insérez le porte-filtre dans la tête du groupe et tournez la poignée vers le centre jusqu'à ce que le clip de rétention soit aligné avec le symbole de verrouillage fermé "🔒" sur l'unité.

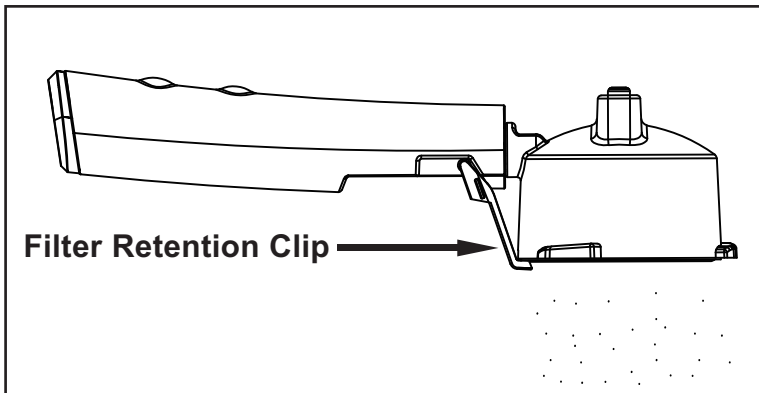


Sélectionnez la fonction

1. Placez la tasse sous le porte-filtre et assurez-vous que la machine est prête. (Lorsque l'indicateur devient solide).
2. Appuyez sur le bouton une tasse ou deux tasses pour commencer à préparer un espresso. La machine s'arrêtera une fois le volume prédéfini extrait.

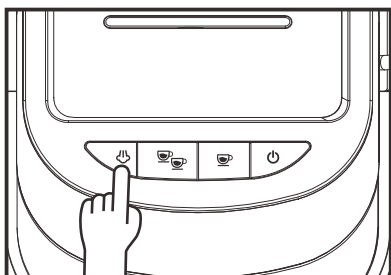


Vous pouvez tenir le porte-filtre par la poignée et utiliser le clip de rétention du filtre pour éliminer le marc.

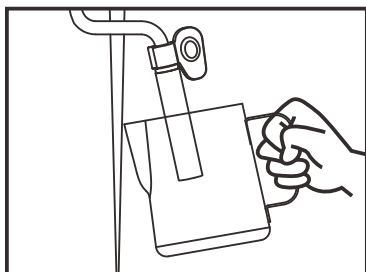




COMMENT FAIRE VAPEUR LE LAIT

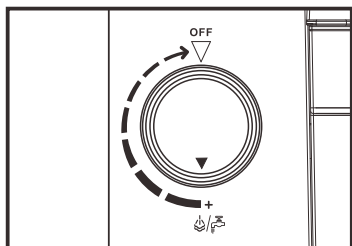
1. Veuillez remplir le réservoir d'eau avec de l'eau. Et ajoutez la quantité de lait souhaitée dans le pichet
2. Appuyez sur le bouton vapeur, la machine commencera à préchauffer l'eau et le voyant du bouton clignotera. **Lorsque l'indicateur devient fixe, la machine est prête.**



3. Trempez la buse vapeur d'environ un demi-pouce dans le lait. Vous pouvez également enfoncer la buse vapeur plus profondément dans le lait pour éviter les éclaboussures.



4. Tournez le bouton de vapeur sur  /  positionner lentement.



5. Faites tourner le lait jusqu'à ce que la quantité de mousse souhaitée soit atteinte.

6. Tournez le bouton de vapeur sur la position "OFF" et appuyez sur le bouton de vapeur pour éteindre la vapeur.



Après avoir cuit le lait à la vapeur, versez le lait cuit à la vapeur et la mousse dans votre espresso et vous êtes prêt à déguster votre cappuccino maison.



Pour éviter le blocage de la lance vapeur, veuillez suivre l'étape « **FONCTION EAU CHAUDE** » pour nettoyer la lance vapeur.

Remarque : Si vous souhaitez préparer un espresso après la cuisson à la vapeur, assurez-vous que le bouton de vapeur est en position d'arrêt et que le bouton de vapeur est éteint (si l'indicateur du bouton de vapeur est allumé, veuillez appuyer à nouveau sur le bouton pour éteindre la vapeur).

FONCTION EAU CHAUDE



1. Suivre l'étape de préchauffage de l'eau pour chauffer l'eau.
2. Lorsque l'indicateur devient solide, la machine est prête à être utilisée. Puis allumez la vapeur bouton pour  /  positionner lentement. De l'eau chaude sortira de la lance à vapeur.
3. Tournez le bouton de commande en position OFF.

DÉTARTRAGE

Après une utilisation régulière, l'eau dure peut provoquer une accumulation de minéraux dans et sur de nombreux composants internes, réduisant ainsi le débit d'infusion, la température d'infusion, la puissance de la machine et le goût de l'espresso.

Lorsque le nombre cumulé de cuisson à la vapeur ou de préparation de café atteint environ 500 fois, veuillez détartrer la machine.

POUR DÉTARTRE

1. Ajoutez l'agent détartrant (environ 10 g) dans le réservoir d'eau, puis ajoutez de l'eau jusqu'à la ligne maximale.
2. Eau de préchauffage.
3. Lorsque la machine est prête, tournez le bouton vapeur sur  / , la machine commencera à pomper de l'eau. La machine cessera de fonctionner après environ 2 minutes.
4. Répétez ce cycle environ 5 fois jusqu'à ce que l'eau du réservoir soit vidangée.
5. Ajoutez de l'eau dans le réservoir d'eau et suivez la troisième étape pour faire fonctionner la machine. Une fois l'eau évacuée, le détartrage est terminé.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Coupez l'alimentation électrique et laissez la machine refroidir complètement avant de la nettoyer.
2. Nettoyez souvent le boîtier de la machine avec une éponge résistante à l'humidité et nettoyez régulièrement le réservoir d'eau, le bac d'égouttage et l'étagère amovible, puis séchez-les.

Remarque : Ne nettoyez pas avec de l'alcool ou un solvant nettoyant. Ne plongez jamais le boîtier dans l'eau pour le nettoyer.

3. Détachez l'entonnoir métallique en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, débarrassez-vous des résidus de café à l'intérieur, puis vous pourrez le nettoyer avec du nettoyant, mais enfin vous devez rincer à l'eau claire.
4. Nettoyez tous les accessoires à l'eau et séchez-les soigneusement.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION FACILE
Le réservoir d'eau est vide L'appareil n'est pas allumé	<ul style="list-style-type: none"> • Le réservoir d'eau est vide • Appareil non allumé ouvrir ou insérer • Le café trop Appuyez trop fort 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplissez d'eau dans le réservoir d'eau • Branchez le cordon d'alimentation • Tassez légèrement le sol
Pas de vapeur	<ul style="list-style-type: none"> • Le réservoir d'eau est vide • Appareil non allumé ou branché • L'appareil n'est pas prêt • La lance vapeur est bloquée 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplissez d'eau dans le réservoir d'eau • Branchez le cordon d'alimentation • Étape suivante de "COMMENT FAIRE VAPEUR DU LAIT" • Nettoyez la buse vapeur, reportez-vous
Le café sort trop lentement	<ul style="list-style-type: none"> • La mouture du café est trop fine • Café trop serré 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez une mouture moyenne. • Tassez légèrement le café moulu.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION FACILE
Café pas assez chaud	<ul style="list-style-type: none"> • Porte-filtre non préchauffé 	<ul style="list-style-type: none"> • Rincez le porte-filtre sous sortie d'eau chaude. Séchez soigneusement.
aucune réponse du appareil après avoir appuyé sur bouton d'alimentation	<ul style="list-style-type: none"> • Le bouton de vapeur n'est pas fermé 	<ul style="list-style-type: none"> • Tournez le bouton de commande de vapeur en position OFF.
Je ne peux pas faire la deuxième expresso après lait fumant	<ul style="list-style-type: none"> • Le bouton de vapeur n'est pas fermé • et le bouton vapeur est allumé 	<ul style="list-style-type: none"> • Tournez le bouton de commande de vapeur en position OFF et appuyez sur bouton vapeur à nouveau pour éteignez la vapeur. • Puis appuyez sur le bouton d'alimentation-pour préchauffer l'eau, quand la machine est prête, vous pouvez commencez à préparer un expresso.

TUTELA IMPORTANTE

Prima di utilizzare l'apparecchio elettrico, è necessario seguire sempre le seguenti precauzioni di base, tra cui:

1. Prima dell'uso verificare che la tensione della presa a muro corrisponda a quella indicata sulla targhetta della macchina per il caffè.
2. L'apparecchio deve essere collegato a terra.
3. È necessaria un'attenta supervisione quando l'apparecchio viene utilizzato vicino a bambini.
4. Non posizionare la caffettiera su una superficie calda o accanto al fuoco, per evitare che venga danneggiata.
5. Rimuovere la spina dalla presa a muro prima della pulizia e quando non in uso. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di smontarlo, montare componenti o prima di pulirlo.
6. Non utilizzare l'apparecchio con un cavo o una spina danneggiati o dopo che l'apparecchio non funziona correttamente o è caduto o danneggiato in qualsiasi modo. Restituire l'apparecchio al centro di assistenza autorizzato più vicino per un esame, riparazione o regolazione elettrica o meccanica.
7. L'uso di accessori non consigliati dal produttore può causare lesioni alle persone o danni all'apparecchio.
8. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana o su un tavolo, non appendere il cavo di alimentazione oltre il bordo del tavolo o del bancone.
9. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non tocchi la superficie calda dell'apparecchio.
10. Alcune parti dell'apparecchio sono calde durante il funzionamento, quindi non toccarle direttamente con le mani.
11. Non immergere l'apparecchio o il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi.
12. Non utilizzare all'aperto.
13. Conservare il presente libretto istruzioni per riferimento futuro.

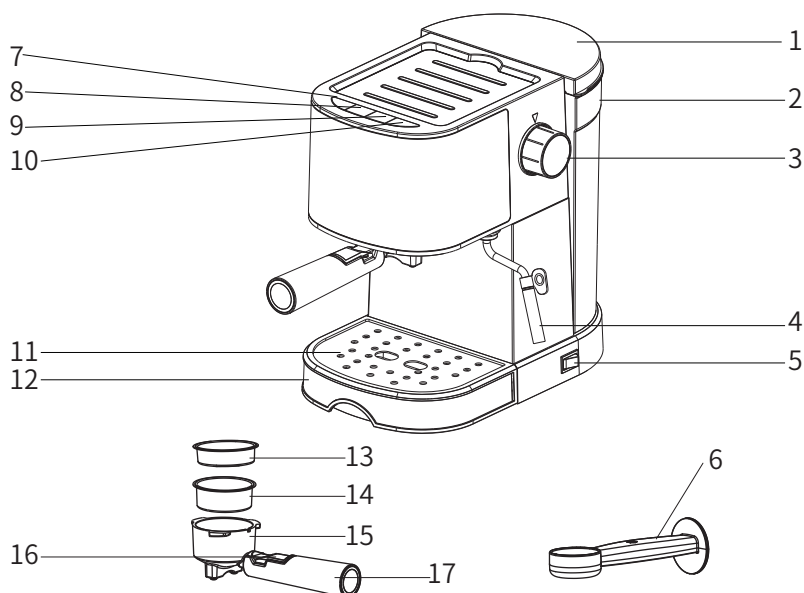
Introduzione al prodotto

Questo prodotto è la macchina per il caffè della nostra azienda, che ha una forma classica e suggestiva, un ricco olio di caffè e schiuma, un funzionamento semplice e una comoda pulizia, in modo da poter assaporare l'aroma del caffè italiano in qualsiasi momento!

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

1. Forma classica e stabile
2. Serbatoio dell'acqua trasparente rimovibile e vassoio raccogli gocce per una facile pulizia
3. Può preparare caffè espresso e schiuma di latte
4. Può regolare autonomamente il volume del caffè
5. Tazze riscaldanti

COME PREPARARE L'ESPRESSO



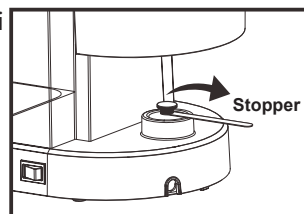
- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1. Coperchio del serbatoio dell'acqua | 2. Serbatoio dell'acqua |
| 3. Manopola vapore | 4. Bacchetta vapore |
| 5. Interruttore di accensione/spegnimento | 6. Misuratore/Pressino |
| 7. Pulsante Vapore | 8. Pulsante due tazze |
| 9. Pulsante una tazza | 10. Pulsante di accensione |
| 11. Griglia vassoio raccogli gocce | 12. Vassoio raccogli gocce |
| 13. Cestello filtro per una tazza | 14. Cestello filtro per due tazze |
| 15. Portafiltro | 16. Clip di ritenzione del filtro |
| 17. Maniglia | |





Prima del primo utilizzo

A causa dei lunghi tempi di spedizione, a volte la macchina per caffè espresso non pompa l'acqua quando si riceve e si utilizza la macchina per la prima volta. Il motivo è che si forma un blocco d'aria nella linea di galleggiamento. Questo può accadere a qualsiasi macchina nuova, a una macchina che non è stata utilizzata per un certo periodo o che ha aspirato aria per errore.

Per spurgare l'aria e riprendere il flusso dell'acqua, fare riferimento alle seguenti istruzioni:

1. Sollevare il serbatoio dell'acqua dalla macchina, quindi rimuovere il tappo.



2. Aggiungere acqua nel serbatoio dell'acqua, riempiendolo fino alla tacca MAX indicata. Quindi sostituire il serbatoio dell'acqua sulla macchina.
3. Collegare e premere l'interruttore "ON/OFF" su "I", quindi premere il pulsante di accensione.
4. A questo punto, la spia lampeggerà. (se la spia non è accesa, accendere il manopola vapore in posizione OFF)
5. Posizionare la tazza sotto la lancia vapore. Ruotare la manopola
6. vapore su  / , la macchina inizierà a pompare. Dopo che l'acqua esce in linea retta dalla lancia vapore, la macchina è pronta pronto. (Se non esce acqua, controllare se la manopola vapore è sul  /  posizione)

COME PREPARARE L'ESPRESSO

Preriscaldamento dell'acqua

Riempire d'acqua il serbatoio, collegarlo e premere l'"interruttore ON/OFF" su "I", quindi premere il pulsante di accensione. La macchina inizierà a riscaldare l'acqua e l'indicatore del pulsante di accensione lampeggerà.

Riempimento del caffè macinato

1. Posizionare il filtro nel portafiltro, aggiungere il caffè macinato nel filtro, quindi utilizzare il pressino per pressare delicatamente il macinato, senza comprimerlo troppo.



Non riempire eccessivamente il cestello del filtro, potrebbe intasarsi o traboccare.

2. Pulire eventuali eccessi di caffè dal bordo per garantire un corretto inserimento sotto la testa di infusione ed evitare perdite.

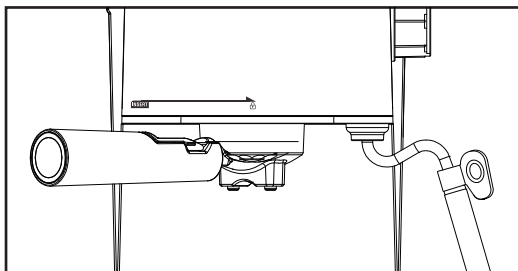


Non riempire eccessivamente il cestello del filtro, potrebbe intasarsi o traboccare.

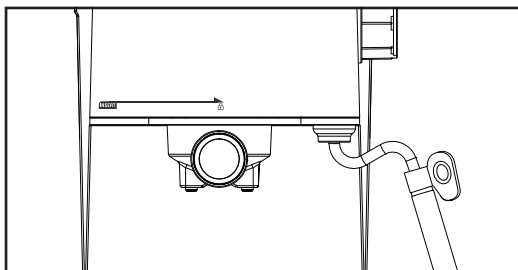


Installazione del Portafiltro

1. Posizionare il portafiltro sotto la testa di infusione, in modo che la maniglia sia allineata con la posizione INSERT.



2. Inserire il portafiltro nella testa del gruppo e ruotare la maniglia verso il centro fino ad allineare la clip di ritenzione con il simbolo del lucchetto chiuso "🔒" sull'unità.

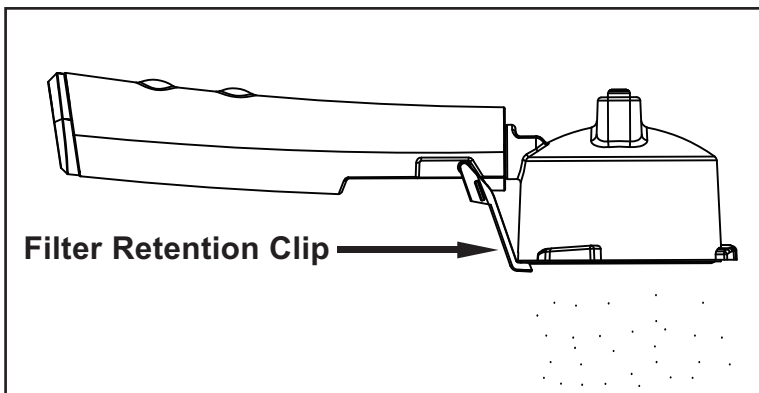


Selezione La funzione

1. Posizionare la tazza sotto il portafiltro e assicurarsi che la macchina sia pronta (quando l'indicatore diventa fisso).
2. Premere il pulsante per una tazza o due tazze per iniziare a preparare l'espresso. La macchina si fermerà una volta estratto il volume preimpostato.
clip per smaltire i motivi.

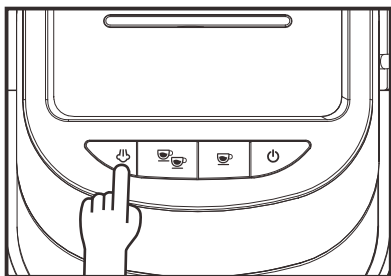


È possibile tenere il portafiltro per la maniglia e utilizzare la clip di ritenzione del filtro per smaltire i fondi.

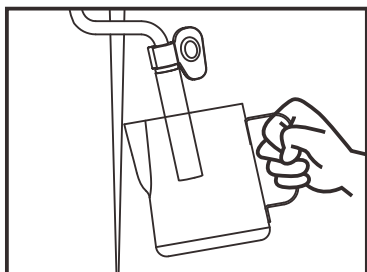


COME CUMARE IL LATTE A VAPORE

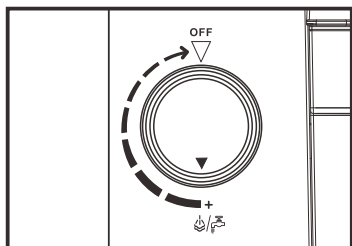
1. Si prega di riempire l'acqua nel serbatoio. E aggiungi la quantità di latte desiderata nella brocca
2. Premere il pulsante vapore, la macchina inizierà a preriscaldare l'acqua e l'indicatore del pulsante lampeggerà. **Quando l'indicatore diventa fisso, la macchina è pronta.**



3. Immergere la lancia vapore per circa mezzo pollice nel latte. Puoi anche abbassare la lancia vapore più in profondità nel latte per evitare schizzi.



4. Ruotare la manopola del vapore su  /  posizione lentamente.



5. Agitare il latte fino a raggiungere la quantità di schiuma desiderata.
6. Ruotare la manopola del vapore in posizione "OFF" e premere il pulsante del vapore per disattivare il vapore.



Dopo aver cotto a vapore il latte, versa il latte cotto a vapore e la schiuma nel tuo espresso e sei pronto per goderti il tuo cappuccino fatto in casa.



Per evitare il blocco della lancia vapore, seguire il passaggio della "FUNZIONE ACQUA CALDA" per pulire la lancia vapore.

Avviso: se si desidera preparare un espresso dopo la cottura a vapore, assicurarsi che la manopola del vapore sia in posizione off e il pulsante del vapore sia spento (se l'indicatore del pulsante del vapore è acceso, premere nuovamente il pulsante per disattivare il vapore).

FUNZIONE ACQUA CALDA


1. Seguire la fase di preriscaldamento dell'acqua per riscaldare l'acqua.
2. Quando l'indicatore diventa fisso, la macchina è pronta per l'uso. Quindi accendere il vapore manopola a  /  posizione lentamente. Dall'erogatore vapore uscirà acqua calda.
3. Ruotare la manopola di controllo in posizione OFF.

DECALCIFICAZIONE

Dopo un uso regolare, l'acqua dura può causare l'accumulo di minerali all'interno e su molti dei componenti interni, riducendo il flusso di erogazione, la temperatura di erogazione, la potenza della macchina e il gusto dell'espresso.

Quando il numero cumulativo di erogazioni di vapore o caffè raggiunge circa 500 volte, decalcificare la macchina.

DECALCIFICARE

1. Aggiungere l'agente decalcificante (circa 10 g) nel serbatoio dell'acqua, quindi aggiungere acqua fino alla linea massima.
2. Preriscaldamento dell'acqua.
3. Quando la macchina è pronta, ruotare la manopola del vapore su , la macchina inizierà a pompare acqua. La macchina smetterà di funzionare dopo circa 2 minuti.
4. Ripetere questo ciclo circa 5 volte fino allo scarico dell'acqua nel serbatoio.
5. Aggiungere acqua nel serbatoio e seguire il terzo passaggio per utilizzare la macchina. Una volta scaricata l'acqua, la decalcificazione è terminata.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Spegnerne la fonte di alimentazione e lasciare raffreddare completamente la macchina prima di pulirla.
2. Pulire spesso l'alloggiamento della macchina con una spugna resistente all'umidità e pulire regolarmente il serbatoio dell'acqua, il vassoio raccogliogocce e il ripiano rimovibile, quindi asciugarli. Nota: non pulire con alcool o detergenti solventi. Non immergere mai l'alloggiamento in acqua per la pulizia.
3. Staccare l'imbuto metallico ruotandolo in senso antiorario, eliminare i residui di caffè all'interno, quindi è possibile pulirlo con un detergente, ma

infine è necessario risciacquare con acqua pulita.

4. Lavare tutti gli accessori in acqua e asciugarli accuratamente.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	CAUSE POSSIBILI	SOLUZIONE FACILE
Non esce acqua Il serbatoio dell'acqua è vuoto	<ul style="list-style-type: none">• Il serbatoio dell'acqua è vuoto• Apparecchio non girato acceso o collegato• Il caffè è stato pressato troppo saldamente	<ul style="list-style-type: none">• Riempire l'acqua nel serbatoio dell'acqua• Collegare il cavo di alimentazione• Pressare delicatamente il terreno
Niente vapore	<ul style="list-style-type: none">• Il serbatoio dell'acqua è vuoto• Apparecchio non acceso o collegato• L'apparecchio non è pronto• La lancia vapore è bloccata	<ul style="list-style-type: none">• Riempire l'acqua nel serbatoio• Collegare il cavo di alimentazione• Passo successivo di "COME COTTURA A VAPORE DEL LATTE"• Pulire la lancia vapore, fare riferimento
Il caffè esce troppo lentamente	<ul style="list-style-type: none">• La macinatura del caffè è troppo fine• Il caffè è stato pressato troppo saldamente	<ul style="list-style-type: none">• Utilizzare una macinatura media.• Pressare delicatamente il caffè macinato.
Il caffè non è abbastanza caldo	<ul style="list-style-type: none">• Portafiltro non preriscaldato	<ul style="list-style-type: none">• Ruotare la manopola di controllo del vapore spegnere il vapore.

PROBLEMA	CAUSE POSSIBILI	SOLUZIONE FACILE
nessuna risposta da parte del dispositivo dopo aver premuto pulsante di accensione	<ul style="list-style-type: none"> • La manopola del vapore non è chiusa 	<ul style="list-style-type: none"> • Sciacquare il portafiltro uscita dell'acqua calda. Asciugare accuratamente.
Non posso fare il secondo espresso dopo latte fumante	<ul style="list-style-type: none"> • La manopola del vapore non è chiusa e il pulsante del vapore è acceso 	<ul style="list-style-type: none"> • Ruotare la manopola di controllo del vapore in posizione OFF e premere nuovamente il pulsante vapore spegnere il vapore. • Quindi premere il pulsante di accensione per preriscaldare l'acqua, quando la macchina è pronta, puoi iniziare a fare l'espresso.



CET PRODUCT SERVICE SP. Z O.O.
Ul. Długa 33 102
Zgierz 95-100 Polen
Tel: +49 1734543507
Email: info@cetproduct.com

HOUSEHOLD USE ONLY



FOSHAN SHUNDE BELIEVE ELECTRICAL APPLIANCES CO., LTD.
Address: THE THIRD OF 1/F,2/F,3/F, NO. 15 DAFU ROAD,
DAFUJI AREA,RONGGUI,SHUNDE,FOSHAN,GUANGDONG,CHINA
Service: support@vinatotek.com
Website: www.vinato.shop
Made In China

