



MOD. 26161



3-in-1 Coffee & Espresso Center



After Sales Service/Warranty Repairs
Call us at 201-439-1700
<http://www.electra-craft.com>
Electra-Craft, Inc.
41 Woodbine Street
Bergenfield, NJ 07621-3513
Follow instructions to download repair order form



c/o The Smith Agency, Ltd.
P.O. Box 669307
Marietta, Georgia USA 30066.0106
Phone 770.509.3006
Fax 770.509.8736
espressione@smithagy.net

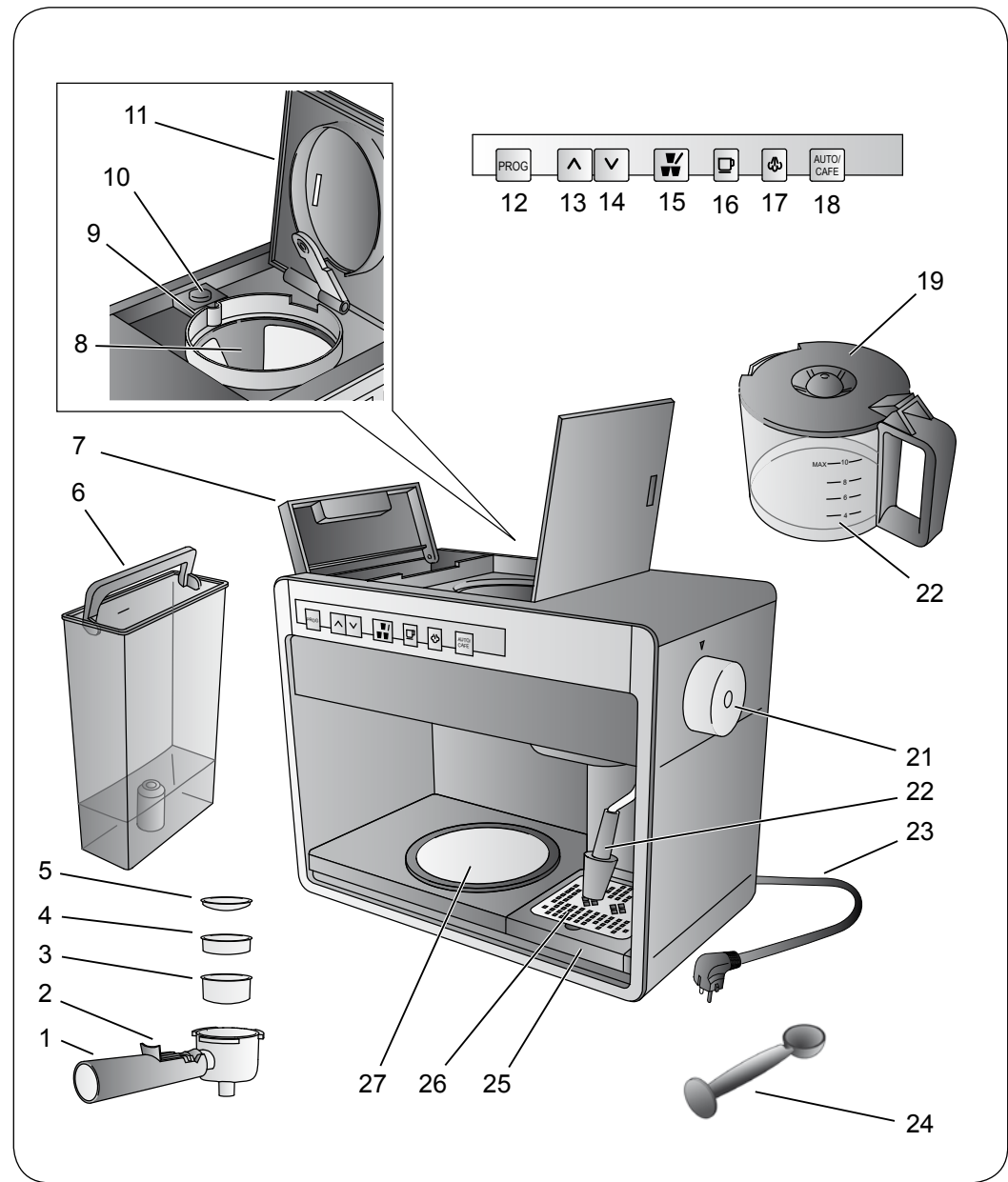


Fig. 1

ABOUT THIS MANUAL	5
INTENDED USE	5
RESIDUAL RISKS	5
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	8
Features	8
Drip coffee system	8
Espresso coffee system	9
PRELIMINARY PHASES FOR USE	9
Unpacking and preparing to use	9
Before first use	9
Programming Your 3-in-1 Coffee Center	9
Setting the Clock	10
Programming the Auto On (setting a time to start a drip brewing Auto on)	10
Programming the Keep Warm Hours (setting duration of keep-warm function)	10
Setting the LCD Back-Light	11
Programming the Serving Size for Single Espresso	11
Programming the Serving Size for Double Espresso	11
Resetting the Factory Settings	11
OPERATING YOUR 3-IN-1 COFFEE CENTER	11
Brewing Drip Coffee	11
Filling the Water Tank	11
Putting in the ground coffee	12
Manual Drip Brewing	12
Auto Drip Brewing	12
After Drip Brewing	13
MAKING ESPRESSO	13
Filling the Water Tank	13
Putting in espresso ground coffee	13
Espresso Brewing	14
To make two cappuccinos	15

Using of Water	15
Brewing Drip Coffee	15
Brewing Espresso	15
Brewing Cappuccino	16
Brewing with a standard E.S.E. coffee POD	16
Frothing Milk	16
Exterior and Keep Warm Plate	16
Carafe and Lid, Coffee Filter Basket	16
Descale the drip coffee system	16
Auto Clean Mode (for Espresso System)	17
Filter Holder, Filters, Drip Plate and Drip Tray	17
Steam Nozzle	17
Descale the Espresso Coffee System	17

ABOUT THIS MANUAL

Even if the appliances are made in conformity with the European regulatory specifications in force and therefore all potentially hazardous parts are protected. Carefully read these warnings and use the appliance only for the use it is designed for in order to prevent accidents and damage. Keep this manual close by for future consultation. If you should decide to give this appliance to other people, remember to also include these instructions.

INTENDED USE

You may use the appliance to prepare coffee and cappuccinos. This appliance is designed only for private use, and is therefore to be considered unsuitable for commercial or industrial purposes.

No other use of the machine is contemplated by the manufacturer, which is exempt from any liability for all types of damages caused by improper use of the machine. Improper use also results in any form of warranty being forfeited.

RESIDUAL RISKS

The construction characteristics of the appliance this publication refers to do not allow the user to be protected from a direct jet of steam or hot water.

WARNING!

- **Danger of burns – When dispensing hot water and steam, do not direct the jets towards others or yourself. Hold only the plastic part of the tube**
- Use only containers made of material “for foods.

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY.

- This appliance is designed only for private use, and is therefore to be considered unsuitable for commercial or industrial purposes.
- We decline any responsibility resulting from misuse or any use other than those covered in this booklet.
- We suggest you keep the original box and packaging, as our free-of-charge service does not cover any damage resulting from inadequate packaging of the product when this is sent back to an Authorised Service Centre.

DANGER FOR CHILDREN

- This appliance is not suitable for use by people (children included) with physical, sensorial or mental disabilities. Users lacking experience and knowledge of the appliance, or those who have not been given the user's instructions, must be supervised by a person responsible for their safety.
- Children must be supervised at all times to ensure they do not play with the appliance.
- Do not leave the packaging near children because it is potentially dangerous.
- In the event that this appliance is to be disposed of, it is suggested that the power chord is cut off. It is also recommended that all potentially dangerous components are rendered harmless to prevent children hurting themselves when playing with the apparatus.
- To reduce the risk of injury, do not drape cord over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

DANGER DUE TO ELECTRICITY

- Before connecting the appliance to the power supply, make sure that the voltage indicated on the plate on the bottom of the machine corresponds to the local mains voltage.
- The use of extension leads, which have not been authorized by the appliance manufacturer, may cause damage and accidents.
- Before filling the tank with water, remember to always disconnect the appliance at the socket.
- If the electric cable is damaged it must be replaced by the manufacturer or its Technical Assistance Service, or in any case by a person with similar qualifications, in order to avoid any risk.
- Never let the live parts come into contact with water: this may cause a short circuit.
- Unplug before any cleaning or maintenance operations.
- To protect against risk of electrical shock, do not immerse the appliance, cord or plug in water or other liquid.
- Do not leave the power cord against sharp edges or sharp parts.
- Do not place the appliance or power cord close to or on top of hot electric or gas cookers, or close to a microwave oven.
- This appliance has a polarized plug (one blade wider than the other). As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

DANGER OF DAMAGE ORIGINATING FROM OTHER CAUSES

- Do not lift the appliance by grasping its water tank or its tray, but only by grasping its body.
- Choose a sufficiently well lit and clean environment, with an easily accessible electric socket.
- Avoid putting excessive quantities of water into the tank.
- The appliance is not to be used if it has been dropped, if there are visible signs of damage, faults or suspected defects after dropping or if it is leaking water. To prevent any accident, all repairs, including the replacement of the power cord, must be carried out by an Authorized Service Centre or, in any case, by qualified personnel. Otherwise, the warranty may be revoked.
- Turn the appliance off and unplug from outlet when not in use, before putting on or taking of parts and before cleaning. To disconnect, turn the appliance off first, and pull the plug out from wall outlet.

WARNING OF BURNS

- Never direct the steam or hot water jet towards parts of the body; handle the steam/hot water spout with care: risk of scalding!
- The appliance's external metallic parts must not be touched when the machine is functioning as it could cause burns.

- If water does not come out of the filter holder, it may be because the filter is clogged. Stop the brewing and wait ten seconds. Remove and disconnect the filter holder because any remaining pressure could cause splashes or squirts. Then clean as explained in the relevant paragraph.

WARNING – MATERIAL DAMAGE

- Place the machine on a stable surface where it cannot be knocked over.
- Choose a sufficiently well lit and clean environment, with an easily accessible electric socket.
- Never put any object other than the pods in the pod filter. They could cause serious damage to the appliance.
- Use only pods bearing the E.S.E. standard mark.
- Never use the machine without water because the pump will burn out.
- Never fill the water tank with hot or boiling water.
- Do not place the machine on very hot surfaces or near open flames in order to prevent damage to the body.
- The cable must not touch any hot parts of the machine.
- Do not use sparkling (carbonated) water.
- Never put substances other than ground coffee into the ground coffee filter. They could cause serious damage to the appliance.
- Do not leave the machine at a room temperature below 0°C because the water remaining in the boiler could freeze and cause damage.
- Never use the appliance outdoors.
- Do not expose the appliance to atmospheric agents (rain, sun...).
- Before cleaning the appliance always unplug it and allow it cool down. Clean only with a non-abrasive cloth that has been slightly dampened with water, adding a few drops of mild, non-aggressive detergent (never use solvents that damage plastic).

APPLIANCES WITH GLASS CARAFES.

- The carafe is designed for use with this appliance only. It must never be used on a range top
- Do not put a hot carafe on a wet or cold surface.
- Do not use a cracked carafe or a carafe having a loose or weakened handle.
- Do not clean carafe with cleansers, steel wool pads, or other abrasive material.

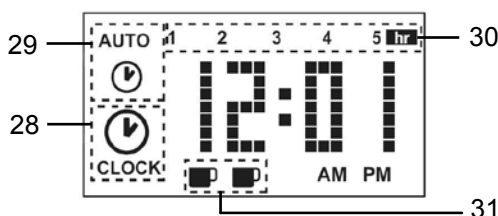
• SAVE THESE INSTRUCTIONS

SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tipping over a longer cord. An extension cord may be used with care. However, be sure the marked electrical rating is at least as great as the rating of this appliance. The extension cord should be positioned such that it does not drape over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over. The electrical rating of this appliance is listed on the bottom panel of the appliance.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- | | |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| 1 - Filter holder | 17 - STEAM button |
| 2 - Hand clip | 18 - AUTO/COFFEE on/off button |
| 3 - Powder filter 2 cups | 19 - Carafe lid |
| 4 - Powder filter 1 cups | 20 - Carafe |
| 5 - Pod filter | 21 - Steam control knob |
| 6 - Tank | 22 - Steam nozzle |
| 7 - Water tank lid | 23 - Power cord + plug |
| 8 - Cone coffee filter | 24 - Measuring spoon with tamper |
| 9 - Coffee filter basket | 25 - Drip tray |
| 10 - Coffee filter release button | 26 - Drip plate |
| 11 - Drip coffee lid | 27 - Keep warming plate |
| 12 - PROG: program button | 28 - Clock mode icon |
| 13 - UP button | 29 - Auto ON mode icon |
| 14 - DOWN button | 30 - Keep warm hours |
| 15 - 1cup / 2cups button | 31 - Cups icon |
| 16 - Espresso ON/OFF button | |



Features

1 Control Panel

The central LCD displays with blue back-light shows current settings and time. Power failure backup programmed data.

2 Pilot Light Button

1 Cup/2 Cups button, Espresso On/Off button, Steam Button and Auto/Coffee On/Off button are pilot light indicated when the function is selected.

3 Independent Lids of Water Tank and Drip Coffee System

Flip to open for easy filling.

4 Removable Clear Water Tank

Large (47oz) capacity for easy water re-fill and easy cleaning.

5 Cup Warmer

Cups should be placed upside down on the top warming plate. (Please note that this may take up to 15 minutes depending upon the type of cup used).

Drip coffee system

1 Auto On

Auto start brewing at the time programmed.

2 Auto Off

Auto shut off the coffee center after brewing ended upto 5 hours at the time programmed setting.

3 Filter Basket Holder

Removable for easy filling and cleaning which holds a standard #4 paper filter.

4 10 Cups Carafe

With non-drip pour spout and brewed coffee markings.

5 Keep Warming Plate

Nonstick coated

Programmable keep warm time up to 5 hours after brewing ended.

Espresso coffee system

1 15 Bar Pump

Provides richer, darker and creamier aromatic flavor tasting.

2 Espresso Filters

Includes 3 filters: one cup, two cups ground coffee and a standard off-the-shelf E.S.E. POD.

3 Programmable Serving Size of Espresso

Allow you to change the serving sizes of espresso to fit your cups.

4 Variable Steam Knob

Allows you to gradually adjust the volume of steam.

5 Removable Drip Tray

With grate for easy cleaning.

PRELIMINARY PHASES FOR USE

Unpacking and preparing to use

Carefully remove the Espresso 3-in-1 Coffee Center and accessories from its packaging and place it on a firm flat heat resistance surface so it is ready to use. When removing the accessories from the packaging, check them against (Fig. A) and (Fig. B) to make sure all items are received in good condition.

Before first use

Read all instructions and important safeguards completely for detailed operating procedures.

- 1 Make sure the 3-in-1 Coffee Center is switched off and unplugged.
- 2 Remove any stickers and accessories and keep out of children's reach.
- 3 Wipe the surface with a clean damp cloth and dry thoroughly.

Before using your coffee center for the first time or after long periods of non-use, clean it by rinsing with water without adding any ground coffee. Proceed as follows:

- 1 Rinse the "Water Tank" with fresh clean water and clean the "Carafe", "Carafe Lid", "Coffee Filter Basket", "Filter Holder", "Filters" and "Steam Nozzle" thoroughly in warm soapy water, rinse and dry (Refer to Care and Cleaning of instructions).
- 2 Attach all the accessories to the coffee center (Refer to "Operating Your 3-in-1 Coffee Center", section "Brewing Drip Coffee", "Brewing Espresso", "Frothing Milk", of instructions).
- 3 Fill the "Water Tank" to the maximum level and run 1-2 cycles to flush each system without adding ground coffee (Refer to "Operating Your 3-in-1 Coffee Center", section "Brewing Drip Coffee", "Brewing Espresso", "Frothing Milk", of instructions).

Programming Your 3-in-1 Coffee Center

When the coffee center is connected to an electrical outlet, the "LCD Display" will show the default "Drip Coffee Auto On" time setting and current time are 12:00AM.

- 1 Each press of the "PROG" button will alternatively select the functions: Auto On (hours) > Auto On (minutes) > Keep Warm (hours) > Clock (hours) > Clock (minutes) > Exit (programming mode) > repeat cycle...

NOTE

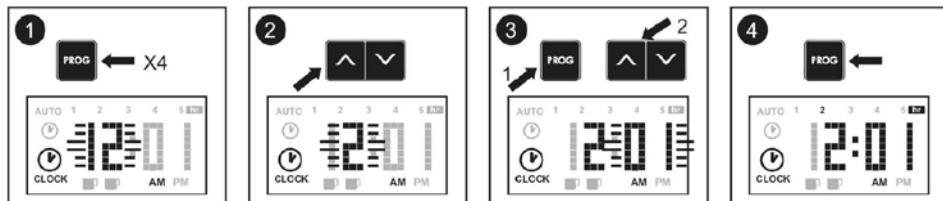
- While in programming modes, in case of a delay of 10 seconds between any button presses, the program will exit the programming mode automatically and retain last displayed values.
- 2 If the coffee center has been unplugged or power interrupted, the settings will be reset.

Setting the Clock

- 1 Press the "PROG" button 4 times until the "Clock Mode Icon" and "Hours" of the clock flashes on "LCD Display" (Fig. 1).
- 2 Adjust the hours by pressing "▲" or "▼" button (Fig. 2). The clock has a 12-hours display, AM or PM will show alternately whenever the number count passes 12.
- 3 Press the "PROG" button once more to confirm your setting (Fig. 3-1) The "Clock Mode Icon" and Minutes of the clock will start flash.
- 4 Adjust the Minutes by pressing "▲" or "▼" button (Fig. 3-2)
- 5 To confirm and store, press "PROG" button again (Fig. 4).
- 6 The "LCD Display" shows the current time of the day.
- 7 The "Clock Mode Icon" and current time shows on "LCD Display".

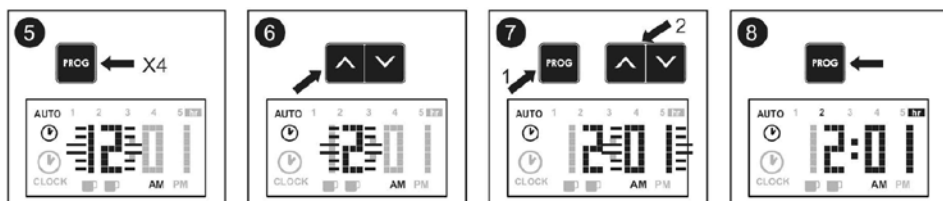
NOTE

- Press and hold the "Arrow" button "▲" or "▼" to adjust the time faster.



Programming the Auto On (setting a time to start a drip brewing Auto on)

- 1 While the coffee center is connected to the electrical outlet and the clock is set, press the "PROG" button to set the time of "Auto On" (Fig. 5). The Hours, AM of the clock and "Auto On Mode Icon" will flash on the "LCD Display".
- 2 Press the arrow buttons "▲" or "▼" to adjust the hours (Fig. 6). As the clock has a 12-hours display, AM or PM will show alternately whenever the number count passes 12.
- 3 Press the "PROG" button once more, the "Auto On Mode Icon" and Minutes of the clock will flash (Fig. 7-1)
- 4 Adjust the minutes with the "Arrow" buttons "▲" or "▼" (Fig. 7-2).
- 5 Press the "PROG" button once again to store the setting into memory, programming of "Auto On" is completed (Fig. 8).



Programming the Keep Warm Hours (setting duration of keep-warm function)

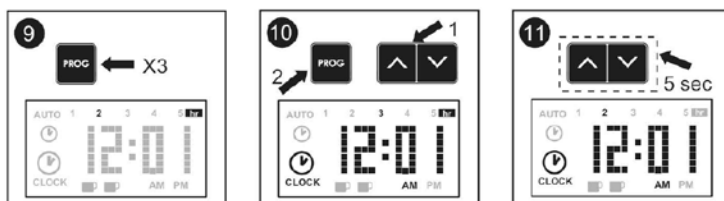
The default keep warm hours and auto shut off is 2 hours after brewing cycle is finished.

- 1 Press the "PROG" button 3 times to set the keep warm hour(s) (Fig. 9).
- 2 Select the required number of hours (1-2-3-4-5) by pressing the "▲" or "▼" button repeatedly (Fig. 10-1).

NOTE

- The default value in the display will be the fast programmed setting.

- 3 Press "PROG" button again to store the setting into memory (Fig. 10-2).



Setting the LCD Back-Light

The default setting of the blue back-light display is auto off after approximately ONE minute if the coffee center is not performing a function.

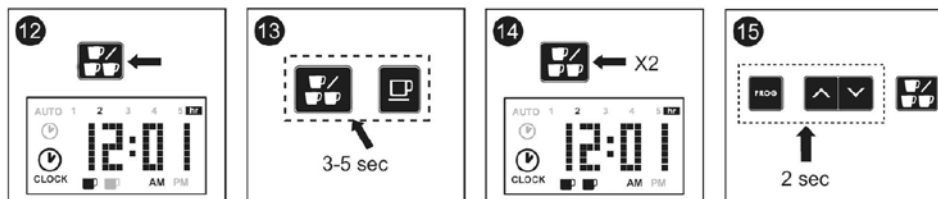
- 1 Press and hold the "A" and "V" button at the same time for approximately 5 seconds to set the back-light always on. The unit will beep to confirm the setting has changed (Fig.11).
- 2 Repeat the above procedure will change the back-light display back to auto off.

Programming the Serving Size for Single Espresso

- 1 Fill the "Water Tank".
- 2 Place a serving cup under the spout of "Filter Holder".
- 3 Press "1cup / 2cups" button, the pilot light and "LCD Display" goes on and "Espresso ☐" button flashes. The "LCD Display" shows the "Clock Mode Icon", "Current Time" and "1 cup icon ☐" (Fig. 12).
- 4 When the system has reached its required temperature, the pilot light of "Espresso ☐" button goes on steady. Press and hold the "Espresso" button. After 3- 5 seconds, water will run through (Fig. 13).
- 5 When the desired quantity of espresso has run through, you can stop by releasing the button, the quantity of 1 cup is automatically memorized. In this programming mode, you can press and hold the "Espresso ☐" button 10-240 seconds for setting your desired quantity of espresso.

Programming the Serving Size for Double Espresso

- 1 Follow the above procedures 1-2 to prepare the coffee center.
- 2 Press "1cup / 2cups" button two times to set quantity for 2 cups. The Clock Mode Icon, Current time and "2 cups icon ☐☐" will show on "LCD Display" (Fig. 14).
- 3 Follow the above procedures 4-5 to complete the setting.



Resetting the Factory Settings

To revert the original factory settings

- 1 Press down and hold the "PROG" button, "A" and "V" buttons at the same time for approximately 2 seconds (Fig. 15).
- 2 The coffee center will then return to the original factory settings: the preset quantity for 1 cup, 2 cups and keep warm time (2 hours).

OPERATING YOUR 3-IN-1 COFFEE CENTER

Always unplug the Coffee Center let it cools down before refilling, assembling, disassembling and cleaning.

NOTE

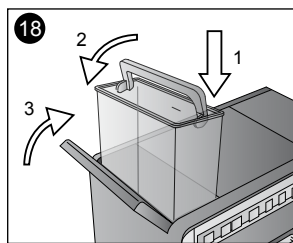
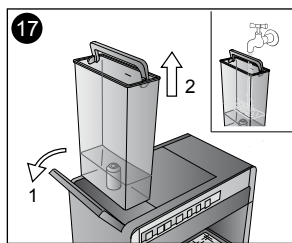
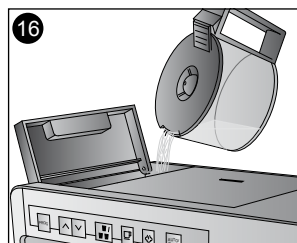
- Do not operate without water in "Water Tank" in place.

Brewing Drip Coffee

- Do not open the "Lid" and touch the hot surface during brewing cycle until the unit is cooled down thoroughly. Scalding Hazards!
- Do not remove the "Carafe" over 30 seconds during a brewing cycle.

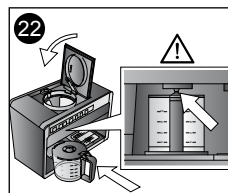
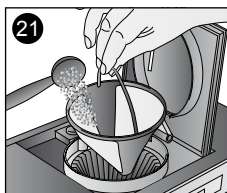
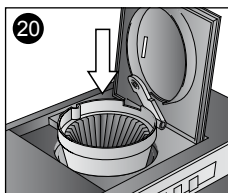
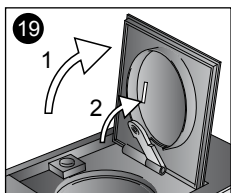
Filling the Water Tank

- 1 Open the "Water Tank Lid". Fill with desired amount of fresh cold water by using the "Carafe" (Fig. 16). The markings on the "Carafe" indicate the level of water required to brew the desired number of cups, or lift up the "Water Tank" to fill over it by tap water (Fig. 17).
- 2 Replace the "Water Tank" back to the coffee center. Ensure the "Water Tank" is engaged and close the "Water Tank Lid" securely (Fig. 18).



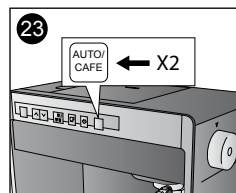
Putting in the ground coffee

- Open the "Drip Coffee Lid" and flip up the "Water Dripper" (Fig. 19). Ensure the "Coffee Filter Basket" is in place (Fig. 20).
- Insert an opened standard #4 cone shaped paper filter (not included) in the "Coffee Filter Basket" and fill it with desired amount of ground coffee (Fig. 21).
- Close the "Drip Coffee Lid" securely and place the "Carafe" with "Carafe Lid" onto the "Keep Warming Plate" in place (Fig. 22).



Manual Drip Brewing

- Switch on the Drip Brewing System by pressing the "AUTO/CAFFÉ" button two times to start brewing (Fig. 23). The pilot light of "AUTO/CAFFÉ" button and "LCD Display" will go on in blue and shows the "Clock Mode Icon", "Keep Warming Time" and current time. The "Auto On" brewing function and the "Auto On Mode Icon" will be automatically cancelled.
- When all the liquid has dripped into the "Carafe", press the "AUTO/CAFFÉ" button to switch off the coffee center and remove the "Carafe" to serve.



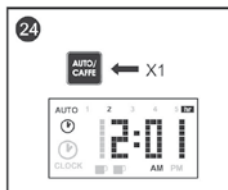
NOTE

- If you want to start another brewing cycle, allow the drip coffee system to cool for at least 5 minutes.
- After the coffee center has cooled down thoroughly, remove the "Coffee Filter Basket" to dispose the coffee ground and clean the unit (Refer to "Care and Cleaning": section "Cleaning the Drip Coffee System" of instructions).

Auto Drip Brewing

You can program your Drip Brewing System to turn on anytime, the coffee will be made for you at desired setting time (Refer to "Programming Your 3-in-1 Coffee Center": section "Programming the Auto On").

- Make sure the coffee center is connected into an electrical outlet, the current time is set, the "Auto On" time is programmed and has been refilled before preset brewing time.
- Activate the "Auto On" function from off to on by pressing "AUTO/CAFFÉ" button once (Fig. 24). The "Auto On Mode Icon" and the "Auto On" time indicates for 3 seconds on the "LCD Display". At the end of 3 seconds, the "Auto On" is set to on and the "Auto On Mode Icon" will flash and the display goes to clock run mode.
- The coffee center will begin brewing at the programmed "Auto On" time and the pilot light of "AUTO/CAFFÉ" button will go on.
- After brewing, the coffee center will keep the coffee warm. When preset keepwarm time has elapsed, it will switch off automatically.



NOTE

- To check the "Auto On" time settings, press the "PROG" button once, the preset time will be shown on "LCD Display" in 10 seconds (Refer to "Programming Your 3-in-1 Coffee Center").

- Each press the "AUTO/CAFFÉ" button will alternatively select between "Auto On" to on or "Auto On" to off.
- To cancel the "Auto On" function from on to off by pressing "AUTO/CAFFÉ" button once again. The "Auto On Mode Icon" will go off the "LCD Display".
- It is normal for a little steam release from the unit during a brewing cycle.
- You can terminate a manual or auto brewing cycle at any time by pressing the "AUTO/CAFÉ" button once, the pilot light will go off.
- Drip coffee can be made at the same time as the espresso cycle if desired.

IMPORTANT

- The "Carafe Lid" and bottom of the "Carafe" needs to be positioned to "Dipping Outlet" and sit flat on the "Keep Warming Plate" properly. Make sure the "Carafe" is perfectly in place; otherwise the brewed coffee cannot drip from "Coffee Filter Basket" into "Carafe" or overflow may occur.
- If the "Carafe" is removed to pour a cup of coffee before the end of brew cycle, make sure to place the "Carafe" back under "Coffee Filter Basket" within 30 seconds to avoid coffee overflow.

After Drip Brewing

After brewing, the coffee center will keep the coffee warm. When the preset keepwarm time (2 hours) has elapsed, the coffee maker will switch off automatically.

MAKING ESPRESSO

As the system operates under pressure, before making espresso, make sure the "Filter Holder" is locked securely in place. To ensure there is no residual pressure built-up, allow espresso system to cool before removing the "Filter Holder": putting on or taking off parts and before cleaning the unit.

CAUTION:

- Never attempt to remove "Filter Holder" during brewing. Scalding Hazards!
- Never aim the "Steam Nozzle" toward yourself or any other person: danger of serious burns! Place a pitcher underneath the "Steam Nozzle".

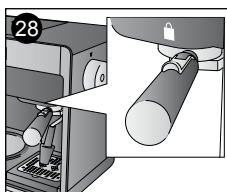
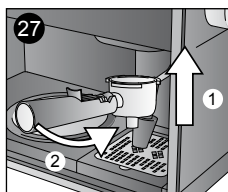
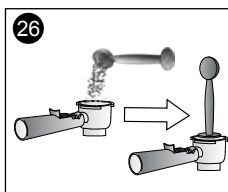
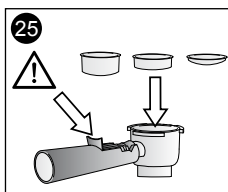
For best results, we recommend that first pre-heat the accessories ("Filter", "Filter Holder" and cup) without putting in ground coffee and run for 1-2 cycles.

Filling the Water Tank

- 1 Make sure the "Water Tank" was filled with desired amount of water (Refer to "Operating Your 3-in-1 Coffee Center" section: "Brewing Drop Coffee", "Filling the Water Tank").

Putting in espresso ground coffee

- 2 Flip the thumb guard backward to handle and place the desired "Filter" into the "Filter Holder" (Fig. 25).
- 3 Place a standard E.S.E espresso coffee POD or fill the "Filter" with 1 or 2 measuring spoons of ground coffee for single or double espresso and slightly tamp it with the tamper at the lower end of the "Measuring Spoon" (Fig. 26). Do not press too hard, as the espresso will then drip very slowly (Refer to "Brewing Coffee Tips", table under "Brewing Espresso" for filling quantity).
- 4 Make sure all of the POD surface or ground coffee is fitted inside the filter. Trim off the edges of the pod or remove excess ground coffee from the edge of the "Filter" if necessary.
- 5 Hold the "Filter Holder" under the "unlock marking" of "Boiler Outlet" in a horizontal position with the handle points to the left. Gently lift up the "Filter Holder" to the "Boiler Outlet" and slowly turn to the right until it is under the locked mark (Fig. 27). Check that the "Filter Holder" is secured in place (Fig. 28).

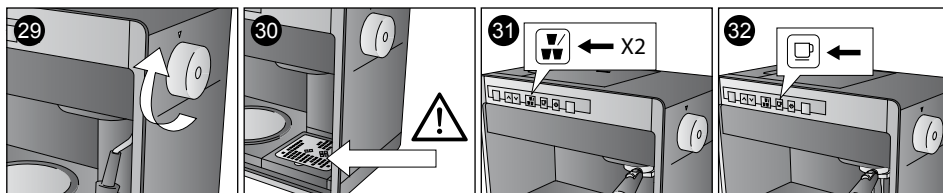


Espresso Brewing

- 1 Ensure the "Steam Control Knob" has set to "0" position (Fig. 29), the "Drip Plate" and "Drip Tray" are in place.
- 2 Place one or two serving cup(s) under the spout of "Filter Holder" (Fig. 30).
- 3 Press the "1cup / 2cups" button to start the espresso coffee system (Fig. 31). The pilot light of the "1cup / 2cups" button goes on and "Espresso"  button flashes.

NOTE

- Press once for coffee POD or single espresso serving size, the "Cups Icon  " shows on "LCD Display".
 - Press twice for double espresso serving size, the "Cups Icon  " shows on "LCD Display".
- 4 When the system has reached its required temperature, the "Espresso  " button pilot light goes on steady, press the "Espresso  " button (Fig. 32). After a few seconds the pump is on, water drips from the "Boiler Outlet", the espresso brewing system is filled with water.
 - 5 When desired programmed quantity of espresso has dripped into the cup(s), the pump stops automatically.
 - 6 Press the "1cup / 2cups" button again to switch off the coffee center. The pilot light will go off, the "LCD Display" shows the "Clock Mode Icon" and current time.
 - 7 Remove the cup(s) to serve.
 - 8 After the unit has cooled down thoroughly, remove the "Filter Holder" to dispose the coffee ground and clean the unit (Refer to "Clean and Cleaning": section "Cleaning the espresso system" of instructions).



NOTE:

- When using your espresso function for the first time, the noise might be louder than usual. This is quite normal and attributable to air inside the brewing system.
- The "Filter Holder" must sit firmly in the "Boiler Outlet" to avoid water leaks from the "Filter" during brewing.
- Tamp the coffee to distribute the ground coffee evenly in the "Filter".
- It is normal for a little steam to be released from the unit during a brewing cycle.

CAUTION:

- To ensure there is no residual pressure built-up, allow espresso system to cool and release all residue steam from "Boiler" before removing the "Boiler Cap" and "Filter Holder", putting on or taking off parts and before cleaning the unit.
- When removing coffee grounds, be careful not to strike the "Filter Holder" hard against sharp edges. This could damage the "Filter Holder".

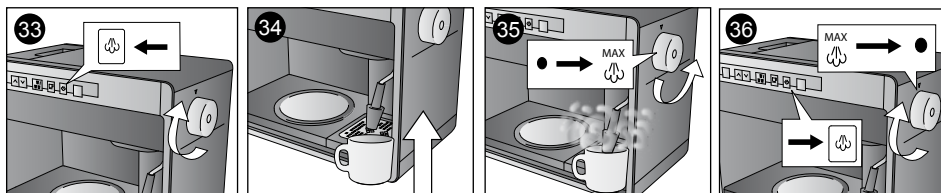
FROTHING AND STEAMING MILK

- 1 Make sure the "Steam Release Knob" is set at "0" position (Fig. 33) and "Steam Nozzle" is inserted to "Steam Outlet" in place, swing the "Steam Outlet" to the side of coffee center.
- 2 Press the "Steam  " button to switch on the steaming system (The pilot light of the "Steam" button will flash). Let the system heat up for approximately 30 - 60 seconds.
- 3 When the coffee center has reached its required temperature, the "Steam" button pilot light go on steady.
- 4 Prepare a high narrow pitcher with fresh cold milk (Fig. 34). The size of pitch shall be at least triple of the volume of the milk.
- 5 Immerse the "Steam Nozzle" into the pitcher of milk about 1/4" (6mm) beneath surface and then releases the steam by slowly turning the "Steam Release Knob" towards "MAX" position (Fig. 35).
- 6 Keep the pitcher slightly tilted and gently move in a circular motion to let the steam penetrate to the milk evenly. In a few seconds, your milk will begin to froth. As the froth rises, keep lowering the pitcher so that the "Steam Nozzle" is always just slightly beneath the surface of the rising froth.
- 7 When the volume of the milk has doubled or reached 100°F, immerse the "Steam Nozzle" downward to heat the milk (The "Steam Nozzle" must not touch the bottom of the pitcher).

- 8 As soon as the milk is frothy and heated (about 10-30s or 140°F - 145°F), return the "Steam Release Knob" to the "0" position and turn off the coffee machine by pressing the "Steam ☁" button (Fig. 36).
- 9 Remove the pitcher and pour the steamed milk and spoon the frothed milk to serve.
- 10 Let the unit to cool thoroughly, then clean and rinse the "Steam Outlet" and "Steam Nozzle" and frothing device after each use.

NOTE:

- For best results, we recommend that to flush out the residue moisture in system for 5-10 seconds to an empty pitcher before frothing milk.
- Do not let milk boil (this will happen when large bubbles start to form on the surface of the milk).
- When finished, close the "Steam Control Knob" by turning it clockwise while the "Steam Nozzle" is still immersed in the milk to avoid splattering of the hot milk and froth.



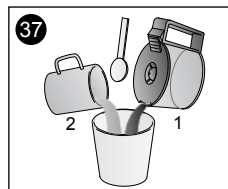
HOW TO MAKE CAPPUCCINO

Cappuccino is espresso topped with frothed and steamed milk.

Follow the below procedures, you can use your coffee center to make frothed milk (top of pitcher) and steamed milk (bottom of pitcher) on your own.

To make two cappuccinos

- 1 Prepare two cups quantity of espresso (Refer to "Operating Your 3-in-1 Coffee Center" section: "Making Espresso").
- 2 Prepare a high narrow pitcher with 7oz (200ml) of fresh cold milk.
- 3 Froth and steam the milk (Refer to "Operating Your 3-in-1 Coffee Center" section: "Frothing and Steaming Milk").
- 4 When finished, pour the espresso in a cup large enough for espresso/frothed milk combination first (Fig. 37-1), then heated milk and frothed milk slowly over the coffee with aid of a spoon (Fig. 37-2)



BREWING COFFEE TIPS

Using of Water

- Use ordinary tap water or distilled water for filling.
- Do not use warm or hot water.
- If the water in your area is very hard, mix with half distilled water.
- Do not overfill the water tank. Ensure water does not exceed "MAX" marking for each brew cycle.

Brewing Drip Coffee

- We recommend one measuring spoon of coffee for each cup of strong coffee desired. After having used your coffee maker several times, you may adjust the amount to your taste.
- Stir the coffee in carafe before serving to distribute the flavor evenly.
- Do not leave the carafe with coffee too long.
- Do not use warm or hot water for filling, it may give your coffee an unpleasant taste.

Brewing Espresso

- Use the espresso grind for espresso/cappuccino machine.
- We recommend medium fine grind to avoid under extracted and over bitterness in flavor.
- Tamp the ground coffee with moderate pressure to the level of filter.
- In order to keep freshness of bean flavor, if you choose to grind your own, we recommend to buy about a two-week supply at a time.

The table below shows suggested ingredient guide

Serving Size	Medium Fine Ground Coffee	Water level to be filled
2 cups	2 cup mark on Filter	2 cup mark on Espresso Carafe
4 cups	4 cup mark on Filter	4 cup mark on Espresso Carafe

Brewing Cappuccino

- Traditionally, a cappuccino is made of 1/3 coffee, 1/3 hot milk and 1/3 frothed milk.
- Sprinkle some powdered chocolate on top.
- The table below showing suggested ingredient guide for two serving cups amount:

Serving Size	Med Fine Ground Coffee	Fresh Cold Milk
2 cups	2 measuring spoon	7 oz (200 ml)

Brewing with a standard E.S.E. coffee POD

- You can make it easy to prepare your espresso to avoid the measurement and tamping down operations and clean the filter.
- We recommend to use a POD for brewing 1 cup of short coffee.
- We recommend to use a standard E.S.E. POD with 45mm in diameter and 7g in weight.

Frothing Milk

- We recommend to use fresh cold refrigerated milk.
- In order to form a foamy texture, use non-skimmed fresh milk. Skim or 2% milk will be the easiest to froth.
- We recommend to use a stainless steel frothing pitcher with a beverage thermometer.
- The size of pitcher shall be triple of the volume of the milk.
- Do not let the steam spurt unevenly and froth large bubbles.

CARE AND CLEANING

Always switch off the coffee center by releasing the "AUTO / CAFFÉ" button, "Espresso" button, remove the plug from the electrical outlet, allow to cool down completely before attempting to clean.

- 1 After each use, discard any remaining coffee, clean the "Coffee Filter Basket", "Carafe Lid", "Carafe", "Boiler Outlet", "Filter Holder", "Filters", "Drip Plate" and "Drip Tray" in hot soapy water.
- 2 Allow to dry thoroughly before re-assembling.

CAUTION:

- Never put the coffee center, cord or plug into water or any liquids.
- Never use solvents or abrasive detergents to clean the coffee maker or any accessories.

CLEANING THE DRIP COFFEE SYSTEM

Exterior and Keep Warm Plate

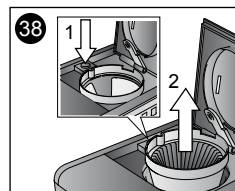
Wipe exterior with a damp cloth to remove superficial stains.

- For stubborn stains, use a nylon or plastic pad with a non-abrasive cleanser.
- Do not use metal scouring pads or abrasive cleansers.

Carafe and Lid, Coffee Filter Basket

The "Coffee Filter Basket" can be detached for cleaning by pressing the "Coffee Filter Basket Release Button" (Fig. 38).

- 1 Clean in hot soapy water or place on top rack if using your dishwasher.
- 2 Rinse with clean water and allow to dry thoroughly before reassemble.



Descale the drip coffee system

For common descaler, according to the instructions on the packaging.

- 1 Use white vinegar, mixture of 1/2 vinegar with 1/2 cold water.
- 2 Fill the mixture into the "Water Tank" and close the "Lid" securely
- 3 Open the "Drip Coffee Lid" and place a paper filter in the "Coffee Filter Basket" and the "Carafe" with "Carafe Lid" onto the "Keep Warming Plate".
- 4 Press the "AUTO/CAFFÉ" button two times to let half of solution brew into the "Carafe".
- 5 Then switch off the drip coffee system by pressing the "AUTO/CAFFÉ" button once to let it soak for 30 minutes.

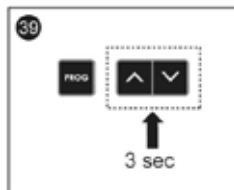
- 6 Switch on the drip coffee system again and let it brew the remaining mixture into the "Carafe".
- 7 Switch off the drip coffee system and empty the "Carafe".
- 8 Allow the system to cool down for 5 minutes.
- 9 Fill the "Water Tank" with maximum level of fresh cold water.
- 10 Press the "AUTO/CAFFÉ" 2 times to run a brewing cycle for flushing out the mixture residue in system (you may have to repeat this procedure until there is no smell left in system thoroughly).

CLEANING THE ESPRESSO SYSTEM

- Do not touch the "Steam Outlet" or "Boiler Outlet" until it has been cooled down thoroughly.
- Do not remove the "Filter Holder" while the unit is during a brewing cycle.

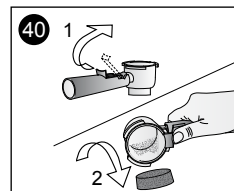
Auto Clean Mode (for Espresso System)

- 1 Fill the "Water Tank". Attach the "Filter Holder" to the "Boiler Outlet" (Refer to "Making Espresso", section "Putting in espresso ground coffee").
- 2 Place a large pitcher under the spout of "Filter Holder".
- 3 Activate the "Auto Clean mode" by pressing both two "Arrow" buttons ("∧" and "∨") for 3 seconds (Fig. 39).
- 4 After all the liquid has dripped, remove and empty the pitcher and unplug the coffee center when not in use.



Filter Holder, Filters, Drip Plate and Drip Tray

- 1 Clean in hot soapy water or place on top rack if using your dishwasher.
 - 2 Should the filter be clogged by ground coffee, use a soft brush to clean them.
- When knocking out coffee grounds from "Filter Holder", be careful not to strike the "Filter Holder" hard against sharp edges. Procedures as follow:
- 1 Secure the "Filter" with the thumb guard in handle (Fig. 40-1).
 - 2 Turn the "Filter Holder" upside down to empty (Fig. 40-2).



Steam Nozzle

- 1 Clean immediately after having prepared frothed milk.
- 2 Place a pitcher underneath the "Steam Nozzle" with 1/3 of water, slowly turn the "Steam Release Knob" to "MAX" position to let the steam escape and residual milk to flush out.
- 3 Turn back to "0" position after finished.
- 4 Allow the metal "Steam Outlet" to cool down thoroughly, remove the "Steam Nozzle" from "Steam Outlet".
- 5 Thoroughly rinse the "Steam Nozzle" and wipe the metal "Steam Outlet" with a wet cloth damp with mild detergent.

Descal the Espresso Coffee System

For common descaler, according to the instructions on the packaging.

- 1 Attach all the accessories in espresso coffee system.
- 2 Use white vinegar, mixture of 1/2 vinegar with 1/2 cold water.
- 3 Fill the mixture into the "Water Tank".
- 4 Run a "Auto Clean Mode" cycle (Refer to "Cleaning the Espresso System" section: "Auto Clean Mode").
- 5 Let it soak for 30 minutes and then run another "Auto Clean Mode" cycle again.
- 6 Empty the pitcher.
- 7 Fill the "Water Tank" to "Max" level with fresh cold water and run a "Auto Clean Mode" cycle for flushing out the mixture residue in the system (you may have to repeat this procedure until the smell has eliminated thoroughly).

STORAGE

- 1 Clean the coffee center under instructions of "Care and Cleaning".
- 2 Allow to dry thoroughly.
- 3 Store in a cool, dry place where keep out of children's reach.

TROUBLESHOOTING

Problem	Solution
Coffee spills from carafe.	• Carafe lid is not positioned correctly to Coffee Filter Basket. • Water in tank exceeds MAX filling level.
Water leaks from under the appliance.	• Empty drip tray and clean. • Contact an authorized service centre.
Espresso has an acidic taste.	• Rinse the unit as described under Care and Cleaning. • Use fresh coffee powder and store in a cold and dry place.
Espresso no longer comes out.	• Fill the water tank. • Clean the filter holder and filter.
Unit does not switch on when pressing espresso button.	• Check the proper function of the wall socket with another device, and then insert the plug of the unit correctly. If it still does not work, contact an authorized service centre.
Espresso drips from the edge of the filter holder instead of its spouts.	• Insert the filter holder correctly and lock it into place. • Clean the spouts.
Espresso is cold.	• Wait for the pilot light to glow continuously. • Preheat the cups.
Espresso cream is light in color (espresso comes out quickly).	• Tamp the ground coffee more. • Increase the quantity of coffee. • Only use specially ground coffee.

A PROPOS DU MANUEL	21
UTILISATION PRÉVUE	21
RISQUES RÉSIDUELS	21
AVERTISSEMENTS SUR LE CABLE ELECTRIQUE	24
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	24
Caractéristiques	25
Dispositif café filtre	25
Dispositif pour café Espresso	25
PROCEDURE A SUIVRE AVANT UTILISATION	26
Déballer et préparer l'appareil afin de pouvoir l'utiliser	26
Avant la première utilisation	26
Programmer la Machine à café 3-en-1	26
Réglage de l'horloge	26
Programmer l'Auto On (régler l'heure à laquelle préparer automatiquement le café filtre)	27
Programmer le temps de conservation au chaud (régler la durée de la fonction de maintien au chaud)	27
Réglage du rétro-éclairage LCD	27
Programmation de la dose pour café Espresso	27
Programmation de la dose pour deux cafés Espresso	28
Initialiser les réglages de l'usine	28
FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE A CAFÉ 3-EN-1	28
Préparation du café filtre	28
Remplir le "réservoir d'eau".	28
Mettre le café moulu	28
Mode d'emploi pour la préparation du café filtre	29
Préparation automatique du café filtre	29
Après avoir préparé le café filtre	30
PRÉPARATION DU CAFÉ ESPRESSO	30
Remplir le "réservoir d'eau".	30

Mettre la mouture espresso	30
Préparation du café Espresso	30
Eau utilisée	32
Préparation du café filtre	32
Préparation du café Espresso	32
Préparation du Cappuccino	32
Préparation avec une dosette standard ESE	33
Lait moussant	33
Extérieur et Plaque chauffante	33
Carafe et Couvercle, Porte-filtre papier	33
Détartre le dispositif du café filtre	33
Mode Auto Clean (pour système Espresso)	34
Porte-filtre, filtres, Bac d'égouttage et grille	34
Buse vapeur	34
Détartre le dispositif du café Espresso	34

A PROPOS DU MANUEL

Même si les appareils ont été réalisés en conformité avec les Normes européennes spécifiques en vigueur, et que toutes les pièces potentiellement dangereuses sont protégées, lisez avec attention ces avertissements et n'utilisez l'appareil que pour ce que il a été conçu, afin d'éviter les blessures et les dommages. Garder ce livret à portée de main pour les futures consultations. Si vous desirez ensuite céder cet appareil à d'autres personnes, rappelez-vous d'inclure ces instructions.

UTILISATION PRÉVUE

Vous pourrez utiliser l'appareil pour préparer des cafés et des cappuccino. L'appareil est destiné seulement à une utilisation domestique et ne doit en aucun cas être servi à des fins commerciales ou industrielles.

Le constructeur n'a prévu aucun autre usage de l'appareil et il se dégage de toute responsabilité pour les dégâts de toute nature, générés d'une utilisation inapproprié. Un usage inapproprié déterminerait également l'annulation de toute forme de garantie.

RISQUES RÉSIDUELS

Les caractéristiques de construction de l'appareil, qui sont l'objet de cette publication, ne permettent pas de protéger l'utilisateur du jet direct de vapeur ou d'eau chaude.

Attention!

Danger de brûlure – Pendant l'écoulement de l'eau chaude et de la vapeur, ne pas diriger le jet vers un tiers ou vers soi. N'empoigner le tuyau que sur la partie en plastique.

Utiliser exclusivement des conteneurs en matériau "pour aliments".

CONSEILS DE SÉCURITÉ

LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.

- L'appareil est destiné seulement à une utilisation domestique et ne doit en aucun cas être servi à des fins commerciales ou industrielles.
- Le constructeur décline toute responsabilité pour une utilisation erronée ou pour des emplois autres que ceux prévus par ce livret.
- Il est conseillé de conserver l'emballage d'origine vu que l'assistance gratuite ne joue pas pour les dommages causés par un emballage du produit non adéquat lors de l'expédition à un service après-vente agréé.
- Ne jamais utiliser l'appareil pour un usage différent de celui pour lequel il a été conçu.

DANGER POUR LES ENFANTS

- Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes (y compris les enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites. Les usagers qui manqueraient de l'expérience et de la connaissance nécessaires concernant l'appareil, ou qui n'auraient pas reçu les instructions pour utiliser l'appareil, devront être soumis à la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité.
- Il faut surveiller les enfants pour être certain qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les éléments de l'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car représentent une source de danger.
- Lorsqu'on décidera de jeter cet appareil, il est recommandé de le mettre hors d'usage en coupant le câble d'alimentation. Il est également recommandé de protéger les parties susceptibles de constituer un danger spécialement pour les enfants qui pourraient se servir de l'appareil pour jouer.

- Ne pas laisser l'épingle de nettoyage à la portée des enfants et la ranger en lieu sûr: risque de l'avaler et de se blesser.

DANGER ELECTRIQUE

- Avant de brancher l'appareil au réseau d'alimentation, contrôler que la tension indiquée sur la plaquette placée sous la machine corresponde bien à celle du réseau local.
- Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une des deux lames se différencie en étant plus petite que l'autre). Pour diminuer le risque de secousses électriques, la fiche doit être complètement insérée dans la prise de courant polarisée, dans un seul sens possible. Si la fiche ne rentre pas complètement, essayer de la faire tourner. Si il n'y a aucun moyen de faire rentrer la fiche, contacter un électricien professionnel. Ne modifier en aucun cas la fiche de l'appareil.
- L'utilisation de rallonges électriques non autorisées par le fabricant de l'appareil peut causer des dommages et provoquer également des accidents.
- Avant d'effectuer l'opération de remplissage du réservoir d'eau, débrancher l'appareil de la prise de courant.
- Le cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par le constructeur ou par son service Après-vente ou dans tous les cas par une personne ayant une qualification équivalente, de manière à éviter tout risque.
- Ne jamais mettre les parties sous tension en contact avec l'eau: cela pourrait engendrer un court-circuit!
- Débrancher la prise de courant avant chaque intervention de nettoyage ou d'entretien.
- **NE JAMAIS TREMPER L'APPAREIL DANS L'EAU NI DANS TOUT AUTRE LIQUIDE.**
- En cas de pannes, défauts ou défaut suspect après une chute, débrancher immédiatement la prise de l'appareil défectueux. Ne jamais mettre en marche l'appareil défectueux. **LES REPARATIONS PEUVENT ÊTRE EFFECTUEES EXCLUSIVEMENT PAR LES CENTRES D'ASSISTANCE AGREES.** On décline toute responsabilité pour les éventuels dégâts provoqués par des interventions de réparation effectuées de manière erronée.

DANGERS PROVENANT D'AUTRES CAUSES

- Pour réduire le risque d'accident, ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre du plan du travail ou de la table, afin d'éviter de se prendre les pieds dedans ou que les enfants tirent dessus.
- Toujours brancher en premier le cordon d'alimentation sur la machine, puis insérer la fiche dans la prise de courant.
- Ne pas soulever l'appareil par le réservoir d'eau mais par son corps.
- Choisir un endroit assez éclairé, propre et avec une prise de courant facilement accessible.
- Eviter de verser dans le réservoir une quantité excessive d'eau.

- L'appareil ne doit pas être utilisé si on l'a fait tomber, s'il présente des signes de détérioration visibles ou une fuite d'eau. Toutes les réparations, y compris le remplacement du cordon d'alimentation, doivent être effectuées dans un Service Après-vente Agréé ou par un personnel possédant les qualifications équivalentes, afin de prévenir toute sorte de risques.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation est abîmé, présente des parties brûlées, etc...; la réparation et le remplacement du cordon d'alimentation doivent être effectués par un Service Après-vente Agréé Espressione, sous peine de déchéance de la garantie.

AVERTISSEMENTS SUR LES BRULURES

- Ne pas toucher les parties chaudes. Utiliser des prises ou des linges de cuisine.
- Ne jamais diriger le jet de vapeur ou d'eau chaude vers les parties du corps; manipuler avec précaution le tube vapeur; il y a risque de brûlures!
- Les parties métalliques extérieures de l'appareil ne doivent pas être touchées, avec l'appareil en fonction sous peine de brûlures.
- Si l'eau ne sort pas par le porte-filtre, cela pourrait être parce que le filtre est bouché. Si c'est le cas, retirer et extraire lentement le porte-filtre : le résidu de pression éventuelle pourrait en effet provoquer un jet ou giclement. Nettoyer donc comme indiqué dans le paragraphe correspondant.

ATTENTION - DEGATS MATERIELS

- Eviter que le cordon ne dépasse de la table ou du plan d'appui, ne touche des surfaces chaudes, y compris les plaques de cuisson.
- L'utilisation d'accessoires non conseillés ou non fournis par le fabricant de l'appareil peut comporter des risques d'incendie, choc électrique ou dommages aux personnes.
- Placer la machine sur un plan stable où il n'y a pas risque de la renverser.
- Ne pas utiliser la machine sans eau pour ne pas griller la pompe.
- Ne jamais remplir le réservoir d'eau à l'eau chaude ou bouillante.
- Ne pas positionner la machine sur des superficies très chaudes ou près de flammes libres pour éviter ainsi que la carrosserie puisse être endommagée.
- Le cordon ne doit pas toucher les parties chaudes de la machine.
- Ne pas utiliser d'eau gazeuse (avec ajout d'anhydride carbonique).
- Ne jamais introduire d'autres substances que le café en poudre dans le porte-filtre. Cela pourrait endommager gravement l'appareil.
- Ne pas stocker la machine à une température inférieure à 32°F (0°C), car l'eau restante dans la chaudière pourrait geler et provoquer des dégâts.
- Ne pas utiliser l'appareil en plein air.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil etc..).
- Après avoir débranché la prise d'alimentation et lorsque les parties chaudes ont refroidi, l'appareil doit être nettoyé exclusivement avec un linge non abrasif à peine humide et seulement quelques gouttes de détergents neutres non agres-

sifs (ne pas utiliser de solvants qui détériorent le plastique).

APPAREILS AVEC CARAFES EN VERRE

- La carafe peut uniquement être utilisée avec cet appareil. Ne jamais la disposer en hauteur
- Ne pas mettre la carafe sur une surface mouillée ou chaude.
- Ne pas utiliser la carafe si elle est fissurée, si elle fuit ou si son manche n'est pas solide.
- Ne pas nettoyer la carafe avec des produits détergents, de la paille de fer ou autre matériau abrasif.

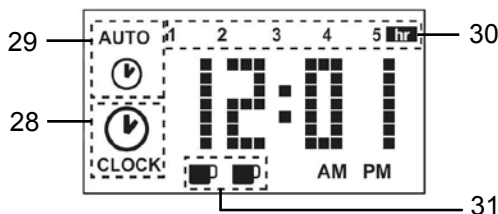
• TOUJOURS CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENTS SUR LE CABLE ELECTRIQUE

Le câble électrique fourni est suffisamment court pour ne pas s'entortiller et éviter qu'on puisse y trébucher. On peut utiliser, en faisant très attention, des rallonges. Si on utilise une rallonge, vérifier que la tension reportée sur la rallonge est identique à la tension de l'électroménager. La rallonge doit être positionnée de manière à ne pas pendre du plan d'appui ou de la table, pour ne pas être tirée par les enfants ni faire trébucher. La tension de cet appareil est indiquée sur sa partie inférieure.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- | | |
|--|---|
| 1 - Porte-filtre | 17 - Bouton VAPEUR |
| 2 - Clip | 18 - Bouton AUTO/CAFFÉ on/off |
| 3 - Filtre pour 2 tasses | 19 - Couvercle Carafe |
| 4 - Filtre pour 1 tasse | 20 - Carafe |
| 5 - Douchette pour dosette | 21 - Bouton rotatif de réglage de la vapeur |
| 6 - Réservoir | 22 - Buse de sortie de la vapeur |
| 7 - Couvercle réservoir d'eau | 23 - Cordon d'alimentation + prise |
| 8 - Filtre à café conique | 24 - Mesurette avec tasse-mouture |
| 9 - Porte-filtre papier | 25 - Bac d'égouttage |
| 10 - Bouton de libération du filtre à café | 26 - Grille d'appui de la tasse |
| 11 - Couvercle café filtre | 27 - Plaque chauffante |
| 12 - PROG: bouton de programmation | 28 - Icône mode Horloge |
| 13 - Touche UP | 29 - Icône mode Auto ON |
| 14 - Touche DOWN | 30 - Durée de maintien au chaud |
| 15 - Touche 1 tasse / 2 tasses | 31 - Icône tasses |
| 16 - Bouton Espresso ON/OFF | |



Caractéristiques

- 1 **Panneau de contrôle**
L'écran LCD à rétro-éclairage bleu affiche les programmations en cours et l'heure.
Backup des données programmées en cas de coupure d'alimentation.
- 2 **Témoin lumineux**
Touche 1 tasse/2 tasses, touche Espresso On/Off, bouton vapeur et Auto/Café
Le témoin lumineux On/Off s'allume lorsque la fonction est sélectionnée
- 3 **Couvercles distincts pour le réservoir d'eau et le dispositif café filtre**
Actionner l'ouverture pour un remplissage facile.
- 4 **Réservoir d'eau amovible**
Grande capacité (47oz) pour faciliter la remise à niveau d'eau et le nettoyage.
- 5 **Plaque chauffante pour tasses**
Les tasses peuvent être disposées sur la plaque chauffante. (remarque : le réchauffement peut prendre jusqu'à 15 minutes selon le type de tasse utilisé).

Dispositif café filtre

- 1 **Auto On**
Mise en marche automatique à l'heure programmée.
- 2 **Auto Off**
Extinction automatique de la machine à café une fois la préparation terminée jusqu'à 5 heures avant l'heure programmée.
- 3 **Porte-filtre papier**
Amovible afin de faciliter le remplissage et le nettoyage; accueille les filtres papier standard #4
- 4 **Café pour 10 tasses**
Avec bec-verueur anti-goutte et signalement lorsque le café est prêt.
- 5 **Plaque chauffante**
Revêtement anti-adhésif
Possibilité de programmer la conservation du café au chaud pour une durée maximale de 5 heures une fois la préparation terminée.

Dispositif pour café Espresso

- 1 **Pompe à 15 Bar**
Permet d'obtenir un café plus riche, noir et crémeux.
- 2 **Filtres Espresso**
comprend 3 filtres: pour une tasse, deux tasses et une douchette pour dosette standard ESE.
- 3 **Dose de café Espresso programmable**
Permet de varier la dose de café espresso dans les tasses.
- 4 **Bouton rotatif pour régler la vapeur**
Permet de régler progressivement le débit de vapeur.
- 5 **Bac d'égouttage amovible**
Avec grille facile à nettoyer.

PROCEDURE A SUIVRE AVANT UTILISATION

Déballer et préparer l'appareil afin de pouvoir l'utiliser

Retirer avec précaution la machine à café Espresso 3-en-1 et ses accessoires de l'emballage et la disposer sur une surface plate, résistante à la chaleur. Au cours du déballage, vérifier les accessoires et les comparer aux Fig. A et Fig. B pour s'assurer qu'ils sont en bon état.

Avant la première utilisation

Lire toutes les instructions et les avertissements des procédures à suivre dans le détail.

- 1 Vérifier que la machine à café 3-en-1 est éteinte et débranchée.
- 2 Ôter tous les autocollants et les accessoires et placer hors de la portée des enfants.
- 3 Donner un coup de chiffon humide sur la surface et sécher immédiatement.

Avant d'utiliser la machine à café pour la première fois, ou à la suite d'une longue période sans l'avoir utilisée, nettoyer en faisant passer de l'eau dans le circuit sans mettre de café. Procéder de la manière suivante:

- 1 Rincer le "Réservoir d'eau" sous l'eau froide et nettoyer la "Carafe", le "Couvercle de la Carafe", le "Porte-Filtre papier", "le Porte-filtre", les "Filtres" et la "Buse à vapeur" dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincer et sécher (consulter les instructions à la section Entretien et Nettoyage).
- 2 Assembler tous les accessoires à la machine à café (Consulter " Fonctionnement de la machine à café 3-en-1", section "Préparation du café filtre", "Préparation du café Espresso", "Lait moussant" du mode d'emploi).
- 3 Remplir le "Réservoir d'eau" jusqu'au niveau maximum et lancer 1-2 cycles pour faire passer l'eau dans chaque système, sans ajouter de café (Consulter " Fonctionnement de la machine à café 3-en-1", section "Préparation du café filtre", "Préparation du café Espresso", "Lait moussant" du mode d'emploi).

Programmer la Machine à café 3-en-1

Lorsqu'on branche la machine à café à la prise électrique, l'"écran LCD" affiche par défaut "Café filtre Auto On" tandis que l'heure programmable et l'heure courante se réglent sur 12.00 AM.

- 1 Toutes les fois qu'on appuie sur le bouton "PROG" on peut sélectionner les fonctions suivantes: Auto On (heures) > Auto On (minutes) > Maintien au chaud (heures) > Horloge (heures) > Horloge (minutes) > Sortie (mode programmation) > recommencer cycle...

REMARQUE

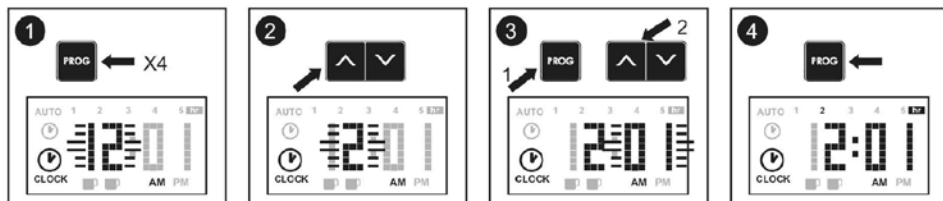
- Quand on est en mode programmation, si on laisse passer plus de 10 secondes entre chaque pression du bouton, on sort automatiquement du mode programmation et les dernières valeurs entrées sont conservées.
- 2 Si la machine à café est débranchée ou si l'alimentation est coupée, les valeurs programmées reviennent sur la valeur par défaut.

Réglage de l'horloge

- 1 Appuyer sur le bouton "PROG" 4 fois de suite jusqu'à ce que l'"Icône Mode Horloge" et "Heure" clignote sur l'"écran LCD" (Fig. 1).
- 2 Régler les heures en appuyant sur les touches "Λ" ou "V" (Fig. 2). L'affichage des heures va de 0 à 12, en se succédant sur AM ou PM.
- 3 Appuyer une nouvelle fois sur le bouton "PROG" pour confirmer le réglage (Fig. 3-1). L' "icône Mode Horloge" et les minutes de l'horloge commencent à clignoter.
- 4 Régler les minutes en appuyant sur les touches "Λ" ou "V" (Fig. 3-2).
- 5 Appuyer à nouveau sur le bouton "PROG" pour confirmer et mémoriser (Fig. 4).
- 6 L'écran LCD affiche l'heure effective de la journée.
- 7 L'"Icône mode Horloge" et l'heure courante s'affichent sur l'Ecran LCD.

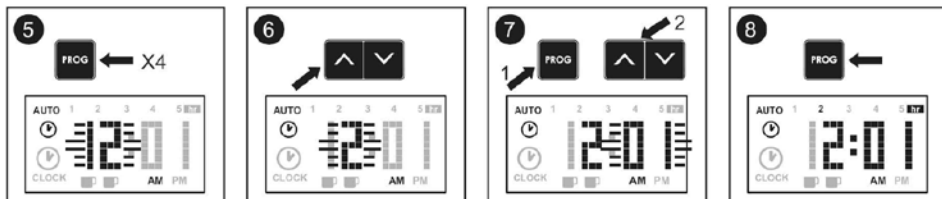
REMARQUE

- Appuyer et maintenir la pression sur les touches "Λ" ou "V" pour régler plus rapidement l'heure.



Programmer l'Auto On (régler l'heure à laquelle préparer automatiquement le café filtre)

- 1 Une fois la machine à café branchée à la prise électrique et l'horloge réglée, appuyer sur le bouton "PROG" pour régler l'heure de l'Auto On (Fig. 5). Les heures, la partie AM de l'horloge et l'icône Mode Auto On se mettent à clignoter sur l'écran LCD.
- 2 Appuyer sur les touches "Λ" ou "V" pour régler les heures (Fig. 6). L'affichage des heures va de 0 à 12, en se succédant sur AM ou PM.
- 3 Appuyer à nouveau sur le bouton "PROG" : l'icône mode Auto On et les Minutes de l'horloge se mettent à clignoter (Fig. 7-1)
- 4 Régler les minutes à l'aide des touches "Λ" et "V" (Fig. 7-2).
- 5 Appuyer encore une fois sur le bouton "PROG" pour stocker la programmation en mémoire. La programmation de l'Auto On est terminée (Fig. 8).



Programmer le temps de conservation au chaud (régler la durée de la fonction de maintien au chaud)

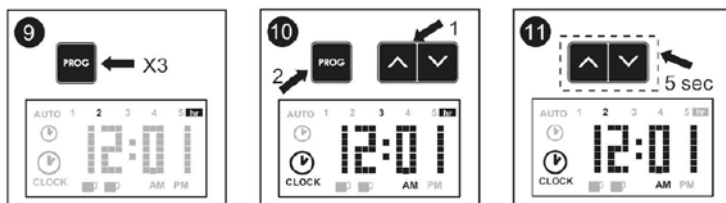
La durée par défaut de conservation au chaud suivie de l'extinction automatique est de 2 heures après la fin de la préparation du café.

- 1 Appuyer sur le bouton "PROG" 3 fois de suite pour régler la durée du temps de conservation au chaud (Fig. 9).
- 2 Sélectionner le nombre d'heures désiré (1-2-3-4-5) en appuyant plusieurs fois sur les touches "Λ" ou "V" (Fig. 10-1).

REMARQUE

- La valeur par défaut qui s'affiche sur l'écran correspond au dernier réglage programmé

- 3 Appuyer encore une fois sur le bouton "PROG" pour stocker la programmation en mémoire (Fig. 10-2).



Réglage du rétro-éclairage LCD

Le réglage par défaut du rétro-éclairage bleu de l'écran est sur auto off pendant environ UNE minute si aucune fonction n'est activée sur la machine à café

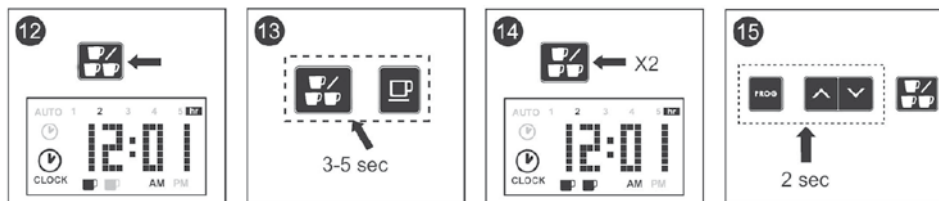
- 1 Appuyer simultanément sur les touches "Λ" et "V" et maintenir la pression pendant environ 5 secondes pour régler le rétro-éclairage sur ON permanent. La machine émet un bip pour confirmer le changement d'état du réglage (Fig. 11).
- 2 Recommencer la procédure ci-dessus pour régler le rétro-éclairage sur auto OFF.

Programmation de la dose pour café Espresso

- 1 Remplir le "réservoir d'eau".
- 2 Disposer une tasse sous le bec verseur du "Porte-Filtre".
- 3 Appuyer sur la touche "1 tasse / 2 tasses", le témoin et l'icône Mode Horloge" s'allument et le bouton "Espresso" clignote. L'écran LCD affiche l'icône Mode Horloge", l'Heure courante" et l'icône "1 tasse" (Fig. 12).
- 4 Une fois que le système arrive à température, le témoin du bouton "Espresso" s'allume en mode fixe. Appuyer sur le bouton "Espresso" et maintenir la pression. Après 3-5 secondes, l'eau passe à travers du filtre (Fig.13).
- 5 Une fois la quantité désirée de café Espresso obtenue, relâcher le bouton pour interrompre l'écoulement : la quantité de café pour 1 tasse est automatiquement mémorisée. A travers ce mode de programmation, on peut appuyer et maintenir la pression sur le bouton "Espresso" pendant 10-20 secondes pour régler la quantité d'espresso désirée.

Programmation de la dose pour deux cafés Espresso

- 1 Suivre les procédures 1-2 décrites ci-dessus pour préparer la machine à café.
- 2 Appuyer deux fois de suite sur la touche "1 tasse/ 2 tasses" pour régler la quantité pour 2 tasses. L'icône Mode Horloge, l'Heure courante et l'icône "2 tasses" s'affichent sur l'écran LCD (Fig. 14).
- 3 Suivre les procédures 4-5 décrites ci-dessus pour achever le réglage.



Initialiser les réglages de l'usine

Reprogrammer les réglages de l'usine

- 1 Appuyer sur le bouton "PROG" et maintenir la pression ainsi que sur les touches "Λ" et "V" pendant environ 2 secondes (Fig. 15).
- 2 La machine à café se reprogramme sur les réglages effectués à l'usine concernant la quantité prévue pour 1 ou 2 tasses et la durée de conservation au chaud (2 heures).

FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE A CAFÉ 3-EN-1

Toujours débrancher la machine à café et la laisser refroidir avant de la remplir, de l'assembler, de la démonter et de la nettoyer.

REMARQUE

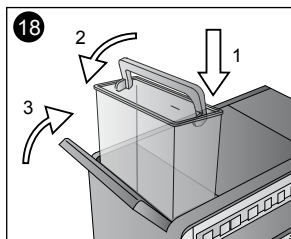
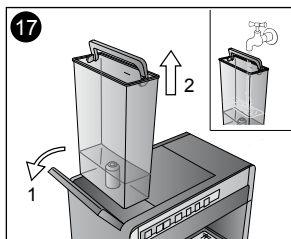
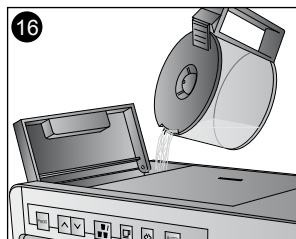
- Ne pas la mettre en marche sans le "Réservoir d'eau".

Préparation du café filtre

- Ne pas ouvrir le "Couvercle" ni toucher les parties chaudes durant le cycle de préparation; attendre le refroidissement de l'appareil. Risques de se brûler !
- Ne pas retirer la "Carafe" plus de 30 secondes au cours du cycle de préparation.

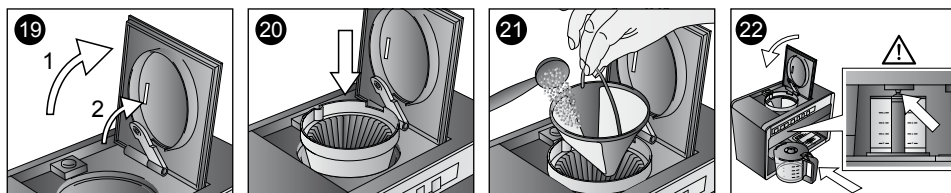
Remplir le "réservoir d'eau".

- 1 Ouvrir le "couvercle du réservoir d'eau". Verser la quantité nécessaire d'eau froide en utilisant la "Carafe" (Fig.16). Les repères gravés sur la "Carafe" indiquent le niveau d'eau nécessaire à la préparation du nombre de tasses désiré. Sinon, retirer le "Réservoir d'eau" en le tirant par le haut pour le remplir totalement (Fig. 17).
- 2 Remettre le "Réservoir d'eau" en place dans la machine à café. S'assurer qu'il est correctement logé puis fermer le "Couvercle du Réservoir d'eau" en le bloquant (Fig. 18).



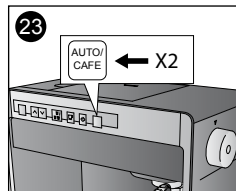
Mettre le café moulu

- 3 Ouvrir le "Couvercle du café filtre" et relever l'élément d'écoulement (Fig. 19). S'assurer que le "Porte-filtre papier" est correctement logé (Fig.20).
- 4 introduire un filtre conique ouvert standard #4 (non fourni) dans le "Porte-filtre papier" et y verser la quantité de café moulu désirée (Fig. 21).
- 5 Fermer le "Couvercle du café filtre" et disposer correctement la "Carafe" et son "Couvercle " sur la "Plaque chauffante" (Fig. 22).



Mode d'emploi pour la préparation du café filtre

- 1 Allumer le dispositif du café filtre en appuyant deux fois sur le bouton "AUTO/CAFFÉ" pour lancer la préparation (Fig. 23). Le témoin lumineux du bouton "AUTO/CAFFÉ" et l'"Ecran LCD" deviennent bleus et l'"icône mode Horloge", la "Durée de conservation au chaud" et l'heure courante s'affichent. La fonction "Auto on" de la préparation et l'"icône du mode Auto On" sont automatiquement éteintes.
- 2 Une fois que tout le liquide est passé dans la "Carafe", appuyer sur le bouton "AUTO/CAFFÉ" pour éteindre la machine à café et retirer la "Carafe" pour servir.



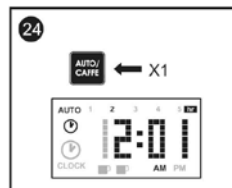
REMARQUE

- Avant de lancer un nouveau cycle de préparation, laisser refroidir le dispositif café filtre pendant au moins 5 minutes.
- Une fois que la machine à café s'est refroidie, retirer le "porte-filtre papier" pour jeter le café moulu et nettoyer l'appareil (consulter "Entretien et Nettoyage", section "Nettoyage du dispositif café filtre" du mode d'emploi).

Préparation automatique du café filtre

On peut programmer l'allumage du système café filtre à tout moment afin d'obtenir le café à l'heure qu'on aura réglée (Consulter "Programmer la machine à café 3-en-1": section "Programmation de l'Auto On").

- 1 S'assurer que la machine à café est branchée à la prise de courant, que l'heure courante est réglée, que l'heure "Auto On" est programmée et qu'il y a du café et de l'eau pour effectuer la préparation.
- 2 Activer la fonction "Auto On" en commutant de off à on, c'est à dire en appuyant une fois sur le bouton "AUTO/CAFFÉ" (Fig. 24). L'"icône mode Auto On" et l'heure "Auto On" s'affichent pendant 3 secondes sur l'écran LCD. A la fin des 3 secondes, l'"Auto On" est réglé, l'"icône Mode Auto On" clignote et l'écran revient en mode horloge.
- 3 La machine à café commence la préparation du café à l'heure "Auto On" programmée et le témoin lumineux du bouton "AUTO/CAFFÉ" s'allume.
- 4 Une fois la préparation terminée, la machine maintient le café au chaud. Une fois la durée de maintien au chaud programmée écoulée, la machine s'éteint automatiquement.



REMARQUE

- Pour vérifier l'heure "Auto On" programmée, appuyer une fois sur le bouton "PROG". L'heure programmée s'affiche sur l'écran LCD pendant 10 secondes (Consulter "Programmer la machine à café 3-en-1").
- Chaque pression du bouton "AUTO/CAFFÉ" permet de commuter alternativement la fonction "Auto On" sur on ou off.
- Pour annuler la fonction "Auto On" en passant de on à off, appuyer une nouvelle fois sur le bouton "AUTO/CAFFÉ". L'"icône mode Auto On" disparaît de l'écran LCD.
- Il est normal que de légères bouffées de vapeur s'échappent durant le cycle de préparation.
- On peut interrompre le cycle de préparation manuelle ou automatique à tout moment en appuyant à nouveau sur le bouton "AUTO/CAFFÉ". Le témoin lumineux s'éteint.
- On peut préparer simultanément le café filtre et le café espresso si on le désire.

IMPORTANT

- Le "Couvercle de la Carafe" doit être disposé dans le sens de la "sortie d'eau" et le fond de la "Carafe" positionné à plat sur la "plaque chauffante". Vérifier que la "Carafe" est bien en place; dans le cas contraire, le café ne pourra pas passer du "Porte-filtre" à la "Carafe" ou risquera de déborder.
- Si on retire la "Carafe" pour servir une tasse de café avant la fin de la préparation, faire attention à bien remettre la "Carafe" sous le "Porte-filtre papier" dans un délai de 30 secondes, pour éviter que le café ne déborde.

Après avoir préparé le café filtre

Une fois la préparation terminée, la machine maintient le café au chaud. Une fois la durée (2 heures) de maintien au chaud programmée écoulée, la machine s'éteint automatiquement.

PRÉPARATION DU CAFÉ ESPRESSO

Le système fonctionne sous pression, il faut donc vérifier que le "Porte-filtre" est bien verrouillé avant de faire un café Espresso. Pour s'assurer qu'il n'y a pas de pression résiduelle dans le circuit, laisser le dispositif Espresso refroidir avant de retirer le "Porte-filtre", d'ajouter ou d'enlever des accessoires et avant de nettoyer l'appareil.

ATTENTION:

- **Ne jamais retirer le "Porte-filtre" durant la préparation. Risques de se brûler!**
- **Ne jamais diriger la "Buse à vapeur" vers soi ou vers d'autres personnes: danger de brûlures graves ! Mettre un récipient sous la "Buse à Vapeur"**

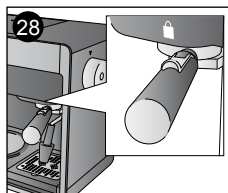
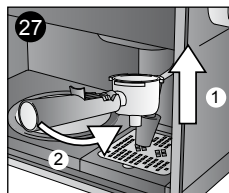
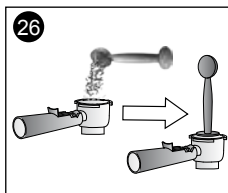
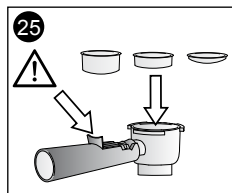
Pour un résultat optimal, il est recommandé de préchauffer les accessoires ("Filtre", "Porte-filtre" et tasse) et de lancer 1-2 cycles sans mettre de café.

Remplir le "réservoir d'eau"

- 1 S'assurer que le "Réservoir d'eau" est rempli au niveau désiré (consulter "Fonctionnement de la machine à café 3-en-1", section: "Préparation Café filtre", "Remplir le Réservoir d'eau").

Mettre la mouture espresso

- 2 Actionner le clip situé sur le manche et mettre le "filtre" désiré dans le "Porte-filtre" (Fig. 25).
- 3 Mettre une dosette standard E.S.E ou remplir le "Filtre" avec une ou deux mesures de café moulu pour un ou deux espresso et tasser à l'aide de l'embout spécial de la "mesurette" (Fig. 26). Ne pas trop comprimer car le café espresso s'écoulerait trop lentement (consulter "Conseils pour la préparation du café", le tableau figurant à "Préparer un Espresso" pour introduire la bonne quantité).
- 4 S'assurer que la surface de la dosette ou de la mouture est parfaitement introduite dans le filtre. Tailler les bords de la dosette ou éliminer l'excès de mouture des bords du "Filtre" si nécessaire.
- 5 Tenir le "Porte Filtre" à l'horizontale sous le "repère du déverrouillage" de la "sortie d'eau de la chaudière" avec le manche dirigé vers la gauche. Amener doucement le "Porte-filtre" vers la "Sortie d'eau de la chaudière" et le tourner lentement vers la droite jusqu'à ce que le manche se trouve sous le repère du verrouillage (Fig. 27). Contrôler que le "Porte-filtre" soit bloqué sur la position (Fig.28).



Préparation du café Espresso

- 1 Vérifier que le "Bouton rotatif de réglage de la vapeur" est réglé sur la position "0" (Fig. 29) et que le "Bac d'égouttage" avec sa "grille" sont bien positionnés.
- 2 Disposer une ou deux tasses sous le bec verseur "Porte-Filtre" (Fig.30).
- 3 Appuyer sur la touche "1tasse / 2tasses" pour allumer le dispositif du café espresso (Fig. 31). Le témoin lumineux de la touche "1tasse / 2tasses" s'allume et la touche "Espresso" s'illumine.

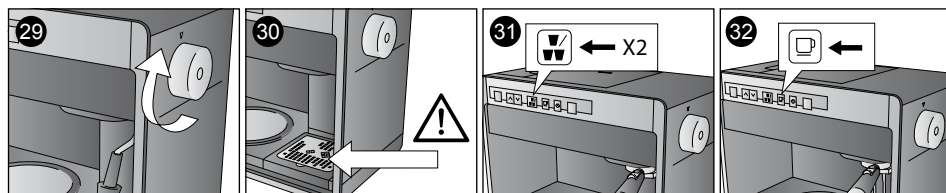
REMARQUE

- Appuyer une fois pour la dosette café ou pour préparer un seul espresso; l'icône Tasses s'affiche sur l'écran LCD.
 - Appuyer deux fois pour préparer un double espresso; l'icône Tasses s'affiche sur l'écran LCD.
- 4 Une fois que le système arrive à température, le témoin lumineux de la touche "Espresso" s'allume en mode fixe; appuyer sur la touche "Espresso" (Fig. 32). Après quelques secondes la pompe se met en route, l'eau s'écoule par la "sortie d'eau de la chaudière", le dispositif du café espresso est rempli d'eau.
 - 5 Une fois que la quantité programmée de café espresso désirée s'est écoulée dans les tasses, la pompe s'arrête automatiquement.
 - 6 Appuyer à nouveau sur la touche "1tasse / 2tasses" pour éteindre la machine à café. Le témoin lumineux s'éteint, l'écran

LCD affiche l'icône mode Horloge et l'heure courante.

7 Ôter les tasses et servir.

8 Une fois que la machine à café s'est refroidie, retirer le "porte-filtre" pour jeter le café moulu et nettoyer l'appareil (consulter "Entretien et Nettoyage", section "Nettoyage du système café espresso" du mode d'emploi).



REMARQUE:

- Lors de la première utilisation de la fonction espresso, le bruit pourrait être supérieur à la normale. Il s'agit d'un phénomène normal pouvant être attribué à la présence d'air dans le dispositif de préparation.
- Le "Porte-filtre" doit être correctement inséré dans la "Sortie d'eau de la chaudière" pour éviter les fuites d'eau par le "filtre" au cours de la préparation.
- Tasser le café pour étaler la mouture de façon uniforme dans le "filtre".
- Il est normal que de légères bouffées de vapeur s'échappent durant le cycle de préparation.

ATTENTION:

- Pour s'assurer qu'il n'y a pas de pression résiduelle dans le circuit, laisser le dispositif espresso refroidir et laisser toute la vapeur résiduelle sortir de la chaudière, avant de retirer le "Couvercle de la chaudière" et le "Porte-filtre", d'ajouter ou d'enlever des accessoires et avant de nettoyer l'appareil.
- Attention à ne pas heurter le "Porte-filtre" contre des bords tranchants quand on jette le café moulu. On pourrait endommager le "Porte-filtre".

PREPARER LA MOUSSE DE LAIT A LA VAPEUR

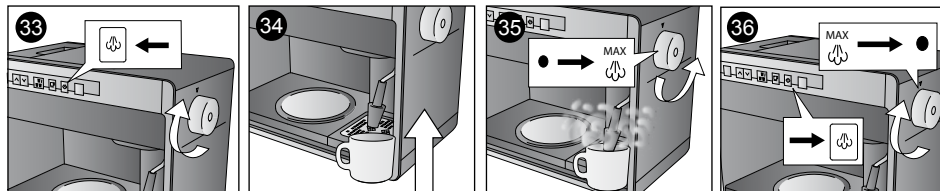
- 1 S'assurer que le "Bouton de réglage de la vapeur" est réglé sur la position "0" (Fig. 33) et que la "Buse à Vapeur" est introduite dans le "Tuyau de sortie de la Vapeur" puis faire pivoter le "Tuyau de sortie de la Vapeur" sur le côté de la machine à café.
- 2 Appuyer sur la touche "Vapeur" pour mettre le dispositif à vapeur en marche (le témoin lumineux de la touche "vapeur" se met à clignoter). Laisser le dispositif chauffer pendant environ 30-60 secondes.
- 3 Une fois que la machine à café est arrivée à température, le témoin lumineux de la touche "Vapeur" reste allumé en mode fixe.
- 4 Utiliser un récipient étroit et haut dans lequel on versera le lait froid (Fig. 34). La dimension du récipient doit correspondre au triple du volume de lait versé.
- 5 Plonger la "Buse à vapeur" dans le récipient contenant le lait à environ 1/4" (6mm) sous de la surface du liquide et débiter la vapeur en tournant lentement le "Bouton rotatif de réglage de la vapeur" jusqu'à la position "MAX" (Fig. 35).
- 6 Incliner légèrement le récipient et l'agiter lentement en effectuant des mouvements circulaires afin de laisser la vapeur pénétrer uniformément dans le lait. Le lait commence à mousser au bout de quelques secondes. Quand la mousse commence à monter, continuer à baisser le récipient de sorte que la "Buse à vapeur" reste juste en-dessous de la surface de la mousse.
- 7 Lorsque le volume du lait a doublé ou a atteint 100°F, plonger la "buse à vapeur" vers le bas de façon à toucher le lait (la "Buse à vapeur" ne doit pas toucher le fond du récipient).
- 8 Une fois que le lait a moussé et qu'il est chaud (compter environ 10-30s ou 140°F - 145°F), replacer le "Bouton rotatif de réglage de la vapeur" sur la position "0" et éteindre la machine à café en appuyant sur la touche "Vapeur" (Fig. 36).
- 9 Retirer le récipient et verser la mousse de lait en s'aidant d'une cuillère.
- 10 Laisser la machine refroidir puis nettoyer et rincer le "Tuyau de sortie de la vapeur" et la "Buse à vapeur" et le dispositif du lait moussant après chaque utilisation.

REMARQUE:

- Pour de meilleurs résultats, il est conseillé de faire passer de l'eau dans le circuit pour éliminer l'humidité résiduelle pendant 5-10 secondes, puis de l'évacuer dans un récipient vide, avant de faire mousser le lait.
- Ne pas laisser le lait bouillir (cela risque de se produire quand de grosses bulles commencent à se former sur la

surface du lait).

- Une fois l'opération terminée, bloquer le "Bouton rotatif de réglage de la vapeur" en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre tandis que la "buse à vapeur" reste plongée dans le lait pour éviter les éclaboussures de lait chaud et de mousse.



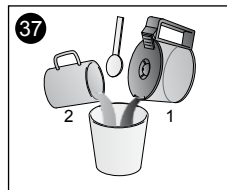
PRÉPARATION DU CAPPUCINO

Le Cappuccino est un café espresso auquel on a ajouté du lait moussant chaud.

Suivre la procédure ci-dessus pour préparer du lait moussant (dessus du récipient) et chaud (au fond du récipient).

Pour préparer deux cappuccino

- 1 Préparer deux tasses de café espresso (Consulter "Fonctionnement de la machine à café 3-en-1", section: Préparer un café Espresso").
- 2 Prendre un récipient haut et étroit et y verser 7oz (200ml) de lait froid.
- 3 Faire mousser et chauffer le lait à la vapeur (Consulter "Fonctionnement de la machine à café 3-en-1", section: "Préparer la mousse de lait à la vapeur").
- 4 Une fois terminé, verser le café espresso dans une tasse suffisamment grande pour contenir le mélange café-mousse de lait (Fig. 37-1), puis chauffer et faire mousser le lait et le verser lentement sur le café à l'aide d'une cuillère (Fig. 37-2).



CONSEILS DE PRÉPARATION POUR LE CAFÉ

Eau utilisée

- Utiliser de l'eau ordinaire ou déminéralisée pour remplir le réservoir.
- Ne pas utiliser d'eau chaude ou bouillante.
- Si l'eau courante de votre habitation est très calcaire, la mélanger avec de l'eau déminéralisée.
- Ne pas remplir le réservoir au-delà de la limite maximale. S'assurer que le niveau de l'eau ne dépasse le repère "MAX" à chaque cycle de préparation.

Préparation du café filtre

- Il est conseillé de mettre une mesurette de café pour une tasse de café fort. Après avoir utilisé votre machine à café plusieurs fois vous serez en mesure de doser le café à votre convenance.
- Remuer le café à l'intérieur de la carafe avant de servir afin de répartir uniformément l'arôme.
- Ne pas laisser trop longtemps le café dans la carafe
- Ne pas utiliser d'eau chaude ou bouillante pour remplir le réservoir car cela donnerait un mauvais goût au café.

Préparation du café Espresso

- Utiliser une mouture Espresso pour machine à Espresso/cappuccino.
- Il est conseillé d'utiliser une mouture moyennement fine pour conserver tout l'arôme, sans traces d'amertume ni d'arrière goût.
- Tasser modérément le café moulu, au ras du filtre.
- Pour conserver la fraîcheur de l'arôme, si vous décidez de moulin vous-même le café, nous vous conseillons de faire une réserve valable pour deux semaines.

Le tableau ci-dessous présente un guide des ingrédients pour la préparation

Quantité désirée	Café moulu au grain moyen fin	Niveau d'eau à remplir
2 tasses	2 tasses marquées sur le filtre	2 tasses marquées sur la carafe espresso
4 tasses	4 tasses marquées sur le filtre	4 tasses marquées sur la carafe espresso

Préparation du Cappuccino

- Pour faire un Cappuccino, il faut traditionnellement compter 1/3 de café, 1/3 de lait chaud et 1/3 de mousse de lait.

- Saupoudrer de cacao sur le dessus de la tasse.
- Le tableau ci-dessous présente un guide des ingrédients pour deux tasses de café:

Quantité désirée	Café moulu au grain moyen-fin	Lait froid
2 tasses	2 mesurètes	7 oz (200 ml)

Préparation avec une dosette standard ESE

- La dosette permet de faciliter la préparation du café espresso, sans avoir besoin de mesurer ni tasser le café ni nettoyer le filtre par la suite.
- Il est recommandé d'utiliser une dosette pour préparer 1 tasse de café serré.
- Il est recommandé d'utiliser une dosette standard ESE, Dosette de 45 mm de diamètre et d'un poids de 7 g.

Lait moussant

- Il est recommandé d'utiliser du lait froid et frais.
- Utiliser un lait frais non-écrémé afin d'obtenir une texture mousseuse. Le lait entier est plus facile à faire mousser.
- Il est recommandé d'utiliser un récipient en acier inox pour faire mousser le lait et un thermomètre pour connaître la température du liquide.
- La dimension du récipient doit correspondre au triple du volume de lait.
- Faire en sorte que la vapeur ne fasse pas gicler le lait ni ne génère de grosses bulles.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Toujours éteindre la machine à café en relâchant le bouton "AUTO/CAFE", la touche "Espresso", débrancher la fiche de la prise de courant et laisser l'appareil complètement refroidir avant de procéder à son nettoyage.

- 1 Après chaque utilisation, éliminer tous les résidus de café et nettoyer le "Porte-filtre papier", le "couvercle de la carafe", la "carafe", la "sortie d'eau de la chaudière", le "porte-filtre", les "filtres", le "Bac d'égouttage" et la "grille" à l'eau savonneuse.
- 2 Laisser sécher complètement avant de réassembler les pièces.

ATTENTION:

- Ne jamais plonger la machine à café, le cordon ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne jamais utiliser de solvants ou de détergents abrasifs pour nettoyer la machine à café ou ses accessoires.

NETTOYER LE DISPOSITIF DU CAFE-FILTRE

Extérieur et Plaque chauffante

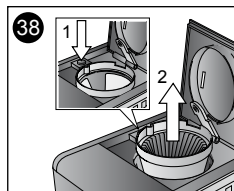
Passer un chiffon doux pour éliminer les traces superficielles.

- Pour les taches plus profondes, utiliser un tampon à récurer en plastique ou en nylon et un détergent non abrasif.
- Ne pas utiliser de tampon à récurer en métal ni de détergents abrasifs.

Carafe et Couvercle, Porte-filtre papier

Le "Porte-filtre papier" peut être détaché pour le nettoyer; il suffit d'appuyer sur le "bouton de libération du porte-filtre papier" (Fig. 38).

- 1 Nettoyer dans l'eau chaude savonneuse ou disposer dans le panier supérieur si on utilise le lave-vaisselle.
- 2 Rincer sous l'eau courante et laisser sécher complètement avant de le remonter.



Détartrer le dispositif du café filtre

Pour un détartrage standard, suivre les instructions reportées sur l'emballage.

- 1 Utiliser du vinaigre blanc et composer un mélange fait d'1/2 de vinaigre et 1/2 d'eau froide.
- 2 Verser le mélange dans le "Réservoir d'eau" et fermer le "Couvercle"
- 3 Ouvrir le "couvercle du café filtre" et mettre un filtre papier dans le "Porte-filtre papier", puis disposer la "Carafe" et son "Couvercle" sur la "Plaque chauffante".
- 4 Appuyer deux fois sur le bouton "AUTO/CAFÉ" de sorte que la moitié de la solution passe dans la "Carafe".
- 5 Ensuite, éteindre le dispositif du café filtre en appuyant une fois sur le bouton "AUTO/CAFÉ" et laisser l'eau pénétrer pendant 30 minutes.
- 6 Allumer à nouveau le dispositif du café filtre et laisser passer le reste du mélange dans la "Carafe".
- 7 Eteindre le dispositif du café filtre et vider la "Carafe".
- 8 Laisser le dispositif refroidir pendant 5 minutes.
- 9 Remplir le "Réservoir d'eau" jusqu'au niveau maximum avec de l'eau froide.

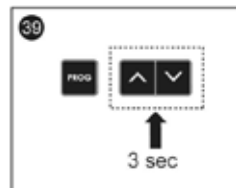
- 10 Appuyer deux fois sur le bouton "AUTO/CAFÉ" pour lancer un cycle de préparation afin d'évacuer le mélange résiduel dans le circuit (il se peut qu'on doive recommencer l'opération plusieurs fois jusqu'à ce que l'odeur du mélange ait complètement disparu).

NETTOYAGE DU DISPOSITIF DU CAFE ESPRESSO

- Ne pas toucher la "sortie Vapeur" ou la "Sortie d'eau de la chaudière" tant que l'appareil n'est pas complètement froid.
- Ne pas retirer le "Porte-filtre" au cours du cycle de préparation.

Mode Auto Clean (pour système Espresso)

- 1 Remplir le "réservoir d'eau". Accrocher le "Porte-filtre" à la "sortie d'eau de la chaudière" (Consulter "Préparer un café Espresso, section "Mettre la mouture pour Espresso").
- 2 Disposer un récipient suffisamment large sous le bec verseur du "Porte-Filtre".
- 3 Activer le "Mode Auto Clean" en appuyant simultanément sur les deux touches "Flèches" ("Λ" et "V") pendant 3 secondes (Fig. 39).
- 4 Une fois que tout le liquide s'est écoulé, retirer et vider le récipient et débrancher la machine à café si on n'a plus l'intention de l'utiliser.

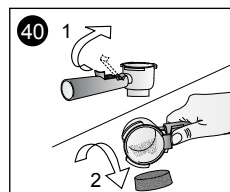


Porte-filtre, filtres, Bac d'égouttage et grille

- 1 Nettoyer dans l'eau chaude savonneuse ou disposer dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
- 2 Si le filtre est incrusté à cause des résidus de café moulu, utiliser une brosse souple pour nettoyer.

Attention à ne pas heurter le "Porte-filtre" contre des bords tranchants quand on le secoue pour se débarrasser du café moulu. Procéder de la façon suivante:

- 1 Fixer le "Filtre" avec le clip situé sur le manche (Fig. 40-1).
- 2 Tourner le "Porte-filtre" à l'envers pour le vider (Fig. 40-2).



Buse vapeur

- 1 Nettoyer immédiatement après avoir préparé la mousse de lait.
- 2 Disposer un récipient sous la "Buse Vapeur" rempli au 1/3 avec de l'eau, puis tourner lentement le "Bouton de réglage de la vapeur" jusqu'à la position "MAX" pour laisser la vapeur sortir et éliminer les résidus de lait.
- 3 Revenir sur la position "0" après avoir terminé.
- 4 Laisser le tuyau en métal de sortie de la vapeur refroidir complètement puis retirer la "buse vapeur" du "tuyau de sortie de la vapeur".
- 5 Rincer la "Buse vapeur" et nettoyer le "tuyau de sortie de la vapeur" avec un chiffon humide imbibé de détergent neutre.

Détartre le dispositif du café Espresso

Pour un détartrage standard, suivre les instructions reportées sur l'emballage.

- 1 Monter tous les accessoires du dispositif café espresso.
- 2 Utiliser du vinaigre blanc et composer un mélange fait d'1/2 de vinaigre et 1/2 d'eau froide.
- 3 Verser le mélange dans le "Réservoir d'eau".
- 4 Lancer un cycle "Mode Auto Clean" (Consulter "Nettoyer le Dispositif à Espresso section: "Mode Auto Clean").
- 5 Laisser imprégner pendant 30 minutes puis lancer un nouveau cycle en "Mode Auto Clean".
- 6 Vider le récipient.
- 7 Remplir le "Réservoir d'eau" jusqu'au niveau MAX avec de l'eau froide et lancer un cycle en "mode auto clean" pour éliminer tout le mélange résiduel encore présent dans le circuit (il se peut qu'on doive recommencer cette opération plusieurs fois avant que l'odeur ait complètement disparu).

RANGEMENT

- 1 Nettoyer la machine à café en suivant les instructions données dans "Entretien et Nettoyage".
- 2 Laisser sécher complètement.
- 3 Ranger dans un endroit frais et sec, hors de la portée des enfants.

RECHERCHE DES PANNES

Problème	Solution
Le café déborde de la carafe	- La carafe est mal positionnée par rapport au porte-filtre papier. - Le niveau d'eau dans le réservoir est supérieur au repère MAX.
L'appareil présente des fuites d'eau	- Vider le bac d'égouttage et nettoyer - Contacteur un centre d'assistance agréé.
Le café espresso a un goût acide	- Rincer l'appareil comme décrit au chapitre Entretien et Nettoyage - Utiliser du café moulu frais et le conserver dans un endroit frais et sec.
Le café Espresso est trop dense	- Remplir le réservoir d'eau. - Nettoyer le porte-filtre et le filtre.
La machine ne s'allume pas quand on appuie sur la touche Espresso.	Vérifier si la prise murale fonctionne avec un autre appareil puis tenter de réintroduire correctement la prise de la machine. Si l'appareil continue à ne pas marcher, contacter un service d'assistance agréé.
Le café Espresso s'écoule par les bords du porte-filtre et non pas à travers le bec verseur.	- Insérer correctement le porte-filtre et le bloquer sur cette position. - Nettoyer le bec verseur.
Le café Espresso est froid.	- Attendre que le témoin lumineux s'allume en mode fixe. - Préchauffer les tasses.
La texture du café espresso est trop claire (le café sort rapidement).	- Tasser davantage le café moulu. - Augmenter la quantité de café. - Utiliser uniquement du café moulu.

A PROPÓSITO DE ESTE MANUAL	39
USO PREVISTO	39
RIESGOS RESIDUOS	39
DESCRIPCIÓN DEL APARATO	42
Características	42
Sistema de café por goteo	43
Sistema de café Espresso	43
FASES PRELIMINARES DE USO	43
Desembalaje y preparación para el uso	43
Antes del primer uso	43
Programación de su Coffee Center 3-en-1	44
Puesta en hora del reloj	44
Programación del Auto On (reglaje de una hora para arrancar la preparación del café por goteo)	44
Programación de las Horas de "Keep Warm" (configuración de la duración de la función de mantenimiento del café caliente)	45
Ajuste de la retroiluminación LCD	45
Programación de la cantidad para un Espresso Individual	45
Programación de la cantidad para un Espresso Doble	45
Restablecimiento de los Ajustes de Fábrica	45
FUNCIONAMIENTO DE SU COFFEE CENTER 3-EN-1	46
Preparación del café por goteo	46
Llenado del "Depósito de Agua"	46
Introducción de café molido	46
Preparación Manual del café por goteo	46
Preparación Automática del café por goteo	47
Después de la Preparación del café por goteo	47
HACER UN CAFÉ ESPRESSO	47
Llenado del "Depósito de Agua"	47
Introducción del café molido para espresso	48
Preparación del Espresso	48

Para hacer dos cappuccinos	49
Uso de Agua	50
Preparación del Café por Goteo	50
Preparación de Espresso	50
Preparación de Cappuccino	50
Preparación con una monodosis estándar E.S.E. de café	50
Espuma de Leche	50
Exterior y Placa de Mantenimiento de la Temperatura	51
Jarra y Tapa, Contenedor del Filtro	51
Descalcificar el Sistema de café por goteo	51
Modo de Limpieza Automática (para el Sistema Espresso)	51
Portafiltro, Filtros, Rejilla de Goteo y Bandeja de Goteo	52
Boquilla de Vapor	52
Descalcificar el Sistema de Café Espresso	52

A PROPÓSITO DE ESTE MANUAL

Aunque los aparatos hayan sido realizados según las Normativas europeas específicas vigentes y estén por lo tanto protegidos en todas las partes potencialmente peligrosas, lean con atención estas advertencias y utilicen el aparato sólo para el uso al que ha sido destinado, para evitar accidentes y daños. Tener siempre al alcance este manual para futuras consultas. Si quieren ceder este aparato a otras personas, recuerden incluir también estas instrucciones.

USO PREVISTO

Pueden usar el aparato para preparar café y cappuccino. Este aparato ha sido proyectado solo para un uso privado y por lo tanto se debe considerar inadecuado para uso comercial o industrial.

Cualquier otro tipo de uso de la máquina no está previsto por el Fabricante el cual se exime de cualquier responsabilidad por daños de cualquier tipo, originados por un uso inapropiado de la misma máquina. El uso inapropiado además anula todo tipo de garantía.

RIESGOS RESIDUOS

Las características constructivas del aparato, objeto de la presente publicación, no permiten proteger al usuario del chorro directo de vapor o agua caliente.

¡ATENCIÓN!

- Peligro de quemaduras – Durante el suministro de agua caliente y de vapor, no dirigir los chorros hacia terceras personas o hacia sí mismo. Empuñe el tubo exclusivamente por la parte de plástico.
- Utilice solo contenedores realizados en material “para alimentos”.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

LEER ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO.

- Este aparato ha sido proyectado solo para un uso privado y por lo tanto se debe considerar inadecuado para un uso comercial o industrial.
- No se asume la responsabilidad por un uso incorrecto o por empleos diferentes a los previstos en el presente manual de instrucciones.
- Se recomienda guardar el embalaje original, puesto que no está prevista la asistencia gratuita por daños provocados por un embalaje no adecuado del producto en el momento del envío del mismo a un Centro de Asistencia autorizado.
- No utilizar el aparato para un uso distinto del que ha sido proyectado.

PELIGRO PARA LOS NIÑOS

- Este aparato no es adaptado para ser usado por personas (incluso niños) con capacidad física, sensorial, o mental reducidas. Aquellos usuarios que no tengan la experiencia y el conocimiento del aparato, o no les hayan suministrado las instrucciones relativas al uso del mismo, deberán tener la supervisión de una persona responsable de la seguridad de los mismos.
- Es necesario vigilar los niños para que no jueguen con el aparato.
- No deje los elementos del embalaje al alcance de los niños ya que pueden ser causa de peligros.
- En el momento que decida eliminar este aparato, se recomienda cortar el cable de alimentación para desactivarlo definitivamente. También se aconseja eliminar las partes del aparato que puedan causar un peligro, especialmente para los niños, los cuales podrían utilizarlo para sus juegos.

- No deje el agujero para la limpieza al alcance de los niños y guardarlo en un lugar seguro: peligro de ingestión y de heridas.

PELIGRO DEBIDO A ELECTRICIDAD

- Antes de conectar el aparato a la red de alimentación verificar que la tensión indicada en la etiqueta ubicada debajo de la máquina corresponda a la de la red local.
- Este aparato está equipado con una clavija polarizada (uno de los dos segmentos es diferente y el otro es más pequeño). Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, esta clavija se tiene que enchufar completamente en la toma de corriente polarizada y en una única dirección. Si la clavija no entrase completamente, hay que probar a darle la vuelta. Si no se consigue enchufar la clavija, hay que contactar un electricista cualificado. En ningún caso se puede modificar la clavija del aparato.
- Usar cables de alargue no autorizados por el fabricante puede provocar daños y accidentes.
- Antes de efectuar la operación de llenado del depósito de agua, desconectar el aparato de la toma de corriente.
- Si el cable de alimentación está dañado deberá ser sustituido por el fabricante o por su servicio Asistencia Técnica o en todo caso por personal calificado para prevenir riesgos.
- No colocar nunca las partes bajo tensión a contacto con el agua: ¡puede provocar corto circuito!
- Desenchufar la máquina antes de efectuar la limpieza o el mantenimiento.
- **NO SUMERGIR EL APARATO EN EL AGUA U OTROS LÍQUIDOS.**
- En el caso de avería, defectos o probables defectos después de una caída, desenchufar inmediatamente la máquina. No hacer funcionar nunca el aparato defectuoso. **LAS REPARACIONES SE PUEDEN REALIZAR EXCLUSIVAMENTE EN LOS CENTROS DE ASISTENCIA AUTORIZADOS.** Se rechaza cualquier responsabilidad por eventuales daños provocados por intervenciones de reparación no realizadas correctamente.

PELIGRO DE DAÑOS DERIVADOS DE OTRAS CAUSAS

- Para reducir el peligro de accidentes no dejar que el cable de alimentación quede colgado de la mesa de trabajo, evitando de esta manera, tropiezos accidentales o que los niños lo cojan tirando del mismo.
- Conectar primero el cable de alimentación a la máquina, luego enchufarla en la toma de corriente.
- No levantar el aparato agarrándolo por el depósito del agua, debe cogerse por el cuerpo.
- Elegir un ambiente con suficiente iluminación, limpio y con la toma de corriente accesible con facilidad.
- Evitar colocar en el depósito una cantidad excesiva de agua.
- El aparato no se debe utilizar si se ha caído, si se notan daños, o si pierde agua. Todas las reparaciones, incluso la sustitución del cable de alimentación se deben

realizar únicamente en un Centro de Asistencia Autorizado o deben ser realizadas por personal con cualifica similar, para evitar cualquier tipo de peligro.

- No se debe usar el aparato cuando el cable de alimentación está dañado, si presenta partes quemadas, etc...; la reparación y la sustitución del cable de alimentación se debe realizar en un Centro de Asistencia Autorizado Espressione; de lo contrario la garantía queda anulada.

ADVERTENCIAS RELATIVAS A QUEMADURAS

- No tocar las superficies calientes. Utilizar algunas protecciones.
- No dirigir nunca un chorro de vapor o agua caliente hacia partes del cuerpo; manipular con precaución el tubo vapor: ¡peligro de quemaduras!
- Las partes metálicas externas del aparato no se deben tocar con el aparato en funcionamiento ya que podrían causar quemaduras.
- Si no sale agua por el portafiltro, podría tratarse de filtro obstruido. En este caso quitar lentamente el portafiltro puesto que la eventual presión podría provocar salpicaduras. Realizar luego la limpieza del mismo como indicado en el párrafo correspondiente.

ATENCIÓN – DAÑOS MATERIALES

- Evitar que el cable sobresalga del borde de la mesa o de la base de apoyo o que el mismo toque superficies calientes, inclusive hornillas.
- El uso de accesorios no recomendados o no suministrados por el fabricante del aparato puede ser causa de peligro de incendio, descarga eléctrica o daños a personas.
- Colocar la máquina en un plano estable donde no sea posible volcarla.
- No usar la máquina sin agua ya que en tal caso la bomba se quemaría.
- No llenar nunca el depósito del agua con agua caliente o hirviendo.
- No colocar la máquina en superficies demasiado calientes o cerca de llamas libres para evitar que la carrocería se pueda dañar.
- El cable no debe tocar las partes calientes de la máquina.
- No utilizar agua con gas (con anhídrido carbónico).
- No colocar nunca en el porta filtro sustancias que no sea café en polvo. De lo contrario podrían provocar graves daños al aparato.
- No dejar la máquina a una temperatura ambiente inferior a 32°F (0°C) puesto que el residuo de agua en la caldera podría helarse y provocar daños.
- No usar el aparato fuera de la habitación.
- No exponga el aparato a los agentes atmosféricos (lluvia, sol...).
- Después de haber desconectado el enchufe de alimentación y una vez que las partes calientes se habrán enfriado, el aparato se podrá limpiar únicamente con un paño no abrasivo humedecido en agua añadiendo pocas gotas de detergentes neutros no agresivos (no utilizar nunca disolventes que dañan el plástico).

APARATOS CON JARRAS DE CRISTAL

- La jarra está diseñada para usarse únicamente con este aparato. Nunca se debe utilizar directamente sobre una placa de cocina

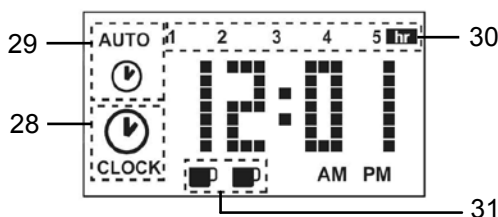
- No coloque una jarra caliente sobre una superficie mojada o fría.
- No use una jarra rajada o una jarra que tenga el asa suelta o aflojada.
- No limpie la jarra con limpiadores, estropajos u otros materiales abrasivos.
- **GUARDAR SIEMPRE ESTAS INSTRUCCIONES**

INSTRUCCIONES SOBRE EL CABLE ELECTRICO

Se suministra un cable eléctrico bastante corto para reducir el riesgo que el mismo se enrosque o que se tropiece sobre él. Con cautela puede utilizarse un alargue. Asegurarse de todas maneras que el voltaje indicado sea por lo menos igual al voltaje indicado en el electrodoméstico. El alargue debe ser proporcionado de manera que no quede colgando de la base de apoyo o de la mesa, evitando de esta manera que el mismo sea tirado por niños o que se pueda tropezar en el mismo. El voltaje del aparato se encuentra indicado en la parte inferior del mismo.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- | | |
|---|--|
| 1 - Portafiltros | 17 - Botón VAPOR |
| 2 - Clip manual | 18 - Botón de on/off AUTO/CAFFÉ |
| 3 - Filtro para 2 tazas | 19 - Tapa de la jarra |
| 4 - Filtro para 1 taza | 20 - Jarra |
| 5 - Filtro para monodosis E.S.E. | 21 - Regulador del vapor |
| 6 - Depósito de agua | 22 - Boquilla del vapor |
| 7 - Tapa del depósito de agua | 23 - Cable de alimentación + enchufe |
| 8 - Filtro de café tipo cono | 24 - Cuchara medidora con pisón |
| 9 - Contenedor del filtro de café | 25 - Bandeja de goteo |
| 10 - Botón de liberación del filtro de café | 26 - Rejilla de goteo |
| 11 - Tapa del filtro del café por goteo | 27 - Placa de mantenimiento de la temperatura |
| 12 - PROG: botón de programa | 28 - Icono del modo "reloj" |
| 13 - Botón UP/ARRIBA | 29 - Icono del modo automático (Auto ON) |
| 14 - Botón DOWN/ABAJO | 30 - Tiempo de mantenimiento de la temperatura (horas) |
| 15 - Botón 1 taza / 2 tazas | 31 - Icono tazas |
| 16 - Botón de ON/OFF del modo espresso | |



Características

- Panel de control**
La pantalla central LCD con retroiluminación azul muestra la configuración actual y la hora. Copia de seguridad de los datos programados en caso de fallo de alimentación eléctrica.
- Botón con luz testigo**
Los botones de 1 taza / 2 tazas, Espresso On / Off, Vapor y Auto / Caffé, ON / OFF disponen de una luz testigo que se ilumina cuando la función está seleccionada.
- Tapas Independientes del Depósito de Agua y del Sistema de Café por Goteo**
Para facilitar el llenado, abrir del todo las tapas.

4 Depósito de Agua Extraíble

Gran capacidad (1,3 l) para facilitar el rellenado de agua y la limpieza.

5 Calentador de tazas

Las tazas deben colocarse boca abajo sobre la placa de calentamiento superior. (Tenga en cuenta que este proceso puede tardar hasta 15 minutos, dependiendo del tipo de taza utilizado).

Sistema de café por goteo

1 Auto On

Arranque automático de la preparación del café a la hora programada.

2 Auto Off

Apagado automático de la máquina al terminar la preparación del café hasta 5 horas después, a la hora programada.

3 Contenedor del filtro de café

Extraíble, para un fácil llenado y limpieza; utiliza un filtro de papel estándar #4.

4 Jarra de 10 tazas

Con pico vertedor antigoteo y graduación del café preparado.

5 Placa de mantenimiento de la temperatura

Revestido antiadherente

Tiempo de mantenimiento en caliente programable hasta 5 horas después del fin de la preparación.

Sistema de café Espresso

1 Bomba de 15 Bar

Proporciona una degustación con un sabor aromático más rico, más fuerte y más cremoso.

2 Filtros Espresso

Incluye 3 filtros: una taza, dos tazas de café molido y uno estándar para las monodosis E.S.E. disponibles en el mercado.

3 Cantidad de café espresso programable

Le permite cambiar la cantidad de café espresso para llenar sus tazas.

4 Regulador de vapor

Le permite ajustar gradualmente el volumen de vapor.

5 Bandeja de goteo extraíble

Con rejilla para una limpieza fácil.

FASES PRELIMINARES DE USO

Desembalaje y preparación para el uso

Retire con cuidado el Coffee Center 3-en-1 Espressone y los accesorios de su embalaje y colóquelo sobre una superficie plana y firme resistente al calor para que esté listo para el uso. Al retirar los accesorios del embalaje, compruebe los posibles daños (Fig. A) y (Fig. B) para asegurarse de que todos los artículos recibidos están en buenas condiciones.

Antes del primer uso

Lea por completo todas las instrucciones y precauciones importantes para las operaciones detalladas.

1 Asegúrese de que el 3-in-1 Coffee Center está apagado y desenchufado.

2 Quite cualquier pegatina y accesorio y coloque el aparato fuera del alcance de los niños.

3 Limpie la superficie con un paño limpio y húmedo, y séquelo bien.

Antes de utilizar el aparato por primera vez o después de largos periodos sin utilizarlo, límpielo enjuagando con agua sin añadir café molido. Proceda de la siguiente manera:

1 Enjuague el "Depósito de Agua" con agua limpia y fresca y limpie la "Jarra", la "Tapa de la Jarra", el "Contenedor del Filtro", el "Portafiltro", los "Filtros" y la "Boquilla de Vapor" a fondo en agua tibia jabonosa. Enjuague y seque (Consulte: "Limpieza y Mantenimiento" en las instrucciones).

2 Coloque todos los accesorios en el coffee center (Consulte "Funcionamiento del Coffee Center 3-en-1", sección "Preparación del café por goteo", "Preparación de Espresso", "Leche con espuma", de las instrucciones).

3 Llene el "Deposito de Agua" hasta el nivel máximo y efectúe 1-2 ciclos para vaciar cada sistema sin agregar café molido (Consulte: "Funcionamiento del Coffee Center 3-en-1", sección "Preparación del café por goteo", "Preparación de

Espresso", "Leche con espuma", en las instrucciones).

Programación de su Coffee Center 3-en-1

Cuando el coffee center está conectado a una toma de corriente, la "Pantalla LCD" muestra la configuración de hora predefinida de "Preparación Automática de Café por Goteo (Auto On)" y la hora que aparece son las 12:00 AM.

- 1 Cada vez que pulse el botón "PROG" seleccionará alternativamente las funciones: Auto On (horas)> Auto On (minutos)> Keep Warm/Mantenimiento en caliente (horas)> Clock/Reloj (horas)> Clock/Reloj (minutos)> Exit/Salida (del modo de programación)> repetición del ciclo...

NOTA

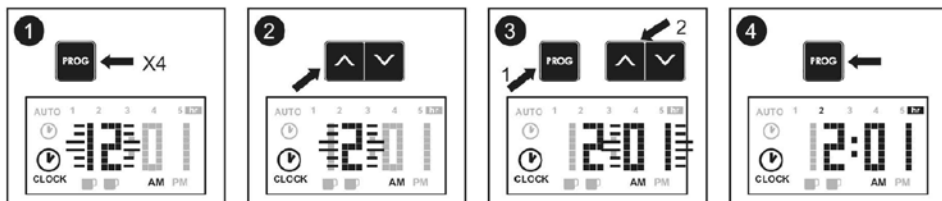
- Mientras está en los modos de programación, si pasan más de 10 segundos entre las presiones del botón, el programa saldrá del modo de programación automática y conservará los valores mostrados rápidamente.
- 2 Si el coffee center se ha desconectado o la alimentación se ha interrumpido, los reglajes serán reinicializados.

Puesta en hora del reloj

- 1 Pulse el botón "PROG" 4 veces hasta que el "Icono del Modo Reloj" y "Horas" del reloj parpadea en "Pantalla LCD" (Fig. 1).
- 2 Programe las horas con las teclas "Λ" o "V" (Fig. 2). El reloj tiene una pantalla de 12 horas, AM o PM aparecerán alternativamente cada vez que el conteo supera el número 12.
- 3 Pulse el botón "PROG" una vez más para confirmar su reglaje (Fig. 3-1) El "Icono del Modo Reloj" y los "Minutos" del reloj empezarán a parpadear.
- 4 Programe los minutos con las teclas "Λ" o "V" (Fig. 3-2).
- 5 Para confirmar y guardar, pulse de nuevo el botón "PROG" (Fig. 4).
- 6 La "Pantalla LCD" muestra la hora actual del día.
- 7 El "Icono del Modo Reloj" y la hora actual se muestra en la "Pantalla LCD".

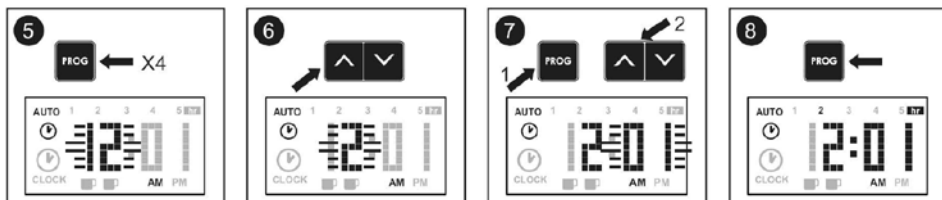
NOTA

- Mantenga pulsado el botón flecha arriba "Λ" o flecha abajo "V" para ajustar el tiempo más rápidamente.



Programación del Auto On (reglaje de una hora para arrancar la preparación del café por goteo)

- 1 Cuando el coffee center está conectado a la toma de corriente y el reloj está programado, pulse el botón "PROG" para ajustar el tiempo de "Auto On" (Fig. 5). Las horas, AM del reloj y el "Icono del Modo Auto On" parpadearán en la "Pantalla LCD".
- 2 Pulse las flechas "Λ" o "V" para ajustar las horas (Fig. 6). Como el reloj tiene una pantalla de 12 horas, AM o PM aparecerán alternativamente cada vez que el conteo supera el número 12.
- 3 Pulse el botón "PROG" una vez más, el "Icono del Modo Auto On" y los minutos del reloj parpadearán (Fig. 7-1)
- 4 Programe los minutos con las teclas "Λ" o "V" (Fig. 7).
- 5 Pulse el botón "PROG" nuevamente para almacenar la configuración en la memoria; se ha completado la programación de "Auto On" (Fig. 8).



Programación de las Horas de "Keep Warm" (configuración de la duración de la función de mantenimiento del café caliente)

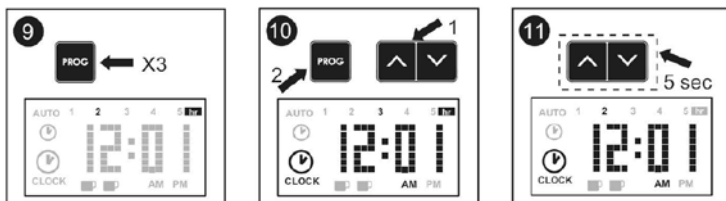
The default keep warm hours and auto shut off is 2 hours after brewing cycle is finished.

- 1 Pulse el botón "PROG" 3 veces para regular la(s) hora(s) de mantenimiento de calor (Fig. 9).
- 2 Seleccione el número de horas requeridas (1-2-3-4-5) pulsando el botón "▲" o "▼" repetidamente (Fig. 10-1).

NOTA

- El valor por defecto en la pantalla será el reglaje de programado rápido.

- 3 Pulse de nuevo el botón "PROG" para almacenar la configuración en la memoria (Fig. 10-2).



Ajuste de la retroiluminación LCD

La configuración predeterminada de la retroiluminación azul de la pantalla es que se apague automáticamente en alrededor de un minuto si el coffee center no está realizando una función.

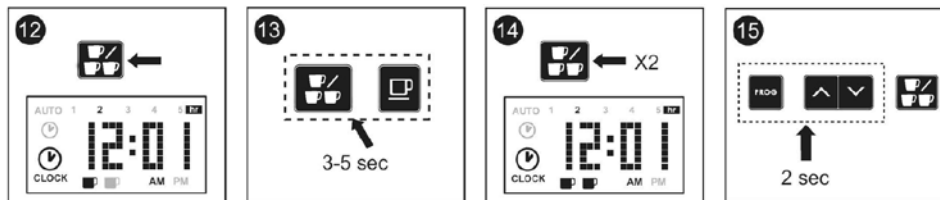
- 1 Mantenga pulsados los botones "▲" y "▼" al mismo tiempo durante unos 5 segundos para regular la retroiluminación siempre encendida. La unidad emitirá un pitido para confirmar que la configuración ha cambiado (Fig. 11).
- 2 Repita el procedimiento anterior para que la retroiluminación de la pantalla vuelva al apagado automático.

Programación de la cantidad para un Espresso Individual

- 1 Llene el "Depósito de Agua"
- 2 Coloque una taza debajo de la salida del "Portafiltro".
- 3 Pulse el botón "1 taza / 2 tazas", la luz testigo y la "Pantalla LCD" se encienden y el botón "Espresso" parpadea. La "Pantalla LCD" muestra el "Icono del Modo Reloj", "Hora Actual" y el "Icono 1 taza" (Fig. 12).
- 4 Cuando el sistema haya alcanzado la temperatura necesaria, la luz testigo del botón "Espresso" se enciende de manera fija. Presione y mantenga pulsado el botón "Espresso". Al cabo de 3 - 5 segundos, el agua bajará (Fig. 13).
- 5 Cuando la cantidad deseada de café espresso ha salido, se puede soltar el botón, la cantidad de 1 taza se memoriza automáticamente. En este modo de programación, se puede pulsar el botón "Espresso" por 10-240 segundos para establecer su cantidad deseada de café espresso.

Programación de la cantidad para un Espresso Doble

- 1 Siga los procedimientos anteriores 1-2 para preparar el coffee center.
- 2 Pulse el botón "1 taza / 2 tazas" dos veces para regular la cantidad para 2 tazas. La "Pantalla LCD" muestra el "Icono del Modo Reloj", "Hora Actual" y el "Icono 2 tazas" (Fig. 14).
- 3 Siga los procedimientos anteriores 4-5 para completar el reglaje.



Restablecimiento de los Ajustes de Fábrica

Para volver a los ajustes originales de fábrica

- 1 Presione y mantenga presionado el botón "PROG", y los botones "▲" y "▼" al mismo tiempo durante unos 2 segundos (Fig. 15).
- 2 El coffee center volverá entonces a la configuración original de fábrica: la cantidad preestablecida para 1 taza, 2 tazas y el tiempo de mantenimiento en caliente (2 horas).

FUNCIONAMIENTO DE SU COFFEE CENTER 3-EN-1

Desenchufe siempre el Coffee Center y deje que se enfríe antes de rellenar, montar, desmontar o limpiar.

NOTA

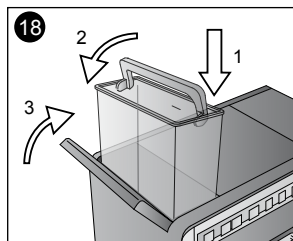
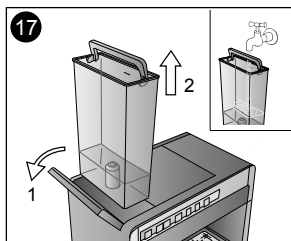
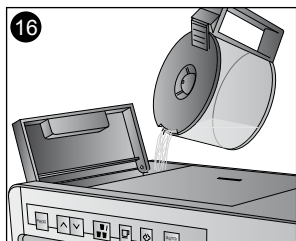
- No haga funcionar con el "depósito de agua" vacío.

Preparación del café por goteo

- No abra la "Tapa" ni toque la superficie caliente durante el ciclo de preparación hasta que la unidad se haya enfriado completamente. ¡Peligro de quemaduras!
- No quite la "Jarra" antes de 30 segundos durante un ciclo de preparación.

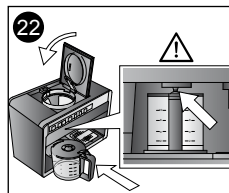
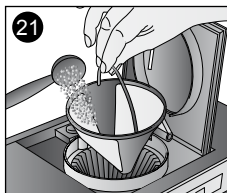
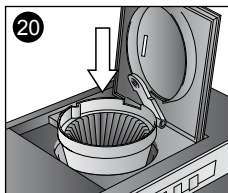
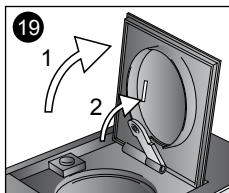
Llenado del "Depósito de Agua"

- 1 Abra la "Tapa del depósito de agua". Llene con la cantidad deseada de agua corriente fría por medio de la "Jarra" (Fig. 16). Las graduaciones en la "Jarra" indican el nivel de agua requerido para preparar el número tazas deseadas. O levante el "Depósito de Agua" para llenarlo con agua del grifo (Fig. 17).
- 2 Vuelva a colocar el "Depósito de Agua" en el coffee center. Asegúrese de que el "Depósito de Agua" está enganchado correctamente y cierre bien la "Tapa del Depósito de Agua" (Fig. 18).



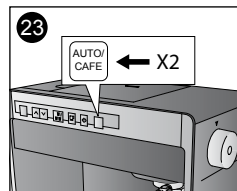
Introducción de café molido

- 3 Abra la "Tapa del Filtro por Goteo" y levante el "tubo del agua" (Fig. 19). Asegúrese de que el "Contenedor del Filtro" está bien colocado (Fig. 20).
- 4 Introduzca un filtro estándar de papel #4 en forma de cono abierto (no incluido) en el "Contenedor del Filtro" y llénelo con la cantidad deseada de café molido (Fig. 21).
- 5 Cierre completamente la "Tapa del Filtro por Goteo" y coloque la "Jarra" con su "Tapa" en la "Placa de Mantenimiento de la Temperatura" (Fig. 22).



Preparación Manual del café por goteo

- 1 Encienda el Sistema de Preparación por Goteo pulsando dos veces el botón "AUTO/CAFFÉ" para comenzar la preparación (Fig. 23). La luz testigo del botón "AUTO/CAFFÉ" y la "Pantalla LCD" se encenderán en azul y mostrarán el "Icono del Modo Reloj", el "Tiempo de Mantenimiento en Caliente" y la hora actual. La función "Auto ON" de preparación del café y el "Icono del Modo Auto On" se cancelarán automáticamente.
- 2 Cuando todo el líquido haya goteado en la "Jarra", presione el botón "AUTO/CAFFÉ" para apagar el coffee center y extraiga la "Jarra" para servir el café.



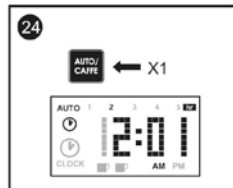
NOTA

- Si desea iniciar otro ciclo de preparación, deje enfriar el Sistema de café por goteo durante al menos 5 minutos.
- Después de que el coffee center se haya enfriado completamente, retire el "Contenedor del Filtro" para eliminar el café molido y limpiar la unidad (Consulte: "Limpieza y Mantenimiento", sección "Limpieza del Sistema de Café por Goteo" en las instrucciones).

Preparación Automática del café por goteo

Usted puede programar su Sistema de Preparación por Goteo para que arranque en cualquier momento. El café se preparará para usted a la hora programada (Consulte: "Programación de su Coffee Center 3-en-1", sección "Programación del Modo Automático/Auto On").

- 1 Asegúrese de que el coffee center está conectado a un enchufe eléctrico, la hora actual está programada, la hora de "Auto On" está programada y que el aparato ha sido rellenado antes de la hora de preparación automática preestablecida.
- 2 Active la función "Auto On", pasándola de off a on, presionando una vez el botón "AUTO/CAFFÉ" (Fig. 24). El "Icono del Modo Auto On" y la hora de "Auto On" aparecen en la "Pantalla LCD" durante 3 segundos. Al final de los 3 segundos, el "Auto On" se activa en ON y el "Icono del Modo Auto On" parpadea, y la pantalla pasa al modo reloj.
- 3 El centro de café empezará la preparación a la hora "Auto On" programada y la luz testigo del botón "AUTO/CAFFÉ" se encenderá.
- 4 Después de la preparación, el coffee center mantendrá el café caliente. Cuando haya transcurrido el tiempo de mantenimiento en caliente preestablecido, el aparato se apagará automáticamente.



NOTA

- Para comprobar el reglaje de la hora de "Auto On", presione el botón "PROG" una vez, la hora programada aparecerá en la "Pantalla LCD" en 10 segundos (Consulte: "Programación de su Coffee Center 3-en-1").
- Cada vez que pulse el botón "AUTO/CAFFÉ" seleccionará alternativamente "Auto On" para activarlo (ON) o para desactivarlo (OFF).
- Para desactivar la función "Auto On", pasándola de on a off, presione una vez más el botón "AUTO/CAFFÉ". El "Icono Modo Auto On" se apagará en la "Pantalla LCD".
- Durante un ciclo de preparación es normal una pequeña emisión de vapor de la unidad.
- Usted puede poner fin a un ciclo de preparación manual o automática en cualquier momento pulsando el botón "AUTO/CAFFÉ" una vez, la luz testigo se apagará.
- El café de goteo se puede hacer al mismo tiempo que el café expreso, si se desea.

IMPORTANTE

- La "Tapa de la Jarra" debe estar puesta. Asegúrese de que la "Jarra" está perfectamente en su sitio y en plano sobre la "Placa de Mantenimiento en Caliente". Asegúrese de que la "Jarra" está perfectamente en su sitio; de lo contrario el café preparado no puede gotear del "Contenedor del Filtro" a la "Jarra" o puede derramarse.
- Si la "jarra" se retira para verter una taza de café antes de que el ciclo de preparación termine, asegúrese de volver a colocar la "Jarra" bajo el "Contenedor del Filtro" antes de 30 segundos para evitar que el café se desborde.

Después de la Preparación del café por goteo

Como el sistema funciona bajo presión, antes de hacer café expreso hay que asegurarse de que el "Portafiltro" está bien bloqueado en su sitio. Para asegurarse de que no se haya formado presión residual, deje que el sistema expreso se enfríe antes de retirar el "Portafiltro", poner o quitar piezas y antes de limpiar la unidad.

HACER UN CAFÉ ESPRESSO

Como el sistema funciona bajo presión, antes de hacer café expreso hay que asegurarse de que el "Portafiltro" está bien bloqueado en su sitio. Para asegurarse de que no se haya formado presión residual, deje que el sistema expreso se enfríe antes de retirar el "Portafiltro", poner o quitar piezas y antes de limpiar la unidad.

ATENCIÓN:

- No intente retirar el "Portafiltro" durante la preparación de café. ¡Peligro de quemaduras!
- Nunca apunte la "Boquilla de Vapor" hacia usted o hacia cualquier otra persona: riesgo de quemaduras graves. Coloque una jarra debajo de la "Boquilla de Vapor".

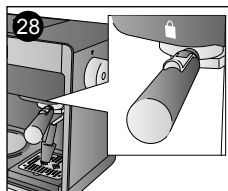
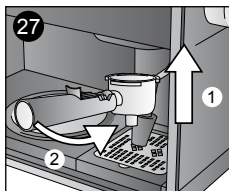
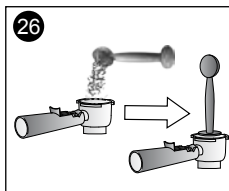
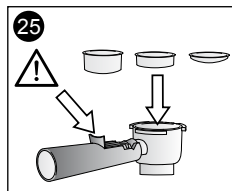
Para obtener los mejores resultados, se recomienda pre-calentar primero los accesorios ("Filtro", "Portafiltro" y taza) ejecutando 1-2 ciclos sin poner el café molido.

Llenado del "Depósito de Agua"

- 1 Asegúrese de que el "Depósito de Agua" haya sido llenado con la cantidad de agua necesaria (Consulte la sección: "Funcionamiento del Coffee Center 3-en-1": "Preparación del café por goteo", "Llenado del depósito de agua").

Introducción del café molido para espresso

- 2 Gire el protector del pulgar hacia atrás para manejar y colocar el "Filtro" deseado en el "Portafiltro" (Fig. 25).
- 3 Coloque una monodosis E.S.E. estándar o llene el "Filtro" con 1 o 2 cucharas medidoras de café molido para un espresso individual o doble y presione ligeramente con el pisón colocado en la parte inferior de la "Cuchara Medidora" (Fig. 26). No presione con demasiada fuerza, ya que el espresso entonces caerá muy lentamente (Consulte la sección: "Consejos de Preparación del Café", tabla dentro de "Preparación de Espresso" para la cantidad de llenado).
- 4 Asegúrese de que toda la superficie de la monodosis o el café molido encaja apropiadamente en el filtro. Recorte los bordes de la monodosis o elimine el exceso de café molido del borde del "Filtro" si es necesario.
- 5 Ponga el "Portafiltro" bajo la "marca de desbloqueo"  de la "Salida de la Caldera" en posición horizontal con el mango que apunta a la izquierda. Levante suavemente el "Portafiltro" hasta la "Salida de la Caldera" y gírelo lentamente hacia la derecha hasta que quede debajo de la marca de bloqueo  (Fig. 27). Compruebe que el "Portafiltro" está bien colocado en su sitio (Fig. 28).

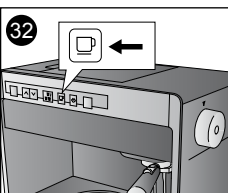
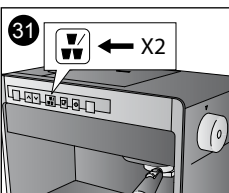
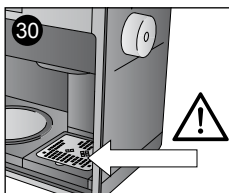
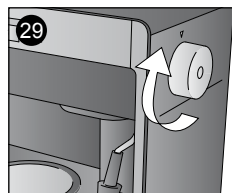


Preparación del Espresso

- 1 Asegúrese de que el "Regulador de Vapor" está colocado en la posición "0" (Fig. 29), que la "Rejilla de Goteo" y la "Bandeja de Goteo" están en su sitio.
- 2 Coloque una o dos tazas debajo de la salida del "Portafiltro".
- 3 Pulse el botón "1 taza / 2 tazas" para encender el sistema de café espresso (Fig. 31). La luz testigo del botón "1 taza / 2 tazas" se enciende y el botón "Espresso"  "parpadea."

NOTA

- Pulse una vez para una sola monodosis o una porción individual de espresso, el "Icono Tazas"  aparece en la "Pantalla LCD".
 - Pulse dos veces para un espresso doble, el "Icono Tazas"  aparece en la "Pantalla LCD".
- 4 Cuando el sistema ha alcanzado la temperatura necesaria, la luz testigo del botón "Espresso"  "se enciende de manera fija, entonces pulse el botón "Espresso"  " (Fig. 32). Al cabo de unos segundos la bomba funciona, el agua gotea de la "Salida de la Caldera", el sistema de preparación de café espresso se llena de agua.
 - 5 Cuando la cantidad programada de expreso ha goteado en la(s) taza(s), la bomba se para automáticamente.
 - 6 Vuelva a pulsar el botón "1 taza / 2 tazas" para apagar el coffee center (Fig. 31). La luz testigo se apaga, la "Pantalla LCD" muestra el "Icono Modo Reloj" y la hora actual.
 - 7 Retire la(s) taza(s) para servir.
 - 8 Después de que la unidad se haya enfriado completamente, retire el "Portafiltro" para eliminar el café utilizado y limpie la unidad (Consulte: "Mantenimiento y Limpieza", sección "Limpieza del sistema expreso" en las instrucciones).



NOTA:

- Cuando se utiliza la función "espresso" por primera vez, el ruido puede ser más fuerte de lo habitual. Esto es perfectamente normal y se puede atribuir al aire presente en el interior del sistema de erogación.
- El "Portafiltro" debe colocarse firmemente en la "Salida de la Caldera" para evitar fugas de agua desde el "Filtro" durante la erogación.
- Presione el café molido para distribuirlo en el "Filtro".
- Durante un ciclo de erogación es normal una pequeña emisión de vapor del aparato.

ATENCIÓN:

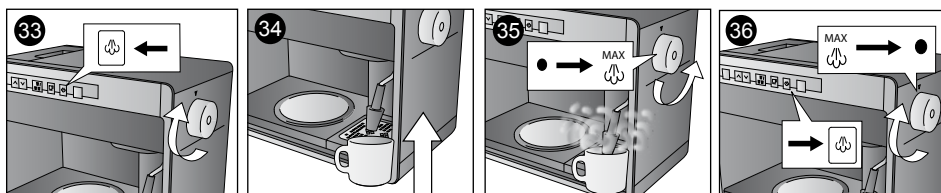
- Para asegurarse de que no se haya formado presión residual, deje que el sistema espresso se enfríe y libere todo el vapor que queda en la "Caldera" antes de quitar el "Tapón de la Caldera" y el "Portafiltro", de poner o quitar piezas y antes de limpiar la unidad.
- Al retirar los posos de café, tenga cuidado en no golpear con fuerza el "Portafiltro" contra bordes afilados. Esto podría dañar el "Portafiltro".

ESPUMAR Y CALENTAR LA LECHE

- 1 Asegúrese de que el "Regulador de vapor" está en la posición "0" (Fig. 33) y la "Boquilla de Vapor" está introducida en su sitio en la "Salida de vapor", gire el "Salida de vapor" hacia el coffee center.
- 2 Pulse el botón "Vapor" para encender el sistema de vapor (La luz testigo del botón "Vapor" parpadeará). Deje que el sistema se caliente durante unos 30 - 60 segundos.
- 3 Cuando el coffee center ha alcanzado la temperatura necesaria, la luz testigo del botón "Vapor" se enciende de manera estable.
- 4 Prepare una jarra alta y estrecha con leche fresca fría (Fig. 34). El tamaño de la jarra debe ser por lo menos el triple del volumen de la leche.
- 5 Sumerja la "Boquilla de Vapor" en la jarra de leche alrededor de 1/4 " de pulgada (6 mm) por debajo de la superficie y luego libere el vapor girando lentamente el "Regulador de Vapor" hacia la posición "MAX" (Fig. 35).
- 6 Mantenga la jarra ligeramente inclinada y muévala en círculo suavemente para que el vapor penetre en la leche de manera uniforme. En unos pocos segundos, su leche comenzará a espumar. Al subir de la espuma, baje la jarra para que la "Boquilla de Vapor" esté siempre sólo un poco por debajo de la superficie de la espuma que aumenta.
- 7 Cuando el volumen de la leche se haya duplicado o haya alcanzado los 100°F (38°C), sumerja la "Boquilla de Vapor" hacia abajo para calentar la leche (la "Boquilla de Vapor" no debe tocar el fondo de la jarra).
- 8 En cuanto la leche esté espumosa y caliente (alrededor de 10-30 segundos o 140°F-145°F/ 60°C), vuelva a colocar el "Regulador de vapor" en la posición "0" y apague la máquina de café pulsando el botón "Vapor" (Fig. 36).
- 9 Retire la jarra, vierta la leche caliente y sirva la espuma de leche con una cuchara.
- 10 Deje que el aparato se enfríe completamente, luego limpie y enjuague la "Salida de vapor" y la "Boquilla de Vapor" y el dispositivo de formación de espuma después de cada uso.

NOTA:

- Para obtener los mejores resultados, se recomienda hacer salir la humedad residual del sistema unos 5-10 segundos en una jarra vacía antes de espumar la leche.
- No deje que la leche hierva (esto sucede cuando grandes burbujas comienzan a formarse en la superficie de la leche).
- Cuando termine, cierre el "Regulador de Vapor" girándolo en sentido horario, mientras que la "Boquilla de Vapor" todavía está inmersa en la leche para evitar salpicaduras de leche caliente y espuma.



COMO HACER CAPPUCCINO

El cappuccino es un espresso cubierto con leche caliente y espumada.

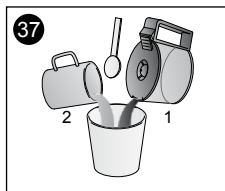
Siga los procedimientos a continuación: puede utilizar su coffee center para hacer espuma de leche (parte superior de la jarra) y leche caliente (parte inferior de la jarra) por su cuenta.

Para hacer dos cappuccinos

- 1 Preparar una cantidad de espresso de dos tazas (Consulte: "Funcionamiento de su Coffee Center 3-en-1", sección "Hacer un café Espresso").
- 2 Prepare una jarra alta y estrecha con 7 oz (200 ml) de leche fresca fría.
- 3 Espume y caliente la leche (Consulte: "Funcionamiento de su Coffee Center 3-en-1", sección "Espumar y Calentar la

Leche").

- 4 Una vez terminado, primero vierta el café en una taza lo suficientemente grande para combinaciones de espresso/leche espumada (Fig. 37-1), luego vierta lentamente la leche caliente y, con la ayuda de una cuchara, la espuma de leche sobre el café (Fig. 37-2).



CONSEJOS PARA LA PREPARACIÓN DEL CAFÉ

Uso de Agua

- Use agua del grifo o agua destilada para el llenado.
- No use agua tibia o caliente.
- Si el agua de su zona es muy dura, mézclela con una mitad de agua destilada.
- No llene demasiado el depósito de agua. Asegúrese que el agua no supera el nivel "MAX" para cada ciclo de preparación.

Preparación del Café por Goteo

- Recomendamos una cuchara dosificadora de café por cada taza de café fuerte deseada. Después de haber utilizado el aparato varias veces, usted puede ajustar la cantidad a su gusto.
- Revuelva el café en la jarra antes de servirlo para distribuir uniformemente el sabor.
- No deje el café en la jarra por demasiado tiempo.
- No use agua tibia o caliente para llenar el depósito, puede darle al café un sabor desagradable.

Preparación de Espresso

- Utilice una molineta de espresso específica para máquinas de espresso/cappuccino.
- Recomendamos una molineta fina a media para evitar baja extracción y demasiada amargura en el sabor.
- Presione el café molido con una presión moderada al nivel de filtro.
- Con el fin de mantener la frescura del sabor de los granos, si usted elige moler por su cuenta, le recomendamos comprar aproximadamente una cantidad de café para dos semanas cada vez.

La siguiente tabla muestra una guía de los ingredientes sugeridos:

Cantidad	Café Molido Medio Fino	Nivel del agua para llenar
2 tazas	marca "2 tazas" en el Filtro	graduación "2 tazas" en la Jarra Espresso
4 tazas	marca "4 tazas" en el Filtro	graduación "4 tazas" en la Jarra Espresso

Preparación de Cappuccino

- Tradicionalmente, un cappuccino se compone de 1/3 de café, 1/3 de leche caliente y 1/3 de espuma de leche.
- Espolvorear un poco de chocolate en polvo por encima.
- La siguiente tabla muestra una guía de los ingredientes sugeridos para una cantidad de dos tazas:

Cantidad	Café Molido Medio Fino	Leche fresca fría
2 tazas	2 cucharas dosificadoras	7 oz (200 ml)

Preparación con una monodosis estándar E.S.E. de café

- Usted puede facilitar la preparación de su espresso evitando las operaciones de medición, prensado y limpieza del filtro.
- Recomendamos el uso de una monodosis para preparar 1 taza de café corto.
- Recomendamos utilizar una monodosis estándar E.S.E. con diámetro de 45 mm y peso de 7 g.

Espuma de Leche

- Recomendamos el uso de leche fresca y fría.
- Para formar una textura espumosa, utilice leche fresca entera. Para espumar más fácilmente utilice leche descremada o semi-descremada (al 2%).
- Se recomienda utilizar una jarra de acero inoxidable para espumar con un termómetro de bebidas.
- El tamaño de la jarra debe de ser por lo menos el triple del volumen de la leche.
- No deje que el vapor se reparta de forma desigual y produzca burbujas grandes.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Apague siempre el coffee center soltando el "botón", "AUTO / CAFFÉ", botón "Espresso", retire el enchufe de la toma de corriente, deje que se enfríe por completo antes de limpiar el aparato.

- 1 Después de cada uso, deseche los restos de café, limpie el "Contenedor del Filtro", la "Tapa de la Jarra", la "Jarra", la "Salida de la Caldera", el "Portafiltro", los "Filtros", la "Rejilla de Goteo" y la "Bandeja de Goteo" en agua caliente con jabón.
- 2 Deje que las piezas se sequen completamente antes de volver a montarlas.

ATENCIÓN:

- Nunca introduzca el coffee center, el cable o el enchufe en agua u otros líquidos.
- No utilice disolventes o detergentes abrasivos para limpiar la cafetera o cualquier accesorio.

LIMPIEZA DEL SISTEMA DE CAFÉ POR GOTEO

Exterior y Placa de Mantenimiento de la Temperatura

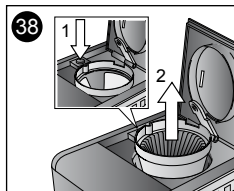
Limpie la parte exterior con un paño húmedo para eliminar las manchas superficiales.

- Para las manchas difíciles, utilice una esponjilla suave de nailon o de plástico con un detergente no abrasivo.
- No utilice estropajos metálicos ni detergentes abrasivos.

Jarra y Tapa, Contenedor del Filtro

El "Contenedor del Filtro" se puede desenganchar para la limpieza pulsando el "Botón de Liberación del Contenedor del Filtro" (Fig. 38).

- 1 Limpie las piezas en agua jabonosa caliente o, si se utiliza el lavavajillas, colóquelas en el estante superior.
- 2 Enjuague con agua limpia y deje que se seque completamente antes de volver a montar.



Descalcificar el Sistema de café por goteo

For common descaler, according to the instructions on the packaging.

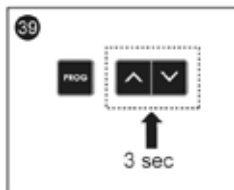
- 1 Utilice vinagre blanco, mezcla de 1/2 vinagre con 1/2 agua fría.
- 2 Introduzca la mezcla en el "Depósito de Agua" y cierre bien la "Tapa"
- 3 Abra la "Tapa del Filtro de Goteo" y coloque un filtro de papel en el "Contenedor del Filtro" y la "Jarra" con la "Tapa de la Jarra" en la "Placa de Mantenimiento de la Temperatura".
- 4 Pulse dos veces el botón "AUTO / CAFFÉ" para que la mitad de la solución gotee en la "Jarra".
- 5 Luego, apague el Sistema de café por goteo pulsando una vez el botón "AUTO / CAFFÉ" para dejar en remojo durante 30 minutos.
- 6 Encienda de nuevo el Sistema de café por goteo y deje colar la mezcla restante en la "Jarra".
- 7 Apague el Sistema de café por goteo y vacíe la "Jarra".
- 8 Deje que el sistema se enfríe durante 5 minutos.
- 9 Llene el "Depósito de Agua" con el nivel máximo de agua fresca fría.
- 10 Pulse 2 veces "AUTO / CAFFÉ" para efectuar un ciclo de erogación para enjuagar los residuos en el sistema de mezcla (es posible que tenga que repetir este procedimiento hasta que el olor haya desaparecido completamente del sistema).

LIMPIEZA DEL SISTEMA ESPRESSO

- No toque la "Salida de Vapor" ni la "Salida de la Caldera" hasta que se hayan enfriado del todo.
- No quite el "Portafiltro" mientras que el aparato está efectuando un ciclo de erogación.

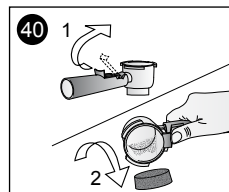
Modo de Limpieza Automática (para el Sistema Espresso)

- 1 Llene el "Depósito de Agua". Enganche el "Portafiltro" a la "Salida de la Caldera" (Consulte: "Hacer un café Espresso", sección "Introducción del café molido para espresso").
- 2 Coloque una jarra grande debajo de la salida del "Portafiltro".
- 3 Active el "Modo de Limpieza Automática" pulsando los dos botones de "Flecha" ("A" y "V") durante 3 segundos (Fig. 39).
- 4 Después de que todo el líquido haya salido, retire y vacíe la jarra y desconecte el coffee center cuando no está en uso.



Portafiltro, Filtros, Rejilla de Goteo y Bandeja de Goteo

- 1 Limpie las piezas en agua caliente con jabón o, si utiliza el lavavajillas, colóquelas en el estante superior.
- 2 Si el filtro está obstruido por café molido, utilice un cepillo suave para limpiarlo. Al quitar los posos de café del "Portafiltro", tenga cuidado en no golpear con fuerza el "Portafiltro" contra bordes afilados. Proceda como sigue:
 - 1 Asegure el "Filtro" con el protector del pulgar del mango (Fig. 40 - 1).
 - 2 Gire el "Portafiltro" boca abajo para vaciarlo (Fig. 40-2).



Boquilla de Vapor

- 1 Limpie inmediatamente después de haber preparado la leche espumada.
- 2 Coloque una jarra debajo de la "Boquilla de Vapor" con 1/3 de agua, gire lentamente el "Regulador de Vapor" en la posición "MAX" para dejar que el vapor salga y la leche residual se enjuague.
- 3 Una vez terminado, vuelva a la posición "0".
- 4 Espere que la "Salida de vapor" metálica se enfríe completamente, retire la "Boquilla de Vapor" de la "Salida de Vapor".
- 5 Enjuague a fondo la "Boquilla de Vapor" y limpie la "Salida de Vapor" metálica con un paño húmedo y detergente suave.

Descalcificar el Sistema de Café Espresso

Si utiliza un descalcificador común, siga las instrucciones en el envase.

- 1 Enganche todos los accesorios en el sistema de café espresso.
- 2 Utilice vinagre blanco, una mezcla de 1/2 vinagre y 1/2 agua fría.
- 3 Introduzca la mezcla en el "Depósito de Agua".
- 4 Efectúe un ciclo en "Modo de Limpieza Automática" (Consulte: "Limpieza del sistema Espresso", sección "Modo de Limpieza Automática").
- 5 Déjelo remojar durante 30 minutos y luego efectúe otro "Limpieza Automática".
- 6 Vacíe la jarra.
- 7 Llene el "Depósito de Agua" hasta el nivel "Max" con agua corriente fría y efectúe un ciclo "Limpieza Automática" para limpiar los residuos de mezcla en el sistema (puede que tenga que repetir este procedimiento hasta que el olor se haya eliminado completamente).

ALMACENAMIENTO

- 1 Limpie el coffee center según las instrucciones del párrafo "Limpieza y Mantenimiento".
- 2 Deje que las piezas se sequen completamente.
- 3 Almacene el aparato en un lugar fresco y seco, fuera del alcance de los niños.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Solución
El café se derrama de la jarra.	• La tapa de la jarra no está bien posicionada respecto al Contenedor del Filtro. • El agua en el depósito excede el nivel de llenado MAX.
El agua gotea por debajo del aparato.	• Vacíe y limpie la bandeja de goteo. • Contacte un centro de asistencia autorizado.
El café espresso tiene un sabor ácido.	• Enjuague la unidad según las instrucciones del párrafo "Limpieza y Mantenimiento". • Utilice polvo de café recién molido y guárdelo en un lugar frío y seco.
El espresso ya no sale.	• Llene el depósito de agua. • Limpie el portafiltro y el filtro.
El aparato no se enciende cuando se presiona el botón espresso.	• Verificar el correcto funcionamiento de la toma de pared con otro dispositivo y luego introducir correctamente el enchufe del aparato. Si aún no funciona, póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado.
El espresso gotea desde el borde del portafiltro en lugar de sus pitorros.	• Coloque el portafiltro correctamente y bloquéelo en su sitio. • Limpie los pitorros.
El espresso está frío.	• Espere que la luz testigo se encienda de manera continua. • Precaliente las tazas.
La crema del espresso es de color claro (el espresso sale rápidamente).	• Presione más el café molido. • Aumente la cantidad de café. • Utilice únicamente café molido especialmente para máquinas de espresso.

A PROPÓSITO DESTE MANUAL	55
USO PREVISTO	55
RIESGOS RESIDUOS	55
DESCRIÇÃO DO APARELHO	58
Características	59
Sistema para café com filtro de papel	59
Sistema para café Expresso	59
ANTES DE USAR	59
Desembalagem e preparação ao uso	59
Primeira utilização	59
Programar sua máquina Coffee Center 3-em-1	60
Programar o Relógio	60
Programar a função Auto On (tempo para o início do café com filtro de papel)	60
Programar as horas de Aquecimento (duração da função aquecimento)	61
Programar a iluminação do LCD (Back-Light)	61
Programar a quantidade de café para o café expresso	61
Programar a quantidade de café para um expresso duplo	61
Resetar as programações de fábrica	62
UTILIZAÇÃO DE SUA MÁQUINA COFFEE CENTER 3-EM-1	62
Preparar o café com filtro de papel	62
Encher o reservatório da água	62
Colocar o café moído	62
Preparação manual do café com filtro de papel	63
Preparar café com filtro de papel no modo Auto	63
Após a preparação do café com filtro de papel	64
PREPARAR UM EXPRESSO	64
Encher o reservatório da água	64
Colocar o café moído para um expresso	64
Preparar um expresso	64
Para preparar dois cappuccinos	66

Utilização da água	66
Preparar o café com filtro de papel	66
Preparar um café expresso	66
Preparar um cappuccino	67
Preparar um café com sachê padrão E.S.E.	67
Preparar a espuma de leite	67
Parte externa e base de aquecimento	67
A jarra e sua tampa, o cesto do filtro de café	67
Descalcificar o sistema de café com filtro de papel	67
Modo Auto Limpeza (para o sistema Expresso)	68
Porta-filtros, filtros, grelha de recolha de gotas e bandeja de recolha de gotas	68
Bico do vapor	68
Descalcificar o sistema de Café Expresso	68

A PROPÓSITO DESTE MANUAL

Mesmo se os aparelhos foram realizados em conformidade com as Normas específicas europeias vigentes e são, portanto, protegidos em todas as suas partes potencialmente perigosas, deve-se ler atentamente estes avisos e usar o aparelho somente para o uso ao qual foi destinado para evitar acidentes e danos. Deixar este manual sempre acessível para futuras consultas. Sempre que desejar ceder este aparelho a outras pessoas, lembre-se de incluir também estas instruções.

USO PREVISTO

Pode usar o aparelho para preparar cafés e cappuccinos. Este aparelho foi concebido somente para um uso privado e deve ser considerado inadequado o uso para utilização comercial ou industrial. Qualquer outra utilização da máquina não foi prevista pelo Fabricante e este não se responsabiliza por qualquer dano causado por uso impróprio da máquina. O uso impróprio determina também a perda do efeito de qualquer forma de garantia.

RIESGOS RESIDUOS

As características de fabrico do aparelho, objecto do presente documento, não permitem proteger o utilizador do jacto directo de vapor ou água quente.

ATENÇÃO!

- Perigo de queimaduras - Durante a saída de água quente e de vapor, não orientar os jactos para outras pessoas ou para si mesmo. Empunhar o tubo exclusivamente na parte de plástico.
- Utilizar somente recipientes que sejam realizados com material “para alimentos”.

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES DE SEGURANÇA

LER ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR A MÁQUINA.

- O aparelho é destinado somente para o uso doméstico e não deve ser designado para utilização comercial ou industrial.
- Não se assumem quaisquer tipos de responsabilidade pelo uso incorrecto ou por empregos diferentes daqueles previstos pelo presente folheto.
- Aconselhamos conservar as embalagens originais pois a assistência gratuita não é feita em casos de avarias causadas por embalagens não apropriadas do produto no momento da expedição à um Centro de Assistência autorizado.

PERIGO PARA AS CRIANÇAS

- Este aparelho não é apropriado para utilização por parte de pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas. Os utilizadores que não possuem experiência e conhecimento do aparelho ou aos quais não foram dadas instruções relativas à utilização do aparelho deverão submeter-se à supervisão por parte de uma pessoa responsável pela segurança dos mesmos.
- É necessário certificar-se que as crianças não brinquem com o aparelho.
- Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois constituem potenciais fontes de perigo.
- Quando decidir eliminar este aparelho, recomendamos que seja inutilizado cortando seu cabo de alimentação. Recomendamos também tornar inócuas as partes que possam ser causa de perigo principalmente para as crianças que poderiam utilizá-lo como brinquedo.
- Não deixar o alfinete para limpeza ao alcance de crianças e guardá-lo em lugar seguro: perigo de ingestão e de feridas.

PERIGO DEVIDO À ELECTRICIDADE

- Antes de ligar o aparelho à rede de alimentação certificar-se que a tensão indicada na placa de características colocada na parte inferior da máquina corresponde àquela da rede local.
- Este aparelho é dotado de uma ficha polarizada (uma das lâminas é mais fina do que a outra). Para reduzir o risco de choques eléctricos esta ficha entra totalmente na tomada de corrente somente em uma das posições. Se a ficha não entrar totalmente dentro da tomada, deve-se rodar a mesma e tentar novamente. Se não entrar em nenhuma das posições, contacte um electricista especializado. Não tente modificar a ficha de nenhum modo.
- Uso de extensões eléctricas não autorizadas pelo fabricante do aparelho pode provocar danos e acidentes.
- Antes de proceder ao enchimento do depósito de água, desligue o aparelho da tomada.
- Se o cabo de alimentação se estragar, deverá ser substituído pelo serviço de Assistência Técnica Autorizado ou por pessoa com qualificação similar, de modo a prevenir qualquer risco.
- Nunca colocar as partes sob tensão em contacto com a água: isto pode provocar um curto-circuito!
- Antes de efectuar qualquer intervenção de limpeza ou manutenção da máquina, desligue sempre a ficha da tomada.
- NÃO MERGULHE O APARELHO EM ÁGUA NEM EM NENHUM OUTRO LÍQUIDO.
- Em caso de avarias, defeitos ou suspeitas de defeito após uma queda, retirar logo a ficha da tomada de corrente. Nunca ligar o aparelho com defeito. AS REPARAÇÕES PODEM SER EFECTUADAS EXCLUSIVAMENTE PELOS CENTROS DE ASSISTÊNCIA AUTORIZADOS. Declinamos qualquer responsabilidade por possíveis danos provocados nas operações de reparação efectuadas de modo incorrecto.

PERIGO DE DANOS DEVIDOS A OUTRAS CAUSAS

- Não levantar o aparelho segurando-o pelo depósito de água, mas segurar pelo corpo.
- Escolher um ambiente bem iluminado, limpo e com a tomada de corrente facilmente acessível.
- A fim de reduzir o risco de acidentes, não deixe o cabo de alimentação pendurado no plano de trabalho ou na mesa evitando assim que alguém tropece no mesmo ou que seja puxado pelas crianças.
- Deve-se sempre antes conectar o cabo de alimentação à máquina e, em seguida, ligar a ficha na tomada de corrente.
- Evitar a introdução de uma quantidade excessiva de água no reservatório.
- O aparelho não deve ser utilizado se tiver caído, se houver sinais de danos visíveis ou se houver perdas de água. Todas as reparações, incluindo a substituição

do cabo de alimentação, devem ser efectuadas somente pelo Centro de Assistência Autorizado ou por pessoa com qualificação semelhante, a fim de prevenir qualquer risco.

- Não usar o aparelho se o cabo de alimentação apresentar algum dano, com partes queimadas, etc...; a reparação e a substituição do cabo de alimentação devem ser efectuadas por um Centro de Assistência Autorizado Espressione; do contrário a garantia perderá sua validade.

AVISO RELATIVO A QUEIMADURAS

- Não tocar as superfícies quentes. Utilizar protecções específicas.
- Nunca direccionar o jacto de vapor ou de água quente para as partes do corpo; manipular o tubo de vapor com muito cuidado: perigo de queimaduras!
- As partes metálicas no exterior do aparelho não devem ser tocadas durante o funcionamento da máquina na medida em que poderiam provocar queimaduras.
- Caso não houver saída de água do porta-filtro, isso deve-se a uma obstrução do filtro. Neste caso, deve-se remover e retirar lentamente o porta-filtro pois a possível pressão residual poderia provocar salpicos ou jactos. Em seguida, limpar como indicado no parágrafo específico.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS

- Não deixar que o cabo eléctrico fique preso entre as partes da mesa ou numa das portas ou entre em contacto com superfícies quentes, como aquecedores etc.
- O uso de acessórios não autorizados pelo fabricante pode ser perigoso para as pessoas ou causar riscos de incêndio ou choque eléctrico.
- Colocar a máquina sobre um plano estável onde não possa ser tombada.
- Não utilize a máquina sem água porque a bomba pode queimar.
- Nunca encher o reservatório de água com água quente ou fervente.
- Não posicionar a máquina sobre superfícies muito quentes ou nas proximidades de chamas livres para evitar que a estrutura possa sofrer danos.
- O cabo de alimentação não deve tocar as partes quentes da máquina.
- Não utilizar água com gás (com adição de anidrido carbónico).
- Não introduzir, no porta-filtro, nenhuma substância que não seja pó de café. Isto poderia causar graves danos ao aparelho.
- Não deixe a máquina em locais com temperatura ambiente inferior a 32°F (0°C) porque a água da caldeira poderia gelar e provocar danos na máquina.
- Não utilizar o aparelho a céu aberto.
- Não deixar o aparelho exposto a agentes atmosféricos.(chuva, sol etc...).
- Depois de ter desligado a ficha da tomada de corrente eléctrica e depois das partes quentes da máquina terem arrefecido, o aparelho deverá ser limpo, única e exclusivamente, com um pano não abrasivo, ligeiramente humedecido com água adicionada com algumas gotas de detergente neutro não agressivo (nunca utilize solventes, pois eles estragam o plástico).

APARELHOS COM JARRAS DE VIDRO

- A jarra foi projetada para ser usada somente com este aparelho. Não deve ser usada em fogões.
- Não coloque a jarra quente sobre uma superfície úmida ou fria.
- Não utilize uma jarra rachada, ou com a alça solta ou mole.
- Não limpe a jarra com solventes, detergentes abrasivos, palha de aço ou outros materiais abrasivos.

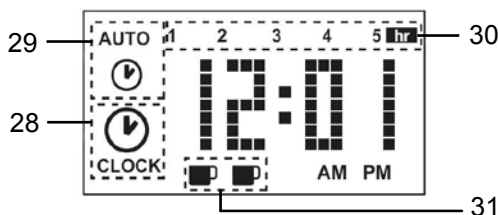
• CONSERVAR SEMPRE ESTAS INSTRUÇÕES

INSTRUÇÕES PARA O CABO ELÉCTRICO

É fornecido um cabo eléctrico suficientemente curto para evitar que se enrole ou que alguém possa tropeçar. Podem ser utilizadas, com muita atenção, extensões. Sempre que utilizar uma extensão certifique-se que a voltagem da extensão seja igual à voltagem eléctrica do electrodoméstico. Certifique-se que o cabo não caia da mesa a fim de evitar que alguém possa tropeçar ou que as crianças o usem nas suas brincadeiras. As características eléctricas da máquina de café estão indicadas na base do aparelho.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1 - Porta-filtro | 17 - Botão VAPOR |
| 2 - Presilha | 18 - Botão AUTO/CAFÉ on/off |
| 3 - Filtro café moído 2 xícaras | 19 - Tampa da jarra |
| 4 - Filtro café moído 1 xícara | 20 - Jarra |
| 5 - Filtro para sachê | 21 - Botão de regulagem do Vapor |
| 6 - Reservatório | 22 - Bico do vapor |
| 7 - Tampa do reservatório de água | 23 - Plugue e cabo de alimentação |
| 8 - Cone do filtro de café | 24 - Colher dosadora com calçador |
| 9 - Cesto do filtro de café | 25 - Bandeja de recolha de gotas |
| 10 - Botão para liberar o filtro de café | 26 - Grelha de recolha de gotas |
| 11 - Tampa do café com filtro de papel | 27 - Base de aquecimento |
| 12 - PROG: botão de programação | 28 - Ícone do modo clock |
| 13 - Botão UP | 29 - Ícone do modo Auto ON |
| 14 - Botão DOWN | 30 - Tempo de aquecimento |
| 15 - Botão 1 xícara / 2 xícaras | 31 - Ícone das xícaras |
| 16 - Botão Expresso ON/OFF | |



Características

- 1 **Painel de Controle**
O LCD central mostra, com iluminação azul a hora e as programações atuais. Dados programados para backup por falta de alimentação.
- 2 **Botão luminoso**
O botão 1 Xícara/2 Xícaras, o botão Espresso On/Off, o Botão do Vapor e o botão Auto/Café On/Off iluminam-se quando a função for selecionada.
- 3 **As tampas independentes para o reservatório da água e para o sistema com filtro de papel podem ser abertas facilmente para o enchimento.**
- 4 **Reservatório da água removível**
Grande capacidade (47oz) para enchimento e limpeza facilitados.
- 5 **Aquecedor de xícaras**
As xícaras devem ser posicionadas viradas para baixo sobre a superfície de aquecimento. (Lembre-se que o aquecimento pode durar cerca de 15 minutos dependendo do tipo de xícara utilizada).

Sistema para café com filtro de papel

- 1 **Auto On**
A preparação tem início no tempo programado com Auto start.
- 2 **Auto Off**
Desligamento automático da máquina que pode ser programado até 5 horas após o fim da preparação
- 3 **Porta-cesto do filtro**
Removível, enchimento e limpeza facilitados, apropriado para filtros de papel padrão n.4.
- 4 **Jarra para 10 xícaras**
Com bico anti-gotas e dosagens para café com filtro.
- 5 **Base de aquecimento**
Antiaderente
Pode ser programada para até 5 horas de aquecimento após o fim da preparação.

Sistema para café Espresso

- 1 **Bomba 15 Bars**
Para saborear um café com um aroma mais intenso, rico e cremoso.
- 2 **Filtros para Espresso**
Inclusos 3 filtros: para uma xícara, duas xícaras para café moído e um para os sachês padrão E.S.E em comércio.
- 3 **Quantidade programável do Espresso a ser servido**
Permite modificar a quantidade do café espresso em função do tamanho das xícaras.
- 4 **Botão de regulação do vapor**
Permite ajustar gradualmente o volume de vapor.
- 5 **Bandeja para recolha de gotas removível**
Com grelha, para uma limpeza facilitada.

ANTES DE USAR

Desembalagem e preparação ao uso

Remover a máquina Coffee Center Espresso 3-em-1 e seus acessórios das embalagens e colocá-los sobre uma superfície plana e resistente para a preparação ao uso. Ao remover os acessórios da embalagem, consultar a Fig. A e a Fig. B para verificar se todos os itens estão em boas condições.

Primeira utilização

Deve-se ler todas as instruções e as importantes advertências de segurança para uma descrição detalhada dos procedimentos de operação.

- 1 Certificar-se que a máquina Coffee Center 3-em-1 esteja desligada e o plugue não esteja inserido na tomada.

- 2 Remover todos os adesivos e acessórios e manter fora do alcance de crianças.
- 3 Limpar a superfície com um pano limpo umedecido e enxugar totalmente.

Antes de utilizar sua máquina Coffee Center pela primeira ou após longos períodos sem utilizá-la, limpar a mesma com água e não adicionar o café moído. Efetuar as seguintes operações:

- 1 Lavar o reservatório de água com água fresca e limpar a jarra, sua tampa, o cesto do filtro de café, o porta filtro, os filtros e o bico do vapor totalmente com água morna e sabão, enxaguar e enxugar bem (consultar as Instruções nos itens Cuidados e Limpeza).
- 2 Inserir todos os acessórios na máquina de café (Consultar o item "Utilização de sua máquina Coffee Center 3-em-1", na seção "Preparar o café com filtro de papel", "Preparar um café expresso", "Preparar a espuma de leite", nas instruções).
- 3 Encher o reservatório de água até o nível máximo e efetuar 1-2 ciclos para limpar os sistemas, sem adicionar café moído (Consultar o item "Utilização de sua máquina Coffee Center 3-em-1", na seção "Preparar o café com filtro de papel", "Preparar um café expresso", "Preparar a espuma de leite", nas instruções).

Programar sua máquina Coffee Center 3-em-1

Quando a máquina de café estiver ligada à tomada elétrica, o display LCD mostrará a hora default programada para "Início do café com filtro de papel" e a hora atual mostrará 12:00AM.

- 1 Cada vez que for pressionado o botão "PROG" selecionam-se, alternadamente, as funções: Auto On (horas) > Auto On (minutos) > Aquecimento (horas) > Relógio (horas) > Relógio (minutos) > Sair (modo de programação) > repetir ciclo...

NOTA

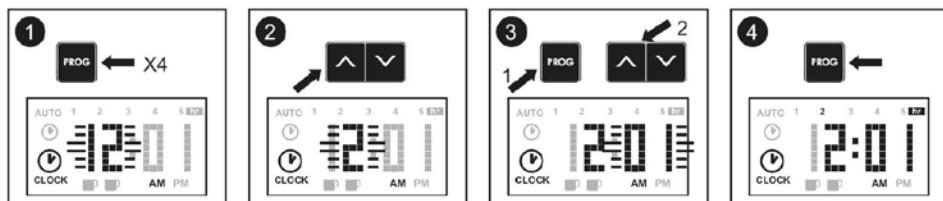
- Ao programar os modos, no caso de atraso de 10 segundos entre as pressões do botão, o programa sairá do modo de programação automaticamente e manterá os valores da visualização rápida.
- 2 Se a máquina de café for desligada da tomada de corrente ou a alimentação elétrica for interrompida, ocorrerá o reset das programações.

Programar o Relógio

- 1 Pressionar o botão "PROG" 4 vezes até quando o ícone do modo "Clock" e "Horas" do relógio piscar no display LCD (Fig. 1).
- 2 Programar as horas pressionando os botões "▲" ou "▼" (Fig. 2). O relógio possui um display de 12 horas, AM ou PM serão mostrados alternadamente sempre que a contagem superar o número 12.
- 3 Pressionar o botão "PROG" novamente para confirmar a programação (Fig. 3-1) O ícone do modo "Clock" e Minutos do relógio iniciarão a piscar.
- 4 Programar os minutos pressionando os botões "▲" ou "▼" (Fig. 3-2)
- 5 Para confirmar e salvar, pressionar o botão "PROG" novamente (Fig. 4).
- 6 O display LCD mostrará a hora atual do dia.
- 7 O ícone do modo "Clock" e a hora atual serão mostrados no display LCD.

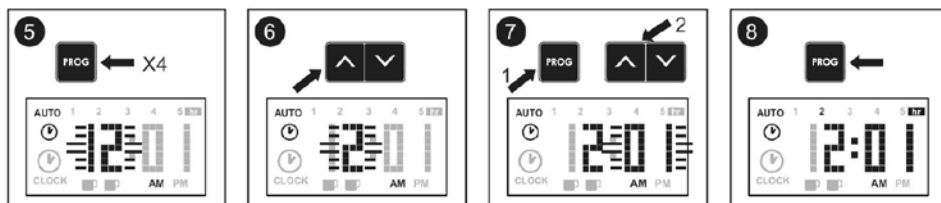
NOTA

- Pressionar e manter pressionado o botão seta "▲" ou "▼" para programar a hora de modo mais rápido.



Programar a função Auto On (tempo para o início do café com filtro de papel)

- 1 Enquanto a máquina de café estiver ligada na tomada elétrica e o relógio estiver programado, pressionar o botão "PROG" para programar o tempo da função "Auto On" (Fig. 5). As horas, AM do relógio e o ícone do modo "Auto On" iniciarão a piscar no display LCD.
- 2 Pressionar os botões seta "▲" ou "▼" para programar as horas (Fig. 6). Sendo que o relógio possui um display de 12 horas, AM ou PM serão mostrados alternadamente quando a contagem superar o número 12.
- 3 Pressionar o botão "PROG" novamente, o ícone do modo "Auto On" e os minutos do relógio iniciarão a piscar (Fig. 7-1)
- 4 Programar os minutos com os botões seta "▲" ou "▼" (Fig. 7-2).
- 5 Pressionar o botão "PROG" novamente para salvar a programação na memória, a programação da função "Auto On" estará terminada (Fig. 8).



Programar as horas de Aquecimento (duração da função aquecimento)

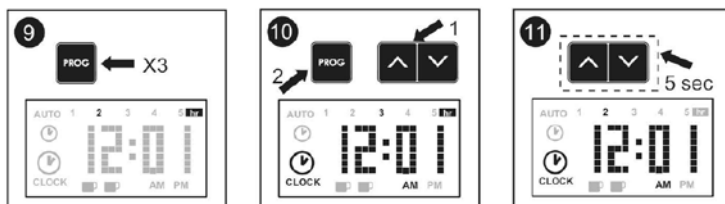
A programação do default para o aquecimento e para o desligamento automático é de duas horas após do fim do ciclo de preparação do café.

- 1 Pressionar o botão "PROG" 3 vezes para programar as horas de aquecimento (Fig. 9).
- 2 Selecionar o número desejado de horas (1-2-3-4-5) pressionando os botões "Λ" ou "V" repetidamente (Fig. 10-1).

NOTA

- O valor de default mostrado no display será o da programação rápida.

- 3 Pressionar novamente o botão "PROG" para salvar a programação na memória (Fig. 10-2).



Programar a iluminação do LCD (Back-Light)

A programação de default para a iluminação azul de fundo do display é o desligamento automático após UM minuto, aproximadamente, no caso em que não for utilizada nenhuma das funções da máquina de café.

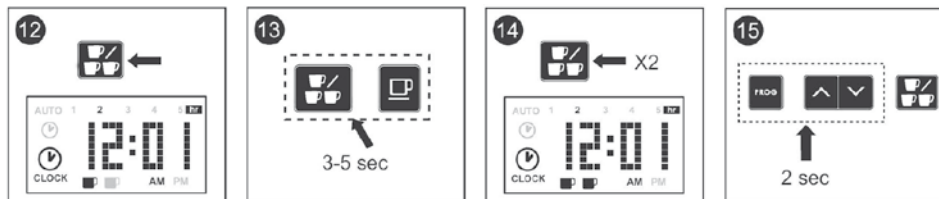
- 1 Pressionar e manter pressionados os botões "Λ" e "V" ao mesmo tempo por 5 segundos, aproximadamente, para programar a iluminação do display sempre ativa. A unidade emitirá um bip para confirmar que a programação foi modificada (Fig.11).
- 2 Repetir o mesmo procedimento indicado acima se desejar programar o desligamento automático da iluminação de fundo do display.

Programar a quantidade de café para o café expresso

- 1 Encher o reservatório da água.
- 2 Posicionar uma xícara abaixo do bico do porta-filtro.
- 3 Pressionar o botão "1xícara / 2xícaras", ocorrerá o acendimento da luz piloto e do display LCD e o botão "Expresso ☐" iniciará a piscar. O display LCD mostrará o ícone do modo "Clock", "Hora atual" e o ícone "1 xícara ☐" (Fig. 12).
- 4 Quando o sistema tiver atingido a temperatura programada, a luz piloto do botão "Expresso ☐" ficará fixa. Pressionar e manter pressionado o botão "Expresso". Após 3-5 segundos, ocorrerá a produção do café (Fig. 13).
- 5 Quando a quantidade desejada de expresso for servida, deve-se parar de pressionar o botão; a quantidade relativa a 1 xícara será automaticamente memorizada. Neste modo de programação pode-se pressionar e manter pressionado o botão "Expresso ☐" de 10 a 240 segundos para programar a quantidade desejada para o seu expresso.

Programar a quantidade de café para um expresso duplo

- 1 Seguir os procedimentos indicados acima, de 1 a 2, para preparar a máquina de café.
- 2 Pressionar o botão "1xícara / 2xícaras" duas vezes para programar a quantidade para 2 xícaras. O ícone do modo Clock, a hora atual e o ícone "2 xícaras ☐☐" serão mostrados no display LCD (Fig. 14).
- 3 Seguir os procedimentos indicados acima, de 4 a 5 para completar a programação.



Resetar as programações de fábrica

Para modificar as programações originais de fábrica deve-se:

- 1 Pressionar e manter pressionado o botão "PROG", os botões "A" e "V", ao mesmo tempo, por 2 segundos aproximadamente (Fig. 15).
- 2 A máquina Coffee Center voltará, deste modo, à sua programação de fábrica: quantidades de default para 1 xícara, 2 xícaras e tempo de aquecimento (2 horas).

UTILIZAÇÃO DE SUA MÁQUINA COFFEE CENTER 3-EM-1

Desligar sempre a máquina Coffee Center da tomada e esperar que esfrie antes de enche-la, montá-la, desmontá-la ou limpá-la.

NOTA

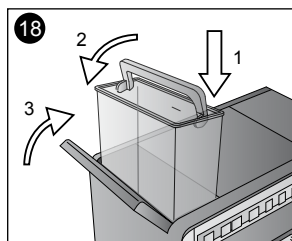
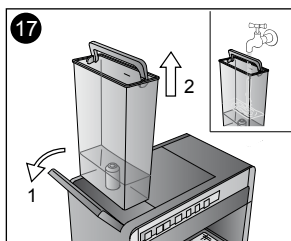
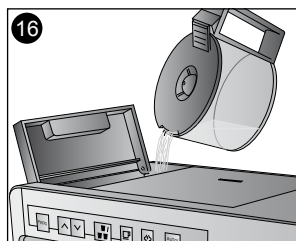
- Não utilizar máquina sem água no reservatório de água, o qual deve estar corretamente posicionado.

Preparar o café com filtro de papel

- Não abrir a tampa nem tocar a superfície quente durante o ciclo de preparação enquanto a máquina não tiver esfriado totalmente. Perigo de queimaduras!
- Não remover a jarra por mais de 30 segundos durante o ciclo de preparação do café com filtro.

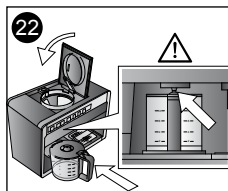
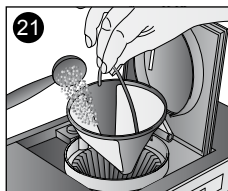
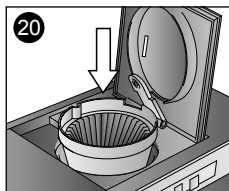
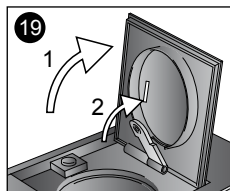
Encher o reservatório da água

- 1 Abrir a tampa do reservatório de água. Encher com a quantidade desejada de água fresca utilizando a jarra (Fig. 16). As marcas das doses existentes na jarra indicam o nível de água necessário para a preparação do número desejado de xícaras, ou pode-se extrair o reservatório de água e enche-lo com água da torneira (Fig. 17).
- 2 Reposicionar o reservatório de água na máquina de café. Certificar-se que o mesmo esteja bem encaixado e fechar corretamente sua tampa (Fig. 18).



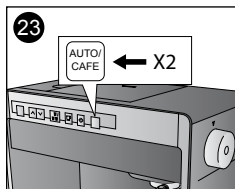
Colocar o café moído

- 3 Abrir a tampa do sistema café com filtro e levantar a "entrada para a água" (Fig. 19). Certificar-se que o cesto para o filtro do café esteja bem posicionado (Fig. 20).
- 4 Inserir um filtro de papel padrão n.4 (não incluído) aberto no cesto para filtro de café e encher o mesmo com a quantidade desejada de café moído (Fig. 21).
- 5 Fechar a tampa do sistema de café com filtro corretamente e posicionar a jarra com sua tampa sobre a base de aquecimento para a jarra (Fig. 22).



Preparação manual do café com filtro de papel

- 1 Ativar o Sistema de café com filtro pressionando duas vezes o botão "AUTO/CAFÉ" para dar início à preparação do café (Fig. 23). A luz piloto do botão "AUTO/CAFÉ" e o display LCD acendem-se com iluminação azul e mostram o ícone da função "Clock", "Tempo de Aquecimento" e hora atual. A função de café com filtro "Auto On" e o ícone do modo "Auto On" serão cancelados automaticamente.
- 2 Quanto todo o líquido tiver escoado para a jarra, pressionar o botão "AUTO/CAFÉ" para desligar a máquina e remover a jarra para servir o café.



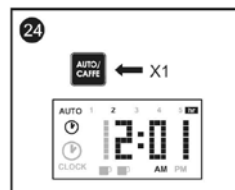
NOTA

- Se desejar dar início a outro ciclo de café com filtro de papel, fazer com que este mesmo sistema esfrie por 5 minutos, no mínimo.
- Depois que a máquina tiver esfriado totalmente, remover o cesto do café com filtro para eliminar o café moído usado e limpar a unidade (Consultar a seção "Cuidados e Limpeza": "Limpeza do sistema de café com filtro de papel", nas instruções).

Preparar café com filtro de papel no modo Auto

Pode-se programar o acionamento do sistema de café com filtro de papel quando desejar, o café será preparado automaticamente, na hora programada (Consultar a seção "Programar sua máquina Coffee Center 3-em-1": seção "Programar a função Auto On").

- 1 Certificar-se que a máquina de café esteja conectada à tomada elétrica, que a hora atual e a hora da função "Auto On" estejam programadas e que a máquina tenha sido enchida antes do momento programado para a preparação do café.
- 2 Ativar a função "Auto On" de "off" para "on" pressionando uma vez o botão "AUTO/CAFÉ" (Fig. 24). O ícone do modo "Auto On" e a hora da função "Auto On" serão indicados por 3 segundos no display LCD. Ao final dos 3 segundos, a função "Auto On" será ativada e o ícone do modo "Auto On" iniciará a piscar e o display mostrará a função relógio ativo.
- 3 A máquina de café iniciará a preparação na hora programada "Auto On" e a luz piloto do botão "AUTO/CAFÉ" se acenderá.
- 4 Após a preparação a máquina de café manterá o café aquecido. Quando o tempo de aquecimento programado terminar, a função desliga-se automaticamente.



NOTA

- Para verificar a programação do tempo do "Auto On", pressionar o botão "PROG" uma vez; a hora programada será mostrada no display LCD por 10 segundos (Consultar o item "Programar a sua máquina Coffee Center 3-em-1").
- Cada pressão efetuada no botão "AUTO/CAFÉ" mostrará alternadamente as opções "Auto On" ativada ou "Auto On" desativada.
- Para cancelar a função "Auto On" passando de "on" a "off" deve-se pressionar o botão "AUTO/CAFÉ" novamente. O ícone do modo "Auto On" apaga-se no display LCD.
- É normal que ocorra uma pequena saída de vapor da unidade durante o ciclo de preparação.
- Pode-se terminar o ciclo de preparação manual ou automática em qualquer momento pressionando, uma vez, o botão "AUTO/CAFÉ"; a luz piloto correspondente se apagará.
- Se desejar, pode-se preparar café com filtro de papel ao mesmo tempo que o café expresso.

IMPORTANTE

- A tampa da jarra, assim com seu fundo, devem ser posicionados no compartimento de saída do café; a jarra deve ficar apoiada totalmente sobre a base de aquecimento. Certificar-se que a jarra esteja perfeitamente posicionada, do contrário o café não irá escoar na jarra através do cesto do filtro de café ou poderá transbordar.

- Se a jarra for removida para servir uma xícara de café antes do fim do ciclo de preparação, certificar-se de ter colocado a jarra novamente abaixo do cesto para o filtro de café dentro de 30 segundos para evitar que o café escoe para fora da jarra.

Após a preparação do café com filtro de papel

Após a preparação, a máquina manterá o café aquecido. Quando o tempo de aquecimento programado (2 horas) terminar, ocorrerá o desligamento automático da máquina.

PREPARAR UM EXPRESSO

Sendo que o sistema trabalha sob pressão, antes de preparar um expresso, certificar-se que o porta-filtro esteja bem bloqueado em sua posição. Para garantir que não haja pressão residual de fabricação fazer com que o sistema expresse esfrie antes de remover o porta-filtro: ao colocar ou retirar peças, ou ainda, antes de limpar a máquina.

CUIDADO:

- Nunca tentar remover o porta-filtro durante a preparação. Perigo de queimaduras!
- Nunca direcionar o bico do vapor para si mesmo ou para outras pessoas: perigo de queimaduras graves! Posicionar um recipiente abaixo do bico do vapor".

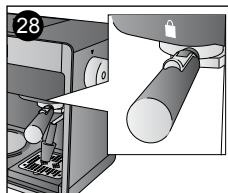
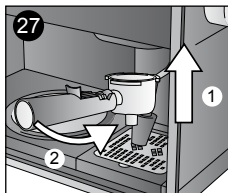
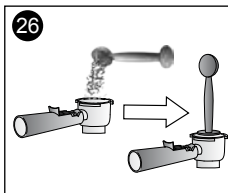
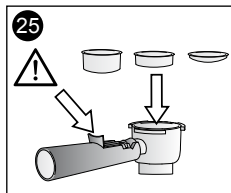
Para melhores resultados, recomendamos aquecer anteriormente os acessórios ("Filtro", "Porta-filtro" e xícara) e, sem adicionar o café moído, efetuar 1 ou 2 ciclos de preparação.

Encher o reservatório da água

- 1 Certificar-se que o reservatório da água foi enchido com a quantidade desejada de água (Consultar a seção "Utilização de sua máquina Coffee Center 3-em-1": "Preparação do café com filtro de papel", "Encher o reservatório da água").

Colocar o café moído para um expresso

- 2 Levantar a presilha do porta-filtro para trás para inserir o filtro desejado no porta-filtro (Fig. 25).
- 3 Colocar um sachê padrão E.S.E para café expresso ou encher o filtro com 1 ou 2 colheres dosadoras de café moído para café expresso simples ou duplo e calca-lo levemente com o calcador situado no cabo da colher dosadora (Fig. 26). Não pressionar muito pois o café expresso poderia sair muito devagar (Consultar a tabela "Dicas de preparação do café" em "Preparar um expresso" para saber qual a quantidade a ser utilizada).
- 4 Certificar-se que a superfície do sachê ou o café moído esteja contido dentro do filtro. Cortar as bordas do filtro ou remover o excesso de café moído da borda do filtro, se necessário.
- 5 Manter o porta-filtro embaixo da marca de desbloqueio  da "saída da caldeira" em posição horizontal, com a alça voltada para a esquerda. Levantar cuidadosamente o porta-filtro até a saída da caldeira e girar o mesmo devagar para a direita até quando estiver abaixo da marca de bloqueio  (Fig. 27). Certificar-se que o porta-filtro esteja bem preso em sua posição (Fig. 28).



Preparar um expresso

- 1 Certificar-se que o botão de regulagem do vapor esteja na posição "0" (Fig. 29), e que a bandeja de recolha de gotas e sua grelha estejam na posição correta.
- 2 Posicionar uma ou duas xícaras abaixo do bico do porta filtro (Fig. 30).
- 3 Pressionar o botão "1xícara / 2xícaras" para acionar o sistema de café expresso (Fig. 31). A luz piloto do botão "1xícara / 2xícaras" se acenderá e o botão do "Expresso  " iniciará a piscar.

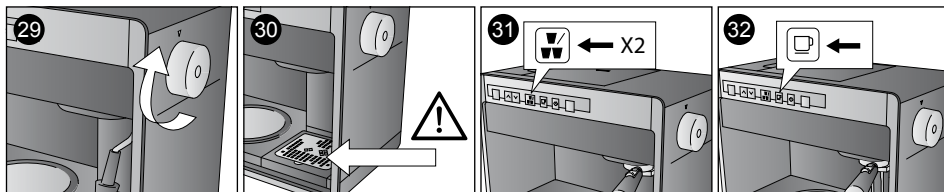
NOTA

- Pressionar uma vez para sachês ou para a quantidade de um expresso simples, o "ícone das xícaras  " será mostrado no display LCD.
- Pressionar duas vezes para a quantidade de café de um expresso duplo, o "ícone das xícaras  " será mostrado no display LCD".

- 4 Quando o sistema tiver atingido a temperatura programada, o botão "Expresso  " se acenderá de modo fixo; pres-

sionar o botão "Expresso ☐" (Fig. 32). Após alguns segundos a bomba estará ativa, a água escoará pela saída da caldeira e o sistema de preparação do expresso estará enchido com a quantidade programada de água.

- 5 Quando a quantidade programada de café expresso for servida na/s xícara/s, a bomba pára automaticamente.
- 6 Pressionar o botão "1xícara / 2xícaras" para desligar a máquina de café. A luz piloto se apagará e o display LCD mostrará o ícone do modo "Clock" e a hora atual.
- 7 Remover a/s xícara/s para servir o café.
- 8 Depois que a unidade tiver esfriado totalmente, remover o porta-filtro para eliminar o café moído utilizado e limpar a unidade (Consultar "Limpeza e arrumação": na seção "Limpar o sistema Expresso" das instruções).



NOTA:

- Ao utilizar a função expresso pela primeira vez, pode ocorrer um ruído um pouco mais forte, isto é normal e pode ser atribuído ao ar contido no interior do sistema.
- O porta-filtro deve ser colocado corretamente na saída da caldeira para evitar vazamentos do filtro durante a preparação do café.
- Calcar levemente o café para distribuí-lo uniformemente no filtro.
- É também normal que ocorra a saída de um pouco de vapor da unidade durante o ciclo de preparação do café.

CUIDADO:

- Para garantir que não haja pressão residual de fabricação fazer com que o sistema expresso esfrie e libere todo o vapor da caldeira antes de remover a tampa da caldeira e o porta-filtro: ao colocar ou retirar peças, ou ainda, antes de limpar a máquina.
- Ao remover os resíduos de café moído, preste atenção ao manusear o porta-filtro de modo que não sofra impactos com ângulos salientes. Isto poderia causar danos ao porta-filtro.

PREPARAR A ESPUMA DE LEITE

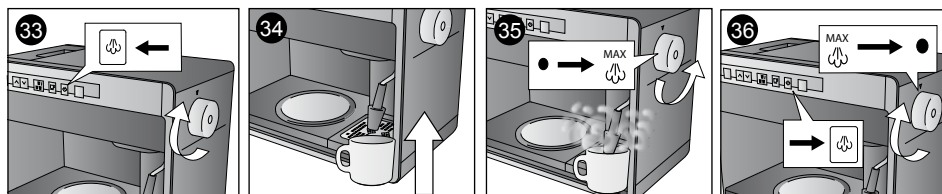
- 1 Certificar-se que o botão de produção do vapor esteja posicionado em "0" (Fig. 33) e que o bico do vapor esteja inserido corretamente na saída do vapor, direcione a saída do vapor para o lado da máquina de café.
- 2 Pressionar o botão do vapor ☞ para ativar o sistema de vapor (A luz piloto do botão do vapor iniciará a piscar). Deixe que o sistema se aqueça por, aproximadamente 30 - 60 segundos.
- 3 Quando a máquina de café tiver atingido a temperatura desejada, o botão do vapor adquire iluminação fixa.
- 4 Preparar um recipiente estreito e alto contendo leite fresco e frio (Fig. 34). As dimensões do recipiente devem ser de, no mínimo, o triplo do volume do leite.
- 5 Mergulhar o bico do vapor no recipiente de leite até aproximadamente 1/4" (6mm) abaixo da superfície do mesmo e libere o vapor girando devagar o botão de regulagem no sentido da posição "MAX" (Fig. 35).
- 6 Manter o recipiente levemente inclinado e move-lo delicadamente, com movimentos circulares, para permitir que o vapor penetre no leite de modo uniforme. Em poucos segundos a espuma iniciará a formar-se. Conforme a espuma for crescendo, abaixe aos poucos o recipiente de modo que o bico do vapor esteja logo abaixo da superfície da espuma que aumenta.
- 7 Quando o volume do leite tiver duplicado ou atingido 100°F, mergulhe o bico do vapor mais para baixo para aquecer o leite (o bico do vapor não deverá tocar o fundo do recipiente).
- 8 Assim que o leite estiver cremoso e aquecido (aprox. 10-30s ou 140°F - 145°F), recoloque o botão de regulagem do vapor na posição "0" e desligue a máquina pressionando o botão do vapor (Fig. 36).
- 9 Remover o recipiente e servir o leite cremoso e utilizar também uma colher para servir a espuma de leite.
- 10 Deixar que a unidade esfrie totalmente, em seguida, limpar e lavar a saída e o bico do vapor e os acessórios para preparar a espuma de leite cada vez que forem utilizados.

NOTA:

- Para melhores resultados, recomenda-se deixar que os resíduos internos possam sair do sistema por 5-10 segun-

dos, sendo recolhidos em um recipiente vazio antes de se iniciar a preparar outra espuma de leite.

- Não ferver o leite (isto ocorre quando surgirem grandes bolhas na superfície do leite).
- Ao terminar, fechar o botão de regulação do vapor girando-o no sentido horário enquanto o bico do vapor ainda estiver mergulhado no leite, para evitar respingos de leite quente e espuma.



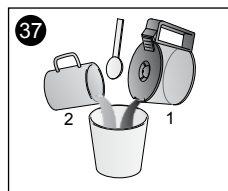
COMO PREPARAR UM CAPPUCINO

O cappuccino é um café expresso completado com leite vaporizado e espuma de leite.

Efetuar as operações indicadas abaixo, pode-se usar a sua máquina de café para produzir a espuma de leite (na parte superior do recipiente) e o leite vaporizado (fundo do recipiente).

Para preparar dois cappuccinos

- 1 Preparar a quantidade de duas xícaras de expresso (Consultar a seção "Utilização de sua máquina Coffee Center 3-em-1": "Preparar um Expresso").
- 2 Preparar um recipiente algo e estreito, com 200ml de leite fresco e frio.
- 3 Preparar o leite vaporizado e a espuma de leite (Consultar a seção "Utilização de sua máquina Coffee Center 3-em-1": "Preparar o leite vaporizado e a espuma de leite").
- 4 Ao terminar, primeiramente coloque o café expresso em uma xícara grande o bastante para a combinação café duplo com leite e espuma (Fig. 37-1), em seguida, coloque o leite aquecido e a espuma de leite devagar sobre o café, com a ajuda de uma colher (Fig. 37-2)



DICAS PARA PREPARAR O CAFÉ

Utilização da água

- Usar água normal de torneira ou água destilada para o enchimento.
- Não use água morna ou quente.
- Se a água de sua região for muito calcária, misture-a com metade da quantidade de água destilada.
- Não encha demasiado o reservatório. Certifique-se que a quantidade introduzida não supere a marca de nível "MAX" do reservatório para cada ciclo de preparação.

Preparar o café com filtro de papel

- Recomenda-se a quantidade de uma colher dosadora de café para cada xícara de café forte. Após ter utilizado sua máquina de café algumas vezes, irá descobrir a quantidade ideal para o seu gosto.
- Misture o café na jarra antes de servir, de modo a distribuir uniformemente o sabor.
- Não deixe o café na jarra por muito tempo.
- Não utilize água morna ou quente para encher o reservatório, isto proporciona um gosto desagradável ao café.

Preparar um café expresso

- Deve-se usar grãos para máquinas de café expresso/cappuccino.
- Recomenda-se uma moagem médio-fina para evitar um sabor muito fraco ou muito amargo do café.
- Calcar o café moído com uma pressão moderada, somente para nivelar o café.
- Para manter o frescor do sabor dos grãos, se optar por moer seus grãos em casa, recomenda-se comprar uma provista a cada duas semanas.

A tabela abaixo é uma guia dos ingredientes sugeridos

Quantidade de café	Café moído médio-fino	Nível da água a encher
2 xícaras	marca de 2 xícaras no filtro	marca de 2 xícaras na jarra Espresso
4 xícaras	marca de 4 xícaras no filtro	marca de 4 xícaras na jarra Espresso

Preparar um cappuccino

- Tradicionalmente, um cappuccino é feito com 1/3 de café, 1/3 de leite quente e 1/3 de espuma de leite.
- Salpicar com chocolate em pó como cobertura.
- A tabela abaixo é uma guia dos ingredientes para a quantidade de duas xícaras:

Quantidade	Café moído médio-fino	Leite fresco e frio
2 xícaras	2 colheres medidoras	7 oz (200 ml)

Preparar um café com sachê padrão E.S.E.

- Pode-se preparar um café expresso evitando ter de dosar ou calcar o café moído e limpar o filtro, de modo mais fácil.
- Recomenda-se utilizar um sachê para a dose de 1 xícara de café curto.
- Recomenda-se utilizar um sachê padrão E.S.E. com 45mm de diâmetro e um peso de 7g.

Preparar a espuma de leite

- Recomenda-se utilizar leite fresco e refrigerado.
- Para uma textura tipo espuma, utilizar leite fresco e não desnatado. O leite desnatado ou tipo 2% é o mais fácil de vaporizar.
- Recomenda-se utilizar um recipiente de aço inoxidável, dotado de termômetro para bebidas, para preparar a espuma de leite.
- A dimensão do recipiente deve ser o triplo do volume de leite.
- Não deixe a espuma aumentar de modo não uniforme criando grandes bolhas.

CUIDADOS E LIMPEZA

Desligar sempre a máquina desapertando o botão "AUTO / CAFÉ", o botão "Expresso", retirar o plugue da tomada elétrica, fazer com que a máquina esfrie totalmente antes de efetuar a limpeza.

- 1 Após cada utilização, deve-se eliminar o café usado, limpar o cesto do filtro de café, a tampa da jarra, a jarra, a saída da caldeira, o porta-filtro, os filtros, a grelha de recolha de gotas e a bandeja de recolha de gotas, com água quente e sabão.
- 2 A máquina deve estar totalmente seca antes de ser montada novamente.

CUIDADO:

- Nunca colocar a máquina de café, o cabo ou o plugue na água ou em outros líquidos.
- Nunca utilizar solventes ou detergentes abrasivos para limpar a máquina de café ou seus acessórios.

LIMPEZA DO SISTEMA DE CAFÉ COM FILTRO DE PAPEL

Parte externa e base de aquecimento

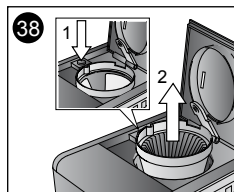
Limpar a parte exterior com um pano úmido para remover possíveis manchas na superfície.

- Para manchas persistentes, usar uma esponja de nylon ou plástico com um detergente não abrasivo.
- Não utilizar palha de aço ou detergentes abrasivos.

A jarra e sua tampa, o cesto do filtro de café

O cesto do filtro de café pode ser retirado para a limpeza pressionando-se o específico botão para liberar o cesto do filtro de café (Fig. 38).

- 1 Lavar com água quente e sabão ou colocar no cesto superior da máquina de lavar louças.
- 2 Lavar com água limpa e deixar secar totalmente antes de colocá-los novamente na máquina.



Descalcificar o sistema de café com filtro de papel

Para descalcificadores comuns, seguir as instruções indicadas na embalagem.

- 1 Usar vinagre branco, misturar 1/2 dose de vinagre e 1/2 dose de água.
- 2 Introduzir a mistura no reservatório da água e fechar bem a tampa
- 3 Abrir a tampa do sistema de filtro de papel e colocar um filtro de papel no cesto do filtro de café e colocar a jarra com sua tampa na base de aquecimento.
- 4 Pressionar o botão "AUTO/CAFÉ" duas vezes para deixar que metade da solução possa escoar para a jarra.
- 5 Em seguida, desligar o sistema de café com filtro de papel pressionando, uma vez, o botão "AUTO/CAFÉ" para deixar em repouso por 30 minutos.
- 6 Ativar o sistema de café com filtro de papel novamente e deixar que a parte restante da mistura escoe para a jarra.

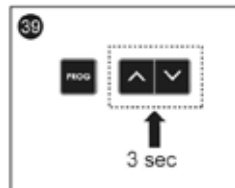
- 7 Desligar o sistema de café com filtro de papel e esvaziar a jarra.
- 8 Fazer com que o sistema esfrie por 5 minutos.
- 9 Encher o reservatório da água até o nível máximo com água fresca e fria.
- 10 Pressionar o botão "AUTO/CAFÉ" 2 vezes para efetuar um ciclo de preparação para eliminar a mistura restante que ainda se encontra no sistema (poderá ser necessário repetir este procedimento até quando não houver mais nenhum cheiro no sistema).

LIMPEZA DO SISTEMA EXPRESSO

- Não tocar a saída do vapor ou a saída da caldeira enquanto não tiverem esfriado totalmente.
- Não remover o porta-filtro enquanto a unidade estiver efetuando um ciclo de preparação de café.

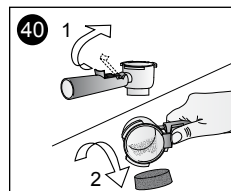
Modo Auto Limpeza (para o sistema Expresso)

- 1 Encher o reservatório de água. Encaixar o porta-filtro na saída da caldeira (Consultar a seção "Preparar um Espresso", "Colocar o café moído para um espresso").
- 2 Posicionar um recipiente grande embaixo do bico do porta-filtro.
- 3 Ativar o modo "Auto Limpeza" pressionando os dois botões seta ("Λ" e "V") por 3 segundos (Fig. 39).
- 4 Após o escoamento de todo o líquido, remover e esvaziar o recipiente e desligar a máquina de café da tomada elétrica quando não for utilizada.



Porta-filtros, filtros, grelha de recolha de gotas e bandeja de recolha de gotas

- 1 Limpa-os com água quente e sabão ou no cesto superior da máquina de lavar louças.
 - 2 Se os filtros estiverem obstruídos, utilizar uma escova macia para limpá-los.
- Para eliminar o café usado dos filtros tenha cuidado para que o porta-filtro evitando impactos contra ângulos salientes para não estragá-lo. Estes são os passos a efetuar:
- 1 Segure o filtro com a presilha específica existente no cabo (Fig. 40-1).
 - 2 Virar o porta-filtro para baixo para esvaziá-lo (Fig. 40-2).



Bico do vapor

- 1 Limpar imediatamente após ter preparado a espuma de leite.
- 2 Posicionar um recipiente contendo 1/3 de água embaixo do bico do vapor; girar lentamente o botão de regulagem do vapor até a posição "MAX" para fazer com que o vapor possa eliminar os resíduos de leite do bico.
- 3 Retornar à posição "0" após ter efetuado esta limpeza.
- 4 Fazer com que a saída metálica do vapor esfrie totalmente, remover o bico do vapor da saída do vapor".
- 5 Lavar o bico do vapor totalmente e limpar a saída do vapor com um pano embebido em detergente delicado.

Descalcificar o sistema de Café Expresso

Para descalcificadores comuns, seguir as instruções indicadas na embalagem.

- 1 Instalar todos os acessórios do sistema para café expresso.
- 2 Usar vinagre branco, misturar 1/2 dose de vinagre e 1/2 dose de água fria.
- 3 Introduzir a mistura no reservatório da água.
- 4 Ativar o ciclo do modo Auto limpeza (Consultar a seção "Limpeza do sistema expresso" na seção: "Modo Auto limpeza").
- 5 Deixar em repouso por 30 minutos e, em seguida, ativar outro ciclo no modo "Auto limpeza".
- 6 Esvaziar o recipiente.
- 7 Encher o reservatório da água até o nível máximo com água fresca e fria e ativar outro ciclo no modo "Auto limpeza" para eliminar a toda a mistura residual do sistema (poderá ser necessário repetir este procedimento até quando não houver mais nenhum cheiro no sistema).

ARMAZENAMENTO

- 1 Limpar a máquina de café seguindo as instruções da seção "Cuidados e Limpeza".
- 2 Secar totalmente a máquina.
- 3 Guardar em lugar fresco e seco, longe do alcance das crianças.

RESOLUÇÃO DOS PROBLEMAS

Problema	Solução
O café transborda da jarra.	- A tampa da jarra não está posicionada corretamente no cesto do filtro de café. - A água do reservatório superou o nível de enchimento MAX.
Há vazamento de água por baixo da máquina.	- Esvaziar a bandeja de recolha de gotas e limpá-la. - Contactar um centro de assistência autorizado.
O expresso apresenta sabor ácido.	- Lavar a unidade como descrito em Cuidados e Limpeza. - Usar café moído fresco e armazenar em local seco e fresco.
Não ocorre saída de café expresso.	- Encher o reservatório de água. - Limpar o porta-filtro e o filtro.
A unidade não se ativa quando é pressionado o botão expresso.	Certificar-se que a tomada elétrica funcione corretamente utilizando outro aparelho. Em seguida, ligar o plugue da unidade corretamente. Se o problema persistir, entrar em contato com o centro de assistência autorizado.
O expresso sai pelas bordas do filtro e não pelos bicos do mesmo.	- Inserir o porta-filtro corretamente e bloqueá-lo em sua posição. - Limpar os bicos.
O expresso está frio.	- Aguardar que a luz piloto se ilumine constantemente. - Pré-aquecer as xícaras.
O creme do expresso apresenta cor clara (expresso preparado rapidamente).	- Calcar um pouco mais o café moído. - Aumentar a quantidade de café. - Usar especificamente café moído.

