

BRIVA®

TASTE IT YOUR WAY

BRIVA HAUS GmbH

Beedstraße 54
40468 Düsseldorf
Deutschland

Telefon +49 211 385 39977
Info@briva-haus.de
briva-haus.de

BRIVA®

BRIVA MOOCA



ART.NR. 87885 » BRIVA MOOCA «



GEBRAUCHSANLEITUNG LESEN UND
BEACHTEN! ANWEISUNGEN BEFOLGEN!

Model- und Zubehöränderungen vorbehalten!

DEUTSCH

ENGLISH

SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN! SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN! ACHTEN SIE BESONDERS AUF ALLE ABBILDUNGEN AUF DER ILLUSTRATIONSSEITE!

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch des Gerätes aufmerksam durch. Machen Sie sich mit der Nutzung, den Einstellmöglichkeiten und Funktionen der Schalter vertraut. Verinnerlichen Sie Sicherheitshinweise und Bedienungsanweisungen und befolgen Sie diese, um mögliche Risiken und Gefahren zu vermeiden. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.

WARNUNG- ERSTICKUNGSGEFAHR! Verpackungsmaterialien sind kein Spielzeug, Kinder dürfen mit Verpackungsmaterialien nicht spielen, da sie diese verschlucken und daran ersticken können! **WARNUNG!** Schalten Sie das Gerät aus, trennen Sie es von der Stromversorgung und lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie Zubehörteile austauschen, das Gerät bewegen, das Gerät reinigen oder wenn es nicht in Gebrauch ist.

WARNUNG! HEISSE OBERFLÄCHE! Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden. Berühren Sie insbesondere nicht die Metalloberflächen des Filterhalters, des Filters oder der Dampfdüse und halten Sie Ihre Hände nicht darunter. Fassen Sie die Dampfdüse nur an den Kunststoffoberflächen an.

Dieses Gerät entspricht der Schutzklasse I und muss daher an den Schutzleiter angeschlossen werden. Nur zur Verwendung in trockenen Innenräumen.

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und mangelnden Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
4. Überprüfen Sie den Netzstecker und die Netzanschlussleitung regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigungen. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
5. Dieses Gerät ist nur dazu bestimmt, im Haushalt verwendet zu werden.
6. Für Einzelheiten zur Reinigung von Oberflächen, welche mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, ziehen Sie bitte das Kapitel „Nach dem Gebrauch“ zu Rate.
7. **WARNUNG!** Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen. Gerät ausschließlich gemäß dieser Gebrauchsanweisung verwenden. Versuchen Sie nicht, das Gerät in irgendeiner Form zu modifizieren.
8. **WARNUNG!** Die Oberfläche des Heizelements verfügt nach der Anwendung noch über Restwärme.
9. Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
10. **VORSICHT:** Das Gerät nie über die maximale Füllhöhe hinaus befüllen, da heißer schaumiger Kaffee oder andere Flüssigkeiten (z.B. Milch) während des Erhitzens überlaufen könnten.
11. **STROMSCHLAGGEFAHR!** Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren. Lassen Sie das Gerät im Falle von Störungen nur von qualifizierten Fachleuten reparieren.
12. Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Kabel aus der Steckdose und wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.

13. Verwenden Sie niemals Zubehörteile, die vom Hersteller nicht ausdrücklich empfohlen werden. Diese können ein Sicherheitsrisiko für den Benutzer darstellen und das Gerät beschädigen. Verwenden Sie deshalb nur Originalteile und -zubehör.
14. Verbinden Sie den Netzstecker mit einer gut erreichbaren Steckdose, um im Notfall das Gerät schnell von der Netzversorgung trennen zu können.
15. Bei Benutzung von Verlängerungskabeln oder Mehrfachsteckdosen müssen diese für die entsprechende Leistung geeignet sein.
16. Schalten Sie das Gerät stets aus, bevor Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
17. Platzieren und betreiben Sie das Gerät stets auf einer ebenen, stabilen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
18. **WARNUNG!** Das Gerät darf während des Gebrauchs nicht in einen Schrank gestellt werden.
19. Füllen Sie den Wassertank nie mit warmem oder heißem Wasser, Wasser mit Kohlensäure oder mit anderen Flüssigkeiten wie Milch. Verwenden Sie nur kaltes Trinkwasser.
20. Füllen Sie niemals andere Substanzen als Kaffeepulver in den Filter. Dies könnte ernsthafte Schäden verursachen.
21. **VERBRÜHUNGSGEFAHR!** Öffnen Sie nicht die Abdeckung des Wassertanks und entfernen Sie nicht den Wassertank oder den Filterhalter, während das Gerät in Betrieb ist.
22. **VERBRÜHUNGSGEFAHR!** Gerät nicht überfüllen.
23. Nehmen Sie das Gerät nie in Betrieb, wenn sich kein Wasser im Wassertank befindet, um eine Beschädigung der Pumpe zu vermeiden. Stellen Sie sicher, dass der Wasserstand zwischen der MIN- und MAX-Markierung liegt.
24. **VERBRÜHUNGSGEFAHR!** Achten Sie während des Betriebs auf entweichenden heißen Dampf und heiße Flüssigkeiten. Richten Sie bei der Ausgabe von heißem Wasser und Dampf die Wasser- oder Dampfstrahlen nicht auf andere oder auf sich selbst.
25. **VERLETZUNGSGEFAHR!** Achten Sie darauf, dass der Filterhalter vor dem Betrieb ordnungsgemäß gedreht und eingerastet ist. Andernfalls kann er durch den Dampfdruck ausgestoßen werden.
26. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
27. Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Tank mit Wasser füllen.
28. Versuchen Sie nicht, das Gerät anzuheben, indem Sie den Wassertank oder die Abtropfschale fassen. Heben Sie das Gerät nur am Gehäuse an.
29. Setzen Sie das Gerät keinen Temperaturen unter 0°C aus, da Wasserablagerungen im Inneren des Geräts gefrieren und das Gerät beschädigen können.
30. **VERBRÜHUNGSGEFAHR!** Wenn kein Wasser aus dem Filterhalter kommt, ist möglicherweise der Filter verstopft. Entfernen und trennen Sie in diesem Fall den Filter langsam, da verbleibender Druck zum Verschütten oder Spritzen führen kann. Reinigen Sie ihn dann wie in dieser Anleitung beschrieben.
31. Nehmen Sie den Filterhalter niemals ab, während das Gerät einen Brühvorgang durchführt oder Milch aufschäumt. Das Gerät steht unter Druck!
32. Auf der Tassen-Platte dürfen nur Tassen abgestellt und der Stopfer abgelegt werden. Stellen Sie keine anderen Gegenstände auf das Gerät.
33. **VORSICHT:** Nach längerem Gebrauch wird die Tassen-Platte so heiß, dass Sie sich beim Berühren verbrühen können!
34. Öle oder Schmiermittel dürfen mit diesem Gerät nicht verwendet werden.
35. Stellen Sie vor dem Anschluss an die Stromversorgung sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit der Ihrer Stromversorgung übereinstimmt.
36. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert oder anderweitig beschädigt ist.
37. Schützen Sie die Anschlussleitung gegen Beschädigungen. Lassen Sie diese nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder knicken Sie diese nicht. Halten Sie die Anschlussleitung fern von

heißen Oberflächen und offenen Flammen und stellen Sie sicher, dass niemand darüber stolpern kann.
 38. Öffnen Sie unter keinen Umständen das Gehäuse. Führen Sie keine Finger oder Fremdkörper in die Öffnungen des Geräts ein und blockieren Sie keine Lüftungsöffnungen.
 39. Schützen Sie das Gerät vor Hitze. Stellen Sie das Gerät nicht in der unmittelbaren Nähe von offenen Flammen oder Hitzequellen wie z.B. Herden oder Heizgeräten auf.

Spezifikationen

ART.NR.:87885

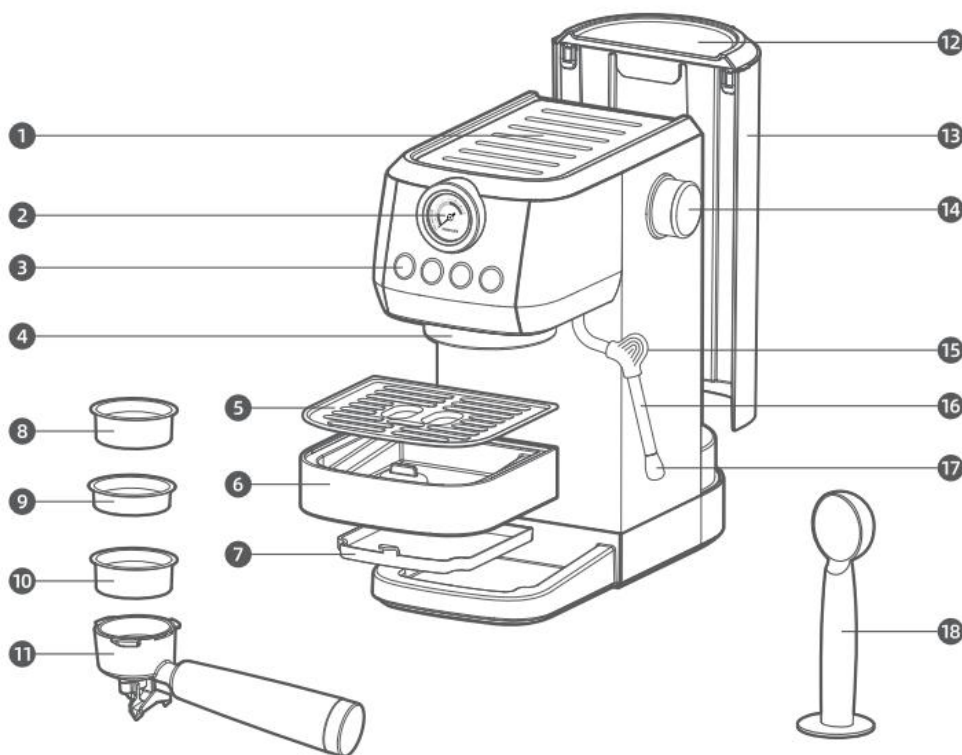
Stromspannung:220-240V~ 50-60Hz

Leistung:1350W

Espressodruck:20 Bar

Kapazität des Wassertanks:1.3L

DAS GERÄT



1. Tassenwärmer

2. Druckanzeige

3. Steuertaste

4.Brühkopf

5. Abtropfblech

6. Abtropfschale

7.Interne Abtropfschale

8. Doppelter ungepresster Filter

9. Einzeltassenfilter

10. Doppeltassenfilter

11. Filterhalter

12.Wassertankdeckel

13.Wassertank

14. Dampfregler

15. Dampfdüsengriff

16. Wasserdampfrohr

17.Dampfdüse

18.Messlöffel mit Stopfer

Bedienfeld



- A. 20-Bar-Druckmesser:** Hilft, den Druck präzise zu kontrollieren
- B. Ein-/Ausschalter:** Drücken, um die Maschine ein-/auszuschalten.
- C. Single-Shot-Taste:** Drücken, um einen Single-Shot-Espresso zuzubereiten.
- D. Doppelschuss-Taste:** Drücken Sie, um doppelten Espresso zuzubereiten.
- E. Dampftaste:** Drücken, um in den Dampfmodus zu wechseln.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

ERSTE REINIGUNG

- Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus der Verpackung und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Entfernen Sie alle Zubehörteile aus der Verpackung und vom Gerät.
- Entfernen Sie den Wassertank.
- Reinigen Sie den Wassertank und dessen Deckel, den Messlöffel und die Filter sowie den Filterhalter mit warmem Wasser und etwas mildem Spülmittel. Danach mit klarem Wasser abspülen und mit einem weichen, trockenen Tuch abtrocknen.
- Wischen Sie das Gerätegehäuse und die Abtropfschale mit Abtropfblech mit einem weichen, angefeuchteten Tuch ab und trocknen Sie alle Teile mit einem weichen, trockenen Tuch ab.
- Reinigen Sie niemals irgendwelche Teile des Geräts in der Spülmaschine.

ERSTE INBETRIEBNAHME

1. Füllen Sie den Wassertank bis zur MAX-Markierung mit kaltem Wasser.
2. Schließen Sie den Netzstecker an eine Steckdose mit geeigneter Spannung an.
3. Drücken Sie die Ein-/Austaste. Die Betriebskontrollleuchte leuchtet auf und das Gerät beginnt automatisch mit dem Vorheizen. Sobald das Vorheizen beendet ist, leuchten alle Tastenanzeigen dauerhaft. Der Vorwärmvorgang dauert ca. 2 Minuten.
4. Stellen Sie eine Tasse unter die Dampfdüse. Drehen Sie den Dampfregler auf die Einstellung Dampf/Heißwasser. Lassen Sie das heiße Wasser ca. 8 Sekunden ausfließen, drehen Sie dann den Dampfregler auf die Einstellung OFF. Durch diesen Vorgang kann das Wasser beim ersten Gebrauch in die leere Pumpe fließen.

HINWEIS! Beim ersten Betrieb des Geräts treten laute Geräusche und leichte Erschütterungen auf. Dies ist normal für eine 20bar Pumpe. Die Geräuschkentwicklung ist während der zukünftigen Verwendung schwächer.

5. Setzen Sie einen Filter in den Filterhalter ein.

HINWEIS! Der Filter sitzt möglicherweise etwas fest und lässt sich nur schwer aus dem Filterhalter herausnehmen. Sie können den anderen Filter verwenden, um ihn herauszuhebeln.

6. Setzen Sie den Filterhalter ohne gemahlene Kaffee mit einer 45°-Bewegung nach links in den Brühkopf ein und drehen Sie den Filterhalter nach rechts, um ihn zu verriegeln. Der Filterhalter muss senkrecht zum Gerät stehen oder leicht nach rechts geneigt sein.

7. Stellen Sie eine leere Tasse auf das Abtropfblech und drücken Sie die Einzeloder Doppeltassentaste, um den Betrieb zu starten.

8. Gießen Sie nach Beendigung des Brühvorgangs das Wasser weg.

9. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

ESPRESSO ZUBEREITEN

HINWEIS! Ein kalter Filterhalter, Filter und eine kalte Tasse können die Extraktionstemperatur so weit senken, dass die Qualität Ihres Espressos erheblich beeinträchtigt wird. Wir empfehlen, einen Brühvorgang ohne Kaffee durchzuführen, um alle Teile vor der Extraktion vorzuwärmen.

1. Legen Sie den gewünschten Filter in den Filterhalter und füllen Sie den Filter mithilfe des mitgelieferten Messlöffels mit gemahlendem Kaffee.

2. Wir empfehlen 7–9 g für eine einzelne Tasse und 13–15 g für eine doppelte Tasse. Die Menge hängt von Ihren Vorlieben und dem von Ihnen verwendeten gemahlendem Kaffees ab.

3. Drücken Sie den gemahlendem Kaffee mit dem Stopfer herunter. Der Kaffee muss gleichmäßig gepresst werden, um eine glatte und ebene Oberfläche zu erhalten. Entfernen Sie alle Kaffeereste vom Rand des Filterhalters.

4. Setzen Sie den Filterhalter mit einer 45°-Bewegung nach links in den Brühkopf ein und drehen Sie ihn nach rechts, um ihn zu verriegeln. Der Filterhalter muss senkrecht zum Gerät stehen oder leicht nach rechts geneigt sein.

5. Stellen Sie sicher, dass der Dampfregler auf OFF steht.

6. Vorgewärmte Tasse(n) auf das Abtropfblech stellen.

7. Drücken Sie die Einzel- oder Doppeltassentaste für die gewünschte Menge. Das Gerät beginnt mit dem Betrieb

HINWEIS! Der Kaffeegeschmack hängt von vielen Faktoren ab, wie z. B. der Art der Kaffeebohnen, dem Röstgrad, der Frische, der Grob- oder Feinheit des Mahlgrads, der Menge des gemahlendem Kaffees und dem ausgeübten Druck beim Pressen des Kaffees. Experimentieren Sie, indem Sie diese Faktoren einzeln anpassen, um den bevorzugten Geschmack zu erzielen.

HINWEIS! Während des Betriebs treten Geräusche auf. Dies ist normal für eine 20bar-Pumpe.

RELEVANZ DES EXTRAKTIONSDRUCKS

Die Druckanzeige zeigt den Extraktionsdruck an.

Ideal ist ein Druck innerhalb des auf der Druckanzeige grau unterlegten „ESPRESSO RANGE“ (Espressobereich).

Wenn sich die Druckanzeigennadel während des Extrahierens unterhalb des Espressobereich befindet, zeigt dies an, dass der Espresso mit unzureichendem Druck extrahiert wurde. Dies kann passieren, wenn das Wasser zu schnell durch den gemahlendem Kaffee fließt, was zu einem unterextrahierten Espresso

führt, der wässrig, kalt und ohne Crema und Geschmack ist. Mögliche Ursachen für eine zu geringe Extraktion sind ein zu grober Mahlgrad, zu wenig Kaffee im Filter, zu wenig Druck beim Pressen des Kaffees oder eine Kombination davon. Um dies zu beheben:

- a. Wählen Sie einen feinere Mahlgrad und versuchen Sie es erneut.
- b. Erhöhen Sie die Menge gemahlener Kaffees und versuchen Sie es erneut.
- c. Erhöhen Sie den Druck beim Pressen des Kaffees und versuchen Sie es erneut.

Wenn sich die Druckanzeigennadel während der Extraktion außerhalb des Esspressobereich befindet, weist dies darauf hin, dass der Espresso mit zu viel Druck extrahiert wurde. Dies kann passieren, wenn das Wasser zu langsam durch den gemahlener Kaffee fließt, was zu einem überextrahierten Espresso führt, der sehr dunkel und bitter ist und eine fleckige und ungleichmäßige Crema aufweist. Mögliche Ursachen für eine Überextraktion sind ein zu feiner Mahlgrad, zu viel gemahlener Kaffee im Filter, zu starker Druck beim Pressen des Kaffees oder eine Kombination davon. Um dies zu beheben:

- a. Wählen Sie einen gröberen Mahlgrad und versuchen Sie es erneut.
- b. Verringern Sie die Menge gemahlener Kaffees und versuchen Sie es erneut.
- c. Verringern Sie den Druck beim Pressen des Kaffees und versuchen Sie es erneut.

EINSTELLEN DER EINZEL- UND DOPPELTASSENMEGE

• Einstellen der Einzeltassenmenge:

1. Halten Sie die Einzeltassentaste ca. 3 Sekunden gedrückt. Ein 3-maliges akustisches Signal ertönt und das Gerät startet den Brühvorgang.
2. Drücken Sie die Einzeltassentaste erneut, sobald die gewünschte Menge Espresso extrahiert wurde. Ein 3-maliges akustisches Signal zeigt an, dass die neue Einzeltassenmenge eingestellt wurde.

• Einstellen der Doppeltassenmenge:

1. Halten Sie die Doppeltassentaste ca. 3 Sekunden gedrückt. Ein 3-maliges akustisches Signal ertönt und das Gerät startet den Brühvorgang.
2. Drücken Sie die Doppeltassentaste erneut, sobald die gewünschte Menge Espresso extrahiert wurde. Ein 3-maliges akustisches Signal zeigt an, dass die neue Doppeltassenmenge eingestellt wurde.

HINWEIS! Die gewählte Brühzeit muss zwischen 8-60 Sekunden liegen. Andernfalls funktioniert die Einstellung nicht.

• Zurücksetzen auf Standardmenge für Einzeltassen und Doppeltassen:

Halten Sie die Einzel- und Doppeltassentaste gleichzeitig für ca. 5 Sekunden gedrückt. Ein 3-maliges akustisches Signal ertönt und alle Tastenanzeigen blinken 5 Mal. Das Gerät ist jetzt auf seine ursprünglichen Standardeinstellungen zurückgesetzt.

MILCH AUFSCHÄUMEN

HINWEIS! Um einen traditionellen Cappuccino oder Latte zuzubereiten, empfehlen wir die Verwendung kalter, frischer Vollmilch. Die Dichte des Milchschaums hängt vom Fettgehalt der Milch ab. Verwenden Sie ein rundes, unten abgerundetes, oben schmaleres Milchkännchen aus Edelstahl mit einem Ausguss, um mit dem Schaum Dekorationen zu machen.

1. Bevor Sie mit dem Aufschäumen von Milch beginnen, bewegen Sie die Dampfdüse leicht nach außen, um ein Kännchen direkt darunter stellen zu können und die Bewegungen zum richtigen Aufschäumen der Milch zu erleichtern.

2. Drücken Sie die Dampftaste. Die Dampfanzeige beginnt zu blinken, wenn die Temperatur nicht hoch genug ist, um Dampf zu erzeugen. Sobald das Vorheizen beendet ist, leuchtet die Dampfanzeige dauerhaft.
 3. Drehen Sie den Dampfgregler leicht gegen den Uhrzeigersinn, um jegliches Kondenswasser aus der Dampfdüse zu entfernen; drehen Sie den Regler dann wieder auf OFF.
 4. Stellen Sie ein halb mit kalter Milch gefülltes Kännchen unter die Dampfdüse.
 5. Platzieren Sie die Spitze der Dampfdüse direkt unter der Milchoberfläche. Wird sie zu tief eingeführt, wird die Milch nicht aufgeschäumt; wenn sie nicht tief genug eingeführt wird, werden große Blasen produziert und verschwinden dann sofort. Es ist wichtig, die Dampfdüse nicht in der Mitte, sondern nahe am Rand des Kännchens zu halten, mit einem geeigneten Winkel, um einen stärkeren Wirbel zu erzeugen.
 6. Drehen Sie den Dampfgregler auf die Einstellung Dampf/Heißwasser. Aus der Dampfdüse wird Dampf freigesetzt.
 7. Um die Milch richtig aufzuschäumen, muss die Dampfdüse immer mit der Milch und nicht mit dem Schaum in Kontakt sein. Daher muss das Kännchen mit zunehmender Schaumschicht etwas angehoben werden, jedoch ohne dass die Dampfdüse den Kännchenboden berührt.
 8. Sobald die gewünschte Schaumbildung erreicht ist, muss die Dampfdüse tiefer eingeführt werden, um die Milch gut zu erhitzen. Halten Sie eine Hand auf dem abgerundeten Teil des Kännchens, um die Temperatur der Milch zu fühlen.
 9. Sobald das gewünschte Ergebnis erreicht ist, drehen Sie den Dampfgregler auf die Einstellung OFF, um die Dampfausgabe zu stoppen. Drücken Sie die Dampftaste, um den Dampfmodus zu beenden.
- HINWEIS!** Der gesamte Vorgang sollte nicht länger als 3 Minuten dauern. Nach 3 Minuten Dauerbetrieb stoppt das Gerät automatisch die Dampfausgabe.
10. Entfernen Sie das Kännchen. Um den Schaum kompakter zu machen, klopfen Sie das Kännchen nach dem Aufschäumen leicht auf eine ebene Fläche. Die aufgeschäumte Milch in den Kaffee gießen.
 11. Drehen Sie den Dampfgregler auf die Einstellung Dampf/Heißwasser, um Milchrückstände von der Düse zu entfernen. Drehen Sie dann den Regler wieder auf die Einstellung OFF.

HINWEIS!

- Die Dampfdüse ist während und nach dem Gebrauch sehr heiß. Um Verbrennungen zu vermeiden, bewegen Sie sie nur, indem Sie Ihre Finger auf den Dampfdüsengriff legen.
- Bereiten Sie keinen Espresso unmittelbar nach dem Aufschäumen von Milch zu. Die Temperatur des Geräts ist zu hoch und es steht daher unter Überhitzungsschutz. In diesem Zustand blinken die Einzel- und Doppeltassenanzeigen, wenn Sie eine der Tasten drücken. Lassen Sie das Gerät entweder vollständig abkühlen oder gehen Sie wie folgt vor, um es schnell abzukühlen:

1. Drehen Sie den Dampfgregler auf die Einstellung Dampf/Heißwasser, um heißes Wasser auszugeben, um das Gerät abzukühlen.
2. Sobald die Temperatur des Gerätes abgesenkt ist, leuchten alle Tastenanzeigen dauerhaft.
3. Bringen Sie den Regler wieder in die Einstellung OFF. Das Gerät ist nun bereit für den nächsten Brühvorgang.

AUSGABE VON HEISSEM WASSER

1. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste und warten Sie, bis alle Tastenanzeigen aufleuchten.
2. Stellen Sie eine Tasse unter die Dampfdüse.
3. Drehen Sie den Dampfgregler auf die Einstellung Dampf/Heißwasser. Aus der Dampfdüse wird heißes Wasser ausgegeben.
4. Sobald die gewünschte Menge heißes Wasser ausgegeben wurde, drehen Sie den Dampfgregler auf die Einstellung OFF.

HINWEIS!

- Der gesamte Vorgang sollte nicht länger als 40 Sekunden dauern. Nach 0 Sekunden Dauerbetrieb stoppt das Gerät automatisch die Heißwasserausgabe. Wenn Sie mehr heißes Wasser wünschen, führen Sie den Zyklus erneut aus.
- Die Dampfdüse ist während und nach dem Gebrauch sehr heiß. Um Verbrennungen zu vermeiden, bewegen Sie sie nur, indem Sie Ihre Finger auf den Dampfdüsengriff legen.

NACH DEM GEBRAUCH

REINIGUNG

HINWEIS! Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um es in einem sicheren und hygienischen Betriebszustand zu erhalten und den Geschmack des Kaffees nicht zu beeinträchtigen.

- Stecken Sie das Gerät vor der Reinigung aus und lassen Sie es vollständig abkühlen. Leeren Sie dann, falls nötig, den Wassertank und den Filterhalter.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Stahlwolle, starken Chemikalien, alkalischen, scheuernden oder desinfizierenden Reinigungsmitteln, da diese dessen Oberfläche beschädigen können.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um es zu reinigen. Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Teile des Gerätes nicht nass oder feucht werden.
- Reinigen Sie niemals irgendwelche Teile des Geräts in der Spülmaschine.
- Leeren Sie regelmäßig die Abtropfschale. Wenn der Schwimmer der Abtropfschale vom Abtropfblech aus sichtbar ist, ist die Tropfschale voll und muss geleert werden.
- Entfernen Sie den Filter aus dem Filterhalter. Die Filter und der Filterhalter können in warmem Wasser mit einem weichen Schwamm gereinigt werden. Mit einem trockenen, weichen Tuch abtrocknen. Sollten Sie beim Kaffeebrühen Störungen feststellen, tauchen Sie den Filter 10 Minuten in kochendes Wasser und spülen Sie ihn anschließend unter fließendem Wasser ab.
- Drehen Sie unmittelbar nach dem Aufschäumen von Milch den Dampfregler auf die Einstellung Dampf/Heißwasser, um Milchrückstände aus der Dampfdüse zu entfernen.
- Reinigen Sie die Dampfdüse mit einem feuchten Tuch. Um sie gründlicher zu reinigen, können Sie sie abschrauben und unter fließendem Wasser abspülen. Wenn das Loch der Dampfdüse verstopft ist, verwenden Sie eine Nadel, um das Loch freizumachen.
- Entfernen Sie regelmäßig Kaffeesatzreste mit einer Bürste aus dem Brühkopf und waschen Sie ihn wie folgt mit heißem Wasser ab:
 1. Setzen Sie den Filterhalter ohne gemahlene Kaffeebohnen in den Brühkopf ein.
 2. Stellen Sie eine leere Tasse auf das Abtropfblech.
 3. Drücken Sie die Doppeltassentaste und lassen Sie das Wasser die Tasse laufen.
 4. Entfernen Sie den Filterhalter vom Brühkopf und reinigen Sie den Brühkopf mit einem trockenen Tuch.

WARNUNG! Versuchen Sie nicht, den Brühkopf zu zerlegen. Dies beschädigt den Brühkopf und führt zu Undichtigkeiten.

- Reinigen Sie das Gerätegehäuse mit einem weichen, angefeuchteten Tuch. Mit einem trockenen und weichen Tuch abtrocknen.
- Das Gerät darf erst dann erneut verwendet werden, wenn es vollständig getrocknet ist.

ENTKALKEN

- Um sicherzustellen, dass das Gerät effizient arbeitet, um die internen Leitungen zu reinigen und um den Geschmack Ihres Kaffees zu erhalten, muss das Gerät regelmäßig entkalkt werden.
- Zusätzlich wird nach 500 Brühzyklen eine Entkalkungserinnerung angezeigt (die Ein-/Austaste blinkt 5 Mal). Die Entkalkungserinnerung erscheint jedes Mal beim Einschalten des Geräts, wenn Sie keinen Entkalkungszyklus durchführen.

• Gehen Sie wie folgt vor, um das Gerät zu entkalken:

1. Füllen Sie Wasser mit Entkalkungsmittel (4 Teile Wasser auf 1 Teil Entkalkungsmittel) bis zur MAX-Markierung in den Wassertank.

HINWEIS! Beachten Sie auch die Anweisungen auf dem Entkalkungsmittel. Verwenden Sie nur ein haushaltsübliches Entkalkungsmittel oder Zitronensäure; verwenden Sie im letzteren Fall 100 Teile Wasser auf 3 Teile Zitronensäure.

2. Stellen Sie eine Tasse oder ein anderes geeignetes Gefäß auf das Abtropfblech und halten Sie die Doppeltassen- und Dampftaste gleichzeitig für ca. 5 Sekunden gedrückt. Das Gerät startet den Entkalkungszyklus. Der Zyklus dauert ca. 7 Minuten und stoppt automatisch.

3. Wiederholen Sie die vorherigen Schritte, bis das Wasser mit Entkalkungsmittel/Zitronensäure aufgebraucht ist.

4. Wiederholen Sie den gesamten Vorgang noch zweimal und verwenden Sie dabei nur sauberes Leitungswasser ohne Entkalkungsmittel.

LAGERUNG

- Stellen Sie vor der Lagerung stets sicher, dass das Gerät vollständig trocken und abgekühlt ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Wassertank und die Abtropfschale ausgeleert und sauber sind.
- Bewahren Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen Ort auf, an dem es vor Feuchtigkeit geschützt ist und sich außer Reichweite von Kindern befindet.
- Bewahren Sie das Gerät vorzugsweise in seiner Originalverpackung auf.

STÖRUNG UND BEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Ursache
Kein Wasser.	Kein Wasser im Wassertank.	Geben Sie eine angemessene Menge Wasser in den Wassertank.
	Wassertank nicht richtig befestigt.	Setzen Sie den Wassertank erneut ein.
Kein Dampf.	Dampfdüse ist blockiert.	Stechen Sie mit einem dünnen Eisendraht in die Dampfdüse.
	Kein Wasser im Wassertank.	Geben Sie eine angemessene Menge Wasser in den Wassertank.

Zu wenig Dampf.	Vorheizen nicht abgeschlossen.	Drücken Sie die Dampftaste und warten Sie, bis die Anzeigeleuchte von Blinken zu Dauerlicht wechselt.
	Die Dampffunktion wurde bei kaltem Gerät gestartet.	Führen Sie die Doppeltassen-Kaffeebrühfunktion durch oder warten Sie, bis das Vorheizen im Dampfmodus beendet ist, bevor Sie Milch aufschäumen.
	Dampfbreier steht nicht auf Einstellung Dampf/Heißwasser	Drehen Sie den Dampfbreier langsam, bis der Dampf zum Milchaufschäumen ausgegeben wird. Passen Sie die Dampfmenge langsam nach einigen Sekunden an, je nach Ihren Vorlieben.
Schlechter Milchschaum.	Keine Vollmilch verwendet.	Verwenden Sie Vollmilch.
	Verwendete Milch wurde nicht gekühlt.	Milch auf 2-5°C kühlen.
	Dampfbreier nicht tief genug in die Milch eingeführt.	Führen Sie die Dampfbreier 1 cm in die Milch ein.
Zu wenig Crema.	Kaffeepulver ist zu grob.	Ersetzen Sie das Kaffeepulver.
	Kaffeepulver wird nicht verdichtet.	Verdichten Sie das Kaffeepulver mit entsprechendem Druck.
	Kaffee wurde direkt nach dem Milchaufschäumen zubereitet.	Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es verwenden.
Kaffeeüberlauf im Filterhalter.	Kaffee wurde direkt nach dem Milchaufschäumen zubereitet.	Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es verwenden.
	Kaffeepulver wird nicht regelmäßig entfernt.	einigen Sie das Kaffeepulver am Rand des Filterhalters nach dem Einfüllen mit einer Bürste oder von Hand.
Kaffee wird langsam oder in kleinen Mengen aufgebrüht.	Zu viel Kaffeepulver.	Das Kaffeepulver sollte nicht zu grob oder zu fein sein, sollte in handelsüblicher Qualität und Menge sein (1 Messlöffel für eine Tasse und 2 Messlöffel für zwei Tassen).
	Gemahlener Kaffee ist zu fein.	Verwenden Sie spezielles Kaffeepulver für Espressomaschinen. Achten Sie darauf, dass es nicht zu fein ist.
	Kein Wasser im Wassertank.	1. Geben Sie eine angemessene Menge Wasser in den Wassertank. 2. Schalten Sie das Gerät ein und drehen Sie den Dampfknopf auf die Dampf-/Heißwassereinstellung, damit Wasser aus der Dampfbreier fließen kann.

Kaffee ist zu kalt.	Kaffee wurde vor dem Vorheizen gebrüht, während das Gerät noch kalt war.	Führen Sie die Doppeltassen-Kaffeebrühfunktion durch (ohne Kaffeepulver im Filter) oder warten Sie, bis das Vorheizen beendet ist, bevor Sie Kaffee zubereiten.
	Kein Wasser im Wassertank vor dem Vorheizen.	1. Geben Sie eine angemessene Menge Wasser in den Wassertank. 2. Schalten Sie das Gerät ein und drehen Sie den Dampfknopf auf die Dampf-/Heißwassereinstellung, damit Wasser aus der Dampfdüse fließen kann.

ENTSORGUNGSHINWEISE



Gerät und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott und Verpackungsmaterial entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen. Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll. Nutzen Sie die Sammelstellen Ihrer Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung oder durch die Müllverbrennung gefährliche Stoffe in Grundwasser und Luft und damit in die Nahrungskette gelangen, und die Flora und Fauna können auf Jahre vergiftet werden. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte zumindest kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

Important Safeguards

- 1.This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- 2.Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 3.This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
- 4.Check the appliance before each use and ensure that the appliance, power cord and plug are not damaged and no parts have come loose.
- 5.If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- 6.This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff- kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- 7.The appliance must not be immersed in water.
- 8.The heating element surface is subject to residual heat after use.
- 9.Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- 10.Never touch the hot appliance parts like the steam/hot water outlet, the metal part of the portafilter or the filter during or shortly after use. Only touch the heat insulated handles, buttons or selectors.
- 11.Never take the portafilter off while the appliance performs a brewing process or steams milk-the appliance is pressurized!
- 12.Never point the steam/hot water wand towards persons, animals or steam and moisture sensitive furniture! The escaping steam or the water is very hot and could cause scalding!
- 13.Only cups and tamper may be placed on the cup tray. Do not place any other items on the appliance.
CAUTION:After prolonged use, the cup shelf gets so hot that you might scald yourself on it!
- 14.Do not leave the espresso machine unattended when in use. This applies especially when children are nearby.
CAUTION:The appliance becomes very hot during use! Allow the appliance to cool down before removing or attaching parts, moving, relocating or cleaning it.
- 16.Oils or lubricants must not be used with this appliance.
- 17.Pull the plug after every use. Only then, the appliance is fully switched off.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

Specifications

Art No.: NR 87885

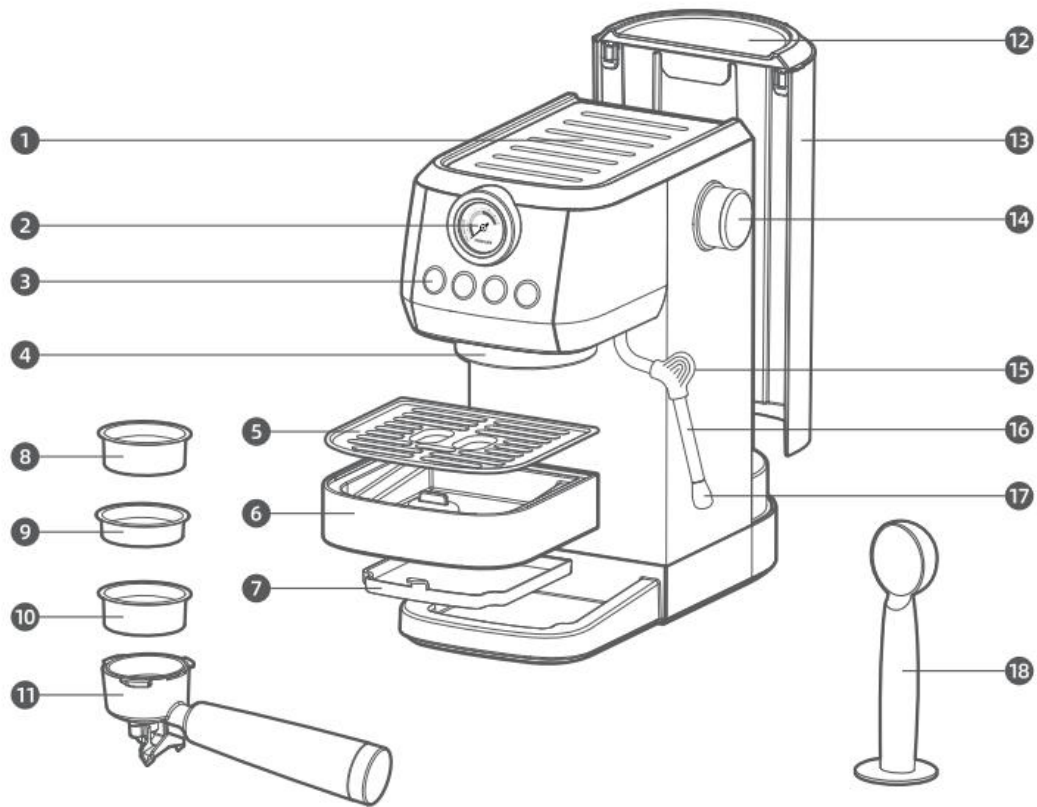
Voltage:220-240V~ 50-60Hz

Power:1350W

Espresso Pressure:20 Bar

Capacity of Water Tank:1.3L

Know Your Coffee Machine



- | | | |
|-------------------------------|------------------------------|-------------------------------|
| 1. Cup Warmer | 2. Pressure gauge | 3. Control Button |
| 4. Brew head | 5. Drip Tray Grid | 6. Drip Tray |
| 7. Inner Drip Tray | 8. Double Non-pressed Filter | 9. Single Pressurized Filter |
| 10. Double Pressurized Filter | 11. Filter Holder | 12. Water Tank Lid |
| 13. Water Tank | 14. Steam Knob | 15. Thermo-insulated Handle |
| 16. Steam Nozzle | 17. Steam Nozzle | 18. Measure Spoon with Tamper |

Control Panel



- A. 20 Bar Pressure gauge:** Help to control the pressure precisely
- B. Power Button:** Press to turn on/off the machine.
- C. Single Shot Button:** Press to make a single shot espresso.
- D. Double Shot Button:** Press to make double shots espresso.
- E. Steam Button:** Press to enter steam mode.

Before First Use

Cleaning The Appliance

- * Carefully remove the appliance from the packaging and remove all packaging materials.
- * Remove all accessories from the packaging and from the appliance.
- * Remove the water tank.
- * Clean the water tank with the lid, the measuring spoon and the filter as well as the filter holder with warm water and some mild dish-washing liquid. After that, rinse with clear water and dry.
- * Also wipe the casing of the espresso machine and the drip tray with the drip grid clean with a soft, damp cloth and dry all parts.
- * Make sure that the steam knob is turned off (OFF position, turn all the way in a clockwise direction).

NOTE: The parts of the espresso machine and the accessories are not dish-washer safe.

Initial Use

- 1.Fill the water tank with cold water up to the MAX level of the tank.
- 2.Insert the plug into a wall outlet with suitable voltage.
- 3.Press the Power button, the Power indicator light turns on and the coffee machine starts to preheat automatically. Once the preheating is finished, all the buttons will light up continuously. This preheating process takes about 2 minutes.
- 4.Place a cup under the Steam Wand. Turn on the steam knob. Let the hot water flow out of the steam

wand for about 8 seconds, then turn off the steam knob. This process is let the water flow into the empty pump for the first use.

NOTE: There will be a loud noise and little shake when the machine running first time. It's normal for a 20bar pump. The noise will be weak in the future using.

5.Insert the Filter into the Filter holder.

NOTE: The filter might be a litter tight and hard to take it out from filter holder when you want to change the filter. You can use another filter to pry it out.

6.Insert the filter holder without coffee grounds into the brew head with a 45° movement to the left and turn it to the right to lock it in place.The filter holder must be perpendicular to the machine or slightly tilted towards the right, (see image)

7.Place an empty cup under the filter holder and press the single or double button to brew.

8.After the brewing cycle has finished, pour the water out.

Now your coffee machine is ready to use.

Making the Espresso

A cold filter holder, filter and cup can reduce the extraction temperature enough to significantly affect the quality of your espresso. We recommend to ran a brewing cycle without coffee ground to preheat them before extraction (see steps 5-8 of Initial Use) .

1. Remove the filter holder and fill the filter with coffee grounds using the tamp spoon provided with the machine.

* We recommend 7-9g for single shot and 13-15g for double shot. The amount will vary depending on your preferences and the coffee grounds you used.

2. Tamp the coffee grounds with the tamp spoon. The coffee grounds must be pressed evenly to obtain a well levelled and flat surface.

* Remove any coffee residue from the edge of the Filter Holder.

3. Insert the filter holder into the brew head with a 45°movement to the left and turn it to the right to lock it in place.

4. The filter holder must be perpendicular to the machine or slightly tilted towards the right.

5. Make sure the steam knob is on "OFF" position.

6. Place pre-warmed cup(s) beneath the filter holder.

7. Press the single or double button for desired volume.

NOTE: The flavor of your coffee will depend on many factors, such as the type of coffee beans, degree of roast, freshness, coarseness or fineness of the grind, dose of ground coffee, and tamping pressure. Experiment by adjusting these factors just one at a time to achieve the taste of your preference.

NOTE: There will be noise during the operating process. This is normal for a 20bar pump.

Espresso Pressure Gauge

The gauge needle indicates the extraction pressure.

Ideal Espresso Zone

When it is positioned anywhere in espresso range during extraction, it means the espresso has been extracted at the ideal pressure.



Low pressure zone

When the gauge needle is under the espresso range zone during extraction, this indicates the espresso has been extracted with insufficient pressure.

This can happen when the water flow through the ground coffee is too fast, resulting in an under extracted espresso that is watery, clod and lacks crema and flavor.

Possible causes for under extraction include: the grind being too coarse, insufficient coffee in the filter, insufficient tamping, or a combination of any of these.



To resolve this:

1. **Select a finer grind setting and retry.**
2. **Increase the amount of coffee grounds and retry.**
3. **Increase the tamping pressure and retry.**

High pressure zone

When the gauge needle is above the espresso range zone during extraction, this indicates the espresso has been extracted with too much pressure.

This can happen when the water flow through the ground coffee is too slow and results in an over extracted espresso that is very dark and bitter with a mottled and uneven crema.

Possible causes for over extraction include: the grind being too fine, too much ground coffee in the filter, over tamping or a combination of any of these.



To resolve this:

1. **Select a coarser grind setting and retry.**
2. **Decrease the amount of coffee grounds and retry.**
3. **Decrease the tamping pressure and retry.**

Setting the Volume of Single and Double shot

Set the volume of single shot:

1. Keep pressing the single button for 3 seconds, the machine will beep 3 times quickly and start to brewing.

2. Press single button again once desired volume of espresso has been extracted. The machine will beep 3 times slowly to indicate the new volume of single shot has been set.

Set the volume of double shot:

1. Keep pressing the double button for 3 seconds, the machine will beep 3 times quickly and start to brewing.

2. Press double button again once desired volume of espresso has been extracted. The machine will beep 3 times slowly to indicate the new volume of double shot has been set.

NOTE: The brewing time is set between 8-60 seconds. Otherwise, the setting is failed to work.

Resetting Default Volumes

To reset the machine to the default single and double shot volumes, keep pressing the single and double buttons for 5 seconds. The machine will beep 3 times, and all the buttons will flash 5 times. The machine will return to its original default settings.

Frothing Milk

To prepare a traditional cappuccino or latte, we recommend:

- using cold, fresh whole milk. The density of the frothed milk will depend on the milk fat content.
- using stainless steel, circular, rounded milk jugs, narrower at the top, with a spout, necessary to make cappuccino decorations.

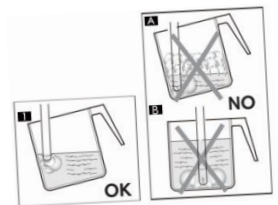
Before starting, it is important to slightly move the steam wand outwards in order to insert the jug directly under it and facilitate the movements required to froth the milk correctly. **Continue as follows:**

1. Press the steam button. The steam button will start to flash if the temperature is not high enough to make steam. Once the preheating has finished, the Steam Button will light up.

2. Turn the steam knob slightly counterclockwise to eliminate any condensation from the wand then turn the knob off again.

3. Place the jug, half-filled with cold milk, under the steam wand.

4. Place the steam nozzle just below the surface of the milk. If it is inserted too deep, the milk will not be frothed; if it is not inserted deep enough, big bubbles will be produced and then disappear immediately.



NOTE: It is important to keep the Steam Tube not at the center but close to the edge of the jug, with an appropriate angle to produce a stronger vortex.

5. Turn the steam knob to “☁️/💧” position. The steam will come out of the steam wand.

NOTE: The entire operation should last no longer than 3 minutes, because the machine will stop making steam automatically after 3 minutes of continuous steaming.

NOTE: To froth the milk correctly, the steam nozzle must always be in contact with the milk and not with the froth. Therefore, as the layer of froth increases, the jug must be slightly raised trying to keep the Steam Tube in contact with the milk, without touching the bottom of the jug.

6. Once the desired frothing has been achieved, the steam nozzle must be pushed deeper to heat the milk well.

NOTE: It is advisable to always keep a hand on the rounded part of the jug to feel the temperature increase of the unfrothed milk.

7. Once the desired result has been achieved, turn the steam knob to “OFF” position to stop dispensing steam and remove the jug.

NOTE: To make the froth more compact, it is advisable to lightly tap the jug on a flat surface after frothing.

8. Press the steam button again to quit the steam mode. Pour the frothed milk into the coffee.

WARNING: The steam wand may be very hot during and after use. To avoid burns, move it only by placing your fingers on the rubber tip fitted on the steam wand.

9. Turn the steam knob on to eliminate any residue milk from the wand then turn the knob off again.

Overheat Warning

Do not make coffee immediately after frothing milk, since the temperature of boiler is too high, and the machine is under the over-heating protection. Under the protection, the single and double button will flash if you press either of them. The boiler must be cooling down first, or the coffee will be burnt and may come out of the filter holder. Please proceed as below 4 steps to cool up the machine.

- a. Turn the steam knob “☕/⚡” position to make hot water.
- b. Let hot water come out from the steam wand to cool down the boiler.
- c. Once the temperature of boiler is cool down, all the buttons will fully illuminated.
- d. Return knob to the "OFF" position, and the coffee machine is ready for the next brew.

Making Hot Water

1. Turn the machine on and wait until all the buttons light up.
2. Place a cup under the steam wand.
3. Turn the steam knob to “☕/⚡” position. The hot water will come out of the steam wand.
4. Once the desired amount of hot water has been dispensed, turn the steam knob off.

NOTE: The entire operation should last no longer than 40 seconds, because the machine will stop making hot water automatically after 40 seconds of continuous working. If you want more hot water, run the cycle again.

NOTE: The steam wand may be very hot during and after use. To avoid burns, move it only by placing your fingers on the rubber tip fitted on the steam wand.

Auto Shut-off

The machine will shut off automatically if no operation is selected after 15 minutes on standby mode. All the buttons will turn off. To start the machine, press the Power button again.

Cleaning and Maintenance

Regular cleaning and maintenance keep the machine in working condition and ensure perfect coffee flavour, a constant coffee flow, and excellent milk froth for a long period of time.

Cleaning the Filter Holder and the filters

The filter holder and filters should be kept clean to guarantee perfect results.

WARNING: To avoid burns, the filter must only be removed when the filter holder has cooled down completely.

1. Remove the filter from the filter holder and wash them with warm water.
2. If you notice a malfunction when brewing coffee, immerse the filter in boiling water for 10 minutes and then rinse with running water.

NOTE: Do not clean any of the parts in the dishwasher.

Cleaning the Steam Wand

- 1.Immediately after frothing milk, turn steam knob on to purge out any residual milk from the steam wand.
- 2.Clean the steam wand with a damp cloth. To clean it more thoroughly, you can unscrew the steam tube and wash it with running water.
- 3.If the hole of the steam nozzle become blocked, ensure the steam knob is in the STANDBY position. Press the power button to turn the machine off and allow to cool. Use a pin to unblock the hole.

Cleaning the Brew Head

Regularly remove any residual coffee grounds from the brew head using a brush, and wash with hot water following the steps below.

- 1.Insert the filter holder into the brew head without using coffee grounds.
- 2.Place an empty cup under the brew head.
- 3.Press the double button and fill the cup with water.
- 4.Remove the filter holder from the brew head and clean the brew head with a dry cloth.

WARNING: Do not try to disassemble the brew head. It will damage the Brew Head and lead to leakage.

Descaling

To make sure your coffee maker operates efficiently, to clean the internal pipes, and to preserve the flavor of your coffee, the coffee machine needs to be descaled, cleaned and maintained periodically. Also, after 500 times of brew cycle, a descaling warning will be shown. The ON/OFF button will flash 5 times to indicate it is time to descale the machine. The descaling warning will appear at every time start-up if you do not run a descaling cycle.

Please proceed as below steps to descaling the machine.

- 1.Fill the water with descaling agent (4 parts water to 1 part descaling agent) into the water tank up to the Max marking.

NOTE: Please also refer to the instructions on the descaling agent. Please use a household descaling agent, or you can use citric acid instead of a commercial descaling agent - in this case use 100 parts of water to three parts of citric acid.

- 2.Place a cup/mug or other suitable receptacle on the drip tray and keeping press the Double Shot and Steam button together for 5 seconds. The machine will start the descaling cycle, and the descaling cycle will run 7 minutes then stop automatically.
- 3.Repeat the previous steps until the water with descaling agent is running out.
- 4.Next, repeat the process two more times using only CLEAN TAP WATER without any descaling agent.

Trouble Shooting

Symptom	Cause	Corrections
No water	If no water in the water tank.	Add an appropriate amount of water into the water tank.
	Whether the water tank is stuck in place.	Reassemble the water tank.
	Still no water after 120s operation or under the status that the water tank is empty, the coffee maker is idle for too long.	Pick up the water tank then add 5ml water to the inlet, install the tank and use the hot water function one time.
No steam	Steam outlet is blocked	Poke the steam outlet with a thin iron wire.
	Whether there is water in the water tank.	Add an appropriate amount of water into the water tank.
	Whether the water tank is stuck in place.	Reassemble the water tank.
Less steam	If press Steam Button and complete preheating.	Press the "Steam button" and waiting until the indicator light changes from flashing into being always on.
	Whether to start the steam function when the coffee machine is cold.	Operate double cups coffee brewing function or wait for preheat finished in Steam mode before milk frothing.
	If unscrew the "Steam knob" to max position	Slowly unscrew the "Steam knob" until the steam sprays out when milk frothing, adjust the amount of steam slowly after a few seconds, depending on your preference
Poor milk froth	Whether the whole milk is used.	Use whole milk.
	Whether the refrigerated milk is used.	Refrigerate milk to 2-5degrees.
	Whether the steam nozzle is inserted too deep into the milk	Insert the steam nozzle into the ICM-deep milk surface
Less grease	Coffee powder is too coarse.	Replace the coffee powder.
	Coffee powder is not compacted.	Compact the coffee powder with an appropriate pressure.
	Make coffee right after frothing milk.	Make sure the coffee machine is completely cooled before using.
Funnel overflow coffee	Make coffee right after frothing milk.	Make sure the coffee machine is completely cooled before using.
	Clean the coffee powder on the edge of the funnel after fill in the coffee powder.	Clean the coffee powder on the edge of the funnel with a brush or by hand.

Coffee is brewed slowly or in small quantities	Too much coffees powder.	The coffee powder should not be too crude or too fine, should be in standard quality and quantity (recommend 7-9g for single shot and 13-15g for double shot).
	Whether the ground coffee is too fine.	The coffee powder please use espresso machine special coffee powder and cannot be too fine.
The coffee is too cold	If brew coffee under cold machine status before preheating.	Operate double cups coffee brewing function (don't put any coffee powder into the "Metal strainer") or wait for preheat finished in coffee mode before brewing coffee.



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.