



Manual de instrucciones
Instruction manual



INTEN
SA
30S

Cafetera Espresso Intensa 30S

Espresso Coffee Maker Intensa 30S

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	4
SAFETY INSTRUCTIONS	5
CONSIGNES DE SÉCURITÉ	7
SICHERHEITSHINWEISE	9
ISTRUZIONI DI SICUREZZA	11
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	13
VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	15
INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA	17
BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE	19

ÍNDICE

1. PIEZAS Y COMPONENTES	21
2. ANTES DEL PRIMER USO	21
3. FUNCIONAMIENTO	22
4. MANTENIMIENTO	25
5. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	27
6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	28
7. ELIMINACIÓN DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS VIEJOS	28
8. SOPORTE TÉCNICO Y GARANTÍA	29
9. DERECHOS DE AUTOR	29

INDEX

1. PARTS AND COMPONENTS	30
2. BEFORE FIRST USE	30
3. OPERATION	31
4. MAINTENANCE	34
5. TROUBLESHOOTING	35
6. TECHNICAL SPECIFICATIONS	36
7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES	37
8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY	37
9. COPYRIGHT	37

ÍNDICE

1. PIÈCES ET COMPOSANTS	38
2. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	38
3. OPÉRATION	39
4. ENTRETIEN	42
5. DÉPANNAGE	44
6. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	45
7. ÉLIMINATION DES ANCIENS APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES	45
8. SUPPORT TECHNIQUE ET GARANTIE	46
9. COPYRIGHT	46

INDEX

1. TEILE UND KOMPONENTEN	47
2. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH	47
3. OPERATION	48
4. INSTANDHALTUNG	51
5. FEHLERBEHEBUNG	53
6. TECHNISCHE DATEN	54
7. ENTSORGUNG VON ALTEN ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN	54
8. TECHNISCHER SUPPORT UND GARANTIE	55
9. URHEBERRECHT	55

INDICE

1. PARTI E COMPONENTI	56
2. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO	56
3. OPERAZIONE	57
4. MANUTENZIONE	60
5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	62
6. SPECIFICHE TECNICHE	63
7. SMALTIMENTO DI VECCHI APPARECCHI ELETTRICI ED ELETTRONICI	63
8. SUPPORTO TECNICO E GARANZIA	64
9. DIRITTI D'AUTORE	64

INDEKS

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY	83
2. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	83
3. OPERACJA	84
4. UTRZYMANIE	87
5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	89
6. SPECYFIKACJA TECHNICZNA	90
7. UTYLIZACJA STAREGO SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO I ELEKTRONICZNEGO	90
8. POMOC TECHNICZNA I GWARANCJA	91
9. PRAWA AUTORSKIE	91

ÍNDICE

1. PEÇAS E COMPONENTES	65
2. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	65
3. OPERAÇÃO	66
4. MANUTENÇÃO	69
5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	71
6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	72
7. ELIMINAÇÃO DE APARELHOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS VELHOS	72
8. SUPORTE TÉCNICO E GARANTIA	73
9. DIREITOS DE AUTOR	73

INDEX

1. DÍLY A KOMPONENTY	92
2. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM	92
3. PROVOZ	93
4. ÚDRŽBA	96
5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ	97
6. TECHNICKÉ SPECIFIKACE	98
7. LIKVIDACE STARÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ	98
8. TECHNICKÁ PODPORA A ZÁRUKA	99
9. AUTORSKÁ PRÁVA	99

INDEX

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN	74
2. VOR HET EERSTE GEBRUIK	74
3. WERKING	75
4. ONDERHOUD	78
5. PROBLEMEN OPLOSSEN	80
6. TECHNISCHE SPECIFICATIES	81
7. AFVOER VAN OUDE ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATEN	81
8. TECHNISCHE ONDERSTEUNING EN GARANTIE	82
9. AUTEURSRECHT	82

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Al usar un aparato eléctrico, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones a las personas, incluidas las siguientes:

- Antes de usarlo, verifique que el voltaje de la toma de corriente de pared corresponda a la placa de características de la cafetera.
- El aparato debe estar conectado a tierra.
- Es necesaria una estrecha supervisión cuando el aparato se utiliza cerca de niños.
- Para evitar descargas eléctricas en caso de incendio, no coloque el cable de alimentación y el enchufe en agua ni en ningún otro líquido. No dañe, doble demasiado ni estire el cable de alimentación. No coloque objetos pesados sobre el cable.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no coloque el cable, el enchufe o la máquina en agua ni en ningún otro líquido.
- No utilice el equipo en ambientes húmedos, a altas temperaturas o con campos magnéticos elevados. No coloque la cafetera sobre una superficie caliente, cerca de la fuente de fuego u otros aparatos eléctricos, como el refrigerador.
- No encienda la máquina cuando el cable o el enchufe estén dañados, la máquina de café esté fuera de servicio o dañada de alguna manera, y devuélvala al centro de servicio autorizado más cercano para su inspección y mantenimiento o comuníquese con el proveedor.
- Por favor, utilice accesorios originales.
- Esta máquina solo se utiliza para hacer café. No lo use para otros fines y colóquelo en un ambiente seco.
- Coloque la cafetera sobre una superficie plana o sobre una mesa. No cuelgue el cable de alimentación en el borde de la mesa o mostrador.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la encimera.
- Cuando opere la máquina de café, no toque directamente las partes calientes de la superficie.
- Limpie y mantenga regularmente las piezas de la máquina de café para garantizar la calidad del café y prolongar la vida útil de la máquina de café.

- No mueva ni apague la alimentación cuando la máquina de café esté funcionando.
- No opere sin agua.
- Para estar seguro, lea atentamente las instrucciones y comprenda el método de uso correcto.
- No lave la cafetera ni el cable de alimentación con agua u otros líquidos.
- Solo para uso doméstico, no lo use al aire libre.
- Antes de usarlo por primera vez, hágalo funcionar dos veces con agua limpia para eliminar el olor.
- Guarde este folleto de instrucciones para futuras consultas.
- La cafetera no debe colocarse en un gabinete cuando esté en uso.
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y si comprenden los peligros involucrados. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Los electrodomésticos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico de manera segura y comprenden los peligros involucrados.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Advertencia: el mal uso puede causar lesiones potenciales. La superficie del elemento calefactor es susceptible al calor residual después de su uso.
- Solo para uso doméstico.

SAFETY INSTRUCTIONS

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock or injury to people, including the following:

- Before using it, check that the voltage of wall outlet corresponds to coffee maker rating plate.
- The appliance must be earthed.
- Close supervision is necessary when your appliance is being used near children.
- To prevent electric shock in case of fire, do not put the power cord and plug into water or any other liquid. Do not damage, over bend or stretch the power cord. Do not place heavy objects on the cord.
- To protect against electric shock, don't put cord, plug or machine into water or any other liquids.
- Do not use the equipment in high temperature, high magnetic fields, or damp environment. Do not put the coffee machine on a hot surface, near the fire source or other electrical appliances, such as refrigerator.
- Please do not turn on the machine when the wire or plug is damaged, the coffee machine is out of order or damaged in any way and return to the nearest authorized service center for inspection and maintenance or contact the supplier.
- Please use original accessories.
- This machine is only used for making coffee. Do not use it for other purposes and put it in a dry environment.
- Place the coffee maker on a flat surface or on a table. Do not hang the power cord on the edge of the table or counter.
- Don't let cord hang over the edge of the table or of the countertop.
- When operating the coffee machine, do not directly touch the hot parts on the surface.
- Regularly clean and maintain the coffee machine parts to ensure the quality of coffee and extend the service life of the coffee machine.
- Do not move or turn off the power when the coffee machine is working.
- Do not operate without water.
- To be safe, please read the instructions carefully and grasp the correct use method.
- Do not wash the coffee maker or power cord in water or other liquids.
- Household use only, don't use outdoors.

- Before using it for the first time, please run it twice with clean water to remove the odor.
- Save these instructions booklet for future reference.
- The coffee maker shall not be placed in a cabinet when in use.
- Cleaning and user maintenance shall not be done by children without supervision.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be done by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Appliances can be used by people 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 should not play with the appliance.
- Warning: misuse may cause potential injury. The heating element surface is subject to residual heat after use.
- Household use only

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure corporelle, notamment les suivantes :

- Avant de l'utiliser, vérifiez que le voltage de la prise murale correspond à la plaque signalétique de la cafetière.
- L'appareil doit être mis à la terre.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque votre appareil est utilisé à proximité d'enfants.
- Pour éviter les chocs électriques en cas d'incendie, ne mettez pas le cordon d'alimentation et la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. N'endommagez pas, ne pliez pas ou n'étirez pas le cordon d'alimentation. Ne placez pas d'objets lourds sur le cordon.

- Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne mettez pas le cordon, la fiche ou la machine dans l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'équipement à haute température, à champs magnétiques élevés ou dans un environnement humide. Ne placez pas la machine à café sur une surface chaude, à proximité d'une source de feu ou d'autres appareils électriques, tels qu'un réfrigérateur.
- Veuillez ne pas allumer la machine lorsque le fil ou la prise est endommagé, que la machine à café est en panne ou endommagée de quelque manière que ce soit et retournez-la au centre de service agréé le plus proche pour inspection et entretien ou contactez le fournisseur.
- Veuillez utiliser des accessoires d'origine.
- Cette machine n'est utilisée que pour faire du café. Ne l'utilisez pas à d'autres fins et placez-le dans un environnement sec.
- Placez la cafetière sur une surface plane ou sur une table. N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur le bord de la table ou du comptoir.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir.
- Lors de l'utilisation de la machine à café, ne touchez pas directement les parties chaudes sur la surface.
- Nettoyez et entretenez régulièrement les pièces de la machine à café pour garantir la qualité du café et prolonger la durée de vie de la machine à café.
- Ne déplacez pas et n'éteignez pas l'alimentation lorsque la machine à café fonctionne.
- Ne pas utiliser sans eau.
- Pour plus de sécurité, veuillez lire attentivement les instructions et saisir la bonne méthode d'utilisation.
- Ne lavez pas la cafetière ou le cordon d'alimentation dans de l'eau ou d'autres liquides.
- Usage domestique uniquement, ne pas utiliser à l'extérieur.
- Avant de l'utiliser pour la première fois, veuillez le passer deux fois avec de l'eau propre pour éliminer l'odeur.
- Conservez ce livret d'instructions pour référence future.
- La cafetière ne doit pas être placée dans une armoire lors de l'utilisation.

- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et qu'ils ne soient supervisés. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Attention : une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures potentielles. La surface de l'élément chauffant est soumise à une chaleur résiduelle après utilisation.
- Usage domestique uniquement

SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung eines Elektrogeräts sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, um das Risiko eines Brandes, Stromschlags oder einer Verletzung von Personen zu verringern, einschließlich der folgenden:

- Überprüfen Sie vor der Verwendung, ob die Spannung der Steckdose dem Typenschild der Kaffeemaschine entspricht.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Eine genaue Überwachung ist erforderlich, wenn Ihr Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird.
- Um einen Stromschlag im Brandfall zu vermeiden, stecken Sie das Netzkabel und den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Beschädigen, biegen oder dehnen Sie das Netzkabel nicht. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kabel.
- Zum Schutz vor Stromschlägen halten Sie Kabel, Stecker oder Maschine nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

- Verwenden Sie das Gerät nicht bei hohen Temperaturen, hohen Magnetfeldern oder in feuchter Umgebung. Stellen Sie die Kaffeemaschine nicht auf eine heiße Oberfläche, in die Nähe der Feuerquelle oder anderer Elektrogeräte wie Kühlschränke.
- Bitte schalten Sie die Maschine nicht ein, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, die Kaffeemaschine außer Betrieb ist oder in irgendeiner Weise beschädigt ist, und wenden Sie sich zur Inspektion und Wartung an das nächstgelegene autorisierte Servicecenter oder wenden Sie sich an den Lieferanten.
- Bitte verwenden Sie Originalzubehör.
- Diese Maschine wird nur für die Zubereitung von Kaffee verwendet. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke und stellen Sie es in eine trockene Umgebung.
- Stellen Sie die Kaffeemaschine auf eine ebene Fläche oder auf einen Tisch. Hängen Sie das Netzkabel nicht an die Kante des Tisches oder der Theke.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante des Tisches oder der Arbeitsplatte hängen.
- Berühren Sie beim Betrieb der Kaffeemaschine nicht direkt die heißen Teile auf der Oberfläche.
- Reinigen und pflegen Sie die Teile der Kaffeemaschine regelmäßig, um die Qualität des Kaffees zu gewährleisten und die Lebensdauer der Kaffeemaschine zu verlängern.
- Bewegen Sie die Kaffeemaschine nicht und schalten Sie sie nicht aus, wenn sie in Betrieb ist.
- Nicht ohne Wasser betreiben.
- Um auf Nummer sicher zu gehen, lesen Sie bitte die Anweisungen sorgfältig durch und erfassen Sie die richtige Verwendungsmethode.
- Waschen Sie die Kaffeemaschine oder das Netzkabel nicht in Wasser oder anderen Flüssigkeiten.
- Nur für den Hausgebrauch, nicht im Freien verwenden.
- Bevor Sie es zum ersten Mal verwenden, lassen Sie es bitte zweimal mit sauberem Wasser laufen, um den Geruch zu entfernen.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.
- Die Kaffeemaschine darf während des Gebrauchs nicht in einem Schrank aufgestellt werden.

- Pulverreinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und wenn sie die damit verbundenen Gefahren verstehen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Geräte können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen.
- Warnung: Bei unsachgemäßer Verwendung kann es zu Verletzungen kommen. Die Oberfläche des Heizelements unterliegt nach dem Gebrauch der Restwärme.
- Nur für den Hausgebrauch

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Quando si utilizza un apparecchio elettrico, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone, comprese le seguenti:

- Prima di utilizzarlo, verificare che il volumetage della presa a muro corrisponde alla targhetta della macchina da caffè.
- L'apparecchio deve essere collegato a terra.
- È necessaria un'attenta supervisione quando l'apparecchio viene utilizzato vicino a bambini.
- Per evitare scosse elettriche in caso di incendio, non immergere il cavo di alimentazione e la spina in acqua o altri liquidi. Non danneggiare, piegare eccessivamente o allungare il cavo di alimentazione. Non appoggiare oggetti pesanti sul cavo.
- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o la macchina in acqua o altri liquidi.

- Non utilizzare l'apparecchiatura ad alta temperatura, campi magnetici elevati o damp ambiente. Non appoggiare la macchina da caffè su una superficie calda, vicino a fonti di fuoco o altri apparecchi elettrici, come il frigorifero.
- Si prega di non accendere la macchina quando il cavo o la spina sono danneggiati, la macchina da caffè è guasta o danneggiata in qualsiasi modo e restituirla al centro di assistenza autorizzato più vicino per l'ispezione e la manutenzione o contattare il fornitore.
- Si prega di utilizzare accessori originali.
- Questa macchina viene utilizzata solo per la preparazione del caffè. Non utilizzarlo per altri scopi e metterlo in un ambiente asciutto.
- Posizionare la caffettiera su una superficie piana o su un tavolo. Non appendere il cavo di alimentazione al bordo del tavolo o del bancone.
- Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del piano di lavoro.
- Durante il funzionamento della macchina da caffè, non toccare direttamente le parti calde sulla superficie.
- Pulire e mantenere regolarmente le parti della macchina da caffè per garantire la qualità del caffè e prolungare la durata della macchina da caffè.
- Non spostare o spegnere l'alimentazione quando la macchina da caffè è in funzione.
- Non operare senza acqua.
- Per sicurezza, leggere attentamente le istruzioni e comprendere il metodo di utilizzo corretto.
- Non lavare la caffettiera o il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi.
- Solo per uso domestico, non utilizzare all'aperto.
- Prima di utilizzarlo per la prima volta, farlo scorrere due volte con acqua pulita per rimuovere l'odore.
- Conservare questo libretto di istruzioni per riferimento futuro.
- La caffettiera non deve essere riposta in un armadietto quando è in uso.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni se sono stati supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se ne comprendono i rischi. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza se sono state supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se ne comprendono i rischi.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Attenzione: l'uso improprio può causare potenziali lesioni. La superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso.
- Solo per uso domestico

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Ao utilizar um aparelho elétrico, devem ser sempre seguidas as precauções básicas de segurança para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico ou ferimentos em pessoas, incluindo o seguinte:

- Antes de usá-lo, verifique se a tensão da tomada de parede corresponde à placa de classificação da cafeteira.
- O aparelho deve ser ligado à terra.
- É necessária uma supervisão apertada quando o seu aparelho está a ser utilizado perto de crianças.
- Para evitar choques elétricos em caso de incêndio, não coloque o cabo de alimentação e ligue à água ou a qualquer outro líquido. Não danifique, dobre ou estique o cabo de alimentação. Não coloque objetos pesados no cabo.
- Para proteger contra choques elétricos, não coloque cabo, ficha ou máquina em água ou quaisquer outros líquidos.
- Não utilize o equipamento em ambientes de alta temperatura, campos magnéticos elevados ou ambiente húmido. Não coloque a máquina de café sobre uma superfície quente, perto da fonte de incêndio ou de outros aparelhos elétricos, como geladeira.

- Por favor, não ligue a máquina quando o fio ou ficha estiver danificado, a máquina de café estiver fora de ordem ou danificada de qualquer forma e volte ao centro de assistência autorizado mais próximo para inspeção e manutenção ou entre em contato com o fornecedor.
- Por favor, use acessórios originais.
- Esta máquina é usada apenas para fazer café. Não o utilize para outros fins e coloque-o num ambiente seco.
- Coloque a máquina de café sobre uma superfície plana ou sobre uma mesa. Não pendure o cabo de alimentação na extremidade da mesa ou do balcão.
- Não deixe o cabo pendurado sobre a borda da mesa ou da bancada.
- Ao operar a máquina de café, não toque diretamente nas partes quentes na superfície.
- Limpe e mantenha regularmente as peças da máquina de café para garantir a qualidade do café e prolongar a vida útil da máquina de café.
- Não mova nem desligue a alimentação quando a máquina de café estiver a funcionar.
- Não opere sem água.
- Para estar seguro, leia atentamente as instruções e compreenda o método de utilização correto.
- Não lave a cafeteira ou o cabo de alimentação com água ou outros líquidos.
- Apenas para uso doméstico, não use ao ar livre.
- Antes de usá-lo pela primeira vez, por favor, execute-o duas vezes com água limpa para remover o odor.
- Guarde este folheto de instruções para referência futura.
- A máquina de café não deve ser colocada num armário quando estiver a ser utilizada.
- A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser feitas por crianças sem supervisão.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e que compreendam os perigos envolvidos. A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser feitas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Manter o aparelho e o seu cordão fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
- Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Atenção: o uso indevido pode causar danos potenciais. A superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após a utilização.
- Apenas para uso doméstico

VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

Bij het gebruik van een elektrisch apparaat moeten altijd elementaire veiligheidsmaatregelen worden gevolgd om het risico op brand, elektrische schokken of letsel aan mensen te verminderen, waaronder de volgende:

- Controleer voordat u het gebruikt of de voltage van het stopcontact komt overeen met het typeplaatje van het koffiezetapparaat.
- Het apparaat moet geaard zijn.
- Nauwlettend toezicht is noodzakelijk wanneer uw apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
- Om elektrische schokken in geval van brand te voorkomen, mag u het netsnoer niet in water of een andere vloeistof steken. Beschadig, buig of rek het netsnoer niet uit. Plaats geen zware voorwerpen op het snoer.
- Ter bescherming tegen elektrische schokken mag u het snoer, de stekker of de machine niet in water of andere vloeistoffen steken.

- Gebruik de apparatuur niet in een omgeving met hoge temperaturen, hoge magnetische velden of damp omgeving. Zet de koffiemachine niet op een hete ondergrond, in de buurt van de vuurbron of andere elektrische apparaten, zoals een koelkast.
- Zet de machine niet aan als de draad of stekker beschadigd is, de koffiemachine defect is of op enigerlei wijze is beschadigd en ga terug naar het dichtstbijzijnde erkende servicecentrum voor inspectie en onderhoud of neem contact op met de leverancier.
- Gebruik a.u.b. originele accessoires.
- Deze machine wordt alleen gebruikt voor het zetten van koffie. Gebruik het niet voor andere doeleinden en plaats het in een droge omgeving.
- Plaats het koffiezetapparaat op een vlakke ondergrond of op een tafel. Hang het netsnoer niet aan de rand van de tafel of het aanrecht.
- Laat het snoer niet over de rand van de tafel of van het aanrecht hangen.
- Raak bij het gebruik van de koffiemachine de hete delen op het oppervlak niet rechtstreeks aan.
- Reinig en onderhoud de onderdelen van de koffiemachine regelmatig om de kwaliteit van de koffie te garanderen en de levensduur van de koffiemachine te verlengen.
- Verplaats of schakel de stroom niet uit wanneer de koffiemachine in werking is.
- Niet gebruiken zonder water.
- Lees voor de zekerheid de instructies aandachtig door en pak de juiste gebruiksmethode aan.
- Was het koffiezetapparaat of het netsnoer niet in water of andere vloeistoffen.
- Alleen voor huishoudelijk gebruik, niet buitenshuis gebruiken.
- Voordat u het voor de eerste keer gebruikt, moet u het twee keer met schoon water laten lopen om de geur te verwijderen.
- Bewaar dit instructieboekje voor toekomstig gebruik.
- Het koffiezetapparaat mag tijdens gebruik niet in een kast worden geplaatst.
- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en als ze de gevaren begrijpen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden gedaan, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Apparaten kunnen worden gebruikt door mensen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Waarschuwing: verkeerd gebruik kan mogelijk letsel veroorzaken. Het oppervlak van het verwarmingselement is na gebruik onderhevig aan restwarmte.
- Alleen huishoudelijk gebruik

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzenia elektrycznego należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem lub obrażeń ludzi, w tym:

- Przed użyciem sprawdź, czy voltage gniazdka ściennego odpowiada tabliczce znamionowej ekspresu do kawy.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Ścisły nadzór jest konieczny, gdy urządzenie jest używane w pobliżu dzieci.
- Aby zapobiec porażeniu prądem w przypadku pożaru, nie wkładaj przewodu zasilającego i wtyczki do wody ani innej cieczy. Nie uszkadzaj, nie zginaj ani nie rozciągaj przewodu zasilającego. Nie kładź ciężkich przedmiotów na przewodzie.
- Aby zabezpieczyć się przed porażeniem prądem, nie wkładaj przewodu, wtyczki ani urządzenia do wody ani innych płynów.
- Nie używaj urządzenia w wysokiej temperaturze, silnych polach magnetycznych lub damp środowisko. Nie stawiaj ekspresu do kawy na gorącej powierzchni, w pobliżu źródła ognia lub innych urządzeń elektrycznych, takich jak lodówka.

- Proszę nie włączać ekspresu, gdy przewód lub wtyczka są uszkodzone, ekspres do kawy jest niesprawny lub w jakikolwiek sposób uszkodzony i należy zwrócić do najbliższego autoryzowanego centrum serwisowego w celu sprawdzenia i konserwacji lub skontaktować się z dostawcą.
- Prosimy o stosowanie oryginalnych akcesoriów.
- Ten ekspres służy wyłącznie do parzenia kawy. Nie używaj go do innych celów i umieść go w suchym miejscu.
- Ustaw ekspres do kawy na płaskiej powierzchni lub na stole. Nie wieszaj przewodu zasilającego na krawędzi stołu lub blatu.
- Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu.
- Podczas obsługi ekspresu do kawy nie dotykaj bezpośrednio gorących części na powierzchni.
- Regularnie czyść i konserwuj części ekspresu do kawy, aby zapewnić jakość kawy i przedłużyć żywotność ekspresu do kawy.
- Nie ruszaj ani nie wyłączaj zasilania, gdy ekspres do kawy pracuje.
- Nie używaj bez wody.
- Aby być bezpiecznym, przeczytaj uważnie instrukcję i zapoznaj się z właściwą metodą użytkowania.
- Nie myj ekspresu do kawy ani przewodu zasilającego w wodzie lub innych płynach.
- Tylko do użytku domowego, nie używać na zewnątrz.
- Przed pierwszym użyciem należy dwukrotnie przelać go czystą wodą, aby usunąć zapach.
- Zachowaj tę broszurę z instrukcjami na przyszłość.
- Ekspresu do kawy nie należy umieszczać w szafce podczas użytkowania.
- Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze, jeśli znajdują się pod nadzorem lub są poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają więcej niż 8 lat i są pod nadzorem. Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.

- Urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub są poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Ostrzeżenie: niewłaściwe użycie może spowodować potencjalne obrażenia. Po użyciu powierzchnia elementu grzejnego jest narażona na działanie ciepła resztkowego.
- Tylko do użytku domowego

BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE

Při používání elektrického spotřebiče je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření, aby se snížilo riziko požáru, úrazu elektrickým proudem nebo zranění osob, včetně následujících:

- Před použitím zkontrolujte, zda voltage zásuvky odpovídá typovému štítku kávovaru.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Pokud je váš spotřebič používán v blízkosti dětí, je nutný pečlivý dohled.
- Abyste předešli úrazu elektrickým proudem v případě požáru, neponořujte napájecí kabel a zástrčku do vody nebo jiné tekutiny. Nepoškožujte, příliš neohýbejte ani netahejte napájecí kabel. Na kabel nepokládejte těžké předměty.
- Abyste zabránili úrazu elektrickým proudem, nevkládejte kabel, zástrčku ani stroj do vody nebo jiných kapalin.
- Nepoužívejte zařízení při vysoké teplotě, vysokých magnetických polích nebo damp prostředí. Nepokládejte kávovar na horký povrch, do blízkosti zdroje ohně nebo jiných elektrických spotřebičů, jako je lednička.
- Nezapínejte prosím stroj, pokud je poškozen vodič nebo zástrčka, kávovar je mimo provoz nebo je jakkoli poškozen a vraťte jej do nejbližšího autorizovaného servisního střediska ke kontrole a údržbě nebo kontaktujte dodavatele.
- Používejte prosím originální příslušenství.
- Tento stroj se používá pouze k přípravě kávy. Nepoužívejte jej k jiným účelům a umístěte jej do suchého prostředí.

- Umístěte kávovar na rovný povrch nebo na stůl. Nezavěšujte napájecí kabel na okraj stolu nebo pultu.
- Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu nebo pracovní desky.
- Při provozu kávovaru se nedotýkejte přímo horkých částí na povrchu.
- Pravidelně čistěte a udržujte části kávovaru, abyste zajistili kvalitu kávy a prodloužili životnost kávovaru.
- Nehýbejte ani nevypínejte napájení, když je kávovar v provozu.
- Nepracujte bez vody.
- Pro jistotu si pozorně přečtěte pokyny a uchopte správný způsob použití.
- Nemyjte kávovar ani napájecí kabel ve vodě nebo jiných tekutinách.
- Pouze pro použití v domácnosti, nepoužívejte venku.
- Před prvním použitím jej dvakrát protáhněte čistou vodou, abyste odstranili zápach.
- Uchovejte si tuto brožuru s pokyny pro budoucí použití.
- Kávovar nesmí být při používání umístěn ve skříni.
- Čištění a uživatelskou údržbu by neměly provádět děti bez dozoru.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší, pokud jsou pod dohledem nebo jsou poučeny o bezpečném používání spotřebiče a pokud rozumí souvisejícím nebezpečím. Čištění a uživatelskou údržbu by neměly provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dozorem. Uchovávejte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Spotřebiče mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo jsou poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí souvisejícím nebezpečím.
- Děti by si se spotřebičem neměly hrát.
- Varování: nesprávné použití může způsobit potenciální zranění. Povrch topného tělesa je po použití vystaven zbytkovému teplu.
- Pouze pro použití v domácnosti

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Figura 1

1. Tapa del depósito de agua
2. Depósito de agua
3. Selector de vapor
4. Panel de control
5. Superficie caliente-tazas
6. Bandeja para tazas
7. Vaporizador
8. Bandeja de goteo
9. Filtro de 1 taza
10. Filtro de 2 tazas
11. Portafiltro
12. Mango de portafiltro
13. Cuchara dosificadora con prensador

2. ANTES DEL PRIMER USO

Asegúrese de que todas las piezas y componentes están incluidos y en buen estado. Si faltara alguno o no estuviera en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica Oficial de Evvo.

Contenido de la caja:

- Cafetera Express
- Este manual de instrucciones

Primera limpieza

Advertencia: debe limpiar la cafetera antes de utilizarla por primera vez para eliminar los posibles residuos de fabricación.

1. Llene de agua el depósito, no exceda la marca "MAX", y coloque el depósito de agua en su posición correcta.
2. Coloque el brazo portafiltros con el filtro (sin café) en su posición.
3. Coloque una taza en la base. Asegúrese de que el selector de vapor está en posición "OFF".
4. Conecte la cafetera a la toma de corriente y pulse el botón de encendido. El resto de los iconos se iluminarán.
5. Pulse el botón "2Xpresso", este parpadeará indicando que la cafetera se está calentando. Cuando el icono deje de parpadear y se quede fijo, la cafetera estará lista.
6. Pulse el botón de nuevo para que la máquina prepare el café para y dispense agua.
7. Cuando la cafetera haya acabado de dispensar agua, tire el agua restante y limpie todos los recipientes a fondo.

8. La cafetera ya está lista para ser usada.

Advertencia: es posible que la cafetera emita ruidos al activar la bomba por primera vez, que desaparecerán tras 20 segundos, aproximadamente. Esto es consecuencia de que la máquina suelta aire y es completamente normal, no afecta al funcionamiento

3. FUNCIONAMIENTO

Panel de control

Figura 2

- A. Botón ON/OFF
- B. Cold Espresso
- C. Americano
- D. Espresso
- E. Espresso doble
- F. Vapor/Agua caliente

Consejos

1. Antes de cada uso / rellenado del depósito de agua, drene el aire de la tubería.
2. Vuelva a llenar el depósito de agua y encienda el botón de encendido
3. Gire el selector a la posición "ON".
4. Espere a que el agua salga del vaporizador como una línea. (tiene como objetivo drenar el aire en la tubería, llénela con agua primero)
5. Gire el selector a la posición "OFF".
6. Presione el botón de preparación de café para preparar.

Funcionamiento normal

1. Asegúrese de que la máquina de café esté apagada y desconectada de la toma de corriente principal.
2. Retire el depósito de agua tirando de él hacia arriba.
3. Llene el depósito con agua fresca. NO exceda la marca de nivel de presentación máxima 'MAX'.
4. Vuelva a insertar el depósito de agua para asegurarse de que esté encajado en su sitio.
5. Inserte el filtro en el portafiltros. Rellene el filtro con café espresso molido usando la cuchara dosificadora suministrada. La clave para obtener un espresso de calidad, además del tipo de café utilizado y el grado de molienda del mismo, consiste en distribuirlo y apisonarlo de manera uniforme en el filtro con el prensador. Para ello, también ha de asegurarse que el filtro esté siempre limpio y no contenga restos de café.

- Si el molido es demasiado fino, el café se extraerá en exceso, dando como resultado un café amargo, con una crema irregular y manchada.
- Si el molido es demasiado grueso, el agua pasará rápidamente a través del café molido sin extraerse correctamente, dando como resultado un café con poca crema.
- En caso de ser necesario, añada más café molido hasta llenar el filtro.
- Vuelva a comprimir el café molido con el prensador.
- Limpie cualquier resto de café del borde del portafiltros para garantizar que quede bien acoplado al cabezal de la cafetera y así evitar fugas.
- El prensado del café molido es una parte crucial en el proceso de preparación del espresso.
- Si se prensa de manera uniforme y consistente, el espresso se extraerá lentamente y se formará más crema.
- Si no se prensa de manera compacta, el espresso se extraerá más rápidamente y se formará menos crema.

Figura 3

6. Asegure el portafiltro en el cabezal. Gire el mango del portafiltros hacia la izquierda, luego gírela hacia la derecha hasta que se bloquee. Cuando suelte el mango, el portafiltro debe asentarse de forma segura en el cabezal de preparación y apuntar hacia adelante en un ángulo de 90 °.

Figura 4

7. Coloque una o dos tazas previamente calentadas debajo de la boquilla de café.

8. Después de conectarlo, presione el botón ON / OFF y el resto de los iconos se iluminarán.

Tipos de café

Cold Espresso

Deje caer los cubitos de hielo en el depósito de agua, presione el Espresso para enfriar el espresso.

Consejo: Siempre use agua helada para obtener mejores resultados.

Espresso

Presione el botón, la luz parpadea, lo que indica que la máquina se está precalentando. Cuando la luz deja de parpadear y permanece encendida de forma constante, la máquina está lista para preparar café y servirlo.

Espresso doble

Presione el botón, la luz parpadea, lo que indica que la máquina se está precalentando. Cuando la luz deja de parpadear y permanece encendida de forma constante, la máquina está lista para preparar café y servirlo.

Consejos: El vertido ideal es oscuro y caramelo con reflejos rojizos.

Consejos: Después de preparar un espresso caliente, deje que la máquina se enfríe durante 15 minutos antes de preparar un espresso frío, o puede dejar correr el agua fría alrededor de los 90 para que se enfríe rápidamente.

Americano

Presione el botón, la luz parpadea, lo que indica que la máquina se está precalentando. Cuando la luz deja de parpadear y permanece encendida de forma constante, la máquina está lista para preparar café y servirlo.

Vapor

Se pueden hacer dos cosas con el uso de "vapor". Puedes calentar la leche y mezclar el aire con la leche para formar una textura espumosa. Pero debes tener paciencia y si quieres estar perfecto con el proceso de texturizado de la leche.

1. Determine cuánta leche se necesita en función de la cantidad de tazas que se preparen. Consejo: Ten en cuenta que el volumen de leche aumentará durante el proceso de texturizado.
2. Vierta la leche fría refrigerada en la jarra espumosa de acero inoxidable, aproximadamente 1/3 de su capacidad.
3. Cuando presione el botón de vapor, parpadeará. Se estabilizará cuando esté listo para ser usado.
4. Limpia el agua de la varilla de vapor. La función de vapor se activará girando el selector de vapor a la posición ON. Puede girar el selector de vapor a la posición OFF cuando no haya más agua.
5. Gire la varilla de vapor hacia el costado de la máquina de espresso.
6. Coloque la varilla de vapor en la leche de modo que la boquilla esté aproximadamente 1 cm por debajo de la superficie y active la función de vapor girando el selector de vapor a la posición ON.
7. Gire la taza, de modo que la varilla de vapor "toque" la boquilla de la taza y baje la taza hasta que la punta de la boquilla de vapor esté justo debajo de la superficie de la leche. Se iniciará una acción espumante en la leche.

Figura 5 | (*) Varilla de vapor mango de silicona

Nota: No permita que el vapor brote de manera desigual, ya que creará espuma aireada / burbujas grandes. Si esto sucede, debe levantar la taza para que la boquilla de vapor baje más en la leche.

8. A medida que el vapor calienta y texturiza la leche, el nivel de la leche en la taza comenzará a aumentar. Mientras esto sucede, siga el nivel de la leche bajando la taza, manteniendo siempre la punta de la boquilla de vapor justo debajo de la superficie.
9. Una vez creada la espuma, levante la taza hasta que la boquilla de vapor esté en el centro de la leche. Consejo: Cada bebida necesita una cantidad específica de espuma. Por ejemplo, un capuchino requiere más espuma que un café con leche.
10. Debe apagar el selector de vapor y presionar el botón de vapor para detener el vapor inmediatamente. **IMPORTANTE:** No hierva la leche.

11. Retire la taza, limpie la boquilla de vapor y la varilla con un paño limpio y húmedo y purgue una pequeña cantidad de vapor inmediatamente.

Agua caliente

Mantenga presionado el botón de vapor / agua caliente durante 3 segundos para la función de agua caliente

Nota: Si desea preparar café inmediatamente después de hacer vapor, el indicador de café parpadeará para alarmar al tocar el botón de café, en este momento debe girar el selector de control de vapor a la posición ON para bombear agua caliente y dejar que la unidad se enfríe

4. MANTENIMIENTO

Debe apagar la cafetera espresso y quitar el enchufe de la toma de corriente durante el proceso de limpieza. Le recomendamos encarecidamente que no hunda una parte de la cafetera en agua u otro líquido. Para limpiar, simplemente limpie con un paño húmedo y seque antes de guardar.

LIMPIEZA DE LOS FILTROS, EL PORTAFILTRO Y EL CABEZAL DE LA CAFETERA

Debes limpiar bien los filtros de acero inoxidable. El portafiltro debe enjuagarse con agua inmediatamente después de retirar los restos de café.

Deje correr periódicamente agua a través de la máquina con el portafiltro en su lugar, pero sin café molido, para enjuagar los restos de café persistentes.

Debe usar un paño limpio y húmedo para limpiar y limpiar bien el interior del cabezal de preparación para eliminar los restos de café.

LIMPIEZA DE LA CARCASA EXTERIOR Y LA SUPERFICIE CALIENTATAZAS

No utilice ningún limpiador común o agresivo para limpiar la cubierta exterior. Tienes que usar un paño suave y húmedo para limpiar la cubierta exterior y la placa calefactora de tazas.

LIMPIEZA DE LA REJILLA EN LA BANDEJA DE GOTEÓ

Debe retirar, limpiar y vaciar con frecuencia el pequeño estante, especialmente cuando la bandeja de goteo esté llena. La rejilla se puede lavar y enjuagar bien con agua tibia y jabón. Utilice un líquido de lavado no abrasivo (no utilice limpiadores, almohadillas o paños abrasivos que puedan rayar la superficie).

LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE GOTEÓ

Debe quitar la bandeja de goteo cuando se retire la rejilla. Y luego hay que limpiarlo con un paño suave y húmedo (no utilice limpiadores agresivos ni agentes abrasivos).

NOTA: No limpie ninguna de las piezas o accesorios del lavavajillas.

LIMPIEZA DE LA VARILLA DE VAPOR

Debe limpiar la varilla de vapor después del proceso de cocción al vapor de la leche. Use un paño húmedo para limpiar la varilla de vapor y luego vuelva a colocar la varilla de vapor en la bandeja de goteo, dirigida nuevamente a la bandeja de goteo, debe colocar momentáneamente el selector de vapor en la posición ON y presionar el botón de vapor para agua caliente. En ese momento, la leche restante se liberará del interior de la varilla de vapor. Luego gire el selector de vapor a la posición OFF y presione el botón de vapor nuevamente para detenerse. Apague la máquina, desenchufe el cable de alimentación y deje que la máquina se enfríe. Si la varilla de vapor permanece bloqueada, use un alfiler para limpiar la abertura.

Función de refrigeración

Debe dejar que la máquina se enfríe, si desea volver a hacer café inmediatamente después del proceso de lavado de la leche espumosa o de la pipa de vapor. De lo contrario, el café se quemará y salpicará. Puede continuar con la preparación de un nuevo café después del proceso de enfriamiento de la máquina.

La temperatura aumenta después de la limpieza de las tuberías de vapor y el proceso de espumado de la leche. Para detener la función de vapor, debe presionar el botón de vapor nuevamente. Gire el "selector de vapor" para que esté encendido y libere agua para enfriar el aparato. Después de un rato (aproximadamente 1 minuto), apague el "selector de vapor". La cafetera está lista para volver a usarse.

5. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Revise la guía de solución de problemas a continuación para resolver problemas comunes

Problema	Razón	Método
No se vierte café	No hay agua en el depósito de agua	Llene el depósito con agua, corra a través del aparato sin un filtro de café para asegurarse de que esté completamente preparado
	El café molido es demasiado grueso o no está lo suficientemente compacto	Vacíe el filtro y enjuague con agua para limpiar, limpie el filtro con un paño. Rellene el filtro con molienda y apisonamiento
	Hay aire en la bomba y las tuberías	Gire el selector de vapor a la posición ON, esperando que el agua salga de la varilla de vapor hasta que parezca una línea, luego apague el selector de vapor y comience de nuevo
No hay vapor de la varilla de vapor	El tubo de la boquilla de vapor está bloqueado	Compruebe "Si la salida de vapor se bloquea"
	No hay agua en el depósito de agua	Llene el depósito con agua, deje correr agua caliente a través de la boquilla de vapor para garantizar que el agua fluya
Hay fugas de agua desde la parte inferior de la máquina	Demasiada agua en la bandeja de goteo	Limpie la bandeja de goteo
El agua se filtra por el lado exterior del filtro	Hay un poco de café molido en el borde del filtro	Límpialo
Sabor contaminado al café	Permitir que el agua se asiente demasiado tiempo, limpieza inadecuada	Limpiar y descalcificar
Vapor bajo o nulo de la varilla de vapor	La boquilla de vapor está obstruida	Limpiar y descalcificar
Mala espuma de leche	Uso de leche desnatada	La leche entera es la mejor

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	Cafetera Espresso Intensa 30S
Voltaje	220V-240V
Potencia nominal	1350W
Frecuencia	50 Hz

7. ELIMINACIÓN DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS VIEJOS



Este símbolo indica que, de acuerdo con la normativa aplicable, el producto y/o las células deben eliminarse por separado de la basura doméstica. Cuando este producto llegue al final de su vida útil, debe desechar las pilas/pilas/acumuladores y llevarlos a un punto de recogida designado por las autoridades locales.

Los consumidores deben ponerse en contacto con las autoridades locales o los minoristas para obtener información sobre la eliminación correcta de los electrodomésticos viejos y/o sus baterías.

El cumplimiento de las pautas anteriores ayudará a proteger el medio ambiente.

8. SOPORTE TÉCNICO Y GARANTÍA

EVVO responderá frente al usuario final o consumidor de las faltas de conformidad que existan en el momento de la entrega del producto en los términos, condiciones y plazos establecidos por la normativa aplicable.

Se recomienda que las reparaciones sean realizadas por personal calificado.

Si en algún momento detectas algún problema con tu producto o tienes alguna duda, no dudes en ponerte en contacto con el Servicio de Soporte Técnico oficial de EVVO:

910 200 422 - ATENCIÓN TELEFÓNICA

633 525 883 - ATENCIÓN WHATSAPP

9. DERECHOS DE AUTOR

Los derechos de propiedad intelectual sobre los textos de este manual pertenecen a EVVO HOME EUROPE S.L. Todos los derechos reservados. El contenido de esta publicación no podrá, en su totalidad o en parte, ser reproducido, almacenado en un sistema de recuperación, transmitido o distribuido por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación o similar) sin la autorización previa de EVVO HOME EUROPE, S.L.

1.PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Tank cover
2. Water tank
3. Steam knob
4. Control panel
5. Top plate
6. Cup plate
7. Steam Nozzle
8. Drip tray
9. 1-cup filter
10. 2-Cup Filter
11. Portafilter
12. Portafilter handle
13. Coffee Spoon & Tamp

2.BEFORE FIRST USE

Make sure all parts and components are included and in good condition. If there is any piece missing or in bad conditions, contact the official Evvo Technical Support Service immediately.

Box content:

- Espresso coffee machine
- Instruction manual

First cleaning

Warning: clean the coffee machine before using it for the first time to remove all possible manufacturing residues.

1. Pour water into the water tank, do not exceed the "MAX" mark, and place the water tank in its correct position.
2. Insert the portafilter and filter (empty) in their position.
3. Place a cup on the cup/mug tray. Make sure the steam knob is in the OFF position.
4. Connect the coffee machine to the mains and press the power icon. The other icons will light up.
5. Press the 2X Espresso icon, it will flash indicating that the appliance is preheating. When the icon stops flashing and remains steady, the appliance is ready to brew coffee.
6. Press the icon again for the machine to dispense water.
7. Once the machine has finished dispensing water, throw away the remaining water and clean all containers thoroughly.
8. Now, the machine is ready to be used.

Warning: when activating the pump for the first time, the appliance may make some noises which will disappear after 20 seconds. This is because the appliance is releasing air and is completely normal, it does not affect the operation

3. OPERATION

Control panel

Fig. 2

- A. ON/OFF Button
- B. Espresso Cool
- C. Americano
- D. Single-shot Hot Espresso
- E. Double-shot Hot Espresso
- F. Steam/Hot water

Warm Tips

1. Before each use / refill water tank, drain the air in the pipe to avoid cannot brew:
2. Refill the water tank and turn on the power button
3. Turn the knob to the "ON" position.
4. Waiting the water running out from the steam wand like a line. (aims to drain the air in the pipe, fill it with water first)
5. Turn the knob to the "OFF" position.
6. Press the brew coffee button for brewing.

Normal operation

1. Ensure that the espresso machine is switched OFF and disconnected from main power socket.
2. Hold the carrying handle on the water tank and remove the water tank upwards
3. Fill the tank with fresh cold water. DO NOT exceed the maximum filling level mark 'MAX'.
4. Reinsert the water tank to ensure that the tank is plugged in correctly.
5. Insert the filter into the portafilter. Fill the espresso powder into the brewing filter. using the provided measuring spoon. The contact pressure in the brewing filter is as important as the coffee variety and the degree of coffee grinding for a good espresso, in addition to the coffee variety and the degree of grinding of the coffee. Therefore, always make sure that the espresso filter is clean and does not contain any powder residues.
 - If the grind is too fine, over extraction and bitterness will occur with spotted and uneven cream on the top.

ENGLISH

- If the grind is too coarse, the water will pass through too rapidly and there will be an inadequate amount of cream on the top of the espresso
- Add more espresso powder, if necessary, so that the brewing filter is filled up.
- Compress the espresso powder with the tamper again.
- Clean any excess coffee from the rim to ensure proper fit under brew head and avoid leaks.
- The compressing of the espresso powder is an important process for espresso preparation.
- If the espresso powder is compressed very tightly, the espresso will run through slowly and there will be more cream.
- If the espresso powder is not compressed very tightly, the espresso will run through more quickly and there will be less cream.

Fig. 3

6. Secure the portafilter into the brew head. Slide the handle towards the left, then turn the handle to the right until it locks. Release the handle, the portafilter must sit securely in the brew head and point forwards at a 90° angle.

Fig. 4

7. Place one or two pre-heated cup(s) under the coffee spout.

8. After you plug in, press the ON/OFF button, all indicators are stable.

Types of coffee

Cool Espresso

Drop the ice cubes in the water tank, press the Espresso cool for cool espresso.

Tip: Always use iced water for best result.

Single-shot hot espresso

Press the button, the light is flashing which indicates that the machine is preheating. When the light stops flashing and remains on steadily, the machine is ready to brew coffee and pour coffee.

Double-shot hot espresso

Press the button, the light is flashing which indicates that the machine is preheating. When the light stops flashing and remains on steadily, the machine is ready to brew coffee and pour coffee.

Tips: The ideal pour is dark and caramel with reddish reflections.

Tips: After brewing hot espresso, allow machine to cool down for 15 minutes before making cold brew espresso, or you can run cool water around 90s for quickly cool down.

Americano

Press the button, the light is flashing which indicates that the machine is preheating. When the light stops flashing and remains on steadily, the machine is ready to brew coffee and pour coffee.

Steam

You are able to do two things with the use of "steam". You can heat the milk and mix the air with the milk to form a foamy texture. But you must be patient and if you want to be perfect with the milk texturing process.

1. Determine how much milk is needed based on the number of cups being made. Tip: Keep in mind that the volume of milk will be increased during the texturing process.
2. Pour cold refrigerated milk into the stainless frothing pitcher, approximately 1/3 full.
3. When you press the steam button, it will be flashing. It will be stabilized when it's ready to be used.
4. Clean the water on the steam wand. The steam function will be activated by turning steam knob to ON position. You can turn the steam knob to OFF position when there will be no more water.
5. Turn the steam wand to the side of the espresso machine.
6. Place the steam wand into the milk so that the nozzle is about a 1cm below the surface and activate the steam function by turning steam knob to ON position.
7. Turn the cup, so that the steam wand "touches" the nozzle of the cup and lower the cup until the tip of the steam nozzle is just below the surface of the milk. A frothing action will be started in the milk.

Fig. 5 | (*) Steam wand silicon handle

Note: Do not allow the steam to spurt unevenly, because it will create aerated froth/ large bubbles. If this happens, you should raise the cup so that the steam nozzle is lowered further into the milk.

8. As the steam heats and textures the milk, the level of the milk in the cup will begin to rise. As this happens, follow the level of the milk by lowering the cup, always keeping the tip of the steam nozzle just below the surface.
9. Once the foam is created, raise the cup until the steam nozzle is in the center of the milk. Tip: Each drink needs a specific amount of foam. As an example, a cappuccino requires more foam than a latte.
10. You must turn off the steam knob and press the steam button to stop the steam immediately. IMPORTANT: Do not boil the milk.
11. Remove the cup, wipe the steam nozzle and wand with a clean damp cloth and purge a small amount of steam immediately.

Hot water

Press and hold Steam/Hot water button 3 seconds for Hot water function

Note: If you want to make coffee immediately after making steam, coffee indicator will

flash for alarming upon touching coffee button, at this time you should turn steam control knob to the ON position to pump hot water in order to let unit cool down

4.MAINTENANCE

You must turn off the espresso maker and remove the plug from the electrical outlet during the cleaning process. We highly recommend you not to sink a part of coffee maker in water or in other liquid. To clean, simply wipe with a clean damp cloth and dry before storing.

CLEANING THE FILTERS, PORTAFILTER HOLDER AND BREW HEAD

You must clean well the stainless-steel filters. The portafilter holder should be rinsed under water immediately after removing the coffee remains.

Periodically run water through the machine with the portafilter holder in place, but without any ground coffee, to rinse out any lingering coffee remains.

You must use a damp clean cloth to clean and wipe well inside the brew head to remove any coffee remains.

CLEANING THE OUTER HOUSING/CUP WARMING PLATE

Do not use any common cleanser or harsh ones to clean the outer cover. You have to use soft and damp cloth to clean the outer cover and the cup warming plate.

CLEANING THE RACK ON THE DRIP TRAY

You must remove, clean and empty frequently the little rack, particularly when the drip tray is full. The rack can be washed and rinsed thoroughly in warm soapy water. Use a non-abrasive washing liquid (do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface).

CLEANING THE DRIP TRAY

You must remove the drip tray when the rack is removed. And then you have to clean it with soft and damp cloth (do not use any harsh cleansers or scouring agents).

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

CLEANING THE STEAM WAND

You must clean the steam wand after the milk steaming process. Use a damp cloth to wipe the steam wand and then turn the steam wand back into the drip tray, directed back into the drip tray, you must momentarily set the steam knob to ON position and press steam button for hot water. At that time any remaining milk will be released from inside the steam wand. Then turn the steam knob to OFF position and press steam button again to stop. Turn off the machine, unplug the power cord and allow the machine to cool. If the steam wand remains blocked, use pin to clean the opening.

Cooling function

You must let the machine cool down, if you want to make coffee again immediately after frothing milk or steam pipe washing process. Otherwise, the coffee will be burnt and splashed. You can proceed with the making of a new coffee after the machine cooling down process.

The temperature gets higher after the cleaning of steam pipes and the milk frothing process. To stop the steam function, you must press the steam button again. Turn "Steam knob" to be ON release water to cool down the appliance. After a while (about 1min), turn off "Steam Knob". The coffee maker is ready to use it again.

5.TROUBLESHOOTING

Review the troubleshooting guide below to resolve common issues

Problem	Reason	Method
No coffee pours	No water in the water tank	Fill the tank with water, run through the appliance without a coffee filter to ensure it is fully primed
	The coffee grounds are too fine or tamped down too hard	Empty the filter and rinse under water to clean, Wipe the filter with a cloth. Refill the filter with grinds and tamp
	There is air in the pump & pipes	Turn the steam knob to ON position, waiting the water running out from steam wand till like a line, then turn off the steam knob, and start again
No steam from the Steam wand	Steam Nozzle tube is blocked	Check "If the steam outlet becomes blocked"
	No water in the water tank	Fill the tank with water, run hot water through the Steam Nozzle to ensure water flows

ENGLISH

Water is leaking from the bottom of the machine	Too much water in the drip tray	Clean out the drip tray
Water is leaking from the outer side of the filter	There is some ground coffee on edge of filter	Clean It off
Tainted taste to the coffee	Allowing water to sit too long, improper cleaning	Clean and de-scale
Low or no steam from the steam wand	Steam Nozzle is clogged up	Clean and de-scale
Poor milk frothing	Using skimmed milk	Full fat milk is best

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	Cafetera Espresso Intensa 30S
Voltage	220V-240V
Rated power	1350W
Frequency	50Hz

7.DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



This symbol indicates that, according to the applicable regulations, the product and/or cells must be disposed of separately from household waste. When this product reaches the end of its shelf life, you should dispose of the cells/batteries/accumulators and take them to a collection point designated by the local authorities.

Consumers must contact their local authorities or retailers for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries.

Compliance with the above guidelines will help protect the environment.

8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

EVVO shall be liable to the end user or consumer for any lack of conformity that exists at the time of delivery of the product under the terms, conditions, and deadlines established by the applicable regulations.

It is recommended that repairs are carried out by qualified personnel.

If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact the official EVVO Technical Support Service:

910 200 422 - TELEPHONE ATTENTION

633 525 883 - WHATSAPP ATTENTION

9. COPYRIGHT

The intellectual property rights over the texts in this manual belong to EVVO HOME EUROPE S.L. All rights reserved. The contents of this publication may not, in whole or in part, be reproduced, stored in a retrieval system, transmitted, or distributed by any means (electronic, mechanical, photocopying, recording or similar) without the prior authorization of EVVO HOME EUROPE, S.L.

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Fig. 1

1. Couvercle de réservoir
2. Réservoir d'eau
3. Bouton vapeur
4. Panneau de configuration
5. Plaque supérieure
6. Assiette à tasses
7. Buse vapeur
8. Égouttoir
9. Filtre de 1 tasse
10. Filtre de 2 tasses
11. Portafiltre
12. Poignée de porte-filtre
13. Cuillère à café et tampeau

2. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Assurez-vous que toutes les pièces et tous les composants sont inclus et en bon état. S'il manque une pièce ou si elle est en mauvais état, contactez immédiatement le service d'assistance technique officiel d'Evvo.

Contenu de la boîte :

- Machine à café expresso
- Manuel

Premier nettoyage

Attention : nettoyez la machine à café avant de l'utiliser pour la première fois afin d'éliminer tous les éventuels résidus de fabrication.

1. Versez de l'eau dans le réservoir d'eau, ne dépassez pas le repère « MAX » et placez le réservoir d'eau dans sa position correcte.
2. Insérez le porte-filtre et le filtre (vide) dans leur position.
3. Placez une tasse sur le plateau de la tasse/tasse. Assurez-vous que le bouton vapeur est en position OFF.
4. Connectez la machine à café au secteur et appuyez sur l'icône d'alimentation. Les autres icônes s'allumeront.
5. Appuyez sur l'icône 2X Espresso, elle clignotera indiquant que l'appareil est en préchauffage. Lorsque l'icône cesse de clignoter et reste fixe, l'appareil est prêt à préparer du café.
6. Appuyez à nouveau sur l'icône pour que la machine distribue de l'eau.
7. Une fois que la machine a fini de distribuer de l'eau, jetez l'eau restante et nettoyez soigneusement tous les récipients.
8. Maintenant, la machine est prête à être utilisée.

Attention : lors de la première activation de la pompe, l'appareil peut émettre des bruits qui disparaîtront au bout de 20 secondes. En effet, l'appareil libère de l'air et est tout à fait normal, cela n'affecte pas le fonctionnement

3. FONCTIONNEMENT

Panneau de configuration

Fig. 2

- A. Bouton ON/OFF
- B. Espresso Cool
- C. Américain
- D. Espresso chaud à dose unique
- E. Espresso chaud double dose
- F. Vapeur/Eau chaude

Conseils chauds

1. Avant chaque utilisation/remplissage du réservoir d'eau, vidanger l'air dans le tuyau pour éviter de ne pas pouvoir infuser :
2. Remplissez le réservoir d'eau et allumez le bouton d'alimentation
3. Tournez le bouton sur la position « ON ».
4. Attendez que l'eau s'écoule de la buse à vapeur comme une ligne. (vise à drainer l'air dans le tuyau, remplissez-le d'abord d'eau)
5. Tournez le bouton sur la position « OFF ».
6. Appuyez sur le bouton d'infusion du café pour l'infusion.

Fonctionnement normal

1. Assurez-vous que la machine à espresso est éteinte et déconnectée de la prise de courant principale.
2. Tenez la poignée de transport sur le réservoir d'eau et retirez le réservoir d'eau vers le haut
3. Remplissez le réservoir d'eau fraîche et froide. NE PAS dépasser le niveau de dépôt maximum marqué 'MAX'.
4. Réinsérez le réservoir d'eau pour vous assurer qu'il est correctement branché.
5. Insérez le filtre dans le porte-filtre. Versez la poudre d'espresso dans le filtre d'infusion, à l'aide de la cuillère doseuse fournie. La pression de contact dans le filtre d'infusion est aussi importante que la variété de café et le degré de mouture du café pour un bon espresso, en plus de la variété de café et du degré de mouture du café. Par conséquent, assurez-vous toujours que le filtre à espresso est propre et ne contient aucun résidu de poudre.

FRANÇAIS

- Si la mouture est trop fine, une surextraction et une amertume se produiront avec une crème tachetée et inégale sur le dessus.
- Si la mouture est trop grossière, l'eau passera trop rapidement et il n'y aura pas assez de crème sur le dessus de l'espresso
- Ajoutez plus de poudre d'espresso, si nécessaire, afin que le filtre d'infusion soit rempli.
- Compressez à nouveau la poudre d'espresso avec le pilon.
- Nettoyez tout excès de café du bord pour assurer un bon ajustement sous la tête d'infusion et éviter les fuites.
- La compression de la poudre d'espresso est un processus important pour la préparation de l'espresso.
- Si la puissance de l'espresso est comprimée très étroitement, l'espresso s'écoulera lentement et il y aura plus de crème.
- Si la puissance de l'espresso n'est pas comprimée très étroitement, l'espresso s'écoulera plus rapidement et il y aura moins de crème.

Fig. 3

6. Fixez le porte-filtre dans la tête d'infusion. Faites glisser la poignée vers la gauche, puis tournez-la vers la droite jusqu'à ce qu'elle se verrouille. Relâchez la poignée, le porte-filtre doit être bien placé dans la tête d'infusion et pointer vers l'avant à un angle de 90°.

Fig. 4

7. Placez une ou deux tasses préchauffées sous le bec verseur de café.

8. Après avoir branché, appuyez sur le bouton ON/OFF, tous les indicateurs sont stables.

Types de café

Espresso frais

Déposez les glaçons dans le réservoir d'eau, appuyez sur l'Espresso cool pour un espresso frais.

Astuce : utilisez toujours de l'eau glacée pour un meilleur résultat.

Espresso chaud à l'emporte-pièce

Appuyez sur le bouton, le voyant clignote, ce qui indique que la machine est en train de préchauffer. Lorsque le voyant cesse de clignoter et reste allumé en continu, la machine est prête à préparer du café et à verser le café.

Espresso chaud à deux doses

Appuyez sur le bouton, le voyant clignote, ce qui indique que la machine est en train de préchauffer. Lorsque le voyant cesse de clignoter et reste allumé en continu, la machine est prête à préparer du café et à verser le café.

Conseils : La coulée idéale est sombre et caramel avec des reflets rougeâtres.

Conseils : Après avoir préparé un espresso chaud, laissez la machine refroidir pendant 15 minutes avant de préparer un espresso infusé à froid, ou vous pouvez faire couler de l'eau froide autour de 90 °C pour vous refroidir rapidement.

Américain

Appuyez sur le bouton, le voyant clignote, ce qui indique que la machine est en train de préchauffer. Lorsque le voyant cesse de clignoter et reste allumé en continu, la machine est prête à préparer du café et à verser le café.

Vapeur

Vous pouvez faire deux choses avec l'utilisation de la « vapeur ». Vous pouvez chauffer le lait et mélanger l'air avec le lait pour former une texture mousseuse. Mais il faut être patient et si l'on veut être parfait avec le processus de texturation du lait.

1. Déterminez la quantité de lait nécessaire en fonction du nombre de tasses préparées. Astuce : Gardez à l'esprit que le volume de lait sera augmenté pendant le processus de texturation.
2. Versez le lait froid réfrigéré dans le pichet à mousse en acier inoxydable, rempli d'environ 1/3.
3. Lorsque vous appuyez sur le bouton vapeur, il clignote. Il sera stabilisé lorsqu'il sera prêt à être utilisé.
4. Nettoyez l'eau de la buse à vapeur. La fonction vapeur sera activée en tournant le bouton vapeur en position ON. Vous pouvez tourner le bouton vapeur en position OFF lorsqu'il n'y aura plus d'eau.
5. Tournez la buse vapeur sur le côté de la machine à espresso.
6. Placez la buse vapeur dans le lait de manière à ce que la buse soit à environ 1 cm sous la surface et activez la fonction vapeur en tournant le bouton vapeur sur la position ON.
7. Tournez la tasse de sorte que la buse à vapeur « touche » la buse de la tasse et abaissez la tasse jusqu'à ce que la pointe de la buse à vapeur soit juste en dessous de la surface du lait. Une action de moussage sera déclenchée dans le lait.

Fig. 5 | (*) Poignée en silicone pour buse à vapeur

Remarque : Ne laissez pas la vapeur gicler de manière inégale, car cela créerait de la mousse aérée/de grosses bulles. Si cela se produit, vous devez soulever la tasse de manière à ce que la buse de vapeur s'enfonce davantage dans le lait.

8. Au fur et à mesure que la vapeur chauffe et texture le lait, le niveau du lait dans la tasse commencera à augmenter. Lorsque cela se produit, suivez le niveau du lait en abaissant la tasse, en gardant toujours l'extrémité de la buse de vapeur juste sous la surface.
9. Une fois la mousse créée, soulevez la tasse jusqu'à ce que la buse à vapeur soit au centre du lait. Astuce : Chaque boisson a besoin d'une quantité spécifique de mousse. À titre d'exemple, un cappuccino nécessite plus de mousse qu'un café au lait.

FRANÇAIS

10. Vous devez éteindre le bouton vapeur et appuyer sur le bouton vapeur pour arrêter la vapeur immédiatement. **IMPORTANT** : Ne faites pas bouillir le lait.
11. Retirez la tasse, essuyez la buse de vapeur et la baguette avec un chiffon propre et humide et purgez immédiatement une petite quantité de vapeur.

Eau chaude

Appuyez et maintenez le bouton Vapeur/Eau chaude 3 secondes pour la fonction Eau chaude

Remarque : Si vous souhaitez faire du café immédiatement après avoir fait de la vapeur, l'indicateur de café clignotera pour une alarme en touchant le bouton de café, à ce moment, vous devez tourner le bouton de commande de vapeur sur la position ON pour pomper de l'eau chaude afin de laisser l'appareil refroidir

4. MINEURE

Vous devez éteindre la machine à expresso et retirer la fiche de la prise électrique pendant le processus de nettoyage. Nous vous recommandons vivement de ne pas plonger une partie de la cafetière dans l'eau ou dans un autre liquide. Pour nettoyer, il suffit d'essuyer avec un chiffon propre et humide et de sécher avant de ranger.

NETTOYAGE DES FILTRES, DU PORTE-FILTRE ET DE LA TÊTE D'INFUSION

Vous devez bien nettoyer les filtres en acier inoxydable. Le porte-filtre doit être rincé à l'eau immédiatement après avoir retiré les restes de café.

Faites couler périodiquement de l'eau dans la machine avec le porte-filtre en place, mais sans café moulu, pour rincer les restes de café persistants.

Vous devez utiliser un chiffon propre et humide pour nettoyer et bien essuyer l'intérieur de la tête d'infusion pour éliminer les restes de café.

NETTOYAGE DU BOÎTIER EXTÉRIEUR/PLAQUE CHAUFFANTE DE LA TASSE

N'utilisez pas de nettoyant courant ou agressif pour nettoyer le couvercle extérieur. Vous devez utiliser un chiffon doux et humide pour nettoyer le couvercle extérieur et la plaque chauffante de la tasse.

NETTOYAGE DU PANIER SUR LE BAC D'ÉGOUTTAGE

Vous devez retirer, nettoyer et vider fréquemment le petit panier, en particulier lorsque le bac d'égouttage est plein. Le support peut être lavé et rincé abondamment à l'eau chaude savonneuse. Utilisez un liquide de lavage non abrasif (n'utilisez pas de nettoyeurs, de tampons ou de chiffons abrasifs qui peuvent rayer la surface).

NETTOYAGE DU BAC D'ÉGOUTTAGE

Vous devez retirer le bac d'égouttage lorsque le support est retiré. Ensuite, vous devez

le nettoyer avec un chiffon doux et humide (n'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ou d'agents à récurer).

REMARQUE : Ne nettoyez aucune pièce ou accessoire au lave-vaisselle.

NETTOYAGE DE LA BUSE VAPEUR

Vous devez nettoyer la buse vapeur après le processus de cuisson à la vapeur du lait. Utilisez adamp chiffon pour essuyer la buse vapeur, puis retournez la buse vapeur dans le bac d'égouttage, redirigée dans le bac d'égouttage, vous devez momentanément régler le bouton vapeur sur la position ON et appuyer sur le bouton vapeur pour l'eau chaude. À ce moment-là, le lait restant sera libéré de l'intérieur de la buse à vapeur. Tournez ensuite le bouton vapeur en position OFF et appuyez à nouveau sur le bouton vapeur pour arrêter. Éteignez l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'appareil refroidir. Si la buse vapeur reste bloquée, utilisez une goupille pour nettoyer l'ouverture.

Fonction de refroidissement

Vous devez laisser la machine refroidir si vous souhaitez refaire du café immédiatement après le processus de lavage du lait moussé ou des tuyaux à vapeur. Sinon, le café sera brûlé et éclaboussé. Vous pouvez procéder à la préparation d'un nouveau café après le processus de refroidissement de la machine.

La température augmente après le nettoyage des conduites de vapeur et le processus de moussage du lait. Pour arrêter la fonction vapeur, vous devez appuyer à nouveau sur le bouton vapeur. Tournez le « Bouton vapeur » pour qu'il soit allumé, libérez de l'eau pour refroidir l'appareil. Après un certain temps (environ 1 minute), éteignez « Steam Knob ». La cafetière est prête à l'utiliser à nouveau.

5. DÉPANNAGE

Consultez le guide de dépannage ci-dessous pour résoudre les problèmes courants

Problème	Raison	Méthode
No coffee pours	Pas d'eau dans le réservoir d'eau	Remplissez le réservoir d'eau, faites couler à travers l'appareil sans pour s'assurer qu'il est entièrement Amorcée
	Le marc de café est trop fine ou tassée trop dur	Videz le filtre et rincez-le à l'eau pour le nettoyer, essuyez le filtre avec un chiffon. Remplissez le filtre avec des moutures et tassez
	Il y a de l'air dans la pompe et les tuyaux	Tournez le bouton vapeur sur la position ON, attendez que l'eau s'écoule de la buse vapeur jusqu'à ce qu'il y ait une ligne, puis éteignez le bouton vapeur et recommencez
Pas de vapeur de la buse à vapeur	Le tube de la buse de vapeur est bloqué	Cochez « Si la sortie de vapeur se bloque »
	Pas d'eau dans le réservoir d'eau	Remplissez le réservoir d'eau, faites couler de l'eau chaude à travers la buse à vapeur pour assurer l'écoulement de l'eau
De l'eau fuit par le bas de la machine	Trop d'eau dans le bac d'égouttage	Nettoyez le bac d'égouttage
De l'eau s'échappe du côté extérieur du filtre	Il y a du café moulu sur le bord du filtre	Nettoyez-le
Goût altéré du café	Laisser l'eau reposer trop longtemps, nettoyage inadéquat	Nettoyer et détartrer
Vapeur faible ou nulle de la buse vapeur	La buse de vapeur est bouchée	Nettoyer et détartrer
Mauvais lait qui mousse	Utiliser du lait écrémé	Le lait entier est le meilleur

6. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	Cafetera Espresso Intensa 30S
Tension	220 V à 240 V
Puissance nominale	1350 W
Fréquence	50 Hz

7. ÉLIMINATION DES ANCIENS APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Ce symbole indique que, conformément à la réglementation applicable, le produit et/ou les cellules doivent être éliminés séparément des ordures ménagères. Lorsque ce produit atteint la fin de sa durée de conservation, vous devez vous débarrasser des piles/piles/accumulateurs et les apporter à un point de collecte désigné par les autorités locales.

Les consommateurs doivent contacter leurs autorités locales ou leurs détaillants pour obtenir des informations concernant l'élimination correcte des anciens appareils et/ou de leurs piles.

Le respect des directives ci-dessus contribuera à la protection de l'environnement.

8. SUPPORT TECHNIQUE ET GARANTIE

EVVO est responsable vis-à-vis de l'utilisateur final ou du consommateur de tout défaut de conformité existant au moment de la livraison du produit dans les termes, conditions et délais établis par la réglementation applicable.

Il est recommandé que les réparations soient effectuées par du personnel qualifié.

Si, à tout moment, vous détectez un problème avec votre produit ou si vous avez un doute, n'hésitez pas à contacter le service d'assistance technique officiel d'EVVO :

910 200 422 - ATTENTION TÉLÉPHONIQUE

633 525 883 - ATTENTION WHATSAPP

9. COPYRIGHT

Les droits de propriété intellectuelle sur les textes de ce manuel appartiennent à EVVO HOME EUROPE S.L. Tous droits réservés. Le contenu de cette publication ne peut être reproduit, en tout ou en partie, stocké dans un système de recherche, transmis ou distribué par quelque moyen que ce soit (électronique, mécanique, photocopie, enregistrement ou similaire) sans l'autorisation préalable d'EVVO HOME EUROPE, S.L.

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1

1. Tankabdeckung
2. Wassertank
3. Dampf-Knopf
4. Schalttafel
5. Obere Platte
6. Tassenteller
7. Dampfdüse
8. Tropfschale
9. 1-Tassen-Filter
10. 2-Tassen-Filter
11. Siebträger
12. Griff des Siebträgers
13. Kaffeelöffel & Stempel

2. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Stellen Sie sicher, dass alle Teile und Komponenten im Lieferumfang enthalten und in gutem Zustand sind. Wenn ein Stück fehlt oder sich in schlechtem Zustand befindet, wenden Sie sich sofort an den offiziellen technischen Support von Evvo.

Inhalt der Box:

- Espresso-Kaffeemaschine
- Bedienungsanleitung

Erste Reinigung

Achtung: Reinigen Sie die Kaffeemaschine vor dem ersten Gebrauch, um alle möglichen Herstellungsrückstände zu entfernen.

1. Gießen Sie Wasser in den Wassertank, überschreiten Sie nicht die Markierung "MAX" und stellen Sie den Wassertank in die richtige Position.
2. Setzen Sie den Siebträger und den Filter (leer) in ihre Position ein.
3. Stellen Sie eine Tasse auf das Tassen-/Tassentablett. Stellen Sie sicher, dass sich der Dampfknopf in der Position OFF befindet.
4. Schließen Sie die Kaffeemaschine an das Stromnetz an und drücken Sie das Netz-Symbol. Die anderen Symbole leuchten auf.
5. Drücken Sie das 2X Espresso-Symbol, es blinkt und zeigt an, dass das Gerät vorgeheizt wird. Wenn das Symbol aufhört zu blinken und konstant bleibt, ist das Gerät bereit, Kaffee zu brühen.
6. Drücken Sie erneut auf das Symbol, damit die Maschine Wasser ausgibt.
7. Wenn die Maschine mit der Wasserausgabe fertig ist, schütten Sie das restliche Wasser weg und reinigen Sie alle Behälter gründlich.
8. Jetzt ist die Maschine einsatzbereit.

DEUTSCH

Achtung: Bei der ersten Inbetriebnahme der Pumpe kann es zu Geräuschen kommen, die nach 20 Sekunden wieder verschwinden. Dies liegt daran, dass das Gerät Luft abgibt und völlig normal ist, was den Betrieb nicht beeinträchtigt

3. BETRIEB

Schalttafel

Abb. 2

- A. EIN/AUS-Taste
- B. Espresso kühl
- C. Amerikaner
- D. Heißer Espresso mit einem Schuss
- E. Heißer Espresso mit doppeltem Schuss
- F. Dampf/Heißes Wasser

Warme Tipps

1. Lassen Sie vor jedem Gebrauch / Nachfüllen des Wassertanks die Luft in der Leitung ab, um zu vermeiden, dass kein Brühen möglich ist:
2. Füllen Sie den Wassertank wieder auf und schalten Sie den Netzschalter ein
3. Drehen Sie den Knopf in die Position "ON".
4. Warten darauf, dass das Wasser wie eine Leine aus der Dampfdüse läuft. (zielt darauf ab, die Luft im Rohr abzulassen, füllen Sie es zuerst mit Wasser)
5. Drehen Sie den Knopf in die Position "OFF".
6. Drücken Sie zum Brühen die Taste "Kaffee brühen".

Normaler Betrieb

1. Stellen Sie sicher, dass die Espressomaschine ausgeschaltet und von der Steckdose getrennt ist.
2. Halten Sie den Tragegriff an den Wassertank und nehmen Sie den Wassertank nach oben
3. Füllen Sie den Tank mit frischem kaltem Wasser. Überschreiten Sie NICHT die Markierung "MAX" für die maximale Anmeldeebene.
4. Setzen Sie den Wassertank wieder ein, um sicherzustellen, dass der Tank richtig angeschlossen ist.
5. Setzen Sie den Filter in den Siebträger ein. Füllen Sie das Espressopulver in den Brühfilter. mit dem mitgelieferten Messlöffel. Der Anpressdruck im Brühfilter ist für einen guten Espresso ebenso wichtig wie die Kaffeesorte und der Mahlgrad des Kaffees, neben der Kaffeesorte und dem Mahlgrad des Kaffees. Achten Sie daher immer darauf, dass der Espresso-Filter sauber ist und keine Pulverreste enthält.

- Wenn der Mahlgrad zu fein ist, kommt es zu einer Überextraktion und Bitterkeit mit fleckiger und ungleichmäßiger Sahne an der Spitze.
- Wenn der Mahlgrad zu grob ist, fließt das Wasser zu schnell durch und es befindet sich eine unzureichende Menge Sahne auf der Oberseite des Espressos
- Fügen Sie bei Bedarf mehr espressopulver hinzu, damit der Brühfilter gefüllt ist.
- Drücke das espressopulver wieder mit dem stampfer zusammen.
- Reinigen Sie den Rand von überschüssigem kaffee, um sicherzustellen, dass er richtig unter den brühkopf passt und ein auslaufen vermieden wird.
- Das verpressen des espressopulvers ist ein wichtiger prozess für die espressozubereitung.
- Wenn die espressoleistung sehr stark komprimiert wird, läuft der espresso langsam durch und es entsteht mehr sahm.
- Wenn die espressoleistung nicht sehr fest zusammengedrückt wird, läuft der espresso schneller durch und es entsteht weniger sahm.

Abb. 3

6. Befestigen Sie den Siebträger im Brühkopf. Schieben Sie den Griff nach links und drehen Sie ihn dann nach rechts, bis er einrastet. Lassen Sie den Griff los, der Siebträger muss fest im Brühkopf sitzen und im 90°-Winkel nach vorne zeigen.

Abb. 4

7. Stellen Sie eine oder zwei vorgewärmte Tasse(n) unter den Kaffeeauslauf.

8. Drücken Sie nach dem Einstecken die EIN/AUS-Taste, alle Anzeigen sind stabil.

Kaffeesorten

Kühler Espresso

Lassen Sie die Eiswürfel in den Wassertank fallen, drücken Sie den Espresso cool für kühlen Espresso.

Tip: Verwenden Sie immer Eiswasser, um das beste Ergebnis zu erzielen.

Heißer Espresso mit einem Schuss

Drücken Sie die Taste, das Licht blinkt, was anzeigt, dass die Maschine vorheizt. Wenn das Licht aufhört zu blinken und dauerhaft leuchtet, ist die Maschine bereit, Kaffee zu brühen und einzuschenken.

Heißer Espresso mit doppeltem Schuss

Drücken Sie die Taste, das Licht blinkt, was anzeigt, dass die Maschine vorheizt. Wenn das Licht aufhört zu blinken und dauerhaft leuchtet, ist die Maschine bereit, Kaffee zu brühen und einzuschenken.

Tipps: Der ideale Aufguss ist dunkel und karamell mit rötlichen Reflexen.

DEUTSCH

Tipps: Lassen Sie die Maschine nach dem Aufbrühen von heißem Espresso 15 Minuten abkühlen, bevor Sie kalt gebrühten Espresso zubereiten, oder lassen Sie kaltes Wasser um die 90 Grad laufen, um schnell abzukühlen.

Amerikaner

Drücken Sie die Taste, das Licht blinkt, was anzeigt, dass die Maschine vorheizt. Wenn das Licht aufhört zu blinken und dauerhaft leuchtet, ist die Maschine bereit, Kaffee zu brühen und einzuschenken.

Dampf

Sie können zwei Dinge mit der Verwendung von "Dampf" tun. Du kannst die Milch erhitzen und die Luft mit der Milch vermischen, um eine schaumige Textur zu bilden. Aber Sie müssen geduldig sein und wenn Sie mit dem Milchtexturierungsprozess perfekt sein wollen.

1. Bestimmen Sie, wie viel Milch benötigt wird, basierend auf der Anzahl der hergestellten Tassen. Tipp: Denken Sie daran, dass das Milchvolumen während des Texturierungsprozesses zunimmt.
2. Gießen Sie kalte, gekühlte Milch in den rostfreien Aufschäumkrug, der etwa zu 1/3 gefüllt ist.
3. Wenn Sie die Steam-Taste drücken, blinkt sie. Es wird stabilisiert, wenn es einsatzbereit ist.
4. Reinigen Sie das Wasser auf der Dampfdüse. Die Dampffunktion wird aktiviert, indem der Dampfkopf in die Position ON gedreht wird. Sie können den Dampfkopf in die Position OFF drehen, wenn kein Wasser mehr vorhanden ist.
5. Drehen Sie die Dampfdüse zur Seite der Espressomaschine.
6. Setzen Sie die Dampfdüse so in die Milch ein, dass sich die Düse etwa 1 cm unter der Oberfläche befindet, und aktivieren Sie die Dampffunktion, indem Sie den Dampfkopf auf ON drehen.
7. Drehen Sie die Tasse so, dass die Dampfdüse die Düse der Tasse "berührt" und senken Sie die Tasse, bis sich die Spitze der Dampfdüse knapp unter der Oberfläche der Milch befindet. In der Milch wird ein Aufschäumvorgang gestartet.

Abb. 5 | (*) Griff aus Silikon mit Dampfdüse

Hinweis: Lassen Sie den Dampf nicht ungleichmäßig spritzen, da sonst belüfteter Schaum / große Blasen entstehen. In diesem Fall solltest du die Tasse anheben, so dass die Dampfdüse weiter in die Milch abgesenkt wird.

8. Wenn der Dampf die Milch erhitzt und texturiert, beginnt der Milchspiegel in der Tasse zu steigen. Verfolgen Sie dabei den Milchstand, indem Sie den Becher absenken und die Spitze der Dampfdüse immer knapp unter der Oberfläche halten.

9. Sobald der Schaum erzeugt ist, heben Sie die Tasse an, bis sich die Dampfdüse in der Mitte der Milch befindet. Tipp: Jedes Getränk benötigt eine bestimmte Menge Schaum. Ein Cappuccino benötigt zum Beispiel mehr Schaum als ein Milchkaffee.
10. Sie müssen den Dampfkopf ausschalten und die Dampftaste drücken, um den Dampf sofort zu stoppen. **WICHTIG:** Die Milch nicht aufkochen.
11. Nehmen Sie den Becher heraus, wischen Sie die Dampfdüse und den Stab mit einem sauberen, feuchten Tuch ab und spülen Sie sofort eine kleine Menge Dampf aus.

Warmwasser

Halten Sie die Dampf-/Heißwassertaste 3 Sekunden lang gedrückt, um die Heißwasserfunktion zu erhalten

Hinweis: Wenn Sie sofort nach dem Dampfkochen Kaffee zubereiten möchten, blinkt die Kaffeeanzeige, um einen Alarm zu signalisieren, wenn Sie die Kaffeetaste berühren. Zu diesem Zeitpunkt sollten Sie den Dampfregler in die Position ON stellen, um heißes Wasser zu pumpen und das Gerät abkühlen zu lassen

4. WARTUNG

Sie müssen die Espressomaschine ausschalten und während des Reinigungsvorgangs den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Wir empfehlen Ihnen dringend, einen Teil der Kaffeemaschine nicht in Wasser oder anderen Flüssigkeiten zu versenken. Zum Reinigen einfach mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen und vor der Lagerung trocknen.

REINIGUNG DER FILTER, DES SIEBTRÄGERHALTERS UND DES BRÜHKOPFES

Sie müssen die Edelstahlfilter gut reinigen. Der Siebträgerhalter sollte sofort nach der Entnahme der Kaffeereste unter Wasser gespült werden.

Lassen Sie regelmäßig Wasser mit aufgesetztem Siebträgerhalter, aber ohne gemahlene Kaffee, durch die Maschine laufen, um verbleibende Kaffeereste auszuspülen.

Sie müssen zum Reinigen ein feuchtes, sauberes Tuch verwenden und das Innere des Brühkopfes gut abwischen, um Kaffeereste zu entfernen.

REINIGUNG DES AUSSENGEHÄUSES/DER TASSENWARMHALTEPLATTE

Verwenden Sie keine gängigen oder scharfen Reinigungsmittel, um die Außenabdeckung zu reinigen. Sie müssen die äußere Abdeckung und die Tassenwarmhalteplatte mit einem weichen und feuchten Tuch reinigen.

REINIGEN DES ROSTES AUF DER TROPFSCHALE

Sie müssen das kleine Gestell häufig entfernen, reinigen und entleeren, insbesondere

DEUTSCH

wenn die Tropfschale voll ist. Das Gestell kann gewaschen und gründlich in warmem Seifenwasser abgespült werden. Verwenden Sie eine nicht scheuernde Waschflüssigkeit (verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Pads oder Tücher, die die Oberfläche zerkratzen können).

REINIGUNG DER TROPFSCHALE

Sie müssen die Tropfschale entfernen, wenn der Rost entfernt wird. Und dann müssen Sie es mit einem weichen und feuchten Tuch reinigen (verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Scheuermittel).

HINWEIS: Reinigen Sie keine Teile oder Zubehörteile in der Spülmaschine.

REINIGUNG DER DAMPFDÜSE

Sie müssen die Dampfdüse nach dem Milchdampfen reinigen. Wischen Sie die Dampfdüse mit einem feuchten Tuch ab und drehen Sie die Dampfdüse dann zurück in die Tropfschale, richten Sie sie zurück in die Tropfschale, stellen Sie den Dampfkopf kurz auf ON und drücken Sie die Dampftaste für heißes Wasser. Zu diesem Zeitpunkt wird die restliche Milch aus dem Inneren der Dampfdüse abgelassen. Drehen Sie dann den Dampfkopf in die Position OFF und drücken Sie die Dampftaste erneut, um zu stoppen. Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie das Netzkabel ab und lassen Sie das Gerät abkühlen. Wenn die Dampfdüse verstopft bleibt, reinigen Sie die Öffnung mit einem Stift.

Kühlfunktion

Sie müssen die Maschine abkühlen lassen, wenn Sie sofort nach dem Aufschäumen von Milch oder dem Dampfen der Rohrleitung wieder Kaffee zubereiten möchten. Andernfalls wird der Kaffee angebrannt und verspritzt. Sie können mit der Zubereitung eines neuen Kaffees fortfahren, nachdem die Maschine abgekühlt ist.

Die Temperatur steigt nach der Reinigung der Dampfleitungen und dem Milchaufschäumen an. Um die Dampffunktion zu stoppen, müssen Sie die Dampftaste erneut drücken. Drehen Sie den "Dampfkopf" auf ON, um Wasser abzulassen, um das Gerät abzukühlen. Schalten Sie nach einer Weile (ca. 1 Minute) den "Dampfkopf" aus. Die Kaffeemaschine ist bereit, sie wieder zu benutzen.

5. FEHLERBEHEBUNG

Lesen Sie die folgende Anleitung zur Fehlerbehebung, um häufige Probleme zu beheben

Problem	Grund	Methode
Kein Kaffeeein-schenken	Kein Wasser im Was-sertank	Tank mit Wasser füllen, laufen durch das Gerät ohne Kaffeefilter, um sicherzustel-len, dass er vollständig grundiert
	Der Kaffeesatz ist zu fein oder zerdrückt zu hart	Leeren Sie den Filter und spülen Sie ihn zum Reinigen unter Wasser ab. Wischen Sie den Filter mit einem Tuch ab. Füllen Sie den Filter mit Mahlgut und Stampfen auf
	Es befindet sich Luft in der Pumpe und in den Rohren	Drehen Sie den Dampfknopf in die Position ON und warten Sie, bis das Wasser wie eine Linie aus der Dampf-düse ausläuft, schalten Sie dann den Dampfknopf aus und beginnen Sie erneut
Kein Dampf aus der Dampf-düse	Das Dampf-düsenrohr ist verstopft	Aktivieren Sie "Wenn der Dampfauslass verstopft ist"
	Kein Wasser im Was-sertank	Füllen Sie den Tank mit Wasser und lassen Sie heißes Wasser durch die Dampf-düse laufen, um den Wasserfluss sicher-zustellen
Wasser tritt aus dem Boden der Maschine aus	Zu viel Wasser in der Tropfschale	Reinigen Sie die Tropfschale
Wasser tritt aus der Außenseite des Filters aus	Am Rand des Filters befindet sich etwas gemahlener Kaffee	Reinigen Sie es
Verdorbener Geschmack des Kaffees	Wasser zu lange stehen lassen, unsach-gemäße Reinigung	Reinigen und entkalken
Wenig oder kein Dampf aus der Dampf-düse	Dampf-düse ist ver-stopft	Reinigen und entkalken
Schlechtes Aufschäumen der Milch	Verwendung von Ma-germilch	Vollmilch ist am besten

6.TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Modell	Cafetera Espresso Intensa 30S
Spannung	220V-240V
Nennleistung	1350W
Frequenz	50 Hz

7.ENTSORGUNG ALTER ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTE



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt und/oder die Zellen gemäß den geltenden Vorschriften getrennt vom Hausmüll entsorgt werden müssen. Wenn dieses Produkt das Ende seiner Haltbarkeit erreicht hat, sollten Sie die Zellen/Batterien/Akkumulatoren entsorgen und zu einer von den örtlichen Behörden benannten Sammelstelle bringen.

Verbraucher müssen sich an ihre örtlichen Behörden oder Händler wenden, um sich über die korrekte Entsorgung von Altgeräten und/oder deren Batterien zu informieren.

Die Einhaltung der oben genannten Richtlinien trägt zum Schutz der Umwelt bei.

8. TECHNISCHER SUPPORT UND GARANTIE

EVVO haftet gegenüber dem Endverbraucher oder Verbraucher für jede Vertragswidrigkeit, die zum Zeitpunkt der Lieferung des Produkts gemäß den in den geltenden Vorschriften festgelegten Bedingungen und Fristen besteht.

Es wird empfohlen, Reparaturen von qualifiziertem Personal durchführen zu lassen.

Wenn Sie zu irgendeinem Zeitpunkt ein Problem mit Ihrem Produkt feststellen oder Zweifel haben, zögern Sie nicht, sich an den offiziellen technischen Support von EVVO zu wenden:

910 200 422 - TELEFON ACHTUNG

633 525 883 - WHATSAPP ACHTUNG

9. URHEBERRECHT

Die geistigen Eigentumsrechte an den Texten in diesem Handbuch liegen bei EVVO HOME EUROPE S.L. Alle Rechte vorbehalten. Der Inhalt dieser Veröffentlichung darf ohne vorherige Genehmigung von EVVO HOME EUROPE, S.L. weder ganz noch teilweise vervielfältigt, in einem Abrufsystem gespeichert, übertragen oder mit irgendwelchen Mitteln (elektronisch, mechanisch, fotokopiert, aufgezeichnet oder ähnliches) verbreitet werden.

1. PARTI E COMPONENTI

Figura 1

1. Coperchio del serbatoio
2. Serbatoio dell'acqua
3. Manopola vapore
4. Pannello di controllo
5. Piastra superiore
6. Piatto tazza
7. Ugello vapore
8. Raccogligocce
9. Filtro da 1 tazza
10. Filtro a 2 tazze
11. Portafiltro
12. Maniglia del portafiltro
13. Cucchiaino da caffè e tampone

2. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Assicurarsi che tutte le parti e i componenti siano inclusi e in buone condizioni. In caso di pezzi mancanti o in cattive condizioni, contattare immediatamente il servizio di assistenza tecnica ufficiale Evvo.

Contenuto della scatola:

- Macchina per caffè espresso
- Manuale

Prima pulizia

Attenzione: pulire la macchina da caffè prima di utilizzarla per la prima volta per rimuovere tutti i possibili residui di lavorazione.

1. Versare l'acqua nel serbatoio dell'acqua, non superare il segno "MAX" e posizionare il serbatoio dell'acqua nella posizione corretta.
2. Inserire il portafiltro e il filtro (vuoto) nella loro posizione.
3. Metti una tazza sul vassoio della tazza/tazza. Assicurarsi che la manopola del vapore sia in posizione OFF.
4. Collegare la macchina da caffè alla rete elettrica e premere l'icona di alimentazione. Le altre icone si illumineranno.
5. Premere l'icona 2X Espresso, lampeggerà indicando che l'apparecchio si sta preriscaldando. Quando l'icona smette di lampeggiare e rimane fissa, l'apparecchio è pronto per erogare il caffè.
6. Premere nuovamente l'icona per consentire alla macchina di erogare acqua.
7. Una volta che la macchina ha terminato l'erogazione dell'acqua, buttare via l'acqua rimanente e pulire accuratamente tutti i contenitori.
8. Ora la macchina è pronta per essere utilizzata.

Attenzione: alla prima attivazione della pompa, l'apparecchio potrebbe emettere dei rumori che scompariranno dopo 20 secondi. Questo perché l'apparecchio sta rilasciando aria ed è del tutto normale, non pregiudica il funzionamento

3. FUNZIONAMENTO

Pannello di controllo

Figura 2

- A. Pulsante ON/OFF
- B. Espresso Cool
- C. Americano
- D. Espresso caldo monodose
- E. Espresso caldo a doppio colpo
- F. Vapore/Acqua calda

Suggerimenti caldi

1. Prima di ogni utilizzo/riempire il serbatoio dell'acqua, scaricare l'aria nel tubo per evitare che non possa erogare:
2. Riempire il serbatoio dell'acqua e accendere il pulsante di accensione
3. Ruotare la manopola in posizione "ON".
4. Aspettando che l'acqua scorra fuori dalla lancia vapore come una linea. (mira a drenare l'aria nel tubo, riempirlo prima d'acqua)
5. Ruotare la manopola in posizione "OFF".
6. Premere il pulsante di erogazione del caffè per l'erogazione.

Funzionamento normale

1. Assicurarsi che la macchina per caffè espresso sia spenta e scollegata dalla presa di corrente.
2. Tenere la maniglia di trasporto sul serbatoio dell'acqua e rimuovere il serbatoio dell'acqua verso l'alto
3. Riempire il serbatoio con acqua fresca fredda. NON superare il segno del livello di archiviazione massimo 'MAX'.
4. Reinserire il serbatoio dell'acqua per assicurarsi che il serbatoio sia collegato correttamente.
5. Inserire il filtro nel portafiltro. Versare la polvere di caffè espresso nel filtro di erogazione, utilizzando il misurino in dotazione. La pressione di contatto nel filtro di erogazione è importante quanto la varietà di caffè e il grado di macinatura del caffè per un buon espresso, oltre alla varietà di caffè e al grado di macinatura del caffè. Pertanto, assicurarsi sempre che il filtro dell'espresso sia pulito e non contenga residui di polvere.

- Se la macinatura è troppo fine, si verificherà un'estrazione eccessiva e amarezza con crema macchiata e irregolare sulla parte superiore.
- Se la macinatura è troppo grossa, l'acqua passerà troppo rapidamente e ci sarà una quantità inadeguata di crema sulla parte superiore dell'espresso.
- Se necessario, aggiungere altro caffè espresso in polvere, in modo che il filtro di erogazione sia pieno.
- Comprimere nuovamente la polvere di caffè espresso con il pressino.
- Pulire il caffè in eccesso dal bordo per garantire un corretto montaggio sotto la testa di infusione ed evitare perdite.
- La compressione della polvere di caffè espresso è un processo importante per la preparazione dell'espresso.
- Se la potenza dell'espresso è compressa molto strettamente, l'espresso scorrerà lentamente e ci sarà più crema.
- Se la potenza dell'espresso non è compressa molto strettamente, l'espresso scorrerà più velocemente e ci sarà meno crema.

Figura 3

6. Fissare il portafiltro nella testa di infusione. Far scorrere la maniglia verso sinistra, quindi ruotarla verso destra finché non si blocca. Rilasciare la maniglia, il portafiltro deve essere posizionato saldamente nella testa di infusione e puntare in avanti con un angolo di 90°.

Figura 4

7. Posizionare una o due tazze preriscaldate sotto l'erogatore del caffè.
8. Dopo aver collegato, premere il pulsante ON/OFF, tutti gli indicatori sono stabili.

Tipi di caffè

Espresso Fresco

Versare i cubetti di ghiaccio nel serbatoio dell'acqua, premere l'Espresso freddo per un espresso freddo.

Suggerimento: usa sempre acqua ghiacciata per ottenere i migliori risultati.

Espresso caldo monodose

Premere il pulsante, la spia lampeggia, il che indica che la macchina si sta preriscaldando. Quando la spia smette di lampeggiare e rimane accesa fissa, la macchina è pronta per erogare e versare il caffè.

Espresso caldo a doppio colpo

Premere il pulsante, la spia lampeggia, il che indica che la macchina si sta preriscaldando. Quando la spia smette di lampeggiare e rimane accesa fissa, la macchina è pronta per erogare e versare il caffè.

Consigli: La mescita ideale è fondente e caramellata con riflessi rossastri.

Suggerimenti: Dopo aver preparato l'espresso caldo, lasciare raffreddare la macchina per 15 minuti prima di preparare l'espresso freddo, oppure è possibile far scorrere acqua fredda intorno agli anni '90 per raffreddarsi rapidamente.

Americano

Premere il pulsante, la spia lampeggia, il che indica che la macchina si sta preriscaldando. Quando la spia smette di lampeggiare e rimane accesa fissa, la macchina è pronta per erogare e versare il caffè.

Vapore

Sei in grado di fare due cose con l'uso del "vapore". Puoi scaldare il latte e mescolare l'aria con il latte per formare una consistenza spumosa. Ma devi essere paziente e se vuoi essere perfetto con il processo di testurizzazione del latte.

1. Determina la quantità di latte necessaria in base al numero di tazze preparate. Suggerimento: tieni presente che il volume del latte aumenterà durante il processo di testurizzazione.
2. Versare il latte freddo refrigerato nella caraffa per schiumare in acciaio inox, piena per circa 1/3.
3. Quando si preme il pulsante del vapore, lampeggerà. Sarà stabilizzato quando sarà pronto per essere utilizzato.
4. Pulire l'acqua della lancia vapore. La funzione vapore verrà attivata ruotando la manopola vapore in posizione ON. È possibile ruotare la manopola del vapore in posizione OFF quando non ci sarà più acqua.
5. Ruotare la lancia vapore a lato della macchina per caffè espresso.
6. Posizionare la lancia vapore nel latte in modo che l'ugello si trovi a circa 1 cm sotto la superficie e attivare la funzione vapore ruotando la manopola vapore in posizione ON.
7. Girare la tazza, in modo che la lancia vapore "tocchi" l'ugello della tazza e abbassare la tazza fino a quando la punta dell'ugello del vapore si trova appena sotto la superficie del latte. Verrà avviata un'azione di schiumatura nel latte.

Figura 5 | (*) Manico in silicone per lancia vapore

NOTA: Non lasciare che il vapore sgorgi in modo non uniforme, perché creerà schiuma aerata/bolle di grandi dimensioni. In questo caso, è necessario sollevare la tazza in modo che l'ugello del vapore si abbassi ulteriormente nel latte.

8. Man mano che il vapore riscalda e consistenza il latte, il livello del latte nella tazza inizierà a salire. Mentre ciò accade, segui il livello del latte abbassando la tazza, mantenendo sempre la punta dell'ugello vapore appena sotto la superficie.
9. Una volta creata la schiuma, sollevare la tazza fino a quando l'ugello del vapore non si trova al centro del latte. Suggerimento: ogni bevanda ha bisogno di una quantità specifica di schiuma. Ad esempio, un cappuccino richiede più schiuma di un caffè latte.

ITALIANO

10. È necessario spegnere la manopola del vapore e premere il pulsante del vapore per interrompere immediatamente il vapore. **IMPORTANTE:** Non far bollire il latte.
11. Rimuovere la tazza, pulire l'ugello del vapore e la lancia vapore con un panno umido pulito e spurgare immediatamente una piccola quantità di vapore.

Acqua calda

Tenere premuto il pulsante Vapore/Acqua calda per 3 secondi per la funzione Acqua calda

NOTA: Se si desidera preparare il caffè subito dopo aver preparato il vapore, l'indicatore del caffè lampeggerà per allarme quando si tocca il pulsante del caffè, a questo punto è necessario ruotare la manopola di controllo del vapore in posizione ON per pompare acqua calda per far raffreddare l'unità

4. MANUTENZIONE

È necessario spegnere la macchina per caffè espresso e rimuovere la spina dalla presa elettrica durante il processo di pulizia. Si consiglia vivamente di non immergere una parte della caffettiera in acqua o in altri liquidi. Per pulire, è sufficiente strofinare con un panno umido pulito e asciugare prima di riporlo.

PULIZIA DEI FILTRI, DEL PORTAFILTRO E DELLA TESTA DI INFUSIONE

È necessario pulire bene i filtri in acciaio inossidabile. Il portafiltro deve essere sciacquato sotto l'acqua subito dopo aver rimosso i resti di caffè.

Far scorrere periodicamente l'acqua attraverso la macchina con il portafiltro in posizione, ma senza caffè macinato, per sciacquare eventuali residui di caffè.

È necessario utilizzare un panno umido e pulito per pulire e strofinare bene all'interno della testa di infusione per rimuovere eventuali residui di caffè.

PULIZIA DELL'ALLOGGIAMENTO ESTERNO/PIASTRA SCALDATAZZE

Non utilizzare detergenti comuni o aggressivi per pulire il coperchio esterno. È necessario utilizzare un panno morbido e umido per pulire il coperchio esterno e la piastra scaldatazze.

PULIZIA DELLA GRIGLIA SULLA VASCHETTA RACCOGLIGOCCE

È necessario rimuovere, pulire e svuotare frequentemente il piccolo cestello, in particolare quando la vaschetta raccogliocce è piena. Il cestello può essere lavato e risciacquato accuratamente con acqua tiepida e sapone. Utilizzare un detersivo non abrasivo (non utilizzare detergenti, spugne o panni abrasivi che possono graffiare la superficie).

PULIZIA DELLA VASCHETTA RACCOGLIGOCCE

È necessario rimuovere la vaschetta raccogligocce quando la griglia viene rimossa. E poi devi pulirlo con un panno morbido e umido (non usare detergenti aggressivi o agenti abrasivi).

NOTA: Non pulire nessuna delle parti o degli accessori della lavastoviglie.

PULIZIA DELLA LANCIA VAPORE

È necessario pulire la lancia vapore dopo il processo di cottura a vapore del latte. Usa annuncioamp panno per pulire la lancia vapore, quindi rigirare la lancia vapore nella vaschetta raccogligocce, diretta nuovamente nella vaschetta raccogligocce, è necessario impostare momentaneamente la manopola del vapore in posizione ON e premere il pulsante vapore per l'acqua calda. A quel punto l'eventuale latte rimanente verrà rilasciato dall'interno della lancia vapore. Quindi ruotare la manopola del vapore in posizione OFF e premere nuovamente il pulsante del vapore per interrompere. Spegnerla la macchina, scollegare il cavo di alimentazione e lasciare raffreddare la macchina. Se la lancia vapore rimane bloccata, utilizzare uno spillo per pulire l'apertura.

Funzione di raffreddamento

È necessario lasciare raffreddare la macchina se si desidera rifare il caffè subito dopo aver montato il latte o il processo di lavaggio dei tubi a vapore. In caso contrario, il caffè verrà bruciato e schizzato. È possibile procedere con la preparazione di un nuovo caffè dopo il processo di raffreddamento della macchina.

La temperatura aumenta dopo la pulizia dei tubi del vapore e il processo di montatura del latte. Per interrompere la funzione vapore, è necessario premere nuovamente il pulsante vapore. Ruotare la "manopola vapore" su ON, rilasciare l'acqua per raffreddare l'apparecchio. Dopo un po' (circa 1 minuto), spegnere la "manopola vapore". La caffettiera è pronta per essere riutilizzata.

5.RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Consulta la guida alla risoluzione dei problemi di seguito per risolvere i problemi più comuni

Problema	Ragione	Metodo
Non si versa caffè	Mancanza d'acqua nel serbatoio dell'acqua	Riempire il serbatoio con acqua, correre attraverso l'apparecchio senza un filtro per caffè per assicurarsi che sia completamente Innescato
	I fondi di caffè sono troppo fine o pressato troppo duro	Svuotare il filtro e sciacquarlo sotto l'acqua per pulirlo, pulire il filtro con un panno. Riempire il filtro con macinatura e tamp
	C'è aria nella pompa e nei tubi	Ruotare la manopola del vapore in posizione ON, aspettando che l'acqua fuoriesca dalla lancia vapore fino a quando non si allinea, quindi spegnere la manopola del vapore e ricominciare
Nessun vapore dalla lancia vapore	Il tubo dell'ugello del vapore è ostruito	Controllare "Se l'uscita del vapore si ostruisce"
	Mancanza d'acqua nel serbatoio dell'acqua	Riempire il serbatoio con acqua, far scorrere l'acqua calda attraverso l'ugello del vapore per garantire che l'acqua scorra
L'acqua fuoriesce dal fondo della macchina	Troppa acqua nella vaschetta raccogli gocce	Pulisci la vaschetta raccogli gocce
L'acqua fuoriesce dal lato esterno del filtro	C'è del caffè macinato sul bordo del filtro	Puliscilo
Gusto contaminato al caffè	Lasciare riposare l'acqua troppo a lungo, pulizia impropria	Pulisci e decalcifica
Vapore basso o assente dalla lancia vapore	L'ugello del vapore è intasato	Pulisci e decalcifica
Scarsa schiuma di latte	Utilizzo di latte scremato	Il latte intero è il migliore

6.SPECIFICHE TECNICHE

Modello	Cafetera Espresso Intensa 30S
Voltaggio	220V-240V
Potenza nominale	1350 W
Frequenza	50 Hz

7.SMALTIMENTO DI VECCHI APPARECCHI ELETTRICI ED ELETTRONICI



Questo simbolo indica che, secondo le normative applicabili, il prodotto e/o le celle devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici. Quando questo prodotto raggiunge la fine della sua durata di conservazione, è necessario smaltire le celle/batterie/accumulatori e portarli in un punto di raccolta designato dalle autorità locali.

I consumatori devono contattare le autorità locali o i rivenditori per informazioni relative al corretto smaltimento dei vecchi elettrodomestici e/o delle loro batterie.

Il rispetto delle linee guida di cui sopra contribuirà a proteggere l'ambiente.

8. SUPPORTO TECNICO E GARANZIA

EVVO sarà responsabile nei confronti dell'utente finale o del consumatore per qualsiasi difetto di conformità esistente al momento della consegna del prodotto nei termini, nelle condizioni e nei termini stabiliti dalla normativa applicabile.

Si raccomanda di far eseguire le riparazioni da personale qualificato.

Se in qualsiasi momento rilevi un problema con il tuo prodotto o hai dei dubbi, non esitare a contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale EVVO:

910 200 422 - ATTENZIONE TELEFONICA

633 525 883 - ATTENZIONE WHATSAPP

9. DIRITTI D'AUTORE

I diritti di proprietà intellettuale sui testi di questo manuale appartengono a EVVO HOME EUROPE S.L. Tutti i diritti riservati. I contenuti di questa pubblicazione non possono, in tutto o in parte, essere riprodotti, memorizzati in un sistema di recupero, trasmessi o distribuiti con qualsiasi mezzo (elettronico, meccanico, fotocopia, registrazione o simili) senza la preventiva autorizzazione di EVVO HOME EUROPE, S.L.

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

1. Tapa do tanque
2. Tanque de água
3. Botão de vapor
4. Painele de controlo
5. Placa superior
6. Prato de copo
7. Bico de vapor
8. Bandeja de gotejamento
9. Filtro de 1 chávena
10. Filtro de 2 xícaras
11. Portafilter
12. Punho do portafilter
13. Colher de Café & Tamp

2. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Certifique-se de que todas as peças e componentes estão incluídos e em boas condições. Se houver alguma peça faltando ou em más condições, entre em contato com o Serviço de Suporte Técnico oficial da Evvo imediatamente.

Conteúdo da caixa:

- Máquina de café expresso
- Manual de instruções

Primeira limpeza

Aviso: limpe a máquina de café antes de usá-la pela primeira vez para remover todos os possíveis resíduos de fabricação.

1. Despeje água no tanque de água, não exceda a marca "MAX" e coloque o tanque de água em sua posição correta.
2. Insira o portafilter e o filtro (vazio) na sua posição.
3. Coloque um copo na bandeja de xícara/caneca. Certifique-se de que o botão de vapor está na posição OFF.
4. Conecte a máquina de café à rede e pressione o ícone de energia. Os outros ícones acender-se-ão.
5. Pressione o ícone 2X Espresso, ele piscará indicando que o aparelho está pré-aquecendo. Quando o ícone para de piscar e permanece estável, o aparelho está pronto para preparar café.
6. Pressione o ícone novamente para que a máquina dispense água.
7. Assim que a máquina terminar de distribuir água, deite fora a água restante e limpe cuidadosamente todos os recipientes.
8. Agora, a máquina está pronta para ser usada.

Aviso: ao ativar a bomba pela primeira vez, o aparelho pode emitir alguns ruídos que desaparecerão após 20 segundos. Isso ocorre porque o aparelho está liberando ar e está completamente normal, isso não afeta o funcionamento

3. OPERAÇÃO

Painel de controlo

Fig. 2

- A. Botão ON/OFF
- B. Espresso Cool
- C. Americana
- D. Single-shot Hot Espresso
- E. Espresso quente de tiro duplo
- F. Vapor/Água quente

Dicas quentes

1. Antes de cada uso / recarga tanque de água, escorra o ar na tubulação para evitar não pode fermentar:
2. Volte a encher o depósito de água e ligue o botão para ligar/desligar
3. Rode o botão para a posição "ON".
4. Esperando a água saindo da varinha de vapor como uma fila. (visa drenar o ar no tubo, enchê-lo com água primeiro)
5. Rode o botão para a posição "OFF".
6. Pressione o botão de café para preparar a cerveja.

Funcionamento normal

1. Certifique-se de que a máquina de café expresso está desligada e desconectada da tomada principal.
2. Segure a alça de transporte no tanque de água e remova o tanque de água para cima
3. Encha o tanque com água fresca e fria. NÃO exceda a marca de nível máximo de depósito «MAX».
4. Reinsira o tanque de água para garantir que o tanque esteja conectado corretamente.
5. Insira o filtro no portafilter. Encha o pó de café expresso no filtro de fermentação, usando a colher de medição fornecida. A pressão de contato no filtro de fabricação de cerveja é tão importante quanto a variedade de café e o grau de moagem do café para um bom café expresso, além da variedade de café e do grau de moagem do café. Portanto, certifique-se sempre de que o filtro de café expresso está limpo e não contém resíduos de pó.

- Se a moagem for muito fina, a extração excessiva e o amargor ocorrerão com creme manchado e irregular no topo.
- Se a moagem for muito grossa, a água passará muito rapidamente e haverá uma quantidade inadequada de creme na parte superior do café expresso.
- Adicione mais pó de café expresso, se necessário, para que o filtro de fabricação de cerveja esteja cheio.
- Comprima novamente o pó expresso com a adulteração.
- Limpe qualquer excesso de café da borda para garantir o ajuste adequado sob a cabeça de fermentação e evitar vazamentos.
- A compressão do pó de café expresso é um processo importante para a preparação do café expresso.
- Se o poder do café expresso for comprimido muito fortemente, o expresso passará lentamente e haverá mais creme.
- Se o poder do café expresso não for comprimido muito fortemente, o café expresso passará mais rapidamente e haverá menos creme.

Fig. 3

6. Fixe o portafilter na cabeça de fermentação. Deslize a alça para a esquerda e, em seguida, vire a alça para a direita até bloquear. Solte a alça, o portafilter deve sentar-se firmemente na cabeça da cerveja e apontar para a frente em um ângulo de 90°.

Fig. 4

7. Coloque uma ou duas chávenas pré-aquecidas por baixo da bica de café.

8. Depois de ligar, prima o botão ON/OFF, todos os indicadores estão estáveis.

Tipos de café

Expresso fresco

Solte os cubos de gelo no tanque de água, pressione o café expresso fresco para espresso fresco.

Dica: Use sempre água gelada para obter o melhor resultado.

Expresso quente de tiro único

Pressione o botão, a luz está piscando, o que indica que a máquina está pré-aquecendo. Quando a luz para de piscar e permanece acesa constantemente, a máquina está pronta para preparar café e derramar café.

Expresso quente de tiro duplo

Pressione o botão, a luz está piscando, o que indica que a máquina está pré-aquecendo. Quando a luz para de piscar e permanece acesa constantemente, a máquina está pronta para preparar café e derramar café.

Dicas: O prato ideal é escuro e caramelo com reflexos avermelhados.

Dicas: Depois de preparar o café quente, deixe a máquina esfriar por 15 minutos antes

PORTUGUÊS

de fazer o café expresso frio, ou você pode passar água fria por volta dos anos 90 para esfriar rapidamente.

Americana

Pressione o botão, a luz está piscando, o que indica que a máquina está pré-aquecendo. Quando a luz para de piscar e permanece acesa constantemente, a máquina está pronta para preparar café e derramar café.

Vapor

Você é capaz de fazer duas coisas com o uso de “vapor”. Você pode aquecer o leite e misturar o ar com o leite para formar uma textura espumosa. Mas você deve ser paciente e se você quer ser perfeito com o processo de texturização do leite.

1. Determine a quantidade de leite necessária com base no número de xícaras que estão sendo feitas. Dica: Tenha em mente que o volume de leite será aumentado durante o processo de texturização.
2. Deite leite frio refrigerado no jarro espumante inoxidável, aproximadamente 1/3 cheio.
3. Quando você pressionar o botão de vapor, ele estará piscando. Ele será estabilizado quando estiver pronto para ser usado.
4. Limpe a água na varinha de vapor. A função de vapor será ativada girando o botão de vapor para a posição ON. Você pode girar o botão de vapor para a posição OFF quando não houver mais água.
5. Vire a varinha de vapor para o lado da máquina de café expresso.
6. Coloque a varinha de vapor no leite de modo que o bico fique cerca de 1cm abaixo da superfície e ative a função de vapor girando o botão de vapor para a posição ON.
7. Rode o copo, de modo a que a varinha de vapor “toque” o bocal do copo e abaixe o copo até que a ponta do bico de vapor fique logo abaixo da superfície do leite. Uma ação espumante será iniciada no leite.

Fig. 5 | (*) Punho de silicone da varinha de vapor

Nota: Não permita que o vapor jorre de forma desigual, pois criará espuma aerada/bolhas grandes. Se isso acontecer, você deve levantar o copo para que o bico de vapor seja abaixado ainda mais para dentro do leite.

8. À medida que o vapor aquece e textura o leite, o nível do leite no copo começará a subir. À medida que isso acontece, siga o nível do leite baixando o copo, mantendo sempre a ponta do bico de vapor logo abaixo da superfície.
9. Uma vez criada a espuma, levante o copo até que o bico de vapor esteja no centro do leite. Dica: cada bebida precisa de uma quantidade específica de espuma. Por exemplo, um cappuccino requer mais espuma do que um latte.
10. Você deve desligar o botão de vapor e pressionar o botão de vapor para parar o vapor imediatamente. IMPORTANTE: Não ferva o leite.

11. Retire o copo, limpe o bocal de vapor e a varinha com um pano húmido limpo e limpe imediatamente uma pequena quantidade de vapor.

Água quente

Mantenha pressionado o botão Vapor/Água quente 3 segundos para a função Água quente

Nota: Se você quiser fazer café imediatamente após fazer vapor, o indicador de café piscará para alarmar ao tocar no botão de café, neste momento você deve girar o botão de controle de vapor para a posição ON para bombear água quente, a fim de deixar a unidade esfriar

4.MANUTENÇÃO

Você deve desligar a máquina de café expresso e remover o plugue da tomada elétrica durante o processo de limpeza. É altamente recomendável que você não afunde uma parte da cafeteira em água ou em outro líquido. Para limpar, basta limpar com um pano húmido limpo e secar antes de armazenar.

LIMPEZA DOS FILTROS, PORTAFILTER HOLDER E CABEÇA DE FERMENTAÇÃO

Você deve limpar bem os filtros de aço inoxidável. O portafilter deve ser enxaguado debaixo de água imediatamente após a remoção dos restos de café.

Periodicamente passe água pela máquina com o portafilter no lugar, mas sem qualquer café moído, para enxaguar quaisquer restos de café remanescentes.

Você deve usar um pano limpo úmido para limpar e limpar bem dentro da cabeça de fermentação para remover quaisquer restos de café.

LIMPEZA DA CAIXA EXTERIOR/PLACA DE AQUECIMENTO DO COPO

Não utilize produtos de limpeza comuns ou agressivos para limpar a tampa exterior. Você tem que usar pano macio e úmido para limpar a tampa externa e a placa de aquecimento do copo.

LIMPEZA DO RACK NA BANDEJA DE GOTEJAMENTO

Você deve remover, limpar e esvaziar com frequência o pequeno rack, especialmente quando a bandeja de gotejamento está cheia. O rack pode ser lavado e enxaguado cuidadosamente em água morna e sabão. Use um líquido de lavagem não abrasivo (não use produtos de limpeza abrasivos, almofadas ou panos que possam arranhar a superfície).

LIMPEZA DA BANDEJA DE GOTEJAMENTO

Você deve remover a bandeja de gotejamento quando o rack for removido. E então você tem que limpá-lo com pano macio e úmido (não use produtos de limpeza ás-

PORTUGUÊS

peros ou agentes de limpeza).

NOTA: Não limpe nenhuma das peças ou acessórios da máquina de lavar louça.

LIMPEZA DA VARINHA DE VAPOR

Você deve limpar a varinha de vapor após o processo de vaporização do leite. Use um pano úmido para limpar a varinha de vapor e, em seguida, gire a varinha de vapor de volta para a bandeja de gotejamento, direcionada de volta para a bandeja de gotejamento, você deve ajustar momentaneamente o botão de vapor para a posição ON e pressionar o botão de vapor para água quente. Nesse momento, qualquer leite restante será liberado de dentro da varinha de vapor. Em seguida, rode o botão de vapor para a posição OFF e pressione o botão de vapor novamente para parar. Desligue a máquina, desligue o cabo de alimentação e deixe a máquina arrefecer. Se a varinha de vapor permanecer bloqueada, use o pino para limpar a abertura.

Função de arrefecimento

Você deve deixar a máquina esfriar, se você quiser fazer café novamente imediatamente após o leite espumante ou processo de lavagem de tubo de vapor. Caso contrário, o café será queimado e salpicado. Você pode prosseguir com a fabricação de um novo café após o processo de resfriamento da máquina.

A temperatura fica mais alta após a limpeza dos tubos de vapor e o processo de espuma do leite. Para parar a função de vapor, você deve pressionar o botão de vapor novamente. Rode o "botão de vapor" para estar ligado, liberte água para arrefecer o aparelho. Depois de um tempo (cerca de 1min), desligue o "Steam Knob". A cafeteira está pronta para usá-lo novamente.

5.RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Consulte o guia de solução de problemas abaixo para resolver problemas comuns

Problema	Justificação	Método
Sem derramamento de café	Sem água no tanque de água	Encha o tanque com água, corra através do aparelho sem uma filtro de café para garantir que está totalmente preparado
	As borras de café são muito fino ou atenuado muito difícil	Esvazie o filtro e enxague sob água para limpar, Limpe o filtro com um pano. Volte a encher o filtro com triturações e tampão
	Há ar na bomba e tubos	Rode o botão de vapor para a posição ON, esperando a água sair da varinha de vapor até como uma linha, em seguida, desligue o botão de vapor e comece novamente
Sem vapor da varinha Steam	O tubo do bico de vapor está bloqueado	Marque "Se a saída de vapor ficar bloqueada"
	Sem água no tanque de água	Encha o tanque com água, passe água quente através do bico de vapor para garantir que a água flua
A água está vazando do fundo da máquina	Demasiada água no tabuleiro de gotejamento	Limpe a bandeja de gotejamento
A água está vazando do lado externo do filtro	Há um pouco de café moído na borda do filtro	Limpe-o
Sabor manchado ao café	Permitir que a água permaneça demasiado tempo e limpeza inadequada	Limpar e desdimensionar
Pouco ou nenhum vapor da varinha de vapor	O bico de vapor está entupido	Limpar e desdimensionar
Espuma de leite pobre	Utilização de leite desnatado	O leite gordo é o melhor

6.ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo	Cafetera Espresso Intensa 30S
Tensão	220V-240V
Potência nominal	1350W
FREQUÊNCIA	50Hz

7.ELIMINAÇÃO DE APARELHOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS VELHOS



Este símbolo indica que, de acordo com os regulamentos aplicáveis, o produto e/ou as células devem ser eliminados separadamente dos resíduos domésticos. Quando este produto atingir o fim do seu prazo de validade, deve eliminar as células/pilhas/acumuladores e levá-los para um ponto de recolha designado pelas autoridades locais.

Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os retalhistas para obter informações sobre a eliminação correta de aparelhos velhos e/ou das suas pilhas.

O cumprimento das orientações acima referidas contribuirá para proteger o ambiente.

8. SUPORTE TÉCNICO E GARANTIA

A EVVO será responsável perante o utilizador final ou consumidor por qualquer falta de conformidade que exista no momento da entrega do produto nos termos, condições e prazos estabelecidos pelos regulamentos aplicáveis.

Recomenda-se que as reparações sejam realizadas por pessoal qualificado.

Se a qualquer momento detetar algum problema com o seu produto ou tiver alguma dúvida, não hesite em contactar o Serviço de Suporte Técnico oficial da EVVO:

910 200 422 - ATENDIMENTO TELEFÓNICO

633 525 883 - ATENÇÃO WHATSAPP

9.DIREITOS DE AUTOR

Os direitos de propriedade intelectual sobre os textos deste manual pertencem à EVVO HOME EUROPE S.L. Todos os direitos reservados. O conteúdo desta publicação não pode, no todo ou em parte, ser reproduzido, armazenado em um sistema de recuperação, transmitido ou distribuído por qualquer meio (eletrónico, mecânico, fotocópia, gravação ou similar) sem a autorização prévia da EVVO HOME EUROPE, S.L.

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Figuur 1

1. Tankdeksel
2. Watertank
3. Stoomknop
4. Bedieningspaneel
5. Bovenplaat
6. Kopje bord
7. Stoompijp
8. Lekbak
9. Filter van 1 kopje
10. Filter met 2 kopjes
11. Portafilter
12. Handvat portafilter
13. Koffielepel & Tamp

2. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Zorg ervoor dat alle onderdelen en componenten aanwezig zijn en in goede staat verkeren. Als er een stuk ontbreekt of in slechte staat verkeert, neem dan onmiddellijk contact op met de officiële technische ondersteuningsdienst van Evvo.

Inhoud doos:

- Espresso koffiezetapparaat
- Handleiding

Eerste schoonmaak

Waarschuwing: reinig de koffiemachine voordat u deze voor de eerste keer gebruikt om alle mogelijke fabricageresten te verwijderen.

1. Giet water in het waterreservoir, overschrijd de "MAX"-markering niet en plaats het waterreservoir in de juiste positie.
2. Plaats de filterhouder en het filter (leeg) op hun plaats.
3. Plaats een kopje op de beker/mokkenbak. Zorg ervoor dat de stoomknop in de UIT-stand staat.
4. Sluit de koffiemachine aan op het lichtnet en druk op het aan/uit-pictogram. De andere pictogrammen lichten op.
5. Druk op het 2X Espresso-pictogram, het knippert om aan te geven dat het apparaat aan het voorverwarmen is. Wanneer het pictogram stopt met knipperen en constant blijft branden, is het apparaat klaar om koffie te zetten.
6. Druk nogmaals op het pictogram om de machine water te laten tappen.
7. Zodra de machine klaar is met het afgeven van water, gooit u het resterende water weg en reinigt u alle containers grondig.
8. Nu is de machine klaar voor gebruik.

Waarschuwing: wanneer u de pomp voor de eerste keer activeert, kan het apparaat wat geluiden maken die na 20 seconden verdwijnen. Dit komt omdat het apparaat lucht afgeeft en volkomen normaal is, het heeft geen invloed op de werking

3. WERKING

Bedieningspaneel

Figuur 2

- A. AAN/UIT-knop
- B. Espresso Koel
- C. Amerikaans
- D. Single-shot hete espresso
- E. Dubbele shot hete espresso
- F. Stoom/Heet water

Warme tips

1. Tap voor elk gebruik / vul de watertank de lucht in de pijp af om te voorkomen dat u niet kunt brouwen:
2. Vul het waterreservoir bij en zet de aan/uit-knop aan
3. Draai de knop naar de stand "AAN".
4. Wachtend, het water dat als een lijn uit het stoompijpje stroomt. (heeft als doel de lucht in de leiding af te tappen, vul deze eerst met water)
5. Draai de knop naar de stand "UIT".
6. Druk op de knop voor het zetten van koffie om te zetten.

Normale werking

1. Zorg ervoor dat de espressomachine is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is getrokken.
2. Houd de draagbeugel op het waterreservoir vast en verwijder het waterreservoir naar boven
3. Vul de tank met vers koud water. Overschrijd NIET het maximale archiveringsniveau 'MAX'.
4. Plaats het waterreservoir terug om er zeker van te zijn dat het reservoir correct is aangesloten.
5. Plaats het filter in de filterhouder. Vul het espressopoeder in het zetfilter. met behulp van de meegeleverde maatlepel. De contactdruk in het zetfilter is net zo belangrijk als de koffiesoort en de mate van koffiemaling voor een goede espresso, naast de koffiesoort en de maalgraad van de koffie. Zorg er daarom altijd voor dat het espressofilter schoon is en geen poederresten bevat.

NEDERLANDS

- Als de maling te fijn is, zal er overextractie en bitterheid optreden met gevlekte en ongelijkmatige room aan de bovenkant.
- Als de maling te grof is, passeert het water te snel en ligt er onvoldoende room op de bovenkant van de espresso.
- Voeg indien nodig meer espressopoeder toe, zodat het zetfilter vol is.
- Druk het espressopoeder opnieuw samen met de tamper.
- Verwijder overtollige koffie van de rand om ervoor te zorgen dat deze goed onder de zetkop past en lekken te voorkomen.
- Het comprimeren van het espressopoeder is een belangrijk proces voor de bereiding van espresso.
- Als de espressokracht heel strak wordt samengedrukt, zal de espresso langzaam doorlopen en zal er meer room zijn.
- Als de espressokracht niet heel strak wordt samengedrukt, zal de espresso sneller doorlopen en zal er minder room zijn.

Figuur 3

6. Bevestig de filterhouder in de zetkop. Schuif de hendel naar links en draai de hendel vervolgens naar rechts totdat deze vastklikt. Laat de hendel los, de filterhouder moet stevig in de zetkop zitten en in een hoek van 90° naar voren wijzen.

Figuur 4

7. Plaats een of twee voorverwarmde kopjes(en) onder de koffietuit.

8. Nadat u de stekker in het stopcontact hebt gestoken, drukt u op de AAN/UIT-knop, alle indicatoren staan stabiel.

Soorten koffie

Koele espresso

Laat de ijsblokjes in het waterreservoir vallen, druk de espresso af voor een koele espresso.

Tip: Gebruik altijd ijswater voor het beste resultaat.

Single-shot hete espresso

Druk op de knop, het lampje knippert wat aangeeft dat de machine aan het voorverwarmen is. Wanneer het lampje stopt met knipperen en continu blijft branden, is de machine klaar om koffie te zetten en koffie in te schenken.

Dubbele hete espresso

Druk op de knop, het lampje knippert wat aangeeft dat de machine aan het voorverwarmen is. Wanneer het lampje stopt met knipperen en continu blijft branden, is de machine klaar om koffie te zetten en koffie in te schenken.

Tips: De ideale schenking is donker en karamel met roodachtige reflecties.

Tips: Laat de machine na het zetten van hete espresso 15 minuten afkoelen voordat u

cold brew espresso maakt, of u kunt rond de jaren 90 koel water laten lopen om snel af te koelen.

Amerikaans

Druk op de knop, het lampje knippert wat aangeeft dat de machine aan het voorverwarmen is. Wanneer het lampje stopt met knipperen en continu blijft branden, is de machine klaar om koffie te zetten en koffie in te schenken.

Stoom

Je bent in staat om twee dingen te doen met het gebruik van “stoom”. Je kunt de melk verwarmen en de lucht met de melk mengen om een schuimige textuur te vormen. Maar je moet geduld hebben en als je perfect wilt zijn met het melktextuurproces.

1. Bepaal hoeveel melk er nodig is op basis van het aantal kopjes dat wordt gemaakt. Tip: Houd er rekening mee dat het melkvolume tijdens het textuurproces wordt verhoogd.
2. Giet koude gekoelde melk in de roestvrijstalen opschuimkan, ongeveer 1/3 vol.
3. Wanneer u op de stoomknop drukt, knippert deze. Het zal worden gestabiliseerd wanneer het klaar is voor gebruik.
4. Reinig het water op het stoompijpje. De stoomfunctie wordt geactiveerd door de stoomknop in de AAN-stand te zetten. U kunt de stoomknop in de UIT-stand zetten als er geen water meer is.
5. Draai het stoompijpje naar de zijkant van de espressomachine.
6. Plaats het stoompijpje zo in de melk dat het pijpje zich ongeveer 1 cm onder het oppervlak bevindt en activeer de stoomfunctie door de stoomknop op AAN te draaien.
7. Draai het kopje zodat het stoompijpje het mondstuk van het kopje “raakt” en laat het kopje zakken totdat de punt van het stoompijpje zich net onder het oppervlak van de melk bevindt. Er wordt een opschuimactie in de melk gestart.

Figuur 5 | (*) Siliconen handvat van stoompijpje

Opmerking: Laat de stoom niet ongelijkmatig spuiten, omdat er luchtig schuim/grote bellen ontstaan. Als dit gebeurt, moet u het kopje omhoog brengen zodat het stoompijpje verder in de melk wordt neergelaten.

8. Naarmate de stoom de melk verwarmt en textureert, zal het melkniveau in het kopje beginnen te stijgen. Terwijl dit gebeurt, volgt u het melkniveau door het kopje te laten zakken, waarbij u de punt van het stoompijpje altijd net onder het oppervlak houdt.
9. Zodra het schuim is gemaakt, tilt u het kopje op totdat het stoompijpje zich in het midden van de melk bevindt. Tip: Elk drankje heeft een bepaalde hoeveelheid schuim nodig. Voor een cappuccino heb je bijvoorbeeld meer schuim nodig dan voor een latte.

NEDERLANDS

10. U moet de stoomknop uitschakelen en op de stoomknop drukken om de stoom onmiddellijk te stoppen. **BELANGRIJK:** Kook de melk niet.
11. Verwijder de kopje, veeg het stoompijpje en de staaf af met een schone, vochtige doek en verwijder onmiddellijk een kleine hoeveelheid stoom.

Heet water

Houd de knop Stoom/Heet water 3 seconden ingedrukt voor de functie Heet water

Opmerking: Als u direct na het maken van stoom koffie wilt zetten, knippert de koffie-indicator voor alarmering bij het aanraken van de koffieknop, op dit moment moet u de stoomregelknop naar de AAN-stand draaien om heet water te pompen om het apparaat te laten afkoelen

4. ONDERHOUD

Tijdens het reinigingsproces moet u de espressomachine uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen. We raden u ten zeerste aan om een deel van het koffiezetapparaat niet in water of in een andere vloeistof te laten zinken. Om schoon te maken, veegt u eenvoudig af met een schone, vochtige doek en droogt u af voordat u het opbergt.

REINIGING VAN DE FILTERS, FILTERHOUDER EN ZETKOP

U dient de RVS filters goed schoon te maken. De filterhouder moet onmiddellijk na het verwijderen van de koffieresten onder water worden afgespoeld.

Laat regelmatig water door de machine lopen met de filterhouder op zijn plaats, maar zonder gemalen koffie, om eventuele achtergebleven koffieresten weg te spoelen.

U moet adamp, schone doek gebruiken om de binnenkant van de zetkop schoon te maken en goed af te vegen om eventuele koffieresten te verwijderen.

REINIGING VAN DE BUITENBEHUIZING/KOPJESWARMHOUDPLAAT

Gebruik geen gewone of agressieve reinigingsmiddelen om de buitenhoes schoon te maken. U moet een zachte en vochtige doek gebruiken om de buitenhoes en de kopjeswarmhoudplaat schoon te maken.

HET REK OP DE LEKBAK SCHOONMAKEN

U moet het rekje regelmatig verwijderen, schoonmaken en legen, vooral als de lekbak vol is. Het rek kan grondig worden gewassen en afgespoeld in een warm sopje. Gebruik een niet-schurend wasmiddel (gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, pads of doeken die krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken).

DE LEKBAK SCHOONMAKEN

U moet de lekbak verwijderen wanneer het rek is verwijderd. En dan moet je het

schoonmaken met een zachte en vochtige doek (gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of schuurmiddelen).

OPMERKING: Reinig geen onderdelen of accessoires in de vaatwasser.

HET STOOMPIJPJE SCHOONMAKEN

U moet het stoompijpje reinigen na het stomen van de melk. Gebruik adamp doek om het stoompijpje af te vegen en draai het stoompijpje vervolgens terug in de lekbak, terug in de lekbak, u moet de stoomknop even op AAN zetten en op de stoomknop drukken voor heet water. Op dat moment komt de resterende melk uit het stoompijpje vrij. Draai vervolgens de stoomknop naar de UIT-stand en druk nogmaals op de stoomknop om te stoppen. Schakel de machine uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat de machine afkoelen. Als het stoompijpje geblokkeerd blijft, gebruik dan de pin om de opening schoon te maken.

Koelfunctie

U moet de machine laten afkoelen als u direct na het opschuimen van melk of het wassen van de stoompijp weer koffie wilt zetten. Anders wordt de koffie verbrand en bespat. U kunt doorgaan met het zetten van een nieuwe koffie na het afkoelen van de machine.

De temperatuur wordt hoger na het reinigen van stoomleidingen en het opschuimen van de melk. Om de stoomfunctie te stoppen, moet u nogmaals op de stoomknop drukken. Draai de "Stoomknop" op AAN om water te laten ontsnappen om het apparaat af te koelen. Schakel na een tijdje (ongeveer 1 minuut) de "Stoomknop" uit. Het koffiezetapparaat is klaar om hem weer te gebruiken.

5.PROBLEMEN OPLOSSEN

Bekijk de onderstaande gids voor het oplossen van problemen om veelvoorkomende problemen op te lossen

Probleem	Reden	Methode
Geen koffie schenken	Geen water in het waterreservoir	Vul de tank met water, laat lopen door het apparaat zonder een koffiefilter om ervoor te zorgen dat het volledig is Gevuld
	Het koffiedik is te fijn of aangedrukt te moeilijk	Leeg het filter en spoel onder water om schoon te maken, veeg het filter af met een doek. Vul het filter bij met grind en tstamp
	Er zit lucht in de pomp en leidingen	Draai de stoomknop naar de AAN-stand, wacht tot het water uit het stoompijpje stroomt tot als een lijn, zet dan de stoomknop uit en begin opnieuw
Geen stoom uit de stoompijp	De buis van het stoommondstuk is geblokkeerd	Vink "Als de stoomuitlaat verstopt raakt" aan
	Geen water in het waterreservoir	Vul de tank met water, laat heet water door het stoompijpje lopen om ervoor te zorgen dat het water stroomt
Er lekt water uit de onderkant van de machine	Te veel water in de lekbak	Maak de lekbak schoon
Er lekt water uit de buitenkant van het filter	Er zit wat gemalen koffie op de rand van het filter	Maak het schoon
Bedorven smaak aan de koffie	Water te lang laten staan, onjuiste reiniging	Reinigen en ontkalken
Weinig of geen stoom uit het stoompijpje	Stoompijpje is verstopt	Reinigen en ontkalken
Slecht opschuimen van melk	Magere melk gebruiken	Volle melk is het lekkerst

6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model	Cafetera Espresso Intensa 30S
Spanning	220V-240V
Nominaal vermogen	1350W
Frequentie	50 hertz

7. VERWIJDERING VAN OUDE ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATEN



Dit symbool geeft aan dat, volgens de toepasselijke regelgeving, het product en/of de cellen gescheiden van het huisvuil moeten worden weggegooid. Wanneer dit product het einde van zijn houdbaarheidsdatum bereikt, moet u de cellen/batterijen/accu's weggooien en naar een door de lokale autoriteiten aangewezen inzamelpunt brengen.

Consumenten moeten contact opnemen met hun lokale autoriteiten of winkeliers voor informatie over de correcte verwijdering van oude apparaten en/of hun batterijen.

Naleving van de bovenstaande richtlijnen helpt het milieu te beschermen.

8. TECHNISCHE ONDERSTEUNING EN GARANTIE

EVVO is aansprakelijk jegens de eindgebruiker of consument voor elk gebrek aan overeenstemming dat bestaat op het moment van levering van het product onder de voorwaarden en termijnen die zijn vastgelegd in de toepasselijke regelgeving.

Het wordt aanbevolen om reparaties uit te voeren door gekwalificeerd personeel.

Als u op enig moment een probleem met uw product ontdekt of twijfelt, aarzel dan niet om contact op te nemen met de officiële technische ondersteuningsdienst van EVVO:

910 200 422 - TELEFONISCHE ATTENTIE

633 525 883 - WHATSAPP LET OP

9. AUTEURSRECHT

De intellectuele eigendomsrechten op de teksten in deze handleiding behoren toe aan EVVO HOME EUROPE S.L. Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze publicatie mag niet, geheel of gedeeltelijk, worden gereproduceerd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, verzonden of gedistribueerd op welke manier dan ook (elektronisch, mechanisch, fotokopieën, opnamen of iets dergelijks) zonder de voorafgaande toestemming van EVVO HOME EUROPE, S.L.

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1

1. Pokrywa zbiornika
2. Zbiornik na wodę
3. Pokrętło parowe
4. Panel sterowania
5. Płyta górna
6. Talerz na filiżankę
7. Dysza parowa
8. Tacka ociekowa
9. Filtr na 1 filiżankę
10. Filtr na 2 filiżanki
11. Kolba
12. Uchwyt kolby
13. Łyżeczka do kawy i tamp

2. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone i w dobrym stanie. Jeśli brakuje jakiegoś elementu lub jest on w złym stanie, natychmiast skontaktuj się z oficjalnym działem pomocy technicznej Evvo.

Zawartość pudełka:

- Ekspres do kawy espresso
- Instrukcja obsługi

Pierwsze sprzątnięcie

Ostrzeżenie: wyczyść ekspres do kawy przed pierwszym użyciem, aby usunąć wszelkie możliwe pozostałości produkcyjne.

1. Wlej wodę do zbiornika na wodę, nie przekraczaj znaku "MAX" i umieść zbiornik na wodę we właściwej pozycji.
2. Włóż kolbę i filtr (pusty) w ich miejsce.
3. Umieść filiżankę na tacce na filiżanki/kubki. Upewnij się, że pokrętło pary jest w pozycji OFF.
4. Podłącz ekspres do kawy do sieci i naciśnij ikonę zasilania. Pozostałe ikony zaświecą się.
5. Naciśnij ikonę 2X Espresso, zacnie migać, wskazując, że urządzenie się nagrzewa. Gdy ikona przestanie migać i pozostanie niezmienna, urządzenie jest gotowe do zaparzenia kawy.
6. Naciśnij ponownie ikonę, aby urządzenie nalało wodę.
7. Gdy urządzenie zakończy nalewać wodę, wyrzuć pozostałą wodę i dokładnie wyczyść wszystkie pojemniki.
8. Teraz maszyna jest gotowa do użycia.

Ostrzeżenie: przy pierwszym uruchomieniu pompy urządzenie może wydawać dźwięki, które znikną po 20 sekundach. Dzieje się tak, ponieważ urządzenie wypuszcza powietrze i jest całkowicie normalne, nie wpływa to na działanie

3. OPERACJA

Panel sterowania

Rys. 2

- A. Przycisk ON/OFF
- B. Espresso Chłodne
- C. Amerykanin
- D. Gorące espresso jednorazowe
- E. Podwójne gorące espresso
- F. Para/gorąca woda

Ciepłe porady

1. Przed każdym użyciem / uzupełnieniem zbiornika na wodę spuść powietrze z rury, aby uniknąć niemożności zaparzenia:
2. Napełnij zbiornik na wodę i włącz przycisk zasilania
3. Przekręć pokrętło do pozycji "ON".
4. Czekanie, aż woda wypłynie z różdżki pary jak linia. (ma na celu spuszczenie powietrza z rury, najpierw napełnij ją wodą)
5. Przekręć pokrętło do pozycji "OFF".
6. Naciśnij przycisk parzenia kawy, aby zaparzyć.

Normalna praca

1. Upewnij się, że ekspres do kawy jest WYŁĄCZONY i odłączony od głównego gniazda elektrycznego.
2. Przytrzymaj uchwyt do przenoszenia na zbiorniku na wodę i wyjmij zbiornik na wodę do góry
3. Napełnij zbiornik świeżą zimną wodą. NIE WOLNO przekraczać maksymalnego poziomu wypełnienia oznaczonego jako "MAX".
4. Włóż ponownie zbiornik na wodę, aby upewnić się, że zbiornik jest prawidłowo podłączony.
5. Włóż filtr do kolby. Wlej espresso w proszku do filtra zaparzania. za pomocą dołączonej miarki. Ciśnienie kontaktowe w filtrze zaparzającym jest równie ważne jak odmiana kawy i stopień zmielenia kawy dla dobrego espresso, a także różnorodność kawy i stopień zmielenia kawy. Dlatego zawsze upewnij się, że filtr espresso jest czysty i nie zawiera żadnych pozostałości proszku.

- Jeśli mielenie jest zbyt drobne, pojawi się nadmierna ekstrakcja i goryczka z plamistą i nierówną śmietaną na wierzchu.
- Jeśli mielenie jest zbyt grube, woda będzie przepływać zbyt szybko, a na wierzchu espresso będzie niewystarczająca ilość śmietanki
- W razie potrzeby dodaj więcej espresso w proszku, aby filtr zaparzania był napełniony.
- Ponownie ściśnij espresso w proszku za pomocą tampera.
- Usuń nadmiar kawy z krawędzi, aby zapewnić prawidłowe dopasowanie pod głowicą zaparzającą i uniknąć wycieków.
- Kompresacja espresso w proszku jest ważnym procesem przygotowania espresso.
- Jeśli moc espresso jest bardzo mocno ściśnięta, espresso będzie przepływać powoli i będzie więcej śmietanki.
- Jeśli moc espresso nie zostanie bardzo mocno ściśnięta, espresso będzie przepływać szybciej i będzie mniej śmietanki.

Rys. 3

6. Zamocuj kolbę w głowicy zaparzającej. Przesuń uchwyt w lewo, a następnie obróć uchwyt w prawo, aż się zablokuje. Zwolnij uchwyt, kolba musi być bezpiecznie osadzona w głowicy zaparzającej i skierowana do przodu pod kątem 90°.

Rys. 4

7. Umieść jedną lub dwie podgrzane filiżanki (filiżanki) pod dozownikiem kawy.

8. Po podłączeniu naciśnij przycisk ON/OFF, wszystkie wskaźniki są stabilne.

Rodzaje kawy

Chłodne espresso

Wrzuć kostki lodu do zbiornika na wodę, naciśnij Espresso cool, aby uzyskać chłodne espresso.

Wskazówka: Aby uzyskać najlepszy efekt, zawsze używaj lodowatej wody.

Gorące espresso jednorazowe

Naciśnij przycisk, lampka zacznie migać, co oznacza, że urządzenie się nagrzewa. Gdy kontrolka przestanie migać i pozostanie włączona światłem ciągłym, urządzenie jest gotowe do zaparzenia kawy i nalewania kawy.

Podwójnie gorące espresso

Naciśnij przycisk, lampka zacznie migać, co oznacza, że urządzenie się nagrzewa. Gdy kontrolka przestanie migać i pozostanie włączona światłem ciągłym, urządzenie jest gotowe do zaparzenia kawy i nalewania kawy.

Wskazówki: Idealny napój jest ciemny i karmelowy z czerwonawymi refleksami.

Wskazówki: Po zaparzeniu gorącego espresso pozwól ekspresowi ostygnąć przez 15

minut przed zrobieniem espresso na zimno lub możesz uruchomić chłodną wodę około 90 sekund, aby szybko ostygnąć.

Amerykanin

Naciśnij przycisk, lampka zacznie migać, co oznacza, że urządzenie się nagrzewa. Gdy kontrolka przestanie migać i pozostanie włączona światłem ciągłym, urządzenie jest gotowe do zaparzenia kawy i nalewania kawy.

Para

Za pomocą "pary" możesz zrobić dwie rzeczy. Możesz podgrzać mleko i wymieszać powietrze z mlekiem, aby uzyskać pianistą konsystencję. Ale musisz uzbroić się w cierpliwość i jeśli chcesz być doskonały w procesie teksturowania mleka.

1. Określ, ile mleka jest potrzebne na podstawie liczby przygotowywanych filiżanek. Wskazówka: Należy pamiętać, że objętość mleka zostanie zwiększona podczas procesu teksturowania.
2. Wlej zimne schłodzone mleko do nierdzewnego dzbanka do spieniania, wypełnionego w około 1/3.
3. Gdy naciśniesz przycisk pary, będzie on. Zostanie ustabilizowany, gdy będzie gotowy do użycia.
4. Oczyść wodę na dyszy pary. Funkcja pary zostanie aktywowana poprzez przekręcenie pokrętki pary do pozycji ON. Możesz przekręcić pokrętkę pary do pozycji OFF, gdy nie będzie już wody.
5. Przekręć dyszę pary na bok ekspresu do kawy.
6. Umieść dyszę pary w mleku tak, aby dysza znajdowała się około 1 cm pod powierzchnią i aktywuj funkcję pary, przekręcając pokrętkę pary do pozycji ON.
7. Obróć filiżankę tak, aby dysza pary "dotykała" dyszy kubka i opuść filiżankę, aż końcówka dyszy parowej znajdzie się tuż pod powierzchnią mleka. W mleku rozpocznie się spienianie.

Rys. 5 | (*) Silikonowy uchwyt dyszy parowej

Uwaga: Nie pozwól, aby para tryskała nierównomiernie, ponieważ spowoduje to powstanie napowietrzonej piany/dużych bąbelków. Jeśli tak się stanie, należy podnieść kubek tak, aby dysza pary była bardziej opuszczona w mleku.

8. Gdy para nagrzewa się i nadaje teksturę mleku, poziom mleka w filiżance zacznie rosnąć. W takim przypadku śledź poziom mleka, opuszczając kubek, zawsze trzymając końcówkę dyszy parowej tuż pod powierzchnią.
9. Po wytworzeniu piany podnieś filiżankę, aż dysza pary znajdzie się w środku mleka. Wskazówka: Każdy napój potrzebuje określonej ilości piany. Na przykład cappuccino wymaga więcej pianki niż latte.
10. Musisz wyłączyć pokrętkę pary i nacisnąć przycisk pary, aby natychmiast zatrzymać parę. WAŻNE: Nie gotuj mleka.
11. Wyjmij kubek, wytrzyj dyszę parową i dyszę czystym damp szmatką i natychmiast usuń niewielką ilość pary.

Gorąca woda

Naciśnij i przytrzymaj przycisk pary/gorącej wody przez 3 sekundy, aby uzyskać funkcję gorącej wody

Uwaga: Jeśli chcesz zaparzyć kawę natychmiast po zrobieniu pary, wskaźnik kawy zacznie migać w celu alarmu po dotknięciu przycisku kawy, w tym czasie należy przekręcić pokrętkę regulacji pary do pozycji ON, aby pompować gorącą wodę, aby urządzenie ostygło

4. UTRZYMANIE

Podczas procesu czyszczenia należy wyłączyć ekspres do kawy i wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Zdecydowanie zalecamy, aby nie zanurzać części ekspresu do kawy w wodzie lub innym płynie. Aby wyczyścić, po prostu wytrzyj czystą wilgotną szmatką i wysusz przed przechowywaniem.

CZYSZCZENIE FILTRÓW, UCHWYTU KOLBY I GŁOWICY ZAPARZAJĄCEJ

Musisz dobrze wyczyścić filtry ze stali nierdzewnej. Uchwyt kolby należy wypłukać pod wodą natychmiast po usunięciu resztek kawy.

Okresowo przepuszczaj wodę przez urządzenie z założonym uchwytem kolby, ale bez mielonej kawy, aby wypłukać wszelkie resztki kawy.

Musisz użyć adamp czystą szmatką do czyszczenia i dobrze wytrzeć wewnątrz głowicy zaparzącej, aby usunąć wszelkie resztki kawy.

CZYSZCZENIE ZEWNĘTRZNEJ OBUDOWY/PŁYTY GRZEWCZEJ KUBKA

Do czyszczenia zewnętrznej pokrywy nie używaj żadnych zwykłych środków czyszczących ani ostrych. Musisz użyć miękkiej i wilgotnej szmatki do czyszczenia zewnętrznej pokrywy i płyty grzewczej filiżanki.

CZYSZCZENIE RUSZTU NA TACCE OCIEKOWEJ

Mały kosz należy często wyjmować, czyścić i opróżniać, zwłaszcza gdy tacka ociekowa jest pełna. Stojak można umyć i dokładnie wypłukać w ciepłej wodzie z mydłem. Używaj nieściernego płynu do prania (nie używaj ściernych środków czyszczących, wacików ani ściereczek, które mogą porysować powierzchnię).

CZYSZCZENIE TACKI OCIEKOWEJ

Po wyjęciu stojaka należy wyjąć tackę ociekową. A potem musisz go wyczyścić miękką i wilgotną szmatką (nie używaj żadnych ostrych środków czyszczących ani środków do szorowania).

UWAGA: Nie myj żadnych części ani akcesoriów w zmywarce.

CZYSZCZENIE DYSZY PARY

Po procesie gotowania mleka na parze należy wyczyścić dyszę pary. Użyj reklamamp szmatką wytrzyj dyszę pary, a następnie przełóż dyszę pary z powrotem do tacki ociekowej, skierowaną z powrotem do tacki ociekowej, musisz na chwilę ustawić pokrętko pary w pozycji ON i nacisnąć przycisk pary, aby uzyskać gorącą wodę. W tym czasie resztki mleka zostaną uwolnione z wnętrza dyszy pary. Następnie przekręć pokrętko pary do pozycji OFF i ponownie naciśnij przycisk pary, aby zatrzymać. Wyłącz urządzenie, odłącz przewód zasilający i poczekaj, aż urządzenie ostygnie. Jeśli dysza pary pozostaje zablokowana, użyj szpilki, aby wyczyścić otwór.

Funkcja chłodzenia

Musisz pozwolić maszynie ostygnąć, jeśli chcesz ponownie zaparzyć kawę natychmiast po spienieniu mleka lub umyciu rurą parową. W przeciwnym razie kawa zostanie spalona i rozpryskiwana. Możesz przystąpić do parzenia nowej kawy po wystygnięciu ekspresu.

Temperatura wzrasta po oczyszczeniu rur parowych i procesie spieniania mleka. Aby zatrzymać funkcję pary, należy ponownie nacisnąć przycisk pary. Przekręć "Pokrętko pary" tak, aby było włączone, wypuść wodę, aby schłodzić urządzenie. Po chwili (około 1 minuty) wyłącz "Pokrętko pary". Ekspres do kawy jest gotowy do ponownego użycia.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Zapoznaj się z poniższym przewodnikiem rozwiązywania problemów, aby rozwiązać typowe problemy

Problem	Powód	Metoda
Bez nalewania kawy	Brak wody w zbiorniku na wodę	Napełnij zbiornik wodą, uruchom przez urządzenie bez filtru do kawy, aby upewnić się, że jest w pełni Zagruntować
	Fusy z kawy są zbyt drobne lub ubite zbyt twardo	Opróżnij filtr i spłucz pod wodą, aby wyczyścić, Wytrzyj filtr szmatką. Napełnij filtr mieleniem i tamp
	W pompie i rurach jest powietrze	Przekręć pokrętło pary do pozycji ON, czekając, aż woda wypłynie z dyszy pary, aż zacznie się jak linia, a następnie wyłącz pokrętło pary i zacznij od nowa
Brak pary z różdżki Steam	Rurka dyszy parowej jest zablokowana	Zaznacz "Jeśli wylot pary zostanie zablokowany"
	Brak wody w zbiorniku na wodę	Napełnij zbiornik wodą, przepuść gorącą wodę przez dyszę parową, aby zapewnić przepływ wody
Woda wycieka z dna urządzenia	Za dużo wody w tacce ociekowej	Wyczyść tackę ociekową
Woda wycieka z zewnętrznej strony filtra	Na krawędzi filtra znajduje się trochę mielonej kawy	Wyczyść to
Skażony smak kawy	Pozostawienie wody zbyt długo, niewłaściwe czyszczenie	Czyszczenie i usuwanie kamienia
Niska ilość pary lub jej brak z dyszy parowej	Dysza pary jest zatkana	Czyszczenie i usuwanie kamienia
Słabe spienianie mleka	Używanie odtłuszczonego mleka	Najlepsze jest mleko pełnotłuste

6. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Model	Kafetera Espresso UM Intensa 30S
Napięcie	220V-240V
Moc znamionowa	1350 W
Częstotliwość	50 Hz

7. UTYLIZACJA STARYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol oznacza, że zgodnie z obowiązującymi przepisami produkt i/lub ogniwa należy utylizować oddzielnie od odpadów domowych. Gdy okres przydatności do spożycia tego produktu dobiegnie końca, należy wyrzucić ogniwa/baterie/akumulatory i zanieść je do punktu zbiórki wyznaczonego przez władze lokalne.

Konsumenci muszą skontaktować się z lokalnymi władzami lub sprzedawcami w celu uzyskania informacji dotyczących prawidłowej utylizacji starych urządzeń i/lub ich baterii.

Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

8. POMOC TECHNICZNA I GWARANCJA

EVVO ponosi odpowiedzialność wobec użytkownika końcowego lub konsumenta za wszelkie niezgodności istniejące w momencie dostawy produktu na warunkach i terminach określonych przez obowiązujące przepisy.

Zaleca się, aby naprawy były wykonywane przez wykwalifikowany personel.

Jeśli w dowolnym momencie zauważysz jakikolwiek problem z produktem lub masz jakiegokolwiek wątpliwości, nie wahaj się skontaktować z oficjalnym działem pomocy technicznej EVVO:

910 200 422 - UWAGA TELEFONICZNA

633 525 883 - WHATSAPP UWAGA

9. PRAWA AUTORSKIE

Prawa własności intelektualnej do tekstów zawartych w niniejszej instrukcji należą do EVVO HOME EUROPE S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. Zawartość tej publikacji nie może być w całości ani w części powielana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przekazywana lub rozpowszechniana w jakikolwiek sposób (elektroniczny, mechaniczny, fotokopiowanie, nagrywanie lub podobne) bez uprzedniej zgody EVVO HOME EUROPE, S.L.

1. DÍLY A KOMPONENTY

Obr. 1

1. Kryt nádrže
2. Cisterna
3. Knoflík páry
4. Ovládací panel
5. Horní deska
6. Hrnkový talíř
7. Parní tryska
8. Odkapávací miska
9. Filtr na 1 šálek
10. Filtr na 2 šálky
11. Portafilter
12. Rukojeť portafiltru
13. Kávová lžička & Tamp

2. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Ujistěte se, že jsou všechny díly a součásti zahrnuty a v dobrém stavu. Pokud některý kus chybí nebo je ve špatném stavu, okamžitě kontaktujte oficiální službu technické podpory Evvo.

Obsah krabice:

- Kávovar na espresso
- Návod

První čištění

Upozornění: před prvním použitím kávovar vyčistěte, abyste odstranili všechny možné výrobní zbytky.

1. Nalijte vodu do nádržky na vodu, nepřekračujte značku "MAX" a umístěte nádržku na vodu do správné polohy.
2. Vložte portafilter a filtr (prázdný) na jejich místo.
3. Umístěte šálek na podnos na šálek/hrnek. Ujistěte se, že je knoflík páry v poloze OFF.
4. Připojte kávovar k elektrické síti a stiskněte ikonu napájení. Ostatní ikony se rozsvítí.
5. Stiskněte ikonu 2X Espresso, bude blikat, což znamená, že se spotřebič předehřívá. Když ikona přestane blikat a zůstane trvalá, spotřebič je připraven k vaření kávy.
6. Znovu stiskněte ikonu, aby stroj vydával vodu.
7. Jakmile stroj dokončí výdej vody, vyhodte zbývající vodu a důkladně vyčistěte všechny nádoby.
8. Nyní je stroj připraven k použití.

Varování: při první aktivaci čerpadla může spotřebič vydávat určité zvuky, které zmizí po 20 sekundách. Je to proto, že spotřebič uvolňuje vzduch a je to zcela normální, nemá to vliv na provoz

3. PROVOZ

Ovládací panel

Obr. 2

- A. Tlačítko ON/OFF
- B. Espresso Cool
- C. Američanka
- D. Jednorázové horké espresso
- E. Dvojité horké espresso
- F. Pára/horká voda

Teplé tipy

1. Před každým použitím / doplněním nádržky na vodu vypustte vzduch z potrubí, aby nedošlo k vaření:
2. Doplněte nádržku na vodu a zapněte tlačítko napájení
3. Otočte knoflík do polohy "ON".
4. Čekají, až voda vytéká z parní trysky jako vlasec. (má za cíl vypustit vzduch v potrubí, nejprve jej naplňte vodou)
5. Otočte knoflík do polohy "OFF".
6. Pro přípravu kávy stiskněte tlačítko pro vaření.

Normální provoz

1. Ujistěte se, že je kávovar vypnutý a odpojený od hlavní elektrické zásuvky.
2. Držte držadlo na nádržce na vodu a vyjměte nádržku na vodu směrem nahoru
3. Naplňte nádrž čerstvou studenou vodou. NEPŘEKRAČUJTE značku maximální úrovně podání "MAX".
4. Znovu vložte nádržku na vodu, abyste se ujistili, že je nádrž správně zapojena.
5. Vložte filtr do portafiltru. Naplňte mleté espresso do spařovacího filtru. pomocí dodané odměrky. Kontaktní tlak ve spařovacím filtru je pro dobré espresso stejně důležitý jako odrůda kávy a stupeň mletí kávy, stejně jako rozmanitost kávy a stupeň mletí kávy. Proto se vždy ujistěte, že je filtr na espresso čistý a neobsahuje žádné zbytky prášku.
 - Pokud je mletí příliš jemné, dojde k nadměrné extrakci a hořkosti u skvrnitě a nerovnoměrně smetany nahoře.

ČEŠTINA

- Pokud je mletí příliš hrubé, voda projde příliš rychle a na povrchu espressa bude nedostatečné množství smetany
- V případě potřeby přidejte více prášku na espresso, aby se naplnil spařovací filtr.
- Znovu stlačte prášek na espresso pomocí tamperu.
- Vyčistěte přebytečnou kávu z okraje, abyste zajistili správné usazení pod spařovací hlavou a zabránili únikům.
- Lisování prášku na espresso je důležitým procesem pro přípravu espressa.
- Pokud je výkon espressa stlačen velmi těsně, espresso bude pomalu vytékat a bude více smetany.
- Pokud není výkon espressa stlačen příliš silně, espresso proteče rychleji a bude méně smetany.

Obr. 3

6. Zajistěte portafiltr do spařovací hlavy. Posuňte rukojeť směrem doleva a pak ji otáčejte doprava, dokud nezaklapne. Uvolněte rukojeť, portafiltr musí bezpečně sedět ve spařovací hlavě a směřovat dopředu pod úhlem 90°.

Obr. 4

7. Umístěte jeden nebo dva předeřháté šálky (šálky) pod výpusť kávy.

8. Po zapojení stiskněte tlačítko ON/OFF, všechny indikátory jsou stabilní.

Druhy kávy

Skvělé espresso

Vhodte kostky ledu do nádržky na vodu, stiskněte Espresso cool pro chladné espresso.

Tip: Pro dosažení nejlepších výsledků vždy používejte ledovou vodu.

Jednorázové horké espresso

Stiskněte tlačítko, kontrolka bliká, což znamená, že se stroj předeřhívá. Když kontrolka přestane blikat a zůstane trvale svítit, přístroj je připraven k vaření kávy a nalévání kávy.

Dvojitě horké espresso

Stiskněte tlačítko, kontrolka bliká, což znamená, že se stroj předeřhívá. Když kontrolka přestane blikat a zůstane trvale svítit, přístroj je připraven k vaření kávy a nalévání kávy.

Tipy: Ideální nálev je tmavý a karamelový s načervenalými odlesky.

Tipy: Po uvaření horkého espressa nechte stroj před přípravou espressa za studena 15 minut vychladnout, nebo můžete spustit studenou vodu kolem 90 s pro rychlé vychladnutí.

Američanka

Stiskněte tlačítko, kontrolka bliká, což znamená, že se stroj předeřhívá. Když kontrolka

přestane blikat a zůstane trvale svítit, přístroj je připraven k vaření kávy a nalévání kávy.

Pára

S použitím "páry" jste schopni dělat dvě věci. Mléko můžete ohřát a smíchat vzduch s mlékem, abyste vytvořili pěnivou strukturu. Musíte však být trpěliví a pokud chcete být s procesem texturování mléka dokonalí.

1. Určete, kolik mléka je potřeba na základě počtu připravených šálků. Tip: Mějte na paměti, že během procesu texturování se zvýší objem mléka.
2. Nalijte studené chlazené mléko do nerezového napěňovacího džbánu, přibližně do 1/3 plného.
3. Když stisknete tlačítko páry, bude blikat. Stabilizuje se, až bude připraven k použití.
4. Vyčistěte vodu na parní trysce. Funkce páry se aktivuje otočením knoflíku páry do polohy ON. Knoflík páry můžete otočit do polohy OFF, když již nebude voda.
5. Otočte parní trysku na stranu kávovaru.
6. Umístěte parní trysku do mléka tak, aby tryska byla asi 1 cm pod hladinou a aktivujte funkci páry otočením knoflíku páry do polohy ON.
7. Otočte šálek tak, aby se parní tryska "dotýkala" trysky šálku a spusťte šálek dolů, dokud nebude špička parní trysky těsně pod povrchem mléka. V mléce bude zahájeno napěňování.

Obr. 5 | (*) Silikonová rukojeť parní trysky

Poznámka: Nedovolte, aby pára stříkala nerovnoměrně, protože by se vytvořila provzdušňovaná pěna / velké bubliny. Pokud k tomu dojde, měli byste šálek zvednout tak, aby se parní tryska ponořila hlouběji do mléka.

8. Jak se pára ohřívá a texturuje mléko, hladina mléka v šálku začne stoupat. Když k tomu dojde, sledujte hladinu mléka spuštěním šálku, přičemž špičku parní trysky držte vždy těsně pod povrchem.
9. Jakmile je pěna vytvořena, zvedněte šálek, dokud nebude parní tryska ve středu mléka. Tip: Každý nápoj potřebuje určité množství pěny. Například cappuccino vyžaduje více pěny než latte.
10. Pro okamžité zastavení páry musíte vypnout knoflík páry a stisknout tlačítko páry. Důležité: Mléko nepřevažujte.
11. Vyjměte šálek, otřete parní trysku a trysku čistým damp hadříkem a okamžitě vypusťte malé množství páry.

Horká voda

Stiskněte a podržte tlačítko páry/horké vody po dobu 3 sekund pro funkci horké vody

Poznámka: Pokud si chcete připravit kávu ihned po napaření, indikátor kávy bude po dotyku tlačítka kávy blikat a alarmovat, v tuto chvíli byste měli otočit knoflík ovládání páry do polohy ON, abyste načerpali horkou vodu, aby jednotka vychladla.

4. ÚDRŽBA

Během procesu čištění musíte vypnout kávovar a vytáhnout zástrčku z elektrické zásuvky. Důrazně doporučujeme nepotopit část kávovaru do vody nebo jiné tekutiny. Pro čištění jednoduše otřete čistým vlhkým hadříkem a před uložením osušte.

ČIŠTĚNÍ FILTRŮ, DRŽÁKU PORTAFILTRU A SPAŘOVACÍ HLAVY

Nerezové filtry musíte dobře vyčistit. Držák portafiltru by měl být opláchnut pod vodou ihned po odstranění zbytků kávy.

Pravidelně propouštějte vodu přístrojem s nasazeným držákem portafiltru, ale bez mleté kávy, abyste vypláchli všechny zbývající zbytky kávy.

K vyčištění a otření vnitřku spařovací hlavy musíte použít vlhký čistý hadřík, abyste odstranili veškeré zbytky kávy.

ČIŠTĚNÍ VNĚJŠÍHO KRYTU/DESKY NA OHŘÍVÁNÍ ŠÁLKŮ

K čištění vnějšího krytu nepoužívejte žádné běžné čisticí prostředky nebo drsné čisticí prostředky. K čištění vnějšího krytu a desky na ohřívání šálek musíte použít měkký a vlhký hadřík.

ČIŠTĚNÍ KOŠE NA TÁCKU NA ODKAPÁVÁNÍ

Malý koš musíte často vyjímát, čistit a vyprazdňovat, zejména když je tácek na odkapávání plný. Koš lze umýt a důkladně opláchnout v teplé mýdlové vodě. Používejte neabrazivní mycí prostředek (nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, podložky nebo hadříky, které by mohly poškrábat povrch).

ČIŠTĚNÍ TÁCKU NA ODKAPÁVÁNÍ

Po vyjmutí koše musíte tácek na odkapávání vyjmout. A pak ho musíte vyčistit měkkým a vlhkým hadříkem (nepoužívejte žádné drsné čisticí prostředky ani drátěnky).

POZNÁMKA: Nemyjte žádné části ani příslušenství v myčce.

ČIŠTĚNÍ PARNÍ TRYSKY

Po procesu napařování mléka musíte parní trysku vyčistit. Použijte reklamovaný hadřík otřete parní trysku a poté otočte parní trysku zpět do odkapávací misky, nasměrujte zpět do odkapávací misky, musíte na okamžik nastavit knoflík páry do polohy ZAPNUTO a stisknout tlačítko páry pro horkou vodu. V té době se veškeré zbývající mléko uvolní z vnitřku parní trysky. Poté otočte knoflík páry do polohy OFF a dalším stisknutím tlačítka páry jej zastavte. Vypněte stroj, odpojte napájecí kabel a nechte stroj vychladnout. Pokud parní tryska zůstane ucpaná, vyčistěte otvor pomocí špendlíku.

Funkce chlazení

Pokud chcete kávovar znovu připravit ihned po procesu mytí napěněného mléka

nebo parní trubice, musíte jej nechat vychladnout. V opačném případě se káva spálí a potřísní. Po vychladnutí přístroje můžete pokračovat v přípravě nové kávy.

Teplota se zvyšuje po čištění parních trubek a procesu napěňování mléka. Chcete-li zastavit funkci páry, musíte znovu stisknout tlačítko páry. Otočením "Knoflíku páry" na ZAPNUTO uvolníte vodu, aby se spotřebič ochladil. Po chvíli (asi 1 minuta) vypněte "Steam Knob". Kávovar je připraven k opětovnému použití.

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Projděte si níže uvedeného průvodce odstraňováním problémů a vyřešte běžné problémy

Problém	Důvod	Metoda
Žádné nalévání kávy	V nádrži na vodu není voda	Naplňte nádrž vodou, spusťte skrz spotřebič bez a kávový filtr, aby bylo zajištěno, že je plně natřený základní barvou
	Kávová sedlina je příliš jemná nebo udusaná	Vyprázdněte filtr a opláchněte jej pod vodou, abyste jej vyčistili, Filtr otřete hadříkem. Doplňte filtr mletím a utlačováním
	příliš těžké	
Žádná pára z parní trysky	V čerpadle a potrubí je vzduch	Otočte knoflík páry do polohy ON, počkejte, až voda vytékající z parní trysky dobude jako čára, poté knoflík páry vypněte a začněte znovu
	Trubice parní trysky je ucpaná	Zaškrtněte "Pokud dojde k ucpaní výstupu páry"
Ze spodní části stroje uniká voda	V nádrži na vodu není voda	Naplňte nádrž vodou, nechte horkou vodu projít parní tryskou, abyste zajistili průtok vody
	Příliš mnoho vody v odkapávací misce	Vyčistěte odkapávací miskou
Voda uniká z vnější strany filtru	Na okraji filtru je nějaká mletá káva	Vyčistěte to

ČEŠTINA

Zkažená chuť kávy	Ponechání vody působit příliš dlouho, ne-správné čištění	Vyčistěte a odstraňte vodní kámen
Nízká nebo žádná pára z parní trysky	Parní tryska je ucpaná	Vyčistěte a odstraňte vodní kámen
Špatná pěna mléka	P o u ž i t í odstředěného mléka	Plnotučné mléko je nejlepší

6. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Model	Cafetera Espresso Intensa 30S
Napětí	220V-240V
Jmenovitý výkon	1350W
Frekvence	50 Hz

7. LIKVIDACE STARÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že podle platných předpisů musí být výrobek a/nebo články zlikvidovány odděleně od domovního odpadu. Když tento výrobek dosáhne konce své trvanlivosti, měli byste články/baterie/akumulátory zlikvidovat a odevzdat je na sběrné místo určené místními úřady.

Spotřebitelé se musí obrátit na místní úřady nebo prodejce, kteří získají informace týkající se správné likvidace starých spotřebičů a/nebo jejich baterií.

Dodržování výše uvedených pokynů pomůže chránit životní prostředí.

8. TECHNICKÁ PODPORA A ZÁRUKA

EVVO nese odpovědnost vůči konečnému uživateli nebo spotřebiteli za jakýkoli nesoulad, který existuje v době dodání výrobku za podmínek a lhůt stanovených platnými předpisy.

Doporučuje se, aby opravy prováděl kvalifikovaný personál.

Pokud kdykoli zjistíte jakýkoli problém s vaším produktem nebo máte jakékoli pochybnosti, neváhejte kontaktovat oficiální technickou podporu EVVO:

910 200 422 - TELEFONICKÁ POZORNOST

633 525 883 - WHATSAPP POZOR

9. AUTORSKÁ PRÁVA

Práva duševního vlastnictví k textům v této příručce náleží společnosti EVVO HOME EUROPE S.L. Všechna práva vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být jako celek ani po částech reprodukován, ukládán do vyhledávacího systému, přenášen nebo distribuován žádnými prostředky (elektronickými, mechanickými, fotokopírovacími, nahrávacími nebo podobnými) bez předchozího souhlasu společnosti EVVO HOME EUROPE, S.L.

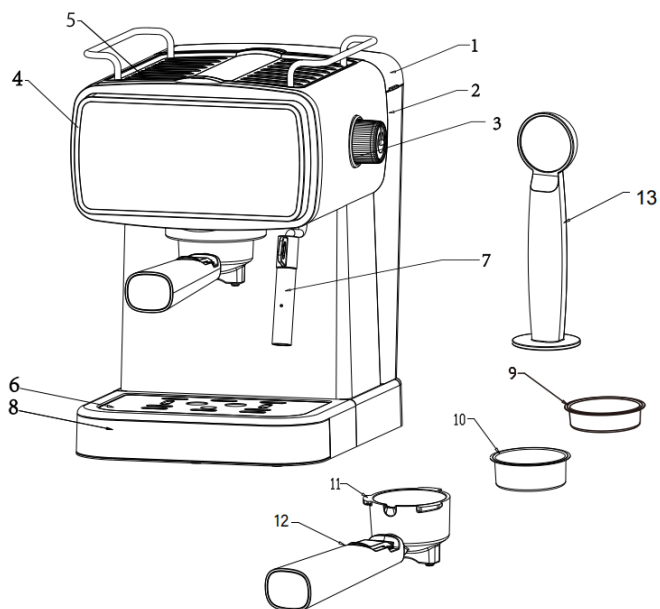


Fig./Img./Abb./Afb./Rys./Orb 1

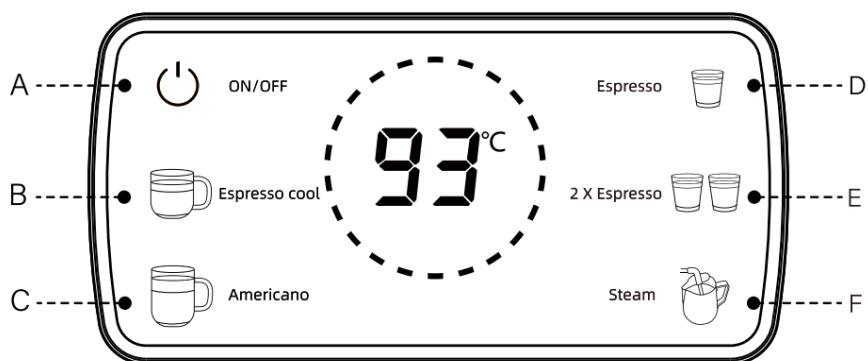


Fig./Img./Abb./Afb./Rys./Orb 2

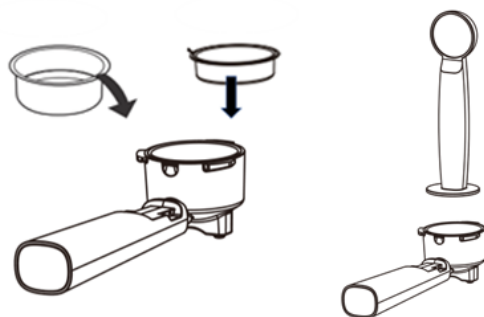


Fig./Img./Abb./Afb./Rys./Orb 3

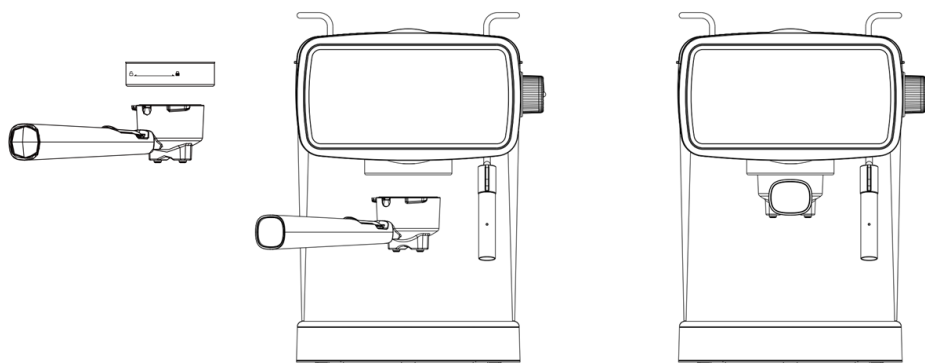


Fig./Img./Abb./Afb./Rys./Orb 4

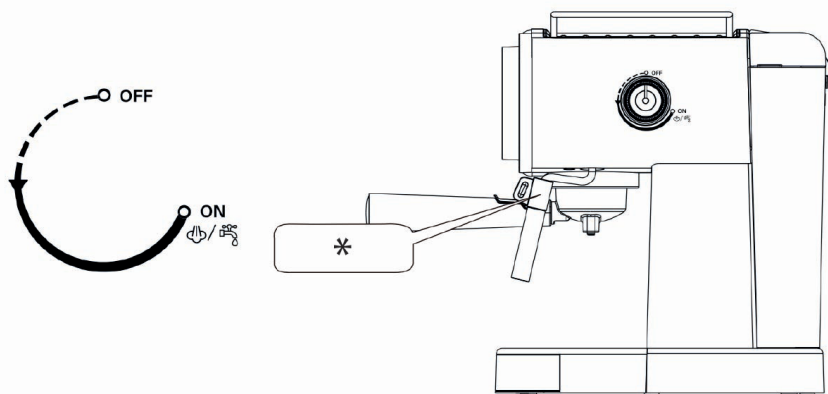


Fig./Img./Abb./Afb./Rys./Orb 5



evvohome.com

Evo Home Europe S.L.
C/ta. Madrid 9
37900 Santa Marta de Tormes
(Salamanca) SPAIN
CIF: B-37556842