



INTENSA RETRO

Cafetera Espresso / Espresso Coffee Machine



Manual de instrucciones
Instruction manual

Precauciones importantes	4
Important safeguard	5

ÍNDICE

1. Componentes y diagrama de instalación	7
2. Diagrama del panel de operación	7
3. Diagrama de ensamblaje del colador	7
4. Precauciones	8
5. Antes del primer uso	9
6. Preparación para el primer uso	10
7. Comenzar a hacer café	11
8. Función de espumar leche	12
9. Función de advertencia por altas temperaturas	13
10. Preparación de agua caliente	14
11. Función de apagado automático	14
12. Función de ajuste de tiempo de preparación del café	14
13. Función de selección de temperatura	15
14. Restablecimiento a la configuración de fábrica	15
15. Limpieza y mantenimiento	15
16. Eliminación de la acumulación de cal	16
17. Resolución de problemas	17
18. Especificaciones técnicas	21
19. Reciclaje de aparatos electrónicos y eléctricos	22
20. Garantía SAT	22
21. Copyright	22

INDEX

1. Components and Installation Diagram	23
2. Operation Panel Diagram	23
3. Assembly diagram for first cup	23
4. Precautions	23
5. Before first use	25

6. Preparation for the first use	25
7. Start making coffee	26
8. Milk frothing function	27
9. High temperature warning function	28
10. Making hot water	29
11. Automatic power off function	29
12. Brewing time setting function	30
13. Coffee temperature selection function	30
14. Reset to factory setting	31
15. Cleaning and maintenance	31
16. Descaling	31
17. Problem solving	32
18. Technical specifications	36
19. Disposal of old electrical and electronic appliances	36
20. Technical support and warranty	36
21. Copyright	36

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Este electrodoméstico no está destinado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que se les haya proporcionado supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.

Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.

Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 8 años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha proporcionado supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del electrodoméstico y comprenden los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas cualificadas de manera similar para evitar peligros.

Este electrodoméstico está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

- áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y

otros entornos de trabajo;

- casas de campo;

- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales similares;

- entornos tipo cama y desayuno.

ADVERTENCIA: La abertura de llenado no debe ser abierta durante el uso.

El electrodoméstico no debe ser sumergido.

La superficie del elemento calefactor conserva calor residual después del uso.

La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.

IMPORTANT SAFEGUARDS

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge

if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

WARNING: The filling aperture must not be opened during use.

The appliance must not be immersed.

The heating element surface is subject to residual heat after use.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

1. Componentes y diagrama de instalación

Fig.1

1. Panel de control
2. Alfombrilla de la bandeja receptora de agua
3. Bandeja receptora de agua
4. Filtro de una taza
5. Filtro de dos tazas
6. Portafiltro
7. Hebilla de presión tipo gancho (abrocha el colador al verter el café molido)
8. Mango del embudo
9. Cuchara de café
10. Cubierta de vapor
11. Ensamblaje del tubo de vapor
12. Mando de vapor
13. Tanque de agua
14. Tapa del tanque de agua

2. Diagrama del panel de operación

Fig.2

1. Botón de café de una taza (luz azul)
/ Botón de control manual (luz roja)
2. Botón de café de dos tazas
3. Botón de vapor
4. Botón de encendido/apagado

3. Diagrama de ensamblaje para el colador de la primera taza/segunda taza y el embudo de metal

1. Alinea la muesca del “Colador de una taza/dos tazas” con la muesca del “Embudo de metal” y colócalo axialmente.
2. Gira el “Colador de una taza/dos tazas” para que el saliente encaje en el “Embudo de metal”.

Fig.3

4. Precauciones

1. Antes de usar la cafetera, verifica si el voltaje del enchufe corresponde al parámetro indicado en la placa de identificación de la cafetera.
2. La cafetera está equipada con protección de conexión a tierra; asegúrate de utilizar un enchufe con conexión a tierra.
3. Asegúrate de mantener a los niños alejados cuando la cafetera esté en uso.
4. Para evitar incendios y descargas eléctricas, asegúrate de no sumergir el cable de alimentación o el enchufe en agua u otros líquidos; no dañes, dobles o estires en exceso el cable de alimentación; no coloques objetos pesados sobre el cable de alimentación.
5. Antes de limpiarla o cuando no esté en uso, desconecta el enchufe y limpia los accesorios después de que la cafetera se enfríe.
6. No utilices la cafetera en un entorno de alta temperatura, alto campo magnético o húmedo; no coloques la cafetera sobre una superficie caliente, cerca de una fuente de fuego o sobre otros electrodomésticos, como un refrigerador.
7. En caso de daño en el cable de alimentación o el enchufe, falla de la cafetera u otros daños, no enciendas la cafetera; por favor, devuélvela al centro de servicio autorizado más cercano para su inspección y reparación o ponte en contacto con el distribuidor.
8. Asegúrate de utilizar accesorios originales.
9. La cafetera solo se utiliza para hacer café; por favor, no la uses para otros fines; asegúrate de colocarla en un ambiente seco.
10. Coloca la cafetera sobre una superficie plana o una mesa; asegúrate de no colgar el cable de alimentación en el borde de la mesa o el mostrador.
11. Asegúrate de que el cable de alimentación no toque la superficie caliente de la cafetera.
12. Evita tocar los componentes calientes de la superficie con las manos al manipular la cafetera.
13. Limpia y realiza el mantenimiento de los componentes de la cafetera regularmente.

para asegurar la calidad del café y prolongar la vida útil de la cafetera.

14. Durante el funcionamiento de la cafetera, no la muevas ni apagues el interruptor de encendido y apagado a voluntad.

15. Está prohibido operarla sin agua.

16. Para garantizar la seguridad, lee cuidadosamente el manual del producto para conocer el método de uso correcto.

17. No limpies la cafetera ni el cable de alimentación en agua u otros líquidos.

18. No la uses al aire libre.

19. Antes del primer uso, hierva agua dos veces para eliminar el olor.

20. Solo para uso doméstico, no la utilices para otros fines.

21. Guarda bien el manual del producto para futuras consultas.

5. Antes del primer uso

Limpieza del electrodoméstico

* Con cuidado, retira el electrodoméstico del embalaje y quita todos los materiales de embalaje.

* Retira todos los accesorios del embalaje y del electrodoméstico.

* Saca el depósito de agua.

* Limpia el depósito de agua con la tapa, la cuchara medidora y el filtro, así como el portafiltro con agua tibia y un poco de detergente suave para lavar platos. Después, enjuaga con agua clara y seca.

* También limpia la carcasa de la máquina de espresso y la bandeja de goteo con la rejilla de goteo con un paño suave y húmedo, y seca todas las piezas.

* Asegúrate de que la perilla de vapor esté cerrada (posición de APAGADO, girando

completamente en sentido horario).

NOTA: Las piezas de la máquina de espresso y los accesorios no son aptos para lavavajillas.

6. Preparación para el primer uso

1. Vierte agua en el depósito de agua; el nivel de agua no debe superar la marca "Max" en el depósito.
2. Inserta el enchufe en un enchufe de pared con el voltaje adecuado.
3. Presiona el botón "Encendido/Apagado", la máquina comenzará a precalentarse automáticamente. Una vez que el precalentamiento haya terminado, todas las luces de los botones se encenderán. El tiempo de precalentamiento dura aproximadamente 2 minutos.
4. Coloca una taza debajo de la boquilla de vapor. Abre la "Perilla de vapor" y presiona el botón "Café de una taza/Control manual" dos veces, entra en modo Manual y deja que el agua fluya a través del tubo de vapor aproximadamente 180 ml. Luego, presiona nuevamente el botón "Café de una taza/Control manual" para detener la extracción de agua y cierra la "Perilla de vapor". Este proceso permite que el agua fluya al interior de la bomba vacía para el primer uso.

NOTA: La bomba electrónica interna vibrará cuando el agua sea expulsada por la cafetera.

5. Inserta el portafiltro sin café molido en el cabezal de extracción con un movimiento de 45° hacia la izquierda y gíralo hacia la derecha para bloquearlo en su lugar. El portafiltro debe estar perpendicular a la máquina o ligeramente inclinado hacia la derecha.
6. Coloca una taza debajo del portafiltro y presiona el botón "Café de dos tazas" para hacer café, deja que el agua caliente limpie el colador de café o la taza de café.
7. Después de que finalice el ciclo de preparación, vierte el agua.

Ahora la máquina de espresso está lista para usar.

7. Comenzar a hacer café

El uso de un portafiltro, filtro o taza(s) fría(s) puede reducir la temperatura de extracción lo suficiente como para afectar significativamente la calidad de tu espresso. Recomendamos hacer un ciclo de preparación sin café molido para precalentarlos antes de preparar el café (ver pasos 5-7 de "Primer Uso").

1. Retira el portafiltro y llena el filtro con café molido, utilizando la cuchara de presión. NOTA: Añade una cucharada de medición de café en polvo (recomendamos 7g) por cada taza. El café en polvo debe ser especial para máquinas de espresso y no demasiado fino.

2. Presiona uniformemente el café molido utilizando la cuchara de presión. Los granos de café deben estar presionados de manera uniforme para obtener una superficie nivelada y plana.

* Limpia cualquier residuo de café del borde del portafiltro.

3. Inserta el portafiltro en el cabezal de extracción con un movimiento de 45° hacia la izquierda y gíralo hacia la derecha para bloquearlo en su lugar. El portafiltro debe estar perpendicular a la máquina o ligeramente inclinado hacia la derecha.

4. Coloca la(s) taza(s) precalentada(s) debajo del portafiltro.

5. Para ingresar al modo de preparación automática, presiona una vez el botón de una taza o dos tazas, el indicador correspondiente se iluminará en color azul. La cafetera puede detener automáticamente la preparación del café.

6. Para ingresar al modo de control manual, presiona el botón "Café de una taza/Control manual" dos veces, el indicador correspondiente se iluminará en color verde. Cuando la cantidad de café alcance tus necesidades, presiona nuevamente el botón "Café de una taza/Control manual" para detener la preparación.

7. Después de la preparación, retira el portafiltro de la máquina. Sujeta el mango del embudo y presiona el cierre de enganche, vierte los restos del café molido y luego limpia cuidadosamente el filtro, el embudo de metal y el cabezal de preparación.

NOTA: Asegúrate de que la máquina esté fría antes de retirar el embudo.

NOTA: El sabor de tu café dependerá de muchos factores, como el tipo de granos de café, el grado de tostado, la frescura, la molienda gruesa o fina, la cantidad de café

molido y la presión de presionado. Experimenta ajustando estos factores uno a la vez para lograr el sabor de tu preferencia.

8. Función de Espumar Leche

Para preparar un cappuccino o latte tradicional, te recomendamos:

- Utilizar leche fría y fresca entera. La densidad de la leche espumada dependerá del contenido de grasa de la leche.

- Utilizar jarras de leche de acero inoxidable, redondas y circulares, más estrechas en la parte superior, con un pico vertedor, necesarias para hacer decoraciones de cappuccino.

1. Presiona el botón de vapor. El botón de vapor comenzará a parpadear si la temperatura no es lo suficientemente alta como para generar vapor. Una vez que la precalentación haya terminado, el botón de vapor se iluminará.

2. Gira ligeramente el mando de vapor en sentido contrario a las agujas del reloj para eliminar cualquier condensación de la varilla y luego apaga nuevamente el mando.

3. Coloca la jarra, llena 1/3 con leche fría, debajo de la varilla de vapor.

4. Inserta la boquilla de vapor en la superficie de la leche, sumergiéndola aproximadamente 1 cm. Si se introduce demasiado profundo, la leche no se espumará; si no se introduce lo suficientemente profundo, se formarán burbujas grandes que luego desaparecerán inmediatamente.

5. Luego, gira lentamente el "Mando de vapor" hasta que el vapor salga en forma de spray.

NOTA: El tamaño del vapor puede ajustarse según la destreza personal.

6. Cuando la temperatura de la leche alcance aproximadamente 65 grados, la espuma de leche comenzará a expandirse; luego, apaga el "Mando de vapor" y el "Botón de vapor".

NOTA: Después de terminar de espumar la leche, limpia la leche en la superficie del calentador de vapor con un paño húmedo y rocía vapor durante otros 5 segundos

para evitar que la leche se seque y obstruya la salida de vapor.

7. Presiona el botón “Encendido/Apagado” para apagar la máquina.

NOTA: Se puede espolvorear cacao en polvo o crema de chocolate sobre el café según la preferencia personal; además, se pueden utilizar diversos utensilios de fantasía para preparar una taza de tu café italiano favorito.

NOTA: Cuando hayas terminado de espumar la leche y quieras preparar otra taza de espresso, no retires inmediatamente el embudo de metal, ya que puede provocar salpicaduras de café molido. Asegúrate de que la cafetera esté completamente enfriada antes de usarla. Para enfriar adecuadamente la cafetera, te sugerimos realizar la función de “Agua caliente”.

9. Función de advertencia de alta temperatura

No hagas café inmediatamente después de espumar la leche. La temperatura de la caldera es demasiado alta y la máquina está bajo protección contra sobrecalentamiento. Bajo esta protección, el botón “Café de una taza o Café de dos tazas” parpadeará rápidamente si presionas cualquiera de ellos.

La caldera debe enfriarse primero, de lo contrario, el café se quemará y podría salir del portafiltro.

Sigue los siguientes 4 pasos para enfriar la máquina:

a. Coloca una taza en la salida de vapor y gira lentamente el “Mando de vapor” hasta que salga agua o vapor.

b. Presiona el botón “Café de una taza”, el indicador “Café de una taza, Café de dos tazas y Control manual” parpadeará rápidamente.

c. Presiona nuevamente el botón “Café de una taza” y se iluminará la luz azul correspondiente, saliendo agua caliente por la salida de vapor.

d. Después de que el agua se haya completado, apaga el “Mando de vapor”.

10. Preparación de agua caliente

1. Enciende la máquina y espera hasta que todos los botones se iluminen.
2. Coloca una taza debajo de la varilla de vapor.
3. Enciende el “Mando de vapor” y presiona el “Botón de una taza / Control manual” dos veces. El agua caliente saldrá por la varilla de vapor.

NOTA: El agua caliente se puede utilizar para beber, limpiar o calentar tazas.

4. Una vez que se haya dispensado la cantidad deseada de agua caliente, presiona nuevamente el “Botón de control manual” y apaga el “Mando de vapor”.
5. Presiona el botón “Encendido/Apagado” para apagar la máquina.

11. Función de apagado automático

Si no se realiza ninguna operación en un lapso de 15 minutos, la máquina se apagará automáticamente.

12. Función de ajuste del tiempo de preparación del café

En el estado en que la precalentamiento haya finalizado, puedes ajustar el tiempo de preparación del café según tu preferencia.

1. Para ajustar la cantidad de una taza, mantén presionado el “Botón de una taza” durante 3 segundos. La máquina emitirá 3 pitidos y comenzará a preparar el café.
2. Para ajustar la cantidad de dos tazas, mantén presionado el “Botón de dos tazas” durante 3 segundos. La máquina emitirá 3 pitidos y comenzará a preparar el café.

Cuando el café en la taza alcance la cantidad establecida requerida, presiona el “Botón de una taza o de dos tazas” para detener la preparación. La máquina emitirá tres pitidos, lo cual indica que se ha establecido la cantidad y el siguiente tiempo de preparación de café seguirá el último valor establecido.

NOTA: El tiempo de preparación del café se establece entre 8 y 60 segundos; de lo

contrario, el ajuste fallará.

13. Función de selección de temperatura del café

1. Presiona el botón "Encendido/Apagado", la máquina comenzará a precalentarse automáticamente. Una vez que el precalentamiento haya finalizado, todos los botones se iluminarán.

2. Después de que haya finalizado el precalentamiento, presiona el botón "Botón de vapor" durante 10 segundos. Ahora ingresarás al menú principal de configuración del programa.

3. Uno de los botones "Botón de una taza, Botón de dos tazas y Botón de vapor" parpadeará, el significado de la luz parpadeante es:

- Luz de una taza encendida = Modo de preparación de café a baja temperatura.
- Luz de dos tazas encendida = Modo de preparación de café a temperatura media (modo predeterminado).
- Luz de vapor encendida = Modo de preparación de café a alta temperatura.

4. Presiona el botón correspondiente según el modo de temperatura que prefieras, el botón correspondiente se iluminará. Después de 5 segundos, el botón de vapor parpadeará rápidamente 3 veces, lo que indica que la temperatura se ha configurado correctamente y se volverá al estado de preparación de café.

NOTA: Si no se realiza ninguna operación en un lapso de 15 segundos, la máquina saldrá del menú de configuración del programa y volverá al estado original.

14. Restablecimiento a la configuración de fábrica

Para restablecer la máquina a la configuración de fábrica, mantén presionados los botones "Botón de una taza y Botón de dos tazas" durante 3 segundos. La máquina emitirá 3 pitidos y todos los botones parpadearán 5 veces.

La máquina volverá a la configuración predeterminada original.

15. Limpieza y mantenimiento

1. Desconecta la alimentación hasta que la cafetera se enfríe por completo antes de

ESPAÑOL

limpiarla.

2. Limpia el exterior de la cafetera y algunos de los accesorios con un paño húmedo o una esponja limpia.

Nota: No la limpies con alcohol ni con limpiadores a base de solventes; no sumerjas la cafetera en agua al limpiarla.

3. Desenrosca el embudo del café y luego limpia los restos de café en el interior del colador.

NOTA: El embudo del café no se puede colocar en el lavavajillas.

16. Eliminación de la acumulación de cal

Para asegurarte de que tu cafetera funcione de manera eficiente, limpiar las tuberías internas y preservar el sabor del café, es necesario realizar una eliminación de la acumulación de cal, limpieza y mantenimiento periódicos en la cafetera.

Además, después de 500 ciclos de preparación, el botón “Encendido/Apagado” parpadeará para indicar que es hora de realizar la eliminación de la acumulación de cal. El recordatorio de eliminación de la acumulación de cal aparecerá cada vez que se encienda la máquina si no se realiza un ciclo de eliminación de la acumulación de cal. NOTA: Si no se ha realizado la eliminación de la acumulación de cal cuando aparece el recordatorio, esto no afectará el uso de la máquina, pero el “Botón de encendido/apagado” parpadeará continuamente para recordarlo.

Sigue los siguientes pasos para realizar la eliminación de la acumulación de cal en la máquina:

1. Añade agua al depósito de agua hasta el nivel máximo y agrega el desincrustante (aproximadamente 12 g) al depósito de agua; si no tienes desincrustante, puedes usar ácido cítrico en su lugar (la proporción de ácido cítrico al agua es de 3:100).

2. Inserta el porta filtro en la cafetera (sin café en polvo).

3. Coloca una taza en la salida de vapor.

4. Presiona el botón “Encendido/Apagado”, la máquina comenzará a precalentarse automáticamente. Una vez que la precalentamiento haya finalizado, todos los

botones se iluminarán.

5. Después de que haya finalizado la precalentamiento, presiona el botón “Botón de vapor” durante 10 segundos, ahora ingresarás al menú principal de configuración del programa y uno de los botones “Botón de una taza, Botón de dos tazas y Botón de vapor” se iluminará.

6. Presiona el botón “Encendido/Apagado” para iniciar la función de eliminación de la acumulación de cal, el “Botón de encendido/apagado” permanecerá encendido y la bomba comenzará a bombear agua intermitentemente.

7. Enciende y apaga el “Mando de vapor” alternativamente, permitiendo que el desincrustante fluya tanto por la boquilla de vapor como por la cabeza de preparación.

8. La eliminación de la acumulación de cal se completará automáticamente después de 7 minutos, la cafetera emitirá tres pitidos y el “Botón de encendido/apagado” se iluminará.

Nota: Añade una cantidad adecuada de agua al depósito si se encuentra poca agua durante la eliminación de la acumulación de cal.

9. Después de la eliminación de la acumulación de cal, cambia el agua en el depósito por agua limpia y utiliza la función de “Agua caliente” para limpiar la máquina dos veces. Enciende y apaga el “Mando de vapor” alternativamente, permitiendo que el agua caliente fluya tanto por la boquilla de vapor como por la cabeza de preparación.

NOTA: Apaga y reinicia la máquina después de la eliminación de la acumulación de cal antes de usarla; de lo contrario, todos los botones se apagarán.

17. Resolución de problemas

Sintoma	Causa	Corrección
No hay agua	Si no hay agua en el tanque de agua.	Agregar una cantidad adecuada de agua en el tanque de agua.
	Si el tanque de agua está atascado en su lugar.	Reensamblar el tanque de agua.

ESPAÑOL

	Si aún no hay agua después de 120 segundos de funcionamiento o bajo el estado en el que el tanque de agua está vacío, la cafetera está inactiva durante demasiado tiempo.	Tomar el tanque de agua, luego agregar 5 ml de agua a la entrada, instalar el tanque y utilizar la función de agua caliente una vez.
No hay vapor	La salida de vapor está bloqueada.	Poke the steam outlet with a thin iron wire.
	Si no hay agua en el tanque de agua.	Agregar una cantidad adecuada de agua en el tanque de agua.
	Si el tanque de agua está atascado en su lugar.	Reensamblar el tanque de agua.
Menos vapor	Si presiona el botón de vapor y completa el precalentamiento.	Presione el botón de “Vapor” y espere hasta que la luz indicadora cambie de parpadeante a siempre encendida.
	Si se inicia la función de vapor cuando la cafetera está fría.	Pulsar la función de café doble o esperar a que el precalentamiento termine en el modo de vapor antes de espumar la leche.

	Si desenrosca la “Cubierta de vapor” hasta la posición máxima.	Desenrosque lentamente la “Cubierta de vapor” hasta que el vapor salga cuando se esté espumando la leche, ajuste lentamente la cantidad de vapor después de unos segundos, según su preferencia.
Poca espuma de leche	Si se utiliza leche entera	Usar leche entera
	Si se utiliza leche refrigerada	Refrigerar la leche a 2-5 grados.
	Si la boquilla de vapor se inserta demasiado profundamente en la leche.	Inserte la boquilla de vapor en la superficie de la leche a una profundidad de 1 cm.
Menos grasa	El café molido es demasiado grueso	Reemplazar el café molido.
	El café molido no está compactado.	Compactar el café molido con una presión adecuada.
	Hacer café justo después de espumar la leche.	Asegurarse de que la cafetera esté completamente enfriada antes de usarla.
Desbordamiento del embudo de café	Hacer café justo después de espumar la leche.	Asegurarse de que la cafetera esté completamente enfriada antes de usarla.

ESPAÑOL

	Limpie el café en polvo en el borde del embudo después de llenar el café en polvo.	Limpie el café en polvo en el borde del embudo con un cepillo o a mano.
El café se elabora lentamente o en pequeñas cantidades	Demasiado café en polvo.	El café en polvo no debe ser demasiado grueso ni demasiado fino, debe estar en la cantidad y calidad estándar (1 cucharada de café por taza y 2 cucharadas de café por dos tazas).
	Si el café molido es demasiado fino.	Utilice café en polvo especial para máquinas de espresso y no debe ser demasiado fino.
	Si no hay agua dentro de la caldera.	Antes de volver a calentar, presione el botón "Café de una taza / Control manual" para que el agua salga por la tubería de vapor aproximadamente 180 ml.
El filtro de una o dos tazas está atascado en la máquina	El saliente del filtro está demasiado cerca de la muesca del embudo.	Inserte el embudo en la máquina y gírelo a izquierda y derecha hasta que el filtro caiga. O use el embudo para empujar el filtro hacia abajo. Verifique que el saliente esté lejos de la muesca antes de insertar el embudo cada vez.

El café está demasiado frío	Si se prepara café en modo de temperatura baja.	Preparar café en modo de temperatura alta.
	Si se presiona el botón "Control manual" para hacer café antes de completar el precalentamiento.	Presionar el botón "Control manual" después de que se complete el precalentamiento.
	Si se hace café con la máquina fría antes del precalentamiento.	Operar la función de café doble (sin agregar café en polvo al "Filtro metálico") o esperar a que el precalentamiento termine en el modo de café antes de hacer café.
	Si no hay agua dentro de la caldera antes del precalentamiento.	Antes del precalentamiento, presionar el botón "Café de una taza / Control manual" para que el agua salga por la tubería de vapor aproximadamente 180 ml.

18. Especificaciones técnicas

Model: V0165/V0166/V0169

Voltage: 220 - 240V

Rated frequency: 50/60Hz

Power: 950W

Espresso pressure: 15/20 Bar

Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin previo aviso para mejorar la calidad

del producto.

Fabricado en China | Diseñado en España

19. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos



Este símbolo indica que, de acuerdo con las normativas aplicables, el producto y/o la batería deberán desecharse de manera independiente de los residuos domésticos. Cuando este producto alcance el final de su vida útil, deberás extraer las pilas/baterías/acumuladores y llevarlo a un punto de recogida designado por las autoridades locales.

Para obtener información detallada acerca de la forma más adecuada de desechar sus aparatos eléctricos y electrónicos y/o las correspondientes baterías, el consumidor deberá contactar con las autoridades locales.

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

20. Garantía SAT

EVVO responderá ante el usuario o consumidor final por 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 cualificado.

Si detecta una incidencia con el producto o tiene alguna consulta, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de EVVO a través de:

910 200 422 - ATENCIÓN TELEFÓNICA

633 525 883 - ATENCIÓN WHATSAPP

21. Copyright

Los derechos de propiedad intelectual sobre los textos de este manual pertenecen a EVVO HOME EUROPE, S.L. Quedan reservados todos los derechos. El contenido de esta publicación no podrá, ni en parte ni en su totalidad, reproducirse, almacenarse en un sistema de recuperación, transmitirse o distribuirse por ningún medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación o similar) sin la previa autorización de EVVO HOME EUROPE, S.L.

1. Components and Installation Diagram

Fig. 1

1. Control Panel
2. Water-receiving tray mat
3. Water-receiving tray
4. Single-cup filter
5. Double-cup filter
6. Filter holder
7. Press-type hook buckle (buckle the strainer upon pouring coffee grounds)
8. Funnel handle
9. Coffee spoon
10. Steam jacket
11. Steam pipe assembly
12. Steam knob
13. Water tank
14. Water tank lid

2. Operation Panel Diagram

Fig.2

1. Single-cup coffee button (blue light)
/Manual control button (red light)
2. Double-cups coffee button
3. Steam button
4. On/Off button

3. Assembly Diagram for First-cup/Second-cup Strainer and Metal Funnel

1. Align the notch on the "Single-cup/double-cup strainer" with the notch on the "Metal funnel" and pit it axially.
2. Rotate the "Single-cup/double-cup strainer" to stick the bump into the "Metal funnel".

4. Precautions

1. Check whether the voltage of the socket corresponds to the parameter in the

ENGLISH

nameplate of the coffee maker before use.

2.The coffee maker is equipped with the grounding protection; please make sure that a grounded socket is provided.

3.Be sure to keep children away from it when in use.

4.In order to prevent fire and electric shock, be sure not to put power cord or plug into water or other liquids; be sure not to damage, excessively bend or stretch the power cord; do not place heavy objects onto the power cord.

5.Upon cleaning or when not in use, please unplug the plug first, and clean the accessories after the appliance cools down.

6.Do not use the coffee maker in a high-temperature, high-field or humid environment; do not place the coffee maker onto a hot surface, near a fire source, or onto other electrical appliances, such as refrigerator.

7.In case of damaged power cord or plug, fault of coffee maker or other damages, be sure not to turn on the coffee maker; please return it to the nearest authorized service center for inspection and repair or contact the dealer.

8.Be sure to use original accessories.

9.The coffee maker is only used for making coffee; please do not use it for other purposes; be sure to place it in a dry environment.

10.Please place the coffee maker on a flat surface or table; be sure not to hang the power cord on the edge of table or counter.

11.Make sure that the power cord does not touch the hot surface of the appliance.

12.Be sure not to touch the hot components on the surface by hands upon operating the coffee maker.

13.Clean and maintain components of the coffee maker regularly to ensure quality of

coffee and prolong the service life of the coffee maker.

14. When the coffee machine is working, do not move or turn off the power at will.

15. It is forbidden to operate under the water-free status

16. To ensure safety, please read the Product Manual carefully to master the correct method of use.

17. Do not clean the coffee maker or the power cord in water or other liquids.

18. Do not use it outdoors.

19. Please boil it twice with water to remove the odor before the first use.

20. For household use only, be sure not to use it for other purposes.

21. Please keep the Product Manual well for future reference.

5. Before First Use

Cleaning The Appliance

* Carefully remove the appliance from the packaging and remove all packaging materials.

* Remove all accessories from the packaging and from the appliance.

* Remove the water tank.

* Clean the water tank with the lid, the measuring spoon and the filter as well as the filter holder with warm water and some mild dish-washing liquid. After that, rinse with clear water and dry.

* Also wipe the casing of the espresso machine and the drip tray with the drip grid clean with a soft, damp cloth and dry all parts.

* Make sure that the steam knob is turned off (OFF position, turn all the way in a clockwise direction).

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

6. Preparation for the first use

1. Pour water into the water tank; the water level shall not exceed the "Max" mark in

ENGLISH

the water tank.

2.Insert the plug with a wall outlet with suitable voltage.

3.Press the “On/Off button”, the machine starts to preheat automatically. Once the preheating is finished, all the button lights will light up. The preheating time takes about 2 minutes.

4.Place a cup under the steam wand. Turn on the “Steam knob” and press the “Single-cup /Manual control button” twice, enter into Manual mode and let the water flow out of the steam pipe about 180ml. Then press again the “ Single-cup /Manual control button” to stop brewing the water and turn off the “Steam knob”. This process is let the water flow into the empty pump for first use.

NOTE: The internal electronic pump will vibrate when the water is discharged from the coffee maker.

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

6.Place a cup under the filter holder and press the “Double-cup coffee button” to brew, let the hot water to clean the coffee strainer or the coffee cup.

7.After the brewing cycle finishing, pour the water out. Now the espresso machine is ready to use.

7. Start making coffee

Using a cold filter holder, cold filter or cold cup(s) can reduce the extraction temperature enough that it significantly affects the quality of your espresso. We recommend to run a brewing cycle without coffee grounds to preheat them before brewing (see steps 5-7 of First Use).

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

NOTE:Add one measuring spoon of coffee powder (we recommend 7g) for each cup.

The coffee powder please use espresso machine special coffee powder and cannot be too fine.

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

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

3. Insert the filter holder into the brew head with a 45° movement to the left and turn it to the right to lock it in place. The filter holder must be perpendicular to the machine or slightly tilted towards the right.

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

5. To enter into automatic brewing mode, press the Single cup or double cups button once, the corresponding button indicator lights up in blue color. The coffee maker can stop brewing coffee automatically.

6. To enter into manual control mode, press the "Single-cup /Manual control button" twice, the corresponding button indicator lights up in green color. When the coffee amount meets your needs, press the " Single-cup / Manual control button" again to stop brewing.

7. After the brewing, remove the filter holder from the machine. Hold funnel handle and press the hook buckle, pour out the coffee grounds, then clean the filter, metal funnel and the brewing head carefully.

NOTE: Make sure the machine is cold before removing the funnel.

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

8. Milk-Frothing function

To prepare a traditional cappuccino or latte, we recommend:

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

ENGLISH

necessary to make cappuccino decorations.

1. Press the steam button. The steam button will start to flash if the temperature is not high enough to make steam. Once the preheating has finished, the Steam Button will light up.
2. Turn the steam knob slightly counterclockwise to eliminate any condensation from the wand then turn the knob off again.
3. Place the jug, 1/3 with cold milk, under the steam wand.
4. Insert the steam nozzle into the 1CM-deep milk surface. If it is inserted too deep, the milk will not be frothed; if it is not inserted deep enough, big bubbles will be produced and then disappear immediately.
5. Then slowly turn on the “Steam knob” until the steam sprays out.

NOTE: The size of the steam can be adjusted according to personal proficiency.

6. When the milk temperature reaches about 65 degrees, the milk froth starts to expand; then turn off the “Steam knob” and the “Steam button”.

NOTE: After the milk froth is finished, clean the milk on the surface of the steam jacket with a damp cloth timely, and spray out the steam again for 5 seconds to prevent the milk from being dried up so as to block the steam outlet.

7. Press the “On/Off button” to turn off the machine.

NOTE: Cocoa powder/chocolate cream can be sprinkled on the coffee according to personal preference; additionally, various fancy utensils can be used in making a cup of your favorite Italian fancy coffee.

NOTE: When milk frothing is finished and you want to make another cup of espresso, please don't remove the metal funnel immediately, it may cause coffee grounds to splashing. Make sure the coffee machine is completely cooled before using. In order to cool down the coffee machine properly, we suggest to proceed “Hot Water Function”.

9. High temperature warning function

Do not make coffee immediately after frothing milk. The temperature of boiler is too

high, and the machine is under the over-heating protection. Under the protection, the “Single cup or Double cup coffee button” will flash quickly if you press either of them.

The boiler must be cooling down first, or the coffee will be burnt and may come out of the filter holder.

Please proceed as below 4 steps to cool up the machine:

- a. Place a cup on the steam outlet and slowly unscrew the “Steam Knob” until water or steam sprays out.
- b. Press the “Single cup coffee button”, the “Single cup, Double cup & Manual control lamp” flashes quickly.
- c. Press again “Single cup coffee button” then the corresponding blue light on, and hot water coming out from the steam outlet.
- d. After water completion, turn off the “Steam knob”.

10. Making hot water

1. Turn the machine on and wait until all the buttons light up.
2. Place a cup under the steam pipe.
3. Turn on the “Steam knob”, and press the “Single cup /Manual control button” twice. Hot water will come out from the steam pipe.

NOTE: The hot water can be used for drinking, cleaning or heating cups.

4. Once the desired amount of hot water has been dispensed, press the “Manual control button” again and turn off the “Steam knob”

5. Press the “On/Off button” to turn off the machine.

11. Automatic Power Off Function

If there is no any operation within 15 minutes, the unit will power off automatically.

12. Brewing Time Setting Function

Under the status that the pre-heating has been finished, you can adjust the coffee brewing time according to your demand.

1. To adjust the single cup amount, press and hold the “single-cup button” for 3 seconds, the machine beep 3 times and start to brewing.
2. To adjust the double cup amount, press and hold the “double-cups button” for 3 seconds, the machine beep 3 times and start to brewing.

When the coffee in the cup reaches the required set amount, press the “Single-cup or double-cup coffee button” to stop brewing. Machine beep three times, indicating that amount has been set and the next coffee discharging time will follow the last set value.

NOTE: Coffee brewing time is set between 8-60 seconds; otherwise, the setting is failed.

13. Coffee temperature selection function

1. Press the “On/Off button”, the machine starts to preheat automatically. Once the preheating is finished, all the button lights will light up.
2. After the preheating finished, press the “Steam button” 10 second. Now enter the main menu of program settings.
3. One of the “Single cup, Double cup & Steam button” will flash, the meaning of the flashing light is:
Single-cup light on = Low temperature coffee brewing mode
Double cup light on = Middle temperature coffee brewing mode (Default mode)
Steam light on = High temperature coffee brewing mode
4. Press the corresponding button above according to the temperature mode you, the corresponding button will light on. 5 seconds later, steam button flashes quickly for 3 times, the temperature set successfully and return to brewing coffee state.

NOTE: If there is no any operation within 15S, machine will exit program setting and

return to pristine state.

14. Reset to factory setting

To reset the machine to factory setting, press and hold the “Single cup and double cup button” for 3 seconds, the machine will beep 3 times and all the buttons flash 5 times.

The machine is return to original default setting.

15. Cleaning and maintenance

1.Cut off the power until the coffee maker completely cools down before cleaning.

2.Wipe exterior of the coffee maker and some of accessories with a damp cloth or a clean sponge.

Note: Do not clean it with alcohol or solvent cleaner; do not immerse the coffee maker into water upon cleaning.

3.Unscrew the coffee funnel, and then clean the coffee grounds inside the strainer.

NOTE: The coffee funnel can't be put in the dishwasher.

16. Descaling

To make sure your coffee maker operates efficiently, to clean the internal pipes, and to preserve the flavor of your coffee, the coffee machine needs to be descaled, cleaned and maintained periodically.

Also, after 500 times of brew cycle, the ON/OFF button will flash to indicate it is time to descale the machine. The descaling warning will appear at every time start-up if you do not run a descaling cycle.

NOTE: If descaling has not been carried out when the descaling reminder occurs, which does not affect the use of the machine, but the “On/Off light” will always flash to remind it.

Proceed as below steps to descaling the machine:

1. Add water to the water tank to Max level, and add the descaler (about 12g) to the

ENGLISH

water tank; if there is no descaler, citric acid can be used instead (the ratio to water is 3:100).

2. Insert the filter holder into the coffee machine (without coffee powder)
3. Place a cup on the steam outlet.
4. Press the “On/Off button”, the machine starts to preheat automatically. Once the preheating is finished, all the button lights will light up.
5. After preheating finish, press the “Steam button” 10second, now enter the main menu of program settings and one of the “Single cup, Double cup & Steam button” will light up.
6. Press the “On/Off button” to start the descaling function, the “On/Off light” is always on and the pump began to pump water intermittently.
7. Turn on and turn off the “Steam knob” alternately, let descaler flow out of both steam nozzle and brewing head.
8. Descaling will complete automatically after 7 minutes later, the coffee maker beep three times and “On/Off button” light up.

Note: Add an appropriate amount of water into the water tank if less water found in the tank during descaling.

9. After descaling, change the water in the tank with clean one, use “Hot water function” to clean machine twice. Turn on and turn off the “Steam knob” alternately, let hot water flow out of both steam nozzle and brewing head.

NOTE: Shut down and restart the machine after descaling before using, otherwise all buttons will off position.

17. Problem solving

Symptom	Cause	Corrections
No water	If no water in the water tank.	Add an appropriate amount of water into the water tank.

	Whether the water tank is stuck in place.	Reassemble the water tank.
	Still no water after 120s operation or under the status that the water tank is empty, the coffee maker is idle for too long.	Pick up the water tank then add 5ml water to the inlet, install the tank and use the hot water function one time.
No steam	Steam outlet is blocked	Poke the steam outlet with a thin iron wire.
	Whether there is water in the water tank.	Add an appropriate amount of water into the water tank.
	Whether the water tank is stuck in place.	Reassemble the water tank.
Less steam	If press Steam Button and complete preheating.	Press the "Steam button" and waiting until the indicator light changes from flashing into being always on.
	Whether to start the steam function when the coffee machine is cold.	Operate double cups coffee brewing function or wait for preheat finished in Steam mode before milk frothing.

ENGLISH

	If unscrew the “Steam knob” to max position	Slowly unscrew the “Steam knob” until the steam sprays out when milk frothing, adjust the amount of steam slowly after a few seconds, depending on your preference
Poor milk froth	Whether the whole milk is used.	Use whole milk.
	Whether the refrigerated milk is used.	Refrigerate milk to 2-5degrees.
	Whether the steam nozzle is inserted too deep into the milk	Insert the steam nozzle into the 1CM-deep milk surface
Less grease	Coffee powder is too coarse.	Replace the coffee powder.
	Coffee powder is not compacted.	Compact the coffee powder with an appropriate pressure.
	Make coffee right after frothing milk.	Make sure the coffee machine is completely cooled before using.
Funnel overflow coffee	Make coffee right after frothing milk.	Make sure the coffee machine is completely cooled before using.
	Clean the coffee powder on the edge of the funnel after fill in the coffee powder.	Clean the coffee powder on the edge of the funnel with a brush or by hand.

<p>Coffee is brewed slowly or in small quantities</p>	<p>Too much coffees powder.</p>	<p>The coffee powder should not be to crude or too fine, should be in standard quality and quantity (1 coffee spoon for one cup and 2 coffee spoons for two cups).</p>
	<p>Whether the ground coffee is too fine.</p>	<p>The coffee powder please use espresso machine special coffee powder and cannot be too fine.</p>
	<p>If empty water inside boiler.</p>	<p>Before reheat press the “Single-cup /Manual control button”, let the water flow out of the steam pipe about 180ml.</p>
<p>Single or double-cup strainer stuck in the machine</p>	<p>The bump of the strainer is not far from the funnel notch.</p>	<p>Insert the funnel into the machine and turn it left and right until the strainer falls down. Or use the funnel to push the strainer down. Check whether the bump is far from the notch before inserting the funnel each time.</p>
<p>The coffee is too cold</p>	<p>Whether to brew coffee in low temperature mode.</p>	<p>Brew coffee in high temperature mode.</p>
	<p>If press “Manual control button” to brew coffee before complete preheating.</p>	<p>Press “Manual control button” after complete preheating.</p>

ENGLISH

	If brew coffee under cold machine status before pre-heating.	Operate double cups coffee brewing function (don't put any coffee powder into the "Metal strainer") or wait for pre-heat finished in coffee mode before brewing coffee.
	If empty water inside boiler before preheating.	Before preheating press the "Single-cup /Manual control button", let the water flow out of the steam pipe about 180ml.

18. Technical specifications

Model: V0165/V0166/V0169

Voltage: 220 - 240V

Rated frequency: 50/60Hz

Power: 950W

Espresso pressure: 15/20 Bar

19. 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 retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries.

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

20. Technical support and warranty

EVO 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

21. 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.

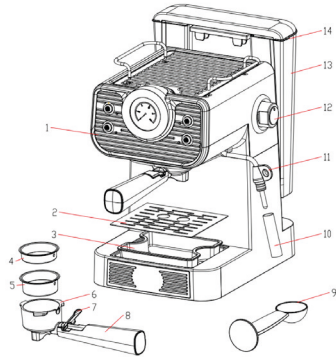


Fig.1

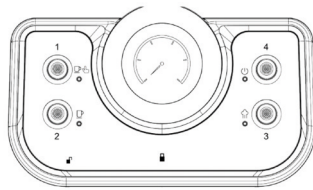


Fig.2

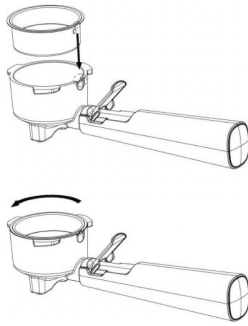


Fig.3

evvo

evvohome.com

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