



Instructions Manual

ZEC006BK

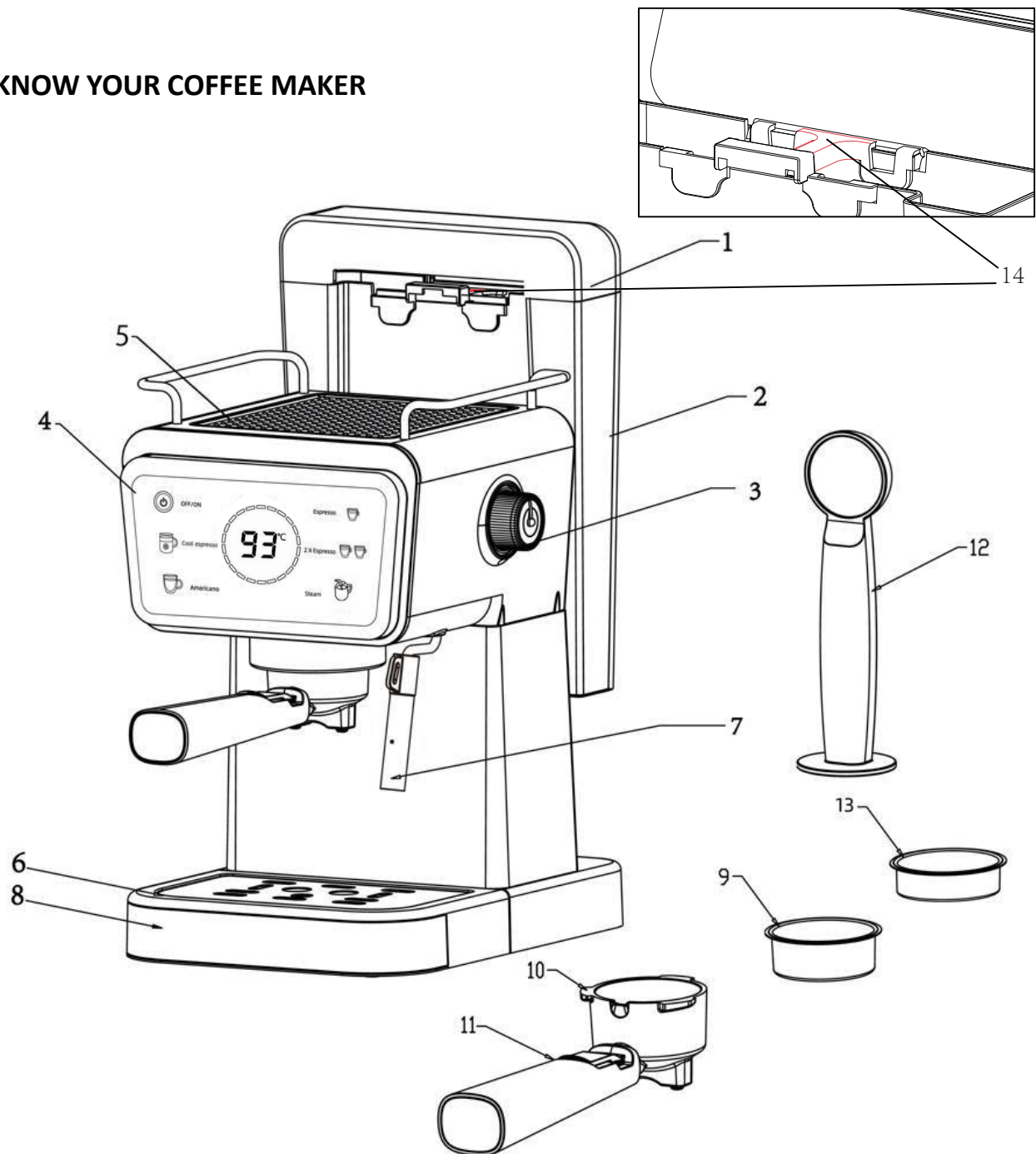
Espresso Maker JH-C5282

120V 60HZ, 1350W



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

KNOW YOUR COFFEE MAKER



- 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. 2-cup filter
- 10. Portafilter 11. Portafilter handle 12. Coffee Spoon & Tamper 13. 1-Cup Filter
- 14. Water tank handle (for disassembly)

IMPORTANT SAFEGUARDS

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 followings:

1. Before use, please check that the voltage of the wall outlet corresponds to the rating on the coffee maker's plate.
2. Close supervision is necessary when your appliance is being used near children.
3. 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 power cord.
4. To protect against electric shock, don't put cord, plug or machine into water or any other liquids.
5. Do not use the equipment in high temperature, high magnetic field, and damp environment. Do not put the coffee machine on a hot surface, near the fire source or other electrical appliances, such as refrigerator.
6. 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.
7. Please use original accessories.
8. This machine is only used for making coffee, do not use it for other purposes, and put it in a dry environment.
9. 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.
10. Don't let cord hang over the edge of the table or of the countertop.
11. When operating the coffee machine, do not directly touch the hot parts on the surface.
12. Regularly clean and maintain the coffee machine parts to ensure the quality of coffee and extend the service life of the coffee machine.
13. Do not move or turn off the power when the coffee machine is working.
14. Do not operate the machine without water in the tank.

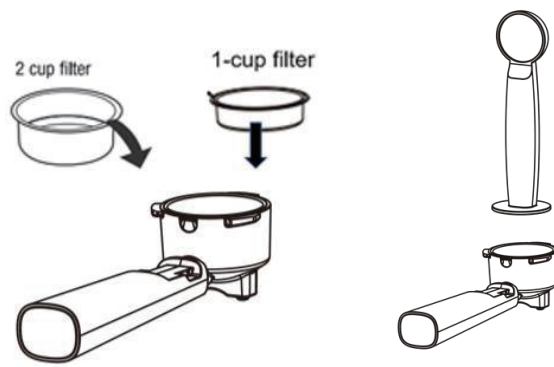
16. To be safe, please read the instructions carefully and grasp the correct use method.
17. Do not wash the coffee maker or power cord in water or other liquids.
18. Household use only, don't use outdoors.
19. Before using it for the first time, please brew it twice with clean water to remove the odor.
20. Save these instructions booklet for future reference.
21. The coffee maker shall not be placed in a cabinet when in use.
22. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
23. This appliance can be used by children aged from 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 made 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.
24. Appliances can be used by 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.
25. Children shall not play with the appliance.
26. Warning: misuse may cause potential injury. The heating element surface is subject to residual heat after use.
27. HOUSEHOLD USE ONLY

Control panel

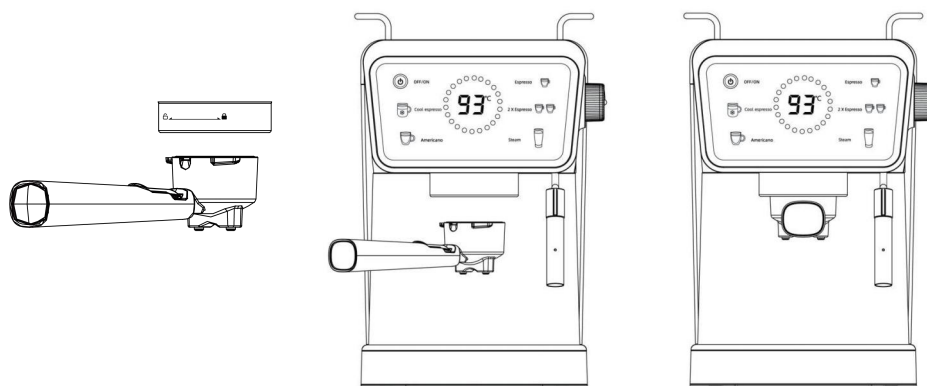


Normal operation

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 and cold water. DO NOT exceed the maximum filling level mark 'MAX'.
 4. Reinsert the water tank to ensure that the tank is plugged 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 a spotted and uneven cream on the top.
 - 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.



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



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 will remain stable.
9. **Cool Espresso:** Drop the ice tubes in the water tank, press the Cool Espresso for cool espresso.

Tip: Always use iced water for best result.

10. **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.
11. **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.

12. **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.

13. **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 have to be patient and if you want to be perfect with the milk texturing process.

ONE: 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.

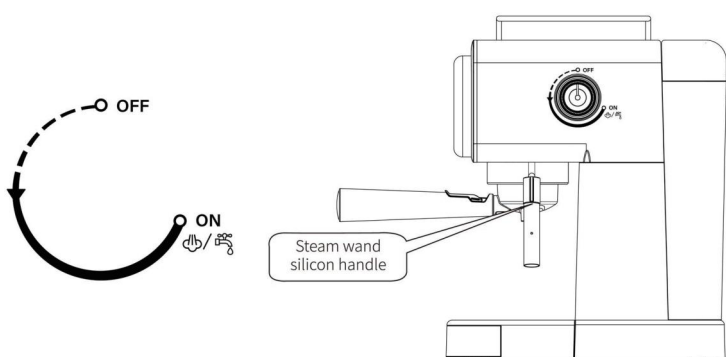
TWO: Pour cold refrigerated milk into the stainless frothing pitcher, approximately 1/3 full.

THREE: When you press the steam button, it will be flashing. It will be stabilized when it's ready to be used.

FOUR: Clean the water on the steam wand. The steam function will be activated by turning to on the steam function and hot water control dial. You can the turn the control dial to OFF position when there will be no more water.

FIVE: Turn the steam wand to the side of the espresso machine.

SIX: 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 to ON position both the steam and hot water control dial.



SEVEN: 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.

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

EIGHT: 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.

NINE: 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.

TEN: You have to turn off the steam and hot water control dial to stop the steam immediately.

IMPORTANT: Do not overheat the milk.

ELEVEN: Remove the cup, wipe the steam nozzle and wand with a clean damp cloth and purge a small amount of steam immediately.

CLEANING AND MAINTENANCE

You have to 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 have to clean well the stainless-steel filters. The portafilter holder should be rinsed under water immediately after use to remove the coffee grounds.

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 have to 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 a

soft and damp cloth to clean the outer cover and the cup warming plate.

CLEANING THE RACK ON THE DRIP TRAY

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

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

CLEANING THE STEAM WAND

You have to 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 have to momentarily set the steam and hot water control dial to the hot water setting. At that time any remaining milk will be released from inside the steam wand. Make sure the steam wand and hot water control dial is in the OFF position. 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

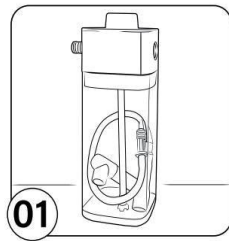
You have to let the machine cool down, if you want to make coffee again after the milk frothing process or to make coffee again immediately after frothing milk or steam pipe washing process. Otherwise, the coffee will be burnt and splashed. You can proceed in the making of a new coffee after the machine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

The temperature gets higher after the cleaning of steam pipe and the milk frothing process. To stop the steam function, you have to press the specific button. Turn "Steam knob" to be ON and press the STEAM button to release hot water to cool down the appliance. After a while, press the button again and turn off "Steam Knob". The coffee maker is ready to use it again.

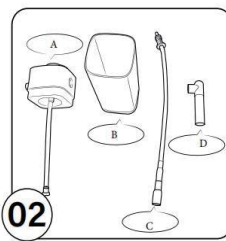
TROUBLESHOOTING

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
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
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

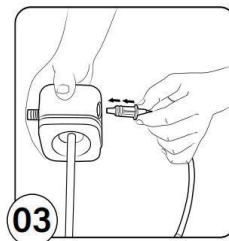
Milk Container Installation



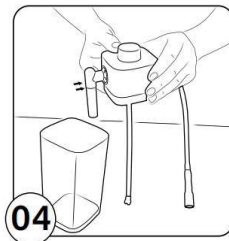
01 Pull the milk tank out of the box.



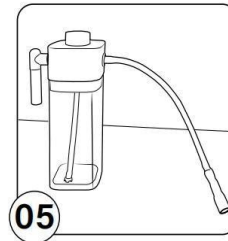
02 A. Milk Reservoir Lid B. Milk Reservoir
C. Connecting Pipe D. Froth Dispensing Tube



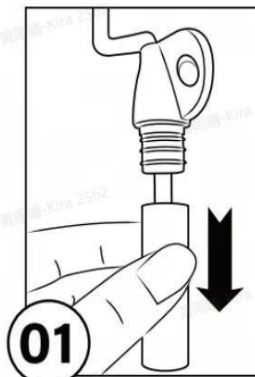
03 Connecting Pipe inserts into the silicone gasket of Milk Reservoir Lid.



04 Froth Dispensing Tube installs to connector of Froth Dispensing Tube



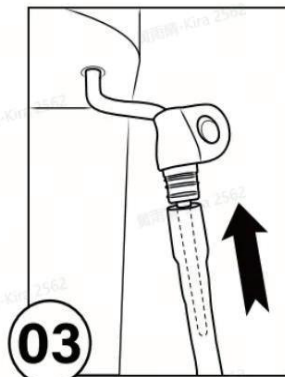
05 Froth Dispensing Tube is adown



01 Remove the outer steaming wand



02 Insert Connecting Pipe to inner steam pipe completely.



03

Usage Tips

1. When using the coffee function, ensure the steam knob on the side of the machine is in the "OFF" position. Otherwise, coffee extraction will not occur, and water will be released through the steam nozzle.
2. When using the milk frothing function, first press the "Milk Froth" button. The button will blink to indicate preheating. Once the preheating is complete, the button will remain lit, and the display will show "--". Then, rotate the steam knob to the "ON" position to activate the steam nozzle.
3. When installing the detachable milk frothing container, please refer to the assembly steps. If you have any questions, please contact our customer service.



Environment friendly disposal



You can help protect the environment!
Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.



Any Problem? Let Us Know.

 707-392-8405  www.sunvivi.com  support@sunvivi.com



Manual de Instrucciones

ZEC006BK

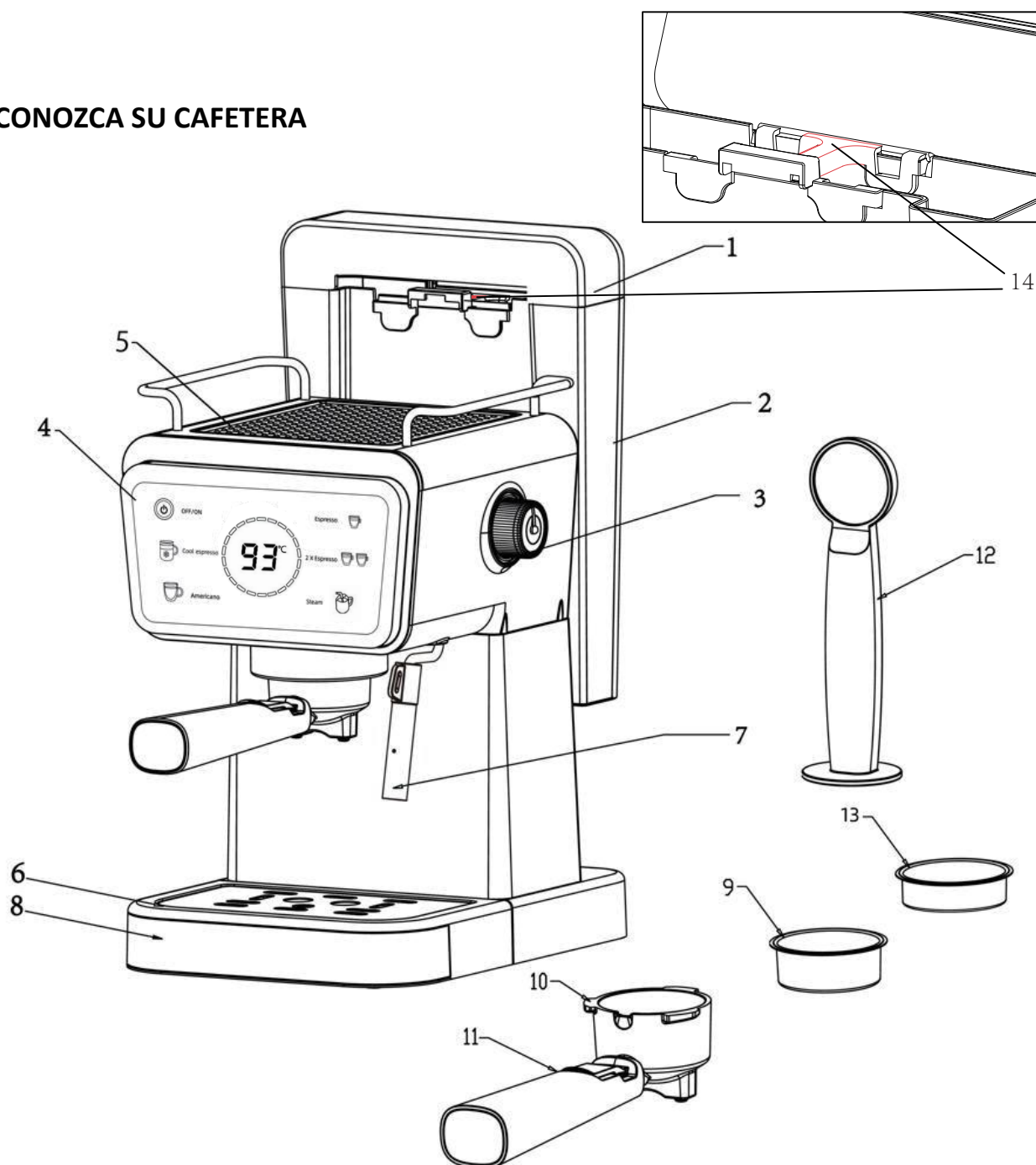
Máquina de Espresso JH-C5282

120V 60HZ, 1350W



Lea este manual cuidadosamente antes de usarlo y guárdelo para futuras referencias

CONOZCA SU CAFETERA



1. Tapa del tanque 2. Tanque de agua 3. Perilla de vapor 4. Panel de control
 5. Placa superior 6. Placa para tazas 7. Boquilla de vapor 8. Bandeja para goteo 9. Filtro de 2 tazas
 10. Portafiltro 11. Mango del portafiltro 12. Cucharita para café y compactador 13. Filtro de 1 taza
 14. Asa del tanque de agua (para desmontar)

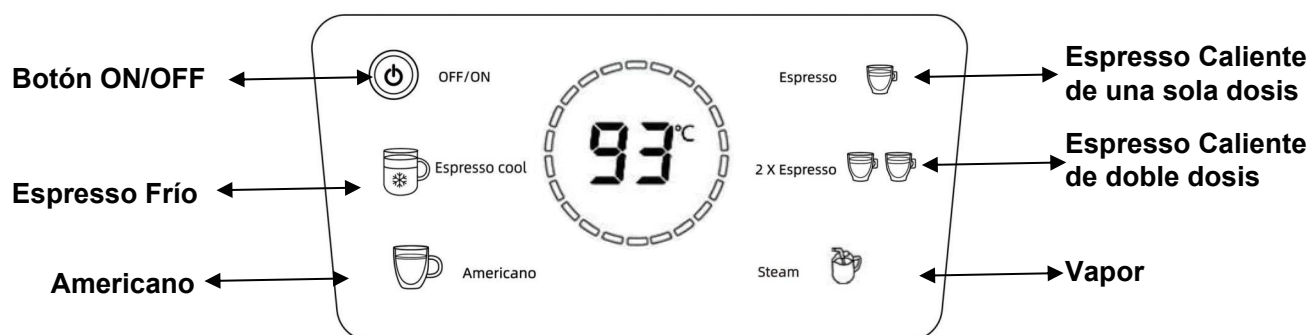
PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al usar un aparato eléctrico, siempre deben seguirse las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones a las personas, incluyendo lo siguiente:

1. Antes de usar, asegúrese de que el voltaje de la toma de corriente corresponde al especificado en la placa de la cafetera.
2. Se requiere supervisión cercana cuando se use el aparato cerca de niños.
3. Para evitar descargas eléctricas en caso de incendio, no sumerja el cable y el enchufe en agua ni en ningún otro líquido; no dañe, doble excesivamente ni estire el cable. No coloque objetos pesados sobre el cable.
4. Para protegerse contra descargas eléctricas, no ponga el cable, el enchufe ni la máquina en agua ni en otros líquidos.
5. No use el equipo en ambientes de alta temperatura, campos magnéticos fuertes o húmedos. No coloque la cafetera sobre una superficie caliente, cerca de una fuente de fuego u otros aparatos eléctricos, como un refrigerador.
6. No encienda la máquina si el cable o el enchufe están dañados, la cafetera no funciona o está dañada de alguna manera. Devuélvala al centro de servicio autorizado más cercano para su inspección y mantenimiento o contacte con el proveedor.
7. Use accesorios originales.
8. Esta máquina se utiliza solo para hacer café, no la use para otros fines y colóquela en un entorno seco.
9. Coloque la cafetera sobre una superficie plana o sobre una mesa. No cuelgue el cable de alimentación en el borde de la mesa o del mostrador.
10. No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o el mostrador.
11. Al operar la cafetera, no toque directamente las partes calientes de la superficie.
12. Limpie y mantenga regularmente las partes de la cafetera para asegurar la calidad del café y prolongar la vida útil de la cafetera.
13. No mueva ni apague la cafetera cuando esté en funcionamiento.
14. No opere la máquina sin agua en el tanque.

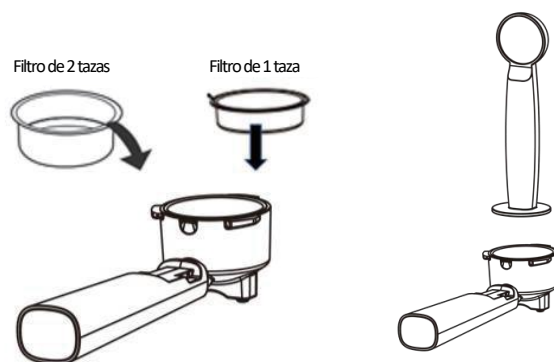
16. Para mayor seguridad, lea las instrucciones cuidadosamente y aprenda el método correcto de uso.
17. No lave la cafetera ni el cable de alimentación con agua ni otros líquidos.
18. Solo para uso doméstico, no la use al aire libre.
19. Antes de usarla por primera vez, prepare café dos veces con agua limpia para eliminar el olor.
20. Guarde este manual de instrucciones para futuras referencias.
21. La cafetera no debe colocarse en un gabinete mientras esté en uso.
22. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
23. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y si entienden los peligros involucrados. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
24. Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y entienden los peligros involucrados.
25. Los niños no deben jugar con el aparato.
26. Advertencia: el uso indebido puede causar lesiones potenciales. La superficie del elemento calefactor está sujeta a calor residual después de su uso.
27. SOLO PARA USO DOMÉSTICO

Panel de control

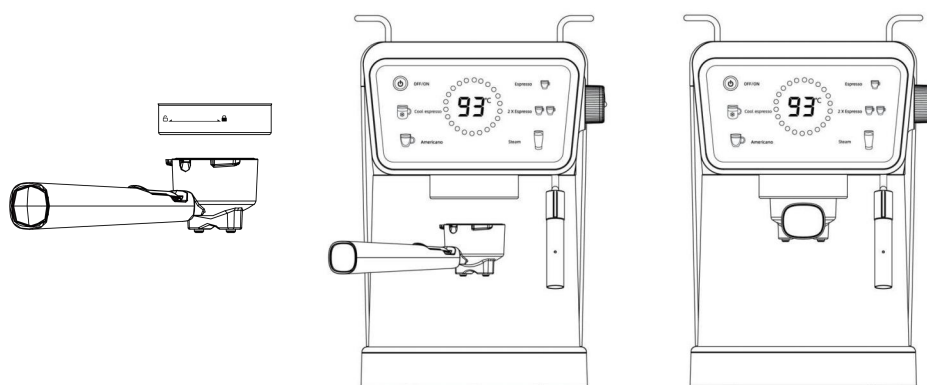


Operación normal

1. Asegúrese de que la cafetera esté apagada y desconectada del enchufe principal.
2. Sostenga el mango del tanque de agua y retire el tanque hacia arriba.
3. Llene el tanque con agua fresca y fría. NO exceda el nivel máximo indicado con la marca 'MAX'.
4. Vuelva a insertar el tanque de agua para asegurarse de que esté colocado correctamente.
5. Inserte el filtro en el portafiltro. Llene el filtro de preparación con café molido utilizando la cuchara medidora proporcionada. La presión de contacto en el filtro de preparación es tan importante como la variedad del café y el grado de molienda para obtener un buen espresso, además de la variedad de café y el grado de molienda. Por lo tanto, siempre asegúrese de que el filtro de espresso esté limpio y no contenga residuos de polvo.
 - Si la molienda es demasiado fina, ocurrirá sobreextracción y amargor, con una crema manchada e irregular en la parte superior.
 - Si la molienda es demasiado gruesa, el agua pasará demasiado rápido y habrá una cantidad insuficiente de crema en la parte superior del espresso.
 - Agregue más café molido si es necesario, para llenar el filtro de preparación.
 - Comprima el café molido con el compactador nuevamente.
 - Limpie cualquier exceso de café en el borde para asegurar un ajuste adecuado bajo la cabeza de preparación y evitar fugas.
 - La compresión del café molido es un proceso importante para la preparación del espresso.
 - Si el café molido está comprimido muy fuertemente, el espresso pasará lentamente y habrá más crema.
 - Si el café molido no está comprimido con tanta fuerza, el espresso pasará más rápido y habrá menos crema.



6. Asegure el portafiltro en la cabeza de preparación. Deslice el mango hacia la izquierda, luego gire el mango hacia la derecha hasta que se bloquee. Suelte el mango, el portafiltro debe quedar bien sujeto en la cabeza de preparación y apuntar hacia adelante en un ángulo de 90°.



7. Coloque una o dos tazas precalentadas debajo del pico de café.

8. Después de enchufar, presione el botón ON/OFF, todos los indicadores se mantendrán estables.

9. **Espresso Frío:** Coloque los tubos de hielo en el tanque de agua, presione el botón de Espresso Frío para obtener un espresso frío.

Consejo: Siempre use agua con hielo para obtener los mejores resultados.

10. **Espresso caliente de una sola dosis:** Presione el botón, la luz parpadeará, lo que indica que la máquina se está precalentando. Cuando la luz deje de parpadear y permanezca encendida de manera constante, la máquina estará lista para preparar y verter el café.

11. **Espresso caliente de doble dosis:** Presione el botón, la luz parpadeará, lo que indica que la máquina se está precalentando. Cuando la luz deje de parpadear y permanezca encendida de manera constante, la máquina estará lista para preparar y verter el café.

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

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

12.Americano: Presione el botón, la luz parpadeará, lo que indica que la máquina se está precalentando. Cuando la luz deje de parpadear y permanezca encendida de manera constante, la máquina estará lista para preparar y verter el café.

13.Vapor: Puede hacer dos cosas con el uso de "vapor". Puede calentar la leche y mezclar aire con la leche para formar una textura espumosa. Pero debe ser paciente si quiere perfeccionar el proceso de texturización de la leche.

UNO: Determine cuánta leche necesita según la cantidad de tazas que va a preparar.

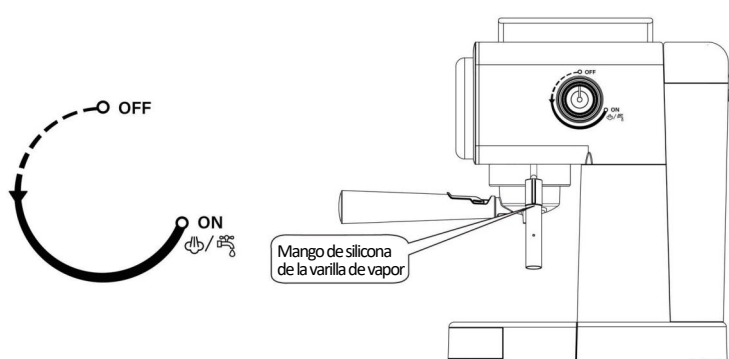
Consejo: Tenga en cuenta que el volumen de leche aumentará durante el proceso de texturización.

DOS: Vierta leche fría y refrigerada en la jarra de acero inoxidable para espumar, llenándola aproximadamente a 1/3.

TRES: Cuando presione el botón de vapor, comenzará a parpadear. Se estabilizará cuando esté listo para usar.

CUATRO: Limpie el agua en la boquilla de vapor. La función de vapor se activará al girar el dial de vapor y control de agua caliente a la posición de encendido. Puede girar el dial de control a la posición de apagado cuando ya no haya más agua.

CINCO: Gire la boquilla de vapor hacia el lado de la cafetera.



SEIS: Coloque la boquilla de vapor en la leche de modo que la boquilla esté aproximadamente a 1 cm por debajo de la superficie y active la función de vapor girando ambos diales, el de vapor y el de agua caliente, a la posición de encendido.

SIETE: Gire la taza, de modo que la boquilla de vapor "toque" la boquilla de la taza y baje la taza hasta que la punta de la boquilla de vapor esté justo por debajo de la superficie de la leche. Se iniciará una acción de espumado en la leche.

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

OCHO: A medida que el vapor calienta y texturiza la leche, el nivel de la leche en la taza comenzará a subir. A medida que esto suceda, siga el nivel de la leche bajando la taza, siempre manteniendo la punta de la boquilla de vapor justo debajo de la superficie.

NUEVE: Una vez que se haya creado 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 cappuccino requiere más espuma que un latte.

DIEZ: Debe apagar el control de vapor y agua caliente para detener el vapor inmediatamente.

IMPORTANTE: No sobrecaliente la leche.

ONCE: 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.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Debe apagar la máquina de espresso y retirar el enchufe de la toma de corriente durante el proceso de limpieza. Le recomendamos encarecidamente que no sumerja ninguna parte de la cafetera en agua ni en otro líquido. Para limpiar, simplemente pase un paño limpio y húmedo y séquelo antes de guardarlo.

LIMPIEZA DE LOS FILTROS, PORTAFILTRO Y CABEZA DE PREPARACIÓN

Debe limpiar bien los filtros de acero inoxidable. El portafiltro debe enjuagarse bajo agua inmediatamente después de su uso para eliminar los restos de café.

Periódicamente, haga pasar agua por la máquina con el portafiltro en su lugar, pero sin café molido, para enjuagar cualquier residuo de café.

Debe usar un paño limpio y húmedo para limpiar y frotar bien el interior de la cabeza de preparación para eliminar cualquier resto de café.

LIMPIEZA DE LA CARCASA EXTERIOR / PLACA DE CALENTAMIENTO DE TAZAS

No use limpiadores comunes ni abrasivos para limpiar la carcasa exterior. Debe usar un paño suave y húmedo para limpiar la carcasa exterior y la placa de calentamiento de tazas.

LIMPIEZA DEL RACK EN LA BANDEJA DE GOTEOS

Debe retirar, limpiar y vaciar frecuentemente el pequeño rack, particularmente cuando la bandeja de goteo está llena. El rack puede lavarse y enjuagarse a fondo en agua tibia con jabón. Utilice un líquido de lavado no abrasivo (no use limpiadores abrasivos, esponjas o paños que puedan rayar la superficie).

LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE GOTEOS

Debe retirar la bandeja de goteos cuando retire el rack. Luego, debe limpiarla con un paño suave y húmedo (no use limpiadores agresivos ni agentes abrasivos).

NOTA: No limpie ninguna parte ni accesorios en el lavavajillas.

LIMPIEZA DE LA VARILLA DE VAPOR

Debe limpiar la varilla de vapor después del proceso de espumado de la leche. Use un paño húmedo para limpiar la varilla de vapor y luego gire la varilla de vapor de vuelta hacia la bandeja de goteo, dirigiéndola hacia la bandeja de goteo. Debe ajustar momentáneamente el dial de vapor y agua caliente a la posición de agua caliente. En ese momento, se liberará cualquier resto de leche del interior de la varilla de vapor. Asegúrese de que la varilla de vapor y el dial de agua caliente estén en la posición APAGADO. 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.

FUNCION DE ENFRIAMIENTO

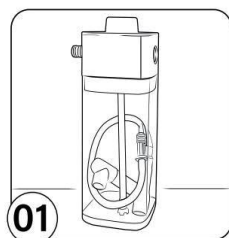
Debe dejar que la máquina se enfríe si desea hacer café nuevamente después del proceso de espumado de leche o si desea hacer café inmediatamente después de espumar la leche o lavar el tubo de vapor. De lo contrario, el café se quemará y salpicará. Puede proceder a preparar un nuevo café después de que el proceso de enfriamiento de la máquina haya finalizado.

La temperatura aumenta después de la limpieza del tubo de vapor y el proceso de espumado de la leche. Para detener la función de vapor, debe presionar el botón específico. Gire el “control de vapor” a la posición ON y presione el botón de VAPOR para liberar agua caliente y enfriar el aparato. Después de un momento, presione el botón nuevamente y apague el “control de vapor”. La cafetera estará lista para su uso nuevamente.

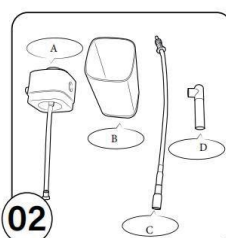
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Razón	Método
No se vierte café	No hay agua en el tanque de agua	Llene el tanque con agua, páselo por el aparato sin filtro de café para asegurarse de que esté completamente cargado.
	El café molido está demasiado fino o comprimido demasiado fuerte	Vacíe el filtro y enjuáguelo bajo el agua para limpiarlo. Séquelo con un paño. Vuelva a llenar el filtro con café molido y presione.
No sale vapor de la varita de vapor	El tubo de la boquilla de vapor está bloqueado.	Verifique 'Si la salida de vapor se bloquea'
	No hay agua en el tanque de agua	Llene el tanque con agua, haga pasar agua caliente a través de la boquilla de vapor para asegurarse de que el agua fluya.
El agua está goteando desde la parte inferior de la máquina.	Demasiada agua en la bandeja de goteo	Limpie la bandeja de goteo
El agua está goteando desde el lado exterior del filtro	Hay algo de café molido en el borde del filtro	Límpialo
Sabor alterado en el café	Dejar el agua reposar demasiado tiempo, limpieza inadecuada	Limpiar y desincrustar
Baja presión o sin vapor en la lanza de vapor	La boquilla de vapor está obstruida	Limpiar y desincrustar
Espuma de leche deficiente	Usando leche desnatada	La leche entera es la mejor

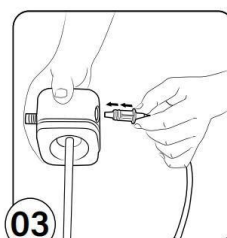
Instalación del contenedor de leche



01 Saque el tanque de leche de la caja.



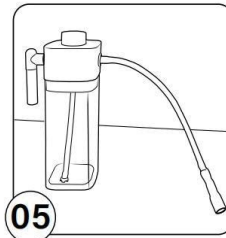
02 A. Tapa del depósito de leche B. Depósito de leche C. Tubería de conexión D. Tubo dispensador de espuma



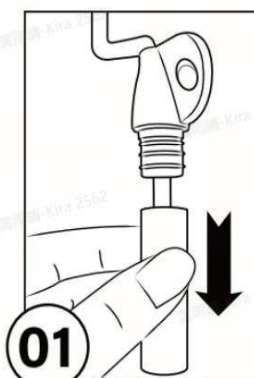
03 La tubería de conexión se inserta en la junta de silicona de la tapa del depósito de leche.



04 El tubo dispensador de espuma se instala en el conector del tubo dispensador de espuma.



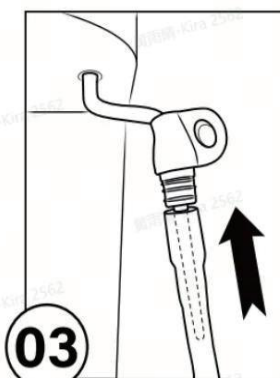
05 El tubo dispensador de espuma está hacia abajo.



01 Retire la varilla de vapor externa.



02 Inserte completamente la tubería de conexión en la tubería interna de vapor



Consejos de uso

1. Al utilizar la función de café, asegúrese de que el mando de vapor en el lado de la máquina esté en la posición "OFF". De lo contrario, no se realizará la extracción del café y el agua saldrá por la boquilla de vapor.
2. Al utilizar la función de espumado de leche, primero presione el botón "Espumar leche". El botón parpadeará para indicar que está en calentamiento. Una vez que termine el calentamiento, el botón permanecerá encendido y la pantalla mostrará "--". Luego, gire el mando de vapor a la posición "ON" para activar la boquilla de vapor.
3. Al instalar el recipiente desmontable para espumar leche, por favor consulte los pasos de ensamblaje. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con nuestro servicio de atención al cliente.



Eliminación respetuosa con el medio ambiente



¡Puedes ayudar a proteger el medio ambiente!
Recuerda respetar las regulaciones locales: entrega los equipos electrónicos que no funcionen en un centro de reciclaje adecuado.



Estamos aquí para ayudar.

 707-392-8405  www.sunvivi.com  support@sunvivi.com