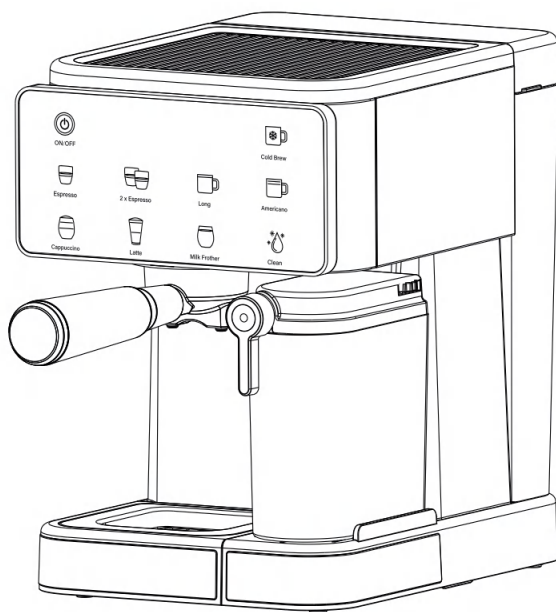




ZEC007

Instructions Manual

Espresso Coffee Maker Hot & Cold



Model No.: JH-C7276

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



707-392-8405



www.sunvivi.com

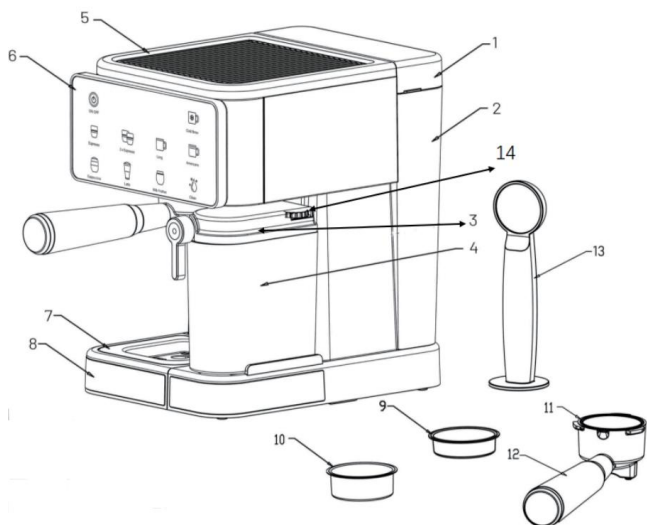


support@sunvivi.com

KNOW YOUR COFFEE MAKER

Voltage: 120V~60Hz

Wattage: 1350W



No.	Description	No.	Description
1	Water Tank Cover	8	Drip Tray
2	Water Tank	9	1-Shot Filter
3	Milk Tank Cover	10	2-Shot Filter
4	Milk Tank	11	Portafilter
5	Top Plate	12	Portafilter Handle
6	Control Panel	13	Coffee Spoon & Tamper
7	Cup Pad	14	Froth Turning Rod



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 using checks that the voltage of wall outlet corresponds to coffee maker rating plate.
2. The appliance must be earthed.
3. Close supervision is necessary when your appliance is being used near children.
4. 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.
5. To protect against electric shock, don't put cord, plug or machine into water or any other liquids.
6. 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.
7. 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.
8. Please use original accessories.
9. This machine is only used for making coffee, do not use it for other purposes, and put it in a dry environment.
10. 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.
11. Don't let cord hang over the edge of the table or of the countertop.
12. When operating the coffee machine, do not directly touch the hot parts on the surface.
13. Regularly clean and maintain the coffee machine parts to ensure the quality of coffee and extend the service life of the coffee machine.
14. Do not move or turn off the power when the coffee machine is working.
15. Do not operate without water.
16. To be safe, please read the instructions carefully and grasp the



IMPORTANT SAFEGUARDS

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



Note: Fill the water tank & milk tank with 2/3 purified water each if the following situations appears, press Clean button to release the water from the frothing dispense tube about 30seconds and the coffee spout about 30seconds. When the cycle ends, carefully dispose of the water in the cup and in the milk reservoir. The unit is now primed and ready for use.

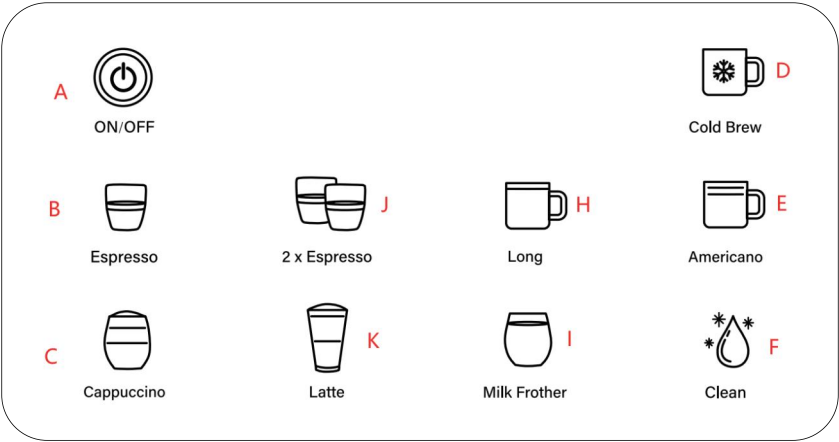
1.Before the first use of new machine.

2.When you are not using the appliance for long time.

3.After each reinserting the water tank.



CONTROL PANEL



No.	Description	No.	Description
A	ON/OFF	F	Clean
B	1-shot espresso	H	Long
C	Cappuccino	I	Milk Frother
D	Cold Brew	J	2-shot espresso
E	Americano	K	Latte



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 MAX level mark.
4. Pour milk into the milk tank. The milk should NOT exceed the MAX mark.

Filling the water tank

- Fill the tank with water. You can either fill it up with a glass or remove it from the appliance and then fill it up under the tap. If you have taken it out of the machine to fill up with water, make sure it is firmly back in place.
- Fill the container with the desired amount of water, making sure that it does NOT exceed MAX mark. Only fill cold water into the water container.
- Close the lid of the water tank and put it back in the machine. Make sure that it is firmly in place.

Filling the milk tank

If you are planning to make a cappuccino or latte, remove the milk container from the machine, open the lid and pour in the amount of cold milk you expect to need. Make sure that the milk is within the MAX mark.

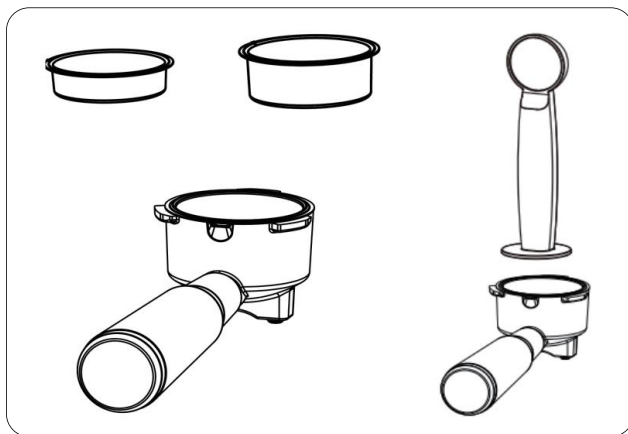
Put the milk container back into the machine and make sure it is firmly in place.

Note: You can use whole milk or frozen milk.

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.



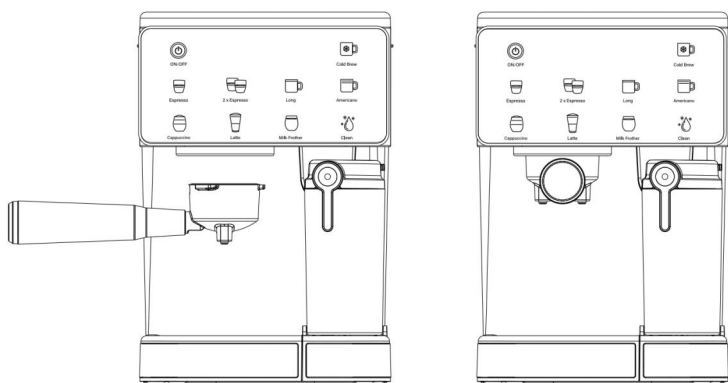
NORMAL OPERATION



- 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 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.

NORMAL OPERATION



7. Invert the cup tray when using a larger cup to brew a latte.

Note: When brewing cappuccino or latte, ensure that the foam tube lever is adjusted so that the end of the milk foam tube is inside the cup.

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

9. **Cold Brew(1-shot filter):** Drop the ice cubes in the water tank, press the Cold Brew for cool espresso, the output capacity is around 60ml(2oz+/-30%).

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, the output capacity is around 50ml(1.7oz+/-30%).

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, the output capacity is around 80ml(2.7oz+/-30%).

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

Tips: 1. After brewing hot espresso, allow machine to cool down completely before making cold brew espresso. 2. Press and hold "Cold Brew" for 3 seconds to release hot water to cool down the

NORMAL OPERATION

appliance. After a while, press it again to stop it. The coffee maker is ready to use it again.

12. Americano(1-shot filter): 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, the output capacity is around 120ml (4oz+/-30%).

13. Long(2-shot filter): 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. The Espresso machine will automatically stop after 90 seconds (giving around 300 - 400ml (10-13.5oz) of coffee).

Note: To brew less coffee than the preset amount, press the FUNCTIONS buttons during the brewing process to stop the brewing process when the desired amount of coffee is reached.

14. Cappuccino(1-shot filter): Before you prepare your cappuccino, adjust the amount of frothed milk as desired by sliding the froth turning rod to the front for more froth and to the rear for less froth. Press the Cappuccino button once to brew a single cappuccino. The machine starts preparing the cappuccino according to your selection, the output volume is around 120ml (4oz+/-30%), made by delivering milk (around 80ml (2.7oz)), followed by an espresso(around 40ml (1.35oz) added directly to the cup, only one cup made at a time.

Note: The foam intensity can be adjusted during the brewing cycle.

15. Latte(1-shot filter): Before you prepare your Latte, adjust the amount of frothed milk as desired by sliding the froth turning rod to the front for more froth and to the rear for less froth. Press the Latte button once to brew a single Latte. The machine starts preparing the Latte according to your selection. the output volume is around 160ml(5.4oz +/-30%), made by delivering milk (around 120ml/4oz), followed by an espresso (around 40ml/1.35oz) added directly to the cup, only one cup made at a time.

Note: The foam intensity can be adjusted during the brewing cycle.

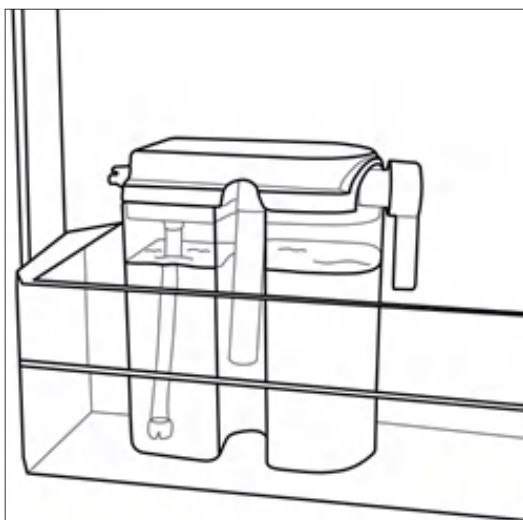


NORMAL OPERATION

16. **Milk Frother:** You can also use the appliance to prepare milk foam only. Press the MILK FROTHER button to add more froth to your drink or prepare milk froth for another drink, such as hot chocolate, chai latte, or the like. It will stop automatically about 20 seconds after.

After preparing drinks with milk

When you have finished preparing your drink with milk, you can either store the milk tank in the fridge (see picture) or dispose of the remaining milk.



Cleaning the milk tank and the milk foam tube

Even though you can store the milk tank with milk residues in the fridge, it is important to clean the tank and the milk foam tube regularly to avoid blockages and residues. To clean the milk tank, proceed as follows:

1. Remove the milk tank from the appliance
2. Remove the cover of the tank.
3. Pour out the remaining milk. Thoroughly wash the milk tank and its lid with warm soapy water. Rinse the parts with clear water and dry them well. Do not use abrasive cleaners and scouring sponges, as these will scratch the surface.
4. Place a large empty cup under the milk foam tube.
5. Press the [CLEAN] button. The machine starts to release the water through the frothing dispense tube (30seconds) and the coffee spout (30seconds). Let the machine run for a few seconds until you see no more milk in the cup. The process will stop automatically total 1 minute later.
6. Remove any water residue on the milk tank, and then reinsert it into the machine.

Cleaning of brewing head, portafilter and filters

1. Switch off the device completely by pressing the switch on the side. Then remove the plug from the socket.
2. Wait for the heated metal parts on the machine to cool down.
3. Remove the portafilter and dispose of the coffee grounds or used coffee pad. Wash the portafilter and the filter with warm soapy water and rinse the parts with clean water. Do not wash the portafilter and filters in the dishwasher.
4. Wipe the lower part of the brewing head on the machine with a damp cloth or paper towel to remove any remaining coffee grounds.
5. Replace the portafilter (without filters) on the machine's brewing head.
6. Place a large empty cup under the portafilter.



CLEANING AND MAINTENANCE

7. Turn the machine back on, press the espresso button once and let the machine brew with water only until it stops automatically.

Cleaning the water tank

Dispose of the remaining water by removing the tank and emptying it into the sink. It is recommended to empty the tank between applications. Wash the water tank with soapy water, rinse it well and wipe it dry. The water tank is dishwasher safe.

Cleaning the surfaces of the appliance

- Wipe the housing with a soft, damp cloth. Do not use abrasive cleaners or scouring sponges as these can scratch the surface.
- Do not attach the portafilter to the brewing unit for storage for long periods. This can affect the seal between the brewing head and the sieve holder.
- Do not immerse the appliance in water.

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. Otherwise, the coffee will be burnt and splashed. You can proceed in the making of a new coffee after the machine cooling down process.

Press and hold "Espresso cool" for 3 seconds to release hot water to cool down the appliance. After a while, press it again to stop it. The coffee maker is ready to use it again.



TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
No coffee comes out of the portafilter	Air inside the system.	Before each use / refill water tank, Press the CLEAN to run water 1 minute to do self-cleaning.
	No water in the water tank.	Add water to the water tank.
	The coffee has been ground too finely.	Grind the coffee coarsely.
	Too much coffee in the filter.	Fill the filter with less coffee.
	The machine has not been switched on or connected.	Insert the plug into the socket and switch the machine on.
	The coffee powder has been stamped/ pressed too much.	Refill the machine with coffee and do not pound it too hard.
Liquid runs out of the top of the attached portafilter.	The portafilter has not been locked properly.	Turn the portafilter until it is in the locked position.
	Residue on the seal.	Remove the residue.
	Too much coffee in the filter.	Fill the filter with less coffee.
Milk is not frothy after frothing or does not come out of the milk foam tube.	No more steam.	Fill the water tank with water.
	The milk is not cold enough.	Use cold milk.
	The milk foam tube is blocked.	Clean the milk foam tube.
The coffee runs through the filter too quickly.	The coffee has been ground too coarsely.	Grind the coffee finer.
	Not enough coffee in the filter.	Pour more coffee into the filter and gently tamp it.
The coffee is too thin.	You have used the small filter for a double espresso.	Use the large filter for double espresso.
	The coffee was ground too coarsely.	Grind the coffee finer.





Any Problem? Let Us Know.



www.sunvivi.com



707-392-8405



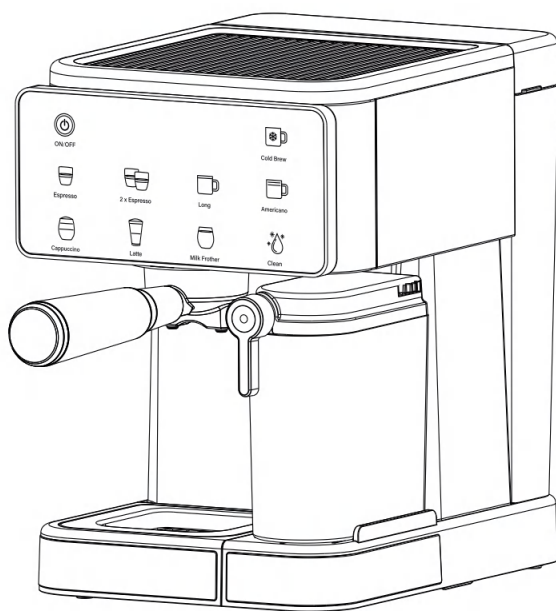
support@sunvivi.com



ZEC007

Manual de Instrucciones

Cafetera Espresso Caliente y Fría



Modelo: JH-C7276

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



707-392-8405



www.sunvivi.com

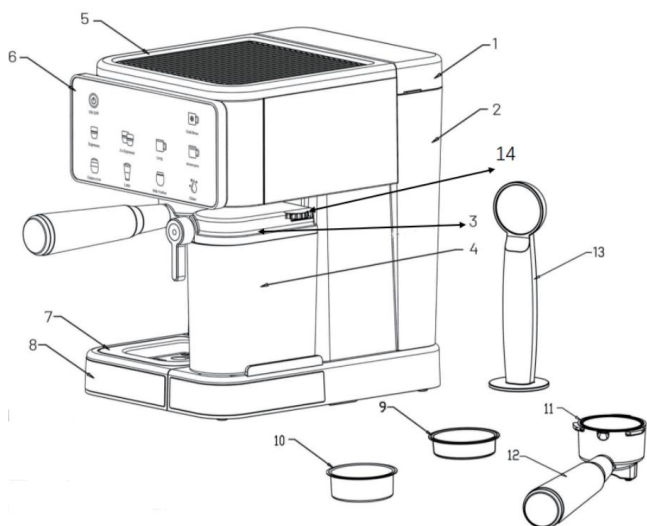


support@sunvivi.com

CONOZCA SU CAFETERA

Voltaje: 120V~60Hz

Potencia: 1350W



No.	Description	No.	Description
1	Tapa del Depósito de Agua	8	Bandeja de Goteo
2	Depósito de Agua	9	Filtro para 1 Café
3	Tapa del Depósito de Leche	10	Filtro para 2 Cafés
4	Depósito de Leche	11	Portafiltro
5	Placa Superior	12	Mango del Portafiltro
6	Panel de Control	13	Cuchara Medidora & Prensador
7	Base para Taza	14	Varilla Espumadora



PRECAUCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al utilizar un aparato eléctrico, siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones, incluidas las siguientes:

1. Antes de usar, verifique que el voltaje del tomacorriente corresponda al indicado en la placa de características de la cafetera.
2. El aparato debe estar conectado a tierra.
3. Se requiere una estrecha supervisión cuando el aparato se utilice cerca de niños.
4. Para evitar descargas eléctricas en caso de incendio, no sumerja el cable de alimentación ni el enchufe en agua u otro líquido. No dañe, doble en exceso ni estire el cable de alimentación. No coloque objetos pesados sobre el cable.
5. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni la máquina en agua u otros líquidos.
6. No utilice el equipo en ambientes de alta temperatura, campo magnético intenso o humedad. No coloque la cafetera sobre superficies calientes, cerca de fuentes de calor o junto a otros electrodomésticos, como el refrigerador.
7. No encienda la máquina si el cable o el enchufe están dañados, si la cafetera presenta fallas o daños de cualquier tipo. Devuélvala al centro de servicio autorizado más cercano para su inspección y mantenimiento, o póngase en contacto con el proveedor.
8. Utilice únicamente accesorios originales.
9. Esta máquina está destinada exclusivamente a preparar café. No la utilice para otros fines y manténgala en un ambiente seco.
10. Coloque la cafetera sobre una superficie plana o una mesa. No deje colgar el cable de alimentación por el borde de la mesa o encimera.
11. No permita que el cable cuelgue por el borde de la mesa o encimera.
12. Al operar la cafetera, no toque directamente las partes calientes de la superficie.
13. Limpie y mantenga regularmente las piezas de la cafetera para garantizar la calidad del café y prolongar la vida útil del aparato.
14. No mueva ni desconecte la cafetera cuando esté en funcionamiento.
15. No la utilice sin agua.
16. Por seguridad, lea atentamente las instrucciones y asegúrese de



PRECAUCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

comprender el método correcto de uso.

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

18. Solo para uso doméstico. No la utilice en exteriores.

19. Antes de usarla por primera vez, haga funcionar la máquina dos veces solo con agua limpia para eliminar olores.

20. Conserve este manual de instrucciones para futuras consultas.

21. La cafetera no debe colocarse dentro de un armario durante su uso.

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

23. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre su uso seguro y comprendan los riesgos involucrados. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños menores de 8 años. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

24. Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre su uso de manera segura y comprendan los riesgos involucrados.

25. Los niños no deben jugar con el aparato.

26. Advertencia: El mal uso puede causar lesiones. La superficie del elemento calefactor puede mantener calor residual después del uso.

27. SOLO PARA USO DOMÉSTICO

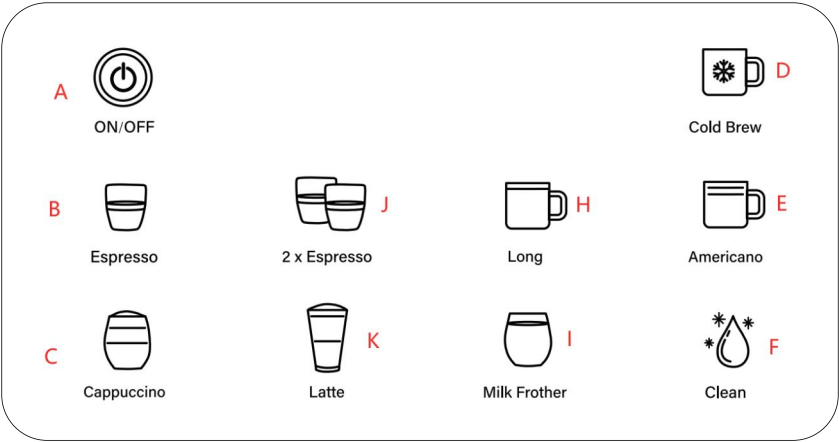


Nota: Llene el depósito de agua y el depósito de leche con 2/3 de agua purificada cada uno. Si se presentan las siguientes situaciones, presione el botón Clean para liberar agua del tubo espumador durante unos 30 segundos y del surtidor de café durante unos 30 segundos. Al finalizar el ciclo, deseche con cuidado el agua del vaso y del depósito de leche. La unidad estará lista para su uso.

- Antes del primer uso de la máquina nueva.
- Cuando el aparato no se utilice durante un largo período de tiempo.
- Después de volver a insertar el depósito de agua.



PANEL DE CONTROL



No.	Descripción	No.	Descripción
A	ENCENDIDO/ APAGADO	F	Limpieza
B	Espresso 1 Taza	H	Largo
C	Capuchino	I	Espumador de Leche
D	Cold Brew (Infusión en Frío)	J	Espresso 2 Tazas
E	Americano	K	Latte



1. Asegúrese de que la cafetera espresso esté apagada y desconectada del tomacorriente principal.
2. Sostenga el asa del depósito de agua y retire el depósito hacia arriba.
3. Llene el depósito con agua fresca y fría. NO sobrepase la marca de nivel MAX.
4. Vierta leche en el depósito de leche. La leche NO debe superar la marca MAX.

Llenado del Depósito de Agua

- Llene el depósito con agua. Puede llenarlo con un vaso o retirarlo del aparato y llenarlo directamente bajo el grifo. Si lo ha retirado de la máquina para llenarlo, asegúrese de colocarlo nuevamente en su lugar de manera firme.
- Llene el depósito con la cantidad de agua deseada, asegurándose de que NO sobrepase la marca MAX. Solo utilice agua fría en el depósito de agua.
- Cierre la tapa del depósito de agua y colóquelo nuevamente en la máquina. Asegúrese de que quede bien ajustado.

Llenado del Depósito de Leche

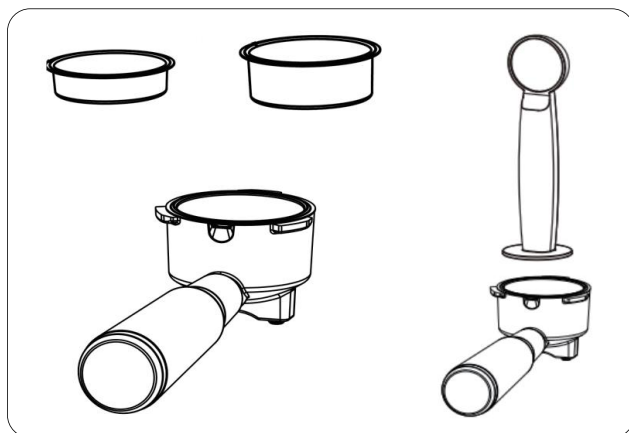
Si planea preparar un capuchino o un latte, retire el depósito de leche de la máquina, abra la tapa y vierta la cantidad de leche fría que necesite. Asegúrese de que la leche no supere la marca MAX.

Coloque nuevamente el depósito de leche en la máquina y asegúrese de que quede firmemente en su sitio.

Nota: Puede utilizar leche entera o leche congelada.

5. Inserte el filtro en el portafiltro. Llene el filtro de preparación con café molido utilizando la cuchara medidora suministrada. La presión de compactación en el filtro de preparación es tan importante para obtener un buen espresso como la variedad de café y el grado de molienda. Por lo tanto, asegúrese siempre de que el filtro de espresso esté limpio y no contenga restos de café molido.





-Si la molienda es demasiado fina, se producirá una 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.

-Añada más café molido si es necesario, de manera que el filtro de preparación quede lleno.

-Comprima nuevamente el café molido con el prensador.

-Limpie cualquier exceso de café del borde para asegurar un ajuste correcto bajo el cabezal de extracción y evitar fugas.

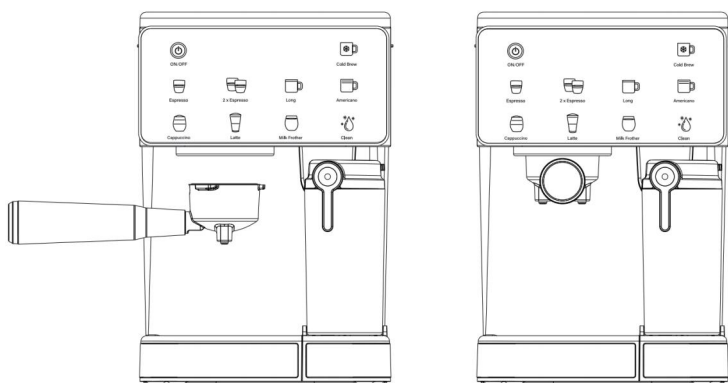
-La compactación del café molido es un proceso importante para la preparación del espresso.

-Si el café molido se comprime muy firmemente, el espresso pasará más lentamente y habrá más crema.

-Si el café molido no se comprime lo suficiente, el espresso pasará más rápido y habrá menos crema.

6. Asegure el portafiltro en el cabezal de extracción. Deslice la palanca hacia la izquierda, luego gírela hacia la derecha hasta que quede bloqueada. Suelte la palanca; el portafiltro debe quedar firmemente colocado en el cabezal de extracción y apuntando hacia adelante en un ángulo de 90°.

FUNCIONAMIENTO NORMAL



7. Invierta la bandeja de la taza al usar una taza más grande para preparar un latte.

Nota: Al preparar un cappuccino o latte, asegúrese de que la palanca del tubo de espuma de leche esté ajustada de manera que el extremo del tubo de espuma de leche quede dentro de la taza.

8. Después de enchufar la máquina, presione el botón ON/OFF; todos los indicadores se estabilizarán.

9. **Cold Brew (filtro de 1 taza):** Coloque los cubitos de hielo en el depósito de agua, presione Cold Brew para preparar espresso frío. La capacidad de salida es aproximadamente 60 ml (2 oz $\pm 30\%$).

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

10. **Espresso caliente de una taza:** Presione el botón; la luz parpadea indicando que la máquina se está precalentando. Cuando la luz deje de parpadear y permanezca encendida, la máquina estará lista para preparar y servir café. La capacidad de salida es aproximadamente 50 ml (1.7 oz $\pm 30\%$).

11. **Espresso caliente de dos tazas:** Presione el botón; la luz parpadea indicando precalentamiento. Cuando la luz deje de parpadear y permanezca encendida, la máquina estará lista para preparar y servir café. La capacidad de salida es aproximadamente 80 ml (2.7 oz $\pm 30\%$).

Consejo: El espresso ideal tiene color oscuro y caramelo con reflejos rojizos.

Consejos adicionales: 1. Después de preparar espresso caliente, deje que la máquina se enfríe completamente antes de preparar Cold Brew. 2. Mantenga presionado el botón Cold Brew durante 3 segundos para liberar agua caliente y enfriar la máquina. Después de un momento, presione nuevamente para detener. La cafetera estará lista para usar nuevamente.

12. Americano (filtro de 1 taza): Presione el botón; la luz parpadea indicando precalentamiento. Cuando la luz se estabilice, la máquina estará lista para preparar café. La capacidad de salida es aproximadamente 120 ml (4 oz $\pm$ 30%).

13. Largo (filtro de 2 tazas): Presione el botón; la luz parpadea indicando precalentamiento. Cuando la luz permanezca estable, la máquina estará lista para preparar café. La máquina se detendrá automáticamente después de 90 segundos (aproximadamente 300–400 ml / 10–13.5 oz de café).

Nota: Para preparar menos café que la cantidad predeterminada, presione los botones de FUNCIONES durante el proceso de preparación para detener la extracción cuando alcance la cantidad deseada.

14. Cappuccino (filtro de 1 taza): Antes de preparar su cappuccino, ajuste la cantidad de espuma de leche deseada moviendo la varilla de espuma hacia adelante para más espuma o hacia atrás para menos espuma. Presione el botón Cappuccino una vez para preparar un cappuccino individual. La máquina comenzará a preparar el cappuccino según su selección. El volumen de salida es aproximadamente 120 ml (4 oz $\pm$ 30%), compuesto por leche (~80 ml / 2.7 oz) seguida de un espresso (~40 ml / 1.35 oz) añadido directamente a la taza. Solo se puede preparar una taza a la vez.

Nota: La intensidad de la espuma puede ajustarse durante el ciclo de preparación.

15. Latte (filtro de 1 taza): Antes de preparar su Latte, ajuste la cantidad de espuma de leche deseada moviendo la varilla de espuma hacia adelante para más espuma o hacia atrás para menos espuma. Presione el botón Latte una vez para preparar un Latte individual. La máquina comenzará a preparar el Latte según su selección. El volumen de



FUNCIONAMIENTO NORMAL

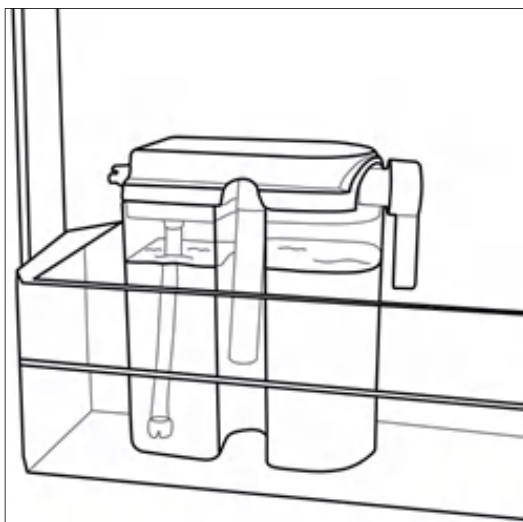
salida es aproximadamente 160 ml (5.4 oz $\pm$ 30%), compuesto por leche (~120 ml / 4 oz) seguida de un espresso (~40 ml / 1.35 oz) añadido directamente a la taza. Solo se puede preparar una taza a la vez.

Nota: La intensidad de la espuma puede ajustarse durante el ciclo de preparación.

16. **Espumador de Leche:** también puede usar el aparato para preparar solo espuma de leche. Presione el botón MILK FROTHER para añadir más espuma a su bebida o preparar espuma de leche para otra bebida, como chocolate caliente, chai latte, etc. Se detendrá automáticamente después de aproximadamente 20 segundos.

Después de preparar bebidas con leche

Cuando haya terminado de preparar su bebida con leche, puede guardar el depósito de leche en el refrigerador (ver imagen) o desechar la leche restante.



Limpieza del depósito de leche y del tubo de espuma de leche

Aunque puede almacenar el depósito de leche con restos de leche en el refrigerador, es importante limpiar regularmente el depósito y el tubo de espuma de leche para evitar obstrucciones y residuos. Para limpiar el depósito de leche, proceda de la siguiente manera:

1. Retire el depósito de leche del aparato.
2. Quite la tapa del depósito.
3. Vierta la leche restante. Lave cuidadosamente el depósito de leche y su tapa con agua tibia y jabón. Enjuague las piezas con agua limpia y séquelas bien. No use limpiadores abrasivos ni esponjas de acero, ya que pueden rayar la superficie.
4. Coloque una taza grande vacía debajo del tubo de espuma de leche.
5. Presione el botón ****[CLEAN]****. La máquina comenzará a liberar agua a través del tubo de espuma (30 segundos) y del surtidor de café (30 segundos). Deje que la máquina funcione unos segundos hasta que no haya más leche en la taza. El proceso se detendrá automáticamente un minuto después.
6. Retire cualquier residuo de agua del depósito de leche y vuelva a insertarlo en la máquina.

Limpieza del cabezal de extracción, portafiltro y filtros

1. Apague completamente el dispositivo presionando el interruptor lateral y luego retire el enchufe de la toma de corriente.
2. Espere a que las partes metálicas calientes de la máquina se enfríen.
3. Retire el portafiltro y deseche los posos de café o la cápsula usada. Lave el portafiltro y el filtro con agua tibia y jabón, y enjuáguelos con agua limpia. No lave el portafiltro ni los filtros en el lavavajillas.
4. Limpie la parte inferior del cabezal de extracción con un paño húmedo o una toalla de papel para eliminar restos de café.
5. Coloque nuevamente el portafiltro (sin filtros) en el cabezal de extracción de la máquina.
6. Coloque una taza grande vacía debajo del portafiltro.



7. Encienda la máquina, presione una vez el botón de espresso y deje que la máquina funcione solo con agua hasta que se detenga automáticamente.

Limpieza del depósito de agua

Deseche el agua restante retirando el depósito y vaciándolo en el fregadero. Se recomienda vaciar el depósito entre usos. Lave el depósito de agua con agua y jabón, enjuáguelo bien y séquelo. El depósito de agua es apto para lavavajillas.

Limpieza de las superficies del aparato

- Limpie la carcasa con un paño suave y húmedo. No use limpiadores abrasivos ni esponjas de acero, ya que pueden rayar la superficie.
- No deje el portafiltro colocado en el cabezal de extracción durante largos períodos de almacenamiento, ya que esto puede afectar el sello entre el cabezal y el soporte del filtro.
- No sumerja el aparato en agua.

Función de enfriamiento

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

Mantenga presionado el botón "Espresso cool" durante 3 segundos para liberar agua caliente y enfriar el aparato. Después de un momento, presione nuevamente para detenerlo. La cafetera estará lista para usar de nuevo.



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Razón	Método
No sale café del portafiltro	Aire dentro del sistema.	Antes de cada uso / al rellenar el depósito de agua, presione CLEAN para hacer que el agua corra 1 minuto y realizar la autolimpieza.
	No hay agua en el depósito de agua.	Agregue agua al depósito de agua.
	El café está molido demasiado fino.	Muela el café de forma gruesa.
	Demasiado café en el filtro.	Llene el filtro con menos café.
	La máquina no está encendida o conectada.	Inserte el enchufe en la toma de corriente y encienda la máquina.
	El café molido ha sido compactado/presionado en exceso.	Rellene la máquina con café y no lo compacte demasiado.
El líquido se sale por la parte superior del portafiltro colocado	El portafiltro no está correctamente bloqueado.	Gire el portafiltro hasta que esté en la posición bloqueada.
	Residuos en la junta.	Retire los residuos.
	Demasiado café en el filtro.	Llene el filtro con menos café.
La leche no espumó correctamente después del espumado o no sale por el tubo de espuma de leche.	No hay más vapor.	Llene el depósito de agua con agua.
	La leche no está lo suficientemente fría.	Use leche fría.
	El tubo de espuma de leche está bloqueado.	Limpie el tubo de espuma de leche.
El café pasa demasiado rápido a través del filtro	El café está molido demasiado grueso.	Muela el café más fino.
	No hay suficiente café en el filtro.	Añada más café al filtro y compacte suavemente.
El café queda demasiado aguado	Ha usado el filtro pequeño para un espresso doble.	Use el filtro grande para espresso doble.
	El café estaba molido demasiado grueso.	Muela el café más fino.





Estamos aquí para ayudar.

Garantía del Vendedor de 2 años Incluida



www.sunvivi.com



707-392-8405



support@sunvivi.com