



Espresso Coffee Machine User Manual

Model: EM3131
220-240V~ 50/60Hz
1230-1465W

INHALT DEUTSCHE

 SICHERHEITSVORKEHRUNGEN	1
 KOMPONENTEN	3
 BEDIENUNGSANLEITUNG	4
 REINIGUNG UND WARTUNG	8
 FEHLERBEHEBUNG	10
 TECHNISCHE DATEN	11

CONTENU FRANÇAIS

 PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ	13
 COMPOSANTS	15
 INSTRUCTIONS D'UTILISATION	16
 NETTOYAGE ET ENTRETIEN	20
 DÉPANNAGE	22
 SPÉCIFICATION TECHNIQUE	23

CONTENIDOS SPAÑOL

 PRECAUCIONES DE SEGURIDAD -----	25
 COMPONENTES -----	27
 INSTRUCCIONES DE USO -----	28
 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO -----	32
 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS -----	34
 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS -----	35

INDICE ITALIANO

 PRECAUZIONI DI SICUREZZA -----	37
 COMPONENTI -----	39
 ISTRUZIONI OPERATIVE -----	40
 PULIZIA E MANUTENZIONE -----	44
 RISOLUZIONE DEI PROBLEMI -----	46
 SPECIFICA TECNICA -----	47

CONTENTS ENGLISH

⚠ SAFETY PRECAUTIONS	49
📦 COMPONENTS	51
👉 OPERATING INSTRUCTIONS	52
🧼 CLEANING & MAINTENANCE	56
❓ TROUBLESHOOTING	58
📄 TECHNICAL SPECIFICATION	59



⚠ SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch. Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sowie das Gerätezertifikat an einem sicheren Ort für den späteren Gebrauch oder für nachfolgende Besitzer auf.

-  Falls das Produkt während des Betriebs repariert werden muss, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Vermeiden Sie es, das Produkt selbst zu zerlegen, um mögliche Gefahren zu vermeiden.
-  Dieses Gerät darf von Kindern über 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder mangelndem Wissen verwendet werden, wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
-  Dieses Gerät ist nur für den privaten Hausgebrauch und den Einsatz in Haushaltsumgebungen vorgesehen. Verwenden Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen.
-  Dieses Gerät ist für den Einsatz bis zu einer maximalen Höhe von 2000 Metern über dem Meeresspiegel vorgesehen.
-  Die in dieser Anleitung enthaltenen Warnungen und wichtigen Anweisungen decken nicht alle möglichen Bedingungen und Situationen ab, die auftreten können. Bei der Installation, Wartung oder Bedienung Ihres Geräts ist mit gesundem Menschenverstand, Vorsicht und Sorgfalt vorzugehen.

Erstickungsgefahr!

 **Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf stülpen oder sich darin einwickeln und ersticken.**

- Halten Sie das Verpackungsmaterial und die Kleinteile von Kindern fern.
- Kinder können die Kleinteile einatmen oder verschlucken und daran ersticken.

Stromschlaggefahr!

 **Wenn das Gerät oder das Netzkabel beschädigt ist, besteht Gefahr:**

- Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät niemals in Betrieb.
- Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um das Gerät aus der Steckdose zu ziehen. Ziehen Sie das Gerät immer am Netzstecker aus der Steckdose.
- Wenn das Gerät oder das Netzkabel beschädigt ist, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose oder schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.

 **Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich:**

- Reparaturen am Gerät dürfen nur von geschultem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Verwenden Sie bei der Reparatur des Geräts nur Originalersatzteile.
- Wenn das Netzkabel dieses Geräts beschädigt ist, muss es von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden.

**Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.**

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.
- Verwenden Sie keine nassen Schwammtücher, Dampf- oder Hochdruckreiniger, um das Gerät zu reinigen.
- Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden.

Verbrühungsgefahr!**Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß! Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile entfernen oder anbringen, es bewegen, umstellen oder reinigen.**

Berühren Sie niemals die heißen Geräteteile wie den Dampf-/Heißwasserauslass, den Metallteil des Porta-Filters oder den Filter während oder kurz nach dem Gebrauch.

Nach längerem Gebrauch wird der Tassenwärmer so heiß, dass Sie sich daran verbrühen könnten!

**Richten Sie den Dampf-/Heißwasserauslauf niemals auf Personen, Tiere oder dampf- und feuchtigkeitsempfindliche Möbel!**

Der austretende Dampf oder das Wasser ist sehr heiß und kann zu Verbrühungen führen!

Seien Sie vorsichtig**Nehmen Sie den Porta-Filter niemals ab, während das Gerät einen Brühvorgang durchführt oder Milch aufschäumt — das Gerät steht unter Druck!****Lassen Sie die Espressomaschine während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Dies gilt insbesondere, wenn Kinder in der Nähe sind.**

Auf dem Tassenwärmer dürfen nur Tassen und ein Espressostößel abgestellt werden. Stellen Sie keine anderen Gegenstände auf das Gerät.



Halten Sie das Gerät und das Zubehör sauber.



Wenn das Gerät unbeaufsichtigt gelassen, gereinigt, bewegt, zusammengebaut oder gelagert werden soll, schalten Sie die Espressomaschine immer mit der EIN/AUS-Taste aus. Schalten Sie das Gerät an der Steckdose aus und ziehen Sie den Stecker.



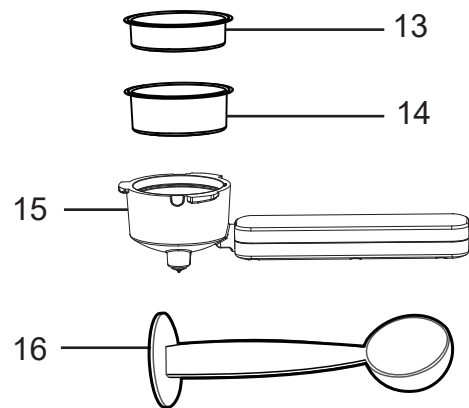
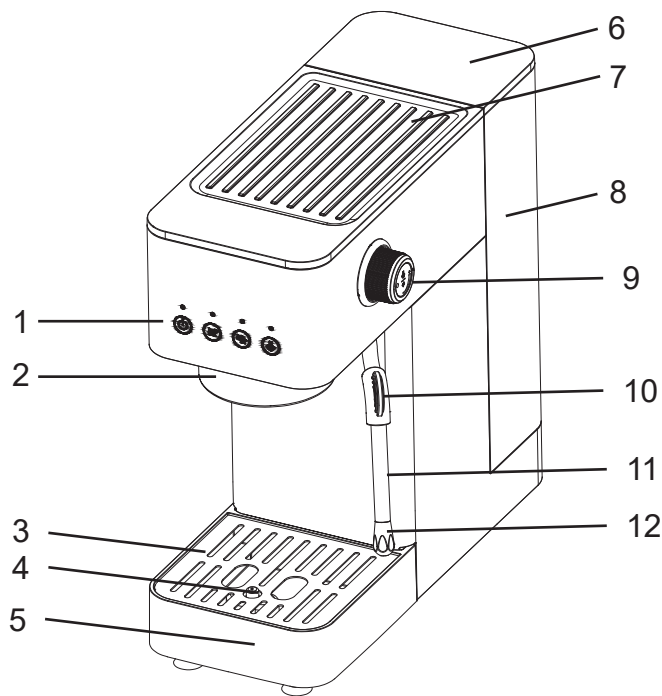
Vergewissern Sie sich vor der ersten Verwendung, dass das Produkt richtig zusammengebaut ist.



Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten als kaltes Leitungswasser. Wir raten von der Verwendung von stark gefiltertem, entmineralisiertem oder destilliertem Wasser ab, da dies den Geschmack des Kaffees und die Funktionsweise der Espressomaschine beeinträchtigen kann.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

KOMPONENTEN



1 Bedienfeld

2 Brühkopf

3 Tropfblech

4 Schweben

5 Tropfschale

6 Deckel des Reservoirs

7 Tassenwärmer

8 Herausnehmbarer Wasserbehälter

9 Dampfregler

10 Wärmeisolierter Griff

11 Dampfrohr

12 Dampfduse

13 Einzeldosis-Filter

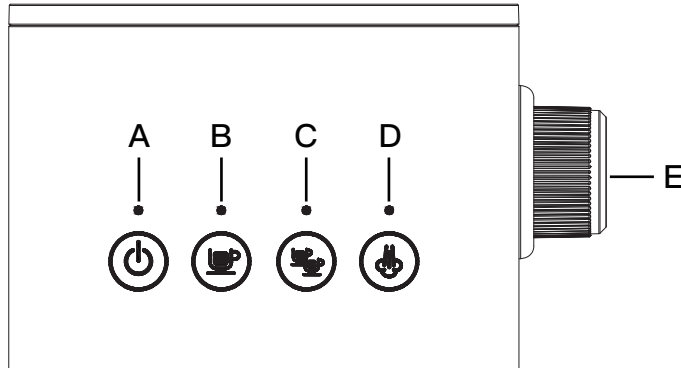
14 Doppeldosis-Filter

15 Porta-Filter

16 Dosierlöffel mit espressostößel

BEDIENUNGSANLEITUNG

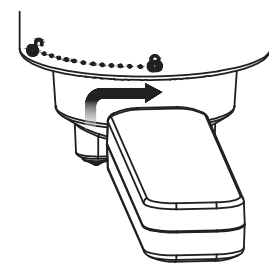
Bedienfeld



A	EIN/AUS-Taste	Drücken Sie die Taste, um die Maschine ein- und auszuschalten.
B	1-Tassen-Taste	Drücken Sie die Taste für eine einzelne Tasse.
C	2-Tassen-Taste	Drücken Sie die Taste für zwei Tassen.
D	Dampf-Taste	Drücken Sie die Taste, um den Dampfmodus zu aktivieren/deaktivieren.
E	Dampf-Drehknopf	Drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn, um Dampf oder heißes Wasser zu erhalten. Drehen Sie ihn nach Gebrauch wieder zurück.

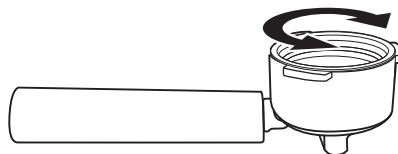
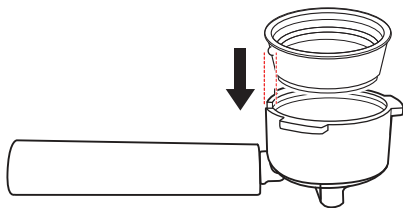
Vor der ersten Nutzung

1. Damit die erste Tasse Kaffee hervorragend schmeckt, bereiten Sie die Kaffeemaschine bitte wie folgt vor:
2. Entfernen Sie den orangefarbenen Stecker an der Basis.
3. Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur Markierung „MAX“ mit Wasser mit Raumtemperatur.
4. Stellen Sie eine leere Tasse/einen leeren Becher unter die Dampfdüse.
5. Schließen Sie die Maschine an eine Stromquelle an und drücken Sie die EIN/AUS-Taste. Die Maschine beginnt mit dem Vorheizen, wobei die 1-Shot- und 2-Shot-Tasten blinken. Das Vorheizen dauert etwa 2 Minuten.
6. Sobald das Vorheizen abgeschlossen ist, werden die Tasten dauerhaft angezeigt.
7. Drehen Sie den Dampfknopf ganz zu sich hin. Die Maschine beginnt, heißes Wasser zuzubereiten.
8. Lassen Sie das heiße Wasser 8 Sekunden lang aus der Dampfdüse laufen und drehen Sie dann den Dampfregler wieder auf die Position „AUS“. Dadurch fließt das Wasser erstmals in die leere Pumpe. Entsorgen Sie das verbrauchte Wasser.
9. Setzen Sie den Brühfilter ohne gemahlene Kaffee in den Siebträger ein. Setzen Sie den Siebträger in einem Winkel von 45° nach links in den Brühkopf ein und drehen Sie ihn nach rechts, um ihn zu arretieren. Der Porta-Filter sollte im rechten Winkel zur Maschine oder mit einer leichten Neigung nach rechts installiert werden.
10. Stellen Sie eine leere Tasse/einen leeren Becher unter den Porta-Filter. Drücken Sie die 1-Shot- oder 2-Shot-Taste, um den Kaffee zuzubereiten. Nach dem Brühvorgang das gebrauchte Wasser WEGSCHÜTTEN.



HINWEIS

1. Beim ersten Abpumpen des Wassers durch die Maschine kann es zu einem lauten Geräusch und leichten Erschütterungen kommen. Dies ist normal. Die Maschine lässt etwas Luft aus dem System ab. Bei der späteren Verwendung ist das Geräusch nur noch schwach zu hören.
2. Um den ausgewählten Filter in den Porta-Filter einzusetzen, achten Sie darauf, dass die Kerbe am Filter mit der Nut im Porta-Filter ausgerichtet ist. Drehen Sie den Filter nach links oder rechts, um ihn zu sichern.



Espresso zubereiten

Die Verwendung von kalten Siebträgern, Filtern und Tassen kann die Extraktionstemperatur senken, was sich auf die Espressoqualität auswirkt. Es ist ratsam, einen Brühzyklus ohne gemahlene Kaffee durchzuführen, um ihn vor der Extraktion vorzuwärmen.

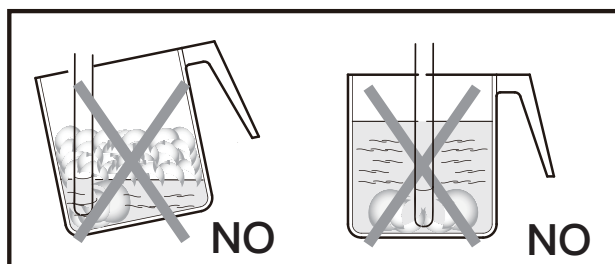
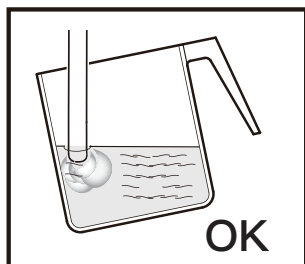
1. Entfernen Sie den Siebträger, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen. Setzen Sie den Brühfilter in den Siebträger ein und achten Sie darauf, dass er richtig sitzt.
2. Verwenden Sie den Messlöffel, geben Sie den gemahlene Kaffee in den Brühfilter und drücken Sie den gemahlene Kaffee mit dem Löffel fest an.
3. Stellen Sie sicher, dass sich der Dampfkopf in der Position OFF befindet.
4. Drücken Sie die 1-Shot- oder 2-Shot-Taste, je nach Ihren Gunsten.

Weitere Tipps zum Brühen finden Sie in der Kurzanleitung (Broschüre).

Milch aufschäumen/Cappuccino oder Latte zubereiten

Vor dem Start ist es wichtig, die Dampfdüse leicht nach außen zu bewegen, um die Dampfdüse unter den Milchkrug einzuführen und die zum korrekten Aufschäumen der Milch erforderlichen Bewegungen zu erleichtern.

1. Drücken Sie die Dampftaste. Wenn die Temperatur zu niedrig für die Dampferzeugung ist, blinkt die Dampftaste und die Maschine heizt vor.
2. Die Dampftaste leuchtet durchgehend, sobald das Vorheizen abgeschlossen ist.
3. Drehen Sie den Dampfkopf gegen den Uhrzeigersinn, um vor der Dampferzeugung jegliches Kondenswasser aus der Düse zu entfernen.
4. Stellen Sie beim Dampfgaren den Milchkrug (halb gefüllt mit kalter Vollmilch) unter die Dampfdüse. Achten Sie darauf, dass die Dampfdüse knapp unter der Milchoberfläche positioniert ist. Vermeiden Sie sowohl zu tiefe als auch zu flache Positionen. Halten Sie die Dampfdüse mittig, aber im richtigen Winkel zum Rand des Milchkrugs, um einen starken Wirbel zu gewährleisten.



5. Drehen Sie den Dampfkopf ganz zu sich heran. Der Dampf tritt aus der Dampfdüse aus.
6. Nachdem die gewünschte Schaumkonsistenz erreicht ist, drücken Sie die Dampfdüse weiter in die Milch, um eine gründliche Erwärmung zu gewährleisten.
7. Nach dem Aufschäumen den Knopf wieder in die Position Aus stellen. Mit der Dampftaste den Dampfmodus beenden.
8. Drehen Sie den Dampfkopf, um heißes Wasser zuzubereiten und die Düse von Milchresten zu reinigen. Drehen Sie den Knopf anschließend wieder zurück.

NOTE

Wenn Sie mit dem Dämpfen fertig sind, stellen Sie den Knopf unbedingt wieder auf Aus und drücken Sie die Dampftaste, um in den Standby-Modus zurückzukehren.

Die Dampfdüse ist während und nach dem Gebrauch sehr HEISS. Um Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie zum Bewegen der Dampfdüse ausschließlich die Gummispitze.

Weitere Tipps zum Brühen finden Sie in der Kurzanleitung (Broschüre).



Warmwasserbereitung

Stellen Sie eine Tasse unter die Dampfdüse. Drehen Sie den Knopf nach dem Vorheizen vollständig zu sich. Heißes Wasser tritt aus der Dampfdüse aus. Drehen Sie den Knopf anschließend wieder auf AUS.

Anpassen der Lautstärke

Mit dieser Maschine können Sie die Menge an 1-Shot- und 2-Shot-Kaffee individuell anpassen.

1. Wenn die Maschine mit dem Vorheizen fertig ist (die Tasten leuchten durchgehend), halten Sie die 1-Shot- oder 2-Shot-Taste 5 Sekunden lang gedrückt. Die Maschine beginnt mit dem Brühen.
2. Wenn die gewünschte Menge erreicht ist, drücken Sie die Taste erneut.
3. Wenn die Einstellung abgeschlossen ist, piept das Gerät dreimal und zeigt damit an, dass die Lautstärke aufgezeichnet wurde.
4. Einstellbarer Lautstärkebereich: 1-Schuss: 11–40 Sekunden; 2-Schuss: 11–55 Sekunden.

Wiederherstellen des Standardmodus

Um die Maschine auf den Standardmodus zurückzusetzen, halten Sie nach dem Vorheizen die 2-Shot-Taste und die Dampftaste gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt. Anschließend werden die Standardeinstellungen wiederhergestellt.

Automatische Abschaltung

Wenn innerhalb von 30 Minuten im Standby-Modus keine Funktion ausgewählt wird, schaltet sich das Gerät automatisch ab und alle Tasten werden deaktiviert. Zum Neustarten drücken Sie einfach erneut die EIN/AUS-Taste.



REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigung des Geräts

NICHT mit Alkohol oder Lösungsmittelreiniger reinigen.

Tauchen Sie das Gehäuse zum Reinigen NIEMALS in Wasser.

Drehen Sie den Knopf auf OFF und lassen Sie die Kaffeemaschine vor der Reinigung ausreichend abkühlen.

Reinigen Sie das Gehäuse der Kaffeemaschine regelmäßig mit einem feuchten Schwamm, säubern Sie anschließend den Wasserbehälter, die Tropfschale und das Tropfblech und trocknen Sie diese ab.

Reinigen Sie den Siebträger mit Reinigungsmittel oder warmem Wasser.

Reinigen Sie alle Aufsätze und trocknen Sie sie gründlich.

Siebträger und Filter reinigen

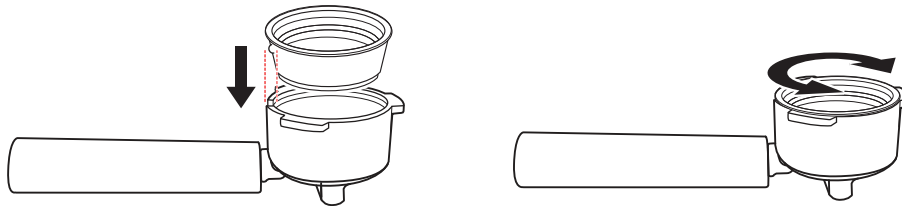
Waschen Sie keines der Teile in der Spülmaschine.

Um Verbrennungen zu vermeiden, darf der Filter erst entnommen werden, wenn der Siebträger ausreichend abgekühlt ist.

Wenn Sie beim Zubereiten von Kaffee feststellen, dass der Filter durch sehr feines Pulver verstopft ist, tauchen Sie den Filter 10 Minuten lang in kochendes Wasser, um ihn zu befreien, und spülen Sie ihn anschließend unter fließendem Wasser aus.

HINWEIS

Um den Filter aus dem Siebträger herauszunehmen, drehen Sie ihn, bis die Kerbe mit der Nut im Inneren des Siebträgers übereinstimmt.



Reinigen der Dampfdüse

Drehen Sie den Dampfknopf unmittelbar nach dem Aufschäumen der Milch auf, um die restliche Milch aus der Düse zu entfernen.

Reinigen Sie die Düse mit einem feuchten Tuch. Sollte die Öffnung der Dampfdüse verstopft sein, stellen Sie sicher, dass der Dampfregler auf AUS steht. Schalten Sie die Maschine aus und lassen Sie sie abkühlen.

Verwenden Sie eine Nadel, um die Öffnung zu befreien.



Reinigen des Brühkopfs

Entfernen Sie regelmäßig den Kaffeesatz mit einer Bürste aus dem Brühkopf und waschen Sie ihn mit heißem Wasser aus: Setzen Sie den Siebträger ohne Kaffeesatz ein. Stellen Sie eine Tasse unter den Brühkopf und drücken Sie die 2–Shot–Taste, um die Tasse zu füllen. Nehmen Sie anschließend den Siebträger aus dem Brühkopf und reinigen Sie ihn mit einem trockenen Tuch.

WARNUNG

Versuchen Sie nicht, den Brühkopf zu zerlegen. Dadurch wird der Brühkopf beschädigt und es kommt zu Undichtigkeiten.

Entkalkung

Um sicherzustellen, dass Ihre Kaffeemaschine effizient arbeitet, die internen Leitungen gereinigt werden und das Aroma Ihres Kaffees erhalten bleibt, muss die Kaffeemaschine regelmäßig entkalkt, gereinigt und gewartet werden.

Außerdem ist nach 400 Brühvorgängen ein Entkalkungsvorgang erforderlich. Andernfalls wird bei jedem Start die Entkalkungswarnung angezeigt.

Führen Sie die folgenden Schritte aus, um die Maschine zu entkalken:

1. Füllen Sie Wasser mit Entkalker (4 Teile Wasser auf 1 Teil Entkalker) bis zur Markierung „MAX“ in den Wasserbehälter.

Beachten Sie bitte auch die Hinweise auf dem Entkalker. Verwenden Sie hierfür bitte einen haushaltsüblichen Entkalker. Alternativ können Sie anstelle eines handelsüblichen Entkalkers auch Zitronensäure verwenden – in diesem Fall 100 Teile Wasser auf 3 Teile Zitronensäure.

2. Stellen Sie eine Tasse auf die Abtropfschale und eine weitere unter die Dampfdüse.

3. Berühren Sie die 2–Shot–Taste, um einen Brühvorgang ohne gemahlene Kaffee durchzuführen.

4. Drehen Sie anschließend den Dampfregler ganz zu sich heran. Lassen Sie das heiße Wasser zwei Minuten lang laufen. Stellen Sie den Regler anschließend wieder auf OFF.

5. Wiederholen Sie die Schritte 2 bis 4 dreimal, bis das Wasser mit dem Entkalker ausläuft.

6. Spülen Sie den Wasserbehälter gründlich unter fließendem Wasser aus, um die gesamte Entkalkerlösung zu entfernen.

7. Wiederholen Sie die Schritte 2 bis 4 noch einmal und verwenden Sie dabei nur SAUBERES LEITUNGSWASSER, um die gesamte Entkalkerlösung auszuspülen.

② FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Kein Wasser	Der Wassertank ist leer.	Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur Markierung „Max“.
	Der Wassertank ist nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie den Wasserbehälter wieder zusammen.
	Nach 12 Sekunden Betrieb ist immer noch kein Wasser vorhanden oder die Maschine ist zu lange im Leerlauf.	Füllen Sie den Wasserbehälter und bereiten Sie mehrmals heißes Wasser zu.
Kein Dampf	Die Dampfdüse ist verstopft.	Entfernen Sie die Dampfdüse vom Dampfrohr und reinigen Sie sie mit einer Nadel.
	Der Wassertank ist leer.	Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur Markierung „Max“.
	Der Wassertank ist nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie den Wasserbehälter wieder zusammen.
Weniger Dampf	Die Dampftaste ist nicht aktiviert oder Vorwärmen ist noch nicht abgeschlossen.	Drehen Sie den Knopf wieder auf „OFF“, verlassen Sie den Dampfmodus und warten Sie, bis das Gerät vorgeheizt ist. Wenn das Gerät bereit ist, leuchten alle Lichter durchgehend.
	Der Dampfvorgang beginnt, bevor die Maschine ihre Heiztemperatur erreicht hat.	Führen Sie die Zubereitung eines doppelten Espressos durch oder warten Sie, bis der Vorheizvorgang abgeschlossen ist, bevor Sie die Milch aufschäumen.
	Der Dampfdrehknopf lässt sich nicht auf die MAX-Position drehen.	Drehen Sie den Dampfkopf vorsichtig, bis beim Aufschäumen der Milch Dampf austritt.
Schlechter Milchschaum	Verwenden Sie Vollmilch. Verwenden Sie gekühlte Milch.	Verwenden Sie Vollmilch. Halten Sie die Milch bei 2–5 °C (35,6–41 °F) gekühlt.
	Die Dampfdüse ist zu tief in die Milch eingetaucht.	Tauchen Sie die Dampfdüse 1 cm tief in die Milchoberfläche ein.
Weniger Fett	Der gemahlene Kaffee ist zu grob.	Ersetzen Sie den gemahlene Kaffee.
	Der gemahlene Kaffee ist nicht ausreichend angedrückt.	Drücken Sie den gemahlene Kaffee mit angemessenem Druck an.
	Bereiten Sie den Kaffee direkt nach dem Milchschaumen zu.	Achten Sie darauf, dass die Maschine vor der Verwendung abgekühlt ist.
Kaffee läuft aus dem Filter.	Das Kaffeepulver am Rand des Filters wird nach dem Einfüllen des gemahlene Kaffees nicht gereinigt.	Entfernen Sie das Kaffeepulver am Rand des Filters mit einer Bürste.

Kein Kaffee, der Kaffee wird langsam oder in kleinen Mengen gebrüht	Zu viel gemahlener Kaffee.	Der gemahlene Kaffee muss von Standardqualität und –menge sein, also weder zu grob noch zu fein.
	Der gemahlene Kaffee ist zu fein.	Der gemahlene Kaffee sollte speziell für Espresso–maschinen geeignet sein und nicht zu fein gemahlen werden.
	Kein Wasser im Wasserbehälter (im Inneren der Maschine).	Drehen Sie den Dampfkopf ganz zu sich, damit etwa 180 ml Wasser aus der Dampfdüse kommen.
Der Filter steckt im Brühkopf fest	Die Kerbe des Filters ist zu nah am Brühkopf.	Setzen Sie den Siebträger auf den Brühkopf und drehen Sie ihn nach links und rechts, bis der Filter nach unten fällt.
Beim Einschalten blinkt die Dampftaste	Der Dampfkopf steht beim Einschalten nicht auf Aus.	Drehen Sie den Dampfkopf wieder auf die Position Aus.

1. Wenn kein Wasser, weniger Dampf oder nur langsam Kaffee gebrüht wird und das Problem nach dem Ausprobieren einer Lösung weiterhin besteht, fahren Sie bitte mit dem ENTKALKUNGSvorgang wie angegeben fort.

2. Bitte versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu zerlegen, um mögliche Gefahren oder Schäden am Gerät zu vermeiden.



TECHNISCHE DATEN

Modell	EM3131
Spannung	220–240V~ 50/60Hz
Leistung	1230–1465W
Espressodruck	20 Bar
Fassungsvermögen des Wasserbehälters	1.5 L / 51 OZ
Produktgröße	305x120x295 mm
	12.0x4.7x11.6 inch

VIP SERVICE

Plus bis zu **24** Monate

Verlängerung für exzellenten Service nach dem Kauf

Bitte senden Sie Ihre Amazon-Bestellnummer an unsere E-Mail(info01@iamzchef.com), um sich als unser Supermitglied zu registrieren.

Sobald die E-Mail erfolgreich gesendet wurde:

- ① Die Garantie wird automatisch von 12 Monaten auf 24 Monate erhöht, nachdem Sie die E-Mail gesendet haben.
- ② Wenn irgendetwas mit Ihrem Produkt schief geht, werden wir Ihnen ein brandneues Gerät als Ersatz zur Verfügung stellen oder Ihnen eine volle Rückerstattung gewähren.
- ③ Wenn es ein Problem mit Ihren Teilen und Zubehör gibt, können Sie sie kostenlos ersetzen.



Senden: info01@iamzchef.com

Betreff: Garantie

Amazon Bestellnummer: _____

Bitte beachten Sie: Bitte senden Sie uns Ihre Bestellnummer innerhalb von 2 Wochen nach Erhalt der Ware, um eine erfolgreiche Registrierung zu gewährleisten.

⚠ PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Veillez lire attentivement ce manuel. Veuillez conserver ce manuel d'utilisation ainsi que le certificat de l'appareil dans un endroit sûr pour une utilisation ultérieure ou pour les propriétaires suivants.

-  Si le produit doit être réparé en cours de fonctionnement, veuillez contacter notre équipe de service après-vente. Évitez de démonter le produit vous-même afin d'éviter tout danger potentiel.
-  Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou instruites par une personne responsable de leur sécurité sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles aient compris les risques associés.
-  Cet appareil est destiné à un usage domestique privé et à un environnement domestique uniquement. N'utilisez l'appareil que dans des espaces clos.
-  Cet appareil est destiné à être utilisé jusqu'à une hauteur maximale de 2 000 mètres au-dessus du niveau de la mer.
-  Les avertissements et les instructions importantes figurant dans ce guide ne sont pas censés couvrir toutes les conditions et situations possibles. Il convient de faire preuve de bon sens, de prudence et d'attention lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation de l'appareil.

Risque de suffocation !

-  **Les enfants risquent de mettre les emballages sur leur tête ou s'envelopper dedans et suffoquer.**
 - Tenez les emballages et les petites pièces hors de portée des enfants.
 - Les enfants risquent d'aspirer ou d'avaler de petites pièces, avec lesquelles ils pourraient s'étouffer.

Risque d'électrocution !

-  **Si l'appareil ou le cordon d'alimentation est endommagé, cela est dangereux :**
 - N'utilisez jamais un appareil endommagé.
 - Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil. Débranchez toujours l'appareil du secteur.
 - Si l'appareil ou le cordon d'alimentation est endommagé, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation ou coupez le fusible dans la boîte à fusibles.
-  **Les réparations incorrectes sont dangereuses :**
 - Les réparations de l'appareil ne doivent être effectuées que par du personnel spécialisé et formé.
 - N'utilisez que des pièces de rechange d'origine pour réparer l'appareil.
 - Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un technicien qualifié.

La pénétration d'humidité peut provoquer un choc électrique.

- Avant de procéder au nettoyage, débranchez la prise de courant ou coupez le fusible dans la boîte à fusibles.
- N'utilisez pas de chiffons ou éponges mouillés, de nettoyeurs à vapeur ou à haute pression pour nettoyer l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau.

Risque de brûlure !

L'appareil devient très chaud pendant son fonctionnement ! Laissez l'appareil refroidir avant de retirer ou de fixer des pièces, de le déplacer, de le changer de place ou de le nettoyer.

- Ne touchez jamais les parties chaudes de l'appareil, comme la sortie vapeur/eau chaude, la partie métallique du porte-filtre ou le filtre, pendant ou peu après l'utilisation.
- Après une utilisation prolongée, le chauffe-tasses devient si chaud que vous risquez de vous brûler avec !

Ne dirigez jamais la buse à vapeur/eau chaude vers des personnes, des animaux ou des meubles sensibles à la vapeur et à l'humidité !

- La vapeur ou l'eau très chaude qui s'en échappe peut provoquer des brûlures !

Soyez prudent

Ne retirez jamais le porte-filtre pendant que l'appareil prépare le café ou chauffe le lait – l'appareil est sous pression !

Ne laissez pas la machine à espresso sans surveillance lorsqu'elle est utilisée. C'est particulièrement important lorsque des enfants se trouvent à proximité.

 Seuls le tasseur et les tasses peuvent être placés sur le chauffe-tasses. Ne placez pas d'autres objets sur l'appareil.

 Gardez l'appareil et les accessoires propres.

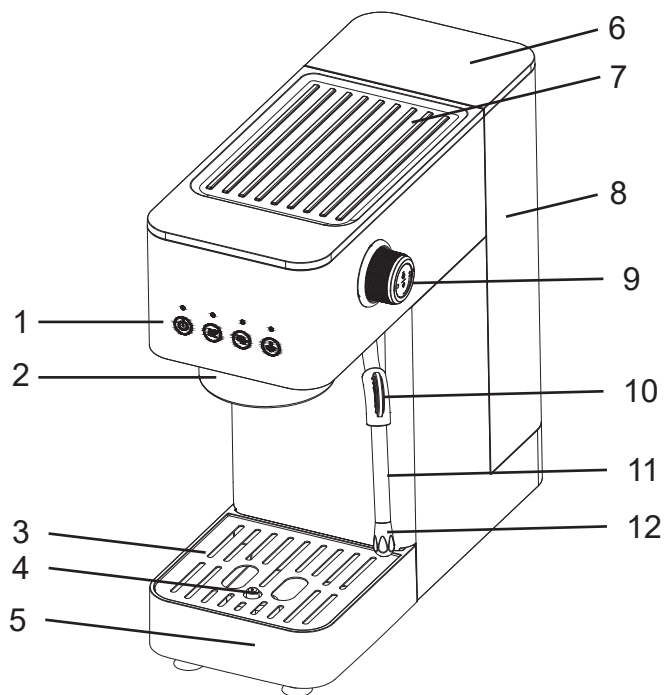
 Si l'appareil doit être laissé sans surveillance, nettoyé, déplacé, assemblé ou stocké, éteignez toujours la machine à espresso à l'aide du bouton ON/OFF. Éteignez au niveau de la prise de courant et débranchez la fiche.

 Assurez-vous que le produit est correctement assemblé avant la première utilisation.

 N'utilisez pas d'autres liquides que l'eau froide du réseau/du robinet. Nous ne recommandons pas l'utilisation d'eau hautement filtrée, déminéralisée ou distillée, car cela peut affecter le goût du café et le fonctionnement de la machine à espresso.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

COMPOSANTS



1 Panneau de commande

2 Tête d'infusion

3 Plaque d'égouttage

4 Flotter

5 Bac d'égouttage

6 Couvercle du réservoir

7 Chauffe-tasses

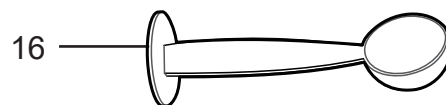
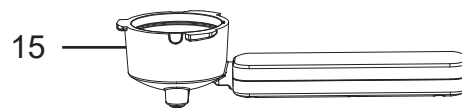
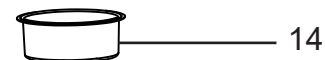
8 Réservoir d'eau amovible

9 Molette vapeur

10 Poignée thermo-isolée

11 Buse à vapeur

12 Bec à vapeur



13 Filtre simple shot

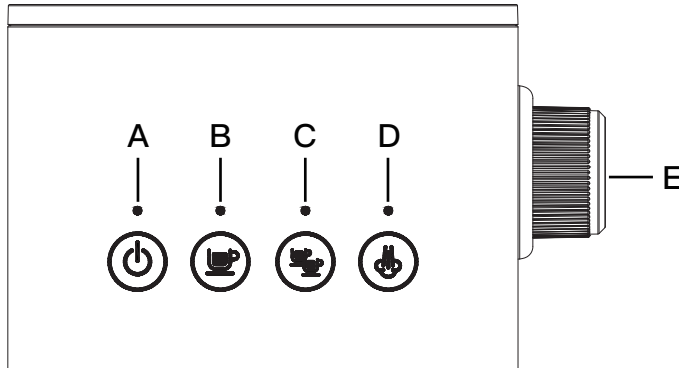
14 Filtre double shot

15 Porte-filtre

16 Cuillère doseuse avec tasseur

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

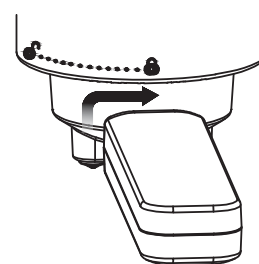
Panneau de commande



A	Bouton ON/OFF	Appuyez pour allumer/éteindre la machine
B	Bouton 1 shot	Appuyer pour obtenir une seule dose
C	Bouton 2 shots	Appuyer pour obtenir une double dose
D	Bouton vapeur	Appuyez pour entrer/sortir du mode vapeur
E	Molette vapeur	Tournez en antihoraire pour produire de la vapeur ou de l'eau chaude. Remettez-la une fois terminé

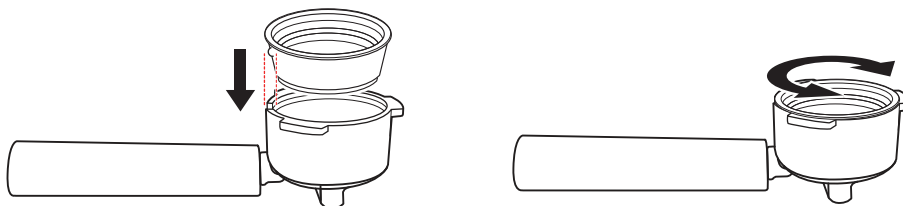
Avant la première utilisation

1. Pour garantir que la première tasse de café ait un goût excellent, veuillez préparer la cafetière comme suit :
2. Retirez le bouchon orange à la base.
3. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau à température ambiante jusqu'au repère « MAX ».
4. Placez une tasse/un mug vide sous la buse à vapeur.
5. Branchez l'appareil sur secteur et appuyez sur le bouton marche/arrêt. Le préchauffage commence et les boutons 1 et 2 clignotent. Le préchauffage dure environ 2 minutes.
6. Une fois le préchauffage terminé, les boutons deviendront fixes.
7. Tournez le bouton de vapeur complètement vers vous, la machine commencera à produire de l'eau chaude.
8. Laissez l'eau chaude s'écouler de la buse vapeur pendant 8 secondes, puis remettez le bouton de vapeur en position OFF. Ce processus permet à l'eau de s'écouler dans la pompe vide pour la première fois. JETER l'eau usagée.
9. Placez le filtre à café sans café moulu dans le porte-filtre. Inclinez le porte-filtre à 45° vers la gauche et insérez-le dans la tête d'infusion. Tournez-le ensuite vers la droite pour le verrouiller. Le porte-filtre doit être installé perpendiculairement à la machine ou légèrement incliné vers la droite.
10. Placez une tasse vide sous le porte-filtre. Appuyez sur le bouton 1-Shot ou 2-Shot pour préparer le café. Après le cycle d'infusion, jetez l'eau usagée.



NOTE

1. Un bruit fort et de légères secousses peuvent se produire lors de la première vidange. C'est normal. La machine évacue de l'air du système. Le bruit s'atténuera avec les utilisations suivantes.
2. Pour insérer le filtre sélectionné dans le porte-filtre, veuillez à aligner l'encoche du filtre avec la rainure à l'intérieur du porte-filtre. Tournez le filtre vers la gauche ou la droite pour le fixer.



Faire de l'espresso

L'utilisation de porte-filtres, de filtres et de tasses froids peut abaisser la température d'extraction, ce qui affecte la qualité de l'espresso. Il est conseillé d'effectuer un cycle d'infusion sans café moulu afin de les préchauffer avant l'extraction.

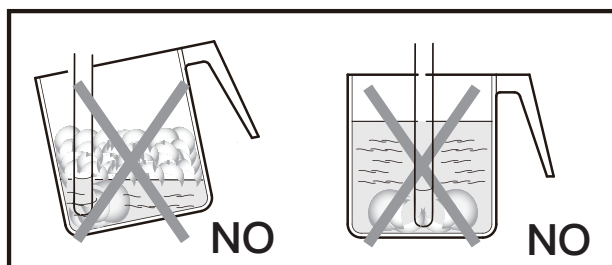
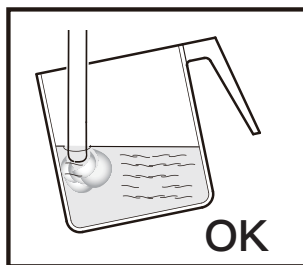
1. Retirez le porte-filtre en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Placez le filtre à café dans le porte-filtre en vous assurant qu'il est bien en place.
2. Utilisez la cuillère doseuse, ajoutez du café moulu dans le filtre à infusion, puis tassez fermement le café moulu avec la cuillère.
3. Assurez-vous que le bouton de vapeur est en position OFF.
4. Appuyez sur le bouton 1-Shot ou 2-Shot selon votre préférence.

Consultez le guide de démarrage rapide (brochure) pour plus de conseils de brassage.

Faire mousser du lait / Préparer un cappuccino ou un latte

Avant de commencer, il est important de déplacer légèrement la buse vapeur vers l'extérieur afin d'insérer la buse vapeur sous le pot à lait et faciliter les mouvements nécessaires pour faire mousser correctement le lait.

1. Appuyez sur le bouton Vapeur. Si la température est trop basse pour produire de la vapeur, le bouton Vapeur clignotera et la machine préchauffera.
2. Le bouton Vapeur sera fixe une fois le préchauffage terminé.
3. Tournez le bouton de vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour éliminer toute condensation de la baguette avant de produire de la vapeur.
4. Pour la production de vapeur, placez le pichet à lait (à moitié rempli de lait entier froid) sous la buse vapeur. Veillez à ce que la buse soit positionnée juste sous la surface du lait, en évitant les placements trop profonds ou trop superficiels. Maintenez un fort tourbillon en positionnant la buse vapeur au centre, vers le bord du pichet à lait, à l'angle correct.



5. Tournez le bouton de vapeur complètement vers vous. La vapeur sortira de la buse vapeur.
6. Une fois la consistance de mousse souhaitée atteinte, enfoncez davantage la buse vapeur dans le lait pour assurer un chauffage complet.
7. Après avoir fait mousser, remettez le bouton en position OFF. Appuyez sur le bouton Vapeur pour quitter le mode vapeur.
8. Tournez le bouton vapeur pour faire chauffer l'eau et éliminer les restes de lait de la buse. Remettez le bouton en place une fois terminé.

NOTE

Une fois la cuisson à la vapeur terminée, assurez-vous de remettre le bouton sur OFF et d'appuyer sur le bouton Vapeur pour revenir en mode veille.

La buse vapeur est très chaude pendant et après utilisation. Pour éviter les brûlures, utilisez uniquement l'embout en caoutchouc de la buse vapeur pour la déplacer.

Consultez le guide de démarrage rapide (brochure) pour plus de conseils de brassage.



Faire de l'eau chaude

Placez une tasse sous la buse vapeur. Après le préchauffage, tournez le bouton complètement vers vous. De l'eau chaude sortira de la buse vapeur. Remettez le bouton sur OFF une fois terminé.

Personnaliser le volume

Cette machine vous permet de personnaliser le volume de café 1 dose et 2 doses.

1. Une fois le préchauffage terminé (les boutons sont allumés), maintenez le bouton 1-Shot ou 2-Shot enfoncé pendant 5 secondes. La machine commencera à infuser.
2. Lorsque la quantité souhaitée est atteinte, appuyez à nouveau sur le bouton.
3. Une fois le réglage terminé, la machine émet 3 bips indiquant que le volume est enregistré.
4. Plage de volume réglable : 1 prise : 11 à 40 secondes ; 2 prises : 11 à 55 secondes.

Restauration du mode par défaut

Pour réinitialiser l'appareil aux paramètres par défaut, après le préchauffage, maintenez simultanément les boutons 2-Shot et Steam enfoncés pendant 3 secondes. Les paramètres par défaut seront alors rétablis.

Arrêt automatique

Si aucune opération n'est effectuée pendant 30 minutes en mode veille, l'appareil s'éteint automatiquement, désactivant tous les boutons. Pour le redémarrer, appuyez simplement une nouvelle fois sur le bouton marche/arrêt.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage de l'appareil

NE PAS nettoyer avec de l'alcool ou un nettoyant solvant.

NE JAMAIS immerger le boîtier dans l'eau pour le nettoyer.

Tournez le bouton sur OFF et laissez la machine à café refroidir suffisamment avant de la nettoyer.

Nettoyez régulièrement le boîtier de la machine à café avec une éponge humide, puis nettoyez le réservoir d'eau, le bac d'égouttage et la plaque d'égouttage et séchez-les.

Nettoyez le porte-filtre avec un nettoyant ou de l'eau tiède.

Nettoyez tous les accessoires et séchez-les soigneusement.

Nettoyage du porte-filtre et des filtres

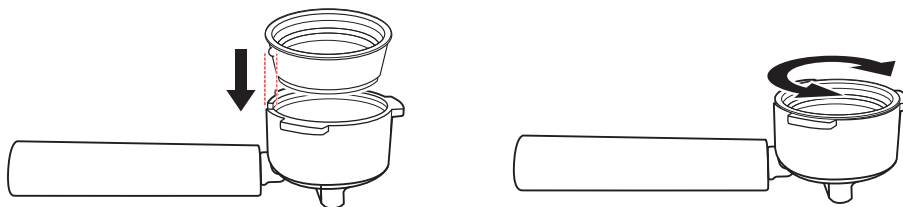
NE PAS laver aucune des pièces au lave-vaisselle.

Pour éviter les brûlures, le filtre ne doit être retiré que lorsque le porte-filtre a suffisamment refroidi.

Si vous constatez que le filtre est obstrué par une poudre très fine pendant la préparation du café, plongez le filtre dans de l'eau bouillante pendant 10 minutes pour le déboucher, puis rincez-le à l'eau courante.

NOTE

Pour retirer le filtre du porte-filtre, faites-le tourner jusqu'à ce que l'encoche s'aligne avec la rainure à l'intérieur du porte-filtre.



Nettoyage de la buse à vapeur

Immédiatement après avoir fait mousser le lait, tournez le bouton de vapeur pour purger tout résidu de lait de la buse.

Nettoyez la buse vapeur avec un chiffon humide. Si l'orifice de la buse vapeur est obstrué, assurez-vous que le bouton de vapeur est en position OFF. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir. Utilisez une épingle pour déboucher l'orifice.



Nettoyage de la tête d'infusion

Retirez régulièrement le marc de café de la tête d'infusion à l'aide d'une brosse et lavez à l'eau chaude : Insérez le porte-filtre sans utiliser de marc de café. Placez une tasse sous la tête d'infusion et appuyez sur le bouton 2 doses pour la remplir. Retirez ensuite le porte-filtre de la tête d'infusion et nettoyez-le avec un chiffon sec.

WARNUNG

N'essayez pas de démonter la tête d'infusion. Cela l'endommagerait et provoquerait une fuite.

Détartre

Pour garantir le bon fonctionnement de votre machine à café, pour nettoyer les tuyaux internes et pour préserver la saveur de votre café, la machine à café doit être détartrée, nettoyée et entretenue périodiquement.

De plus, après 400 cycles d'infusion, il est nécessaire d'effectuer un détartrage. Dans le cas contraire, l'avertissement de détartrage s'affichera à chaque démarrage.

Veuillez suivre les étapes ci-dessous pour détartrer la machine :

1. Remplissez le réservoir d'eau avec un détartrant (4 parts d'eau pour 1 part de détartrant) jusqu'au repère « MAX ».

Veuillez également consulter les instructions sur le détartrant. Utilisez un détartrant ménager ou de l'acide citrique à la place d'un détartrant commercial ; dans ce cas, utilisez 100 volumes d'eau pour 3 volumes d'acide citrique.

2. Placez une tasse sur le bac d'égouttage et une autre sous la buse vapeur.
3. Appuyez sur le bouton 2-shot pour exécuter un cycle d'infusion sans café moulu.
4. Tournez ensuite le bouton de vapeur complètement vers vous. Laissez couler l'eau chaude pendant 2 minutes. Remettez le bouton sur OFF une fois terminé.
5. Répétez les étapes 2 à 4 3 fois jusqu'à ce que l'eau contenant l'agent détartrant soit épuisée.
6. Rincez soigneusement le réservoir d'eau à l'eau courante pour éliminer toute solution de détartrage.
7. Répétez les étapes 2 à 4 une fois de plus en utilisant uniquement de l'EAU PROPRE DU ROBINET pour éliminer toute solution de détartrage.

② DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Pas d'eau	Le réservoir d'eau est vide.	Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère Max.
	Le réservoir d'eau n'est pas fixé.	Remontez le réservoir d'eau.
	Toujours pas d'eau après 12 secondes de fonctionnement ou la machine est trop longtemps à l'arrêt.	Remplissez le réservoir d'eau et produisez de l'eau chaude à plusieurs reprises.
Pas de vapeur	Le bec à vapeur est bouché.	Retirez le bec de la buse à vapeur et nettoyez-le avec une épingle.
	Le réservoir d'eau est vide.	Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère « Max ».
	Le réservoir d'eau n'est pas fixé.	Remontez le réservoir d'eau.
Moins de vapeur	Le bouton vapeur n'est pas activée ou le préchauffage n'est pas terminé.	Remettez la molette en position OFF, quittez le mode vapeur et attendez le préchauffage. Tous les voyants sont fixes lorsque le préchauffage est terminé.
	La vapeur commence avant que l'appareil n'atteigne sa température de chauffe.	Faites une préparation à double shot ou attendez la fin du préchauffage avant de faire mousser le lait.
	La molette vapeur ne tourne pas jusqu'à la position Max.	Tournez doucement la molette vapeur jusqu'à ce que de la vapeur s'échappe pendant le moussage.
Mousse de lait médiocre	Si du lait entier est utilisé. Si du lait réfrigéré est utilisé.	Utilisez du lait entier. Conservez le lait au frais entre 2 et 5°C (35.6~41°F).
	Le bec à vapeur est inséré trop profondément dans le lait.	Immergez le bec à vapeur sous la surface du lait à une profondeur de 1 cm.
Moins de graisse	Le café moulu est trop grossier.	Changez de café moulu.
	Le café moulu n'est pas suffisamment tassé.	Tassez le café moulu avec une pression appropriée.
	Le café a été préparé juste après avoir fait mousser le lait.	Veillez à ce que la machine refroidisse avant de l'utiliser.
Du café s'écoule du filtre.	La poudre de café sur le bord du filtre n'est pas nettoyée après le remplissage du café moulu.	Nettoyez la poudre de café sur le bord du filtre avec une brosse.

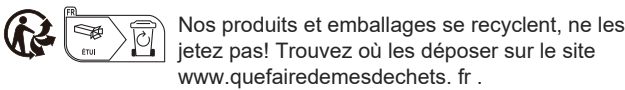
Pas de café, le café s’infuse lentement ou en petites quantités	Trop de café moulu.	Le café moulu doit être d’une qualité et d’une quantité standard, ni trop grossier ni trop fin.
	Le café moulu est trop fin.	Le café moulu doit être spécifique aux machines à espresso et pas moulu trop finement.
	Pas d’eau dans le chauffe-eau (à l’intérieur de la machine).	Tournez le bouton de vapeur complètement vers vous pour laisser sortir l’eau de la buse vapeur d’environ 180 ml.
Filtre coincé dans la tête d’infusion	L’encoche du filtre est trop proche de la tête d’infusion.	Fixez le porte-filtre à la tête d’infusion et tournez-le de gauche à droite jusqu’à ce que le filtre tombe.
A la mise sous tension, le bouton vapeur clignote	La molette vapeur n’est pas en position OFF pendant l’allumage.	Remettez la molette vapeur en position OFF.

1. En cas d’absence d’eau, de vapeur réduite ou de préparation lente du café, et si le problème persiste après avoir essayé une solution, veuillez procéder au processus de DÉTARTRAGE comme indiqué.

2. Veuillez ne pas tenter de démonter l’appareil vous-même afin d’éviter tout danger potentiel ou tout dommage à l’appareil.

 SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Modèle	EM3131
Tension	220–240V~ 50/60Hz
Alimentation	1230–1465W
Pression de l’espresso	20 Bar
Capacité du réservoir d’eau	1.5 L / 51 OZ
Taille du produit	305x120x295 mm
	12.0x4.7x11.6 inch



VIP SERVICE

Plus jusqu'à 24 mois

Extension pour un excellent service après-vente

Veuillez envoyer votre numéro de commande Amazon à notre adresse e-mail (info01@iamzchef.com) pour vous inscrire en tant que super membre notre.

Une fois l' e-mail envoyé avec succès :

- ① La garantie passe automatiquement de 12 à 24 mois après l'envoi du courrier électronique.
- ② En cas de problème avec votre produit, nous vous fournirons un appareil neuf en remplacement ou nous vous rembourserons intégralement.
- ③ En cas de problème avec vos pièces et accessoires, vous pouvez les remplacer gratuitement.



Envoyer : info01@iamzchef.com

Objet : Garantie

ID de commande Amazon : _____

Veuillez noter : Veuillez nous envoyer votre numéro de commande dans les deux semaines suivant la réception des marchandises afin de garantir un enregistrement réussi.

⚠ PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Lea atentamente este manual. Conserve este manual y el certificado del aparato en un lugar seguro para su uso posterior o para otros propietarios.

-  En caso de que el producto necesite ser reparado durante su funcionamiento, póngase en contacto con nuestro equipo de servicio postventa. Evite desmontar el producto usted mismo para evitar posibles peligros.
-  Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por personas con falta de experiencia o conocimientos si son supervisadas o instruidas por una persona responsable de su seguridad sobre cómo utilizar el aparato de forma segura y han comprendido los peligros asociados.
-  Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico privado y al entorno doméstico. Utilice el aparato únicamente en espacios cerrados.
-  Este aparato está diseñado para utilizarse hasta una altura máxima de 2000 metros sobre el nivel del mar.
-  Las advertencias e instrucciones importantes que aparecen en esta guía no pretenden cubrir todas las condiciones y situaciones posibles que puedan ocurrir. Se debe tener sentido común, precaución y cuidado al instalar, mantener o utilizar el aparato.

Peligro de asfixia

-  **Los niños pueden ponerse el material de embalaje sobre la cabeza o envolverse en él y asfixiarse.**

- Mantenga el material de embalaje y las piezas pequeñas fuera del alcance de los niños.
- Los niños pueden inhalar o tragar las piezas pequeñas y asfixiarse.

Peligro de descarga eléctrica.

-  **Si el aparato o el cable de alimentación están dañados, es peligroso:**

- No utilice nunca un aparato dañado.
- No tire nunca del cable de alimentación para desenchufar el aparato. Desenchufe siempre el aparato de la toma de corriente.
- Si el aparato o el cable de alimentación están dañados, desenchufe inmediatamente el cable de alimentación o desconecte el fusible de la caja de fusibles.

-  **Las reparaciones inadecuadas son peligrosas:**

- Las reparaciones del aparato sólo deben ser realizadas por personal especializado y formado.
- Utilice únicamente piezas de repuesto originales para reparar el aparato.
- Si el cable de alimentación de este aparato está dañado, debe ser sustituido por un técnico cualificado.

**La humedad penetrante puede provocar una descarga eléctrica.**

- Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo o desconecte el fusible de la caja de fusibles.
- No utilice esponjas húmedas ni limpiadores de vapor o alta presión para limpiar el aparato.
- No sumerja el aparato en agua.

Peligro de quemaduras.**El aparato se calienta mucho durante su uso. Deje que el aparato se enfríe antes de desmontar o montar piezas, moverlo, cambiarlo de sitio o limpiarlo.**

- No toque nunca las piezas calientes del aparato, como la salida de vapor/agua caliente, la parte metálica del portafiltro o el filtro, durante su uso o poco después.
- Tras un uso prolongado, el calentador de tazas se calienta tanto que podría quemarse con él.

**No dirija nunca la varilla de vapor/agua caliente hacia personas, animales o muebles sensibles al vapor y a la humedad.**

- El vapor que sale o el agua está muy caliente y puede provocar quemaduras.

Atención**No retire nunca el portafiltro mientras el aparato esté realizando un proceso de infusión o vaporizando leche – ¡el aparato está presurizado!****No deje la cafetera espresso desatendida cuando esté en uso. Esto se aplica especialmente cuando hay niños cerca.**

En el calienta tazas sólo pueden colocarse tazas y el tamper. No coloque ningún otro objeto sobre el aparato.



Mantenga limpios el aparato y los accesorios.



Si va a dejar el aparato sin vigilancia, limpiarlo, trasladarlo, montarlo o almacenarlo, apáguelo siempre con el botón ON/OFF. Apáguela en la toma de corriente y desenchúfela.



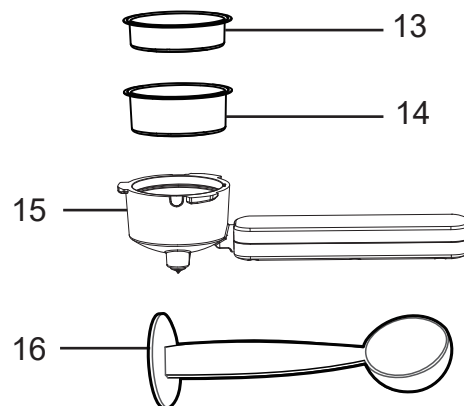
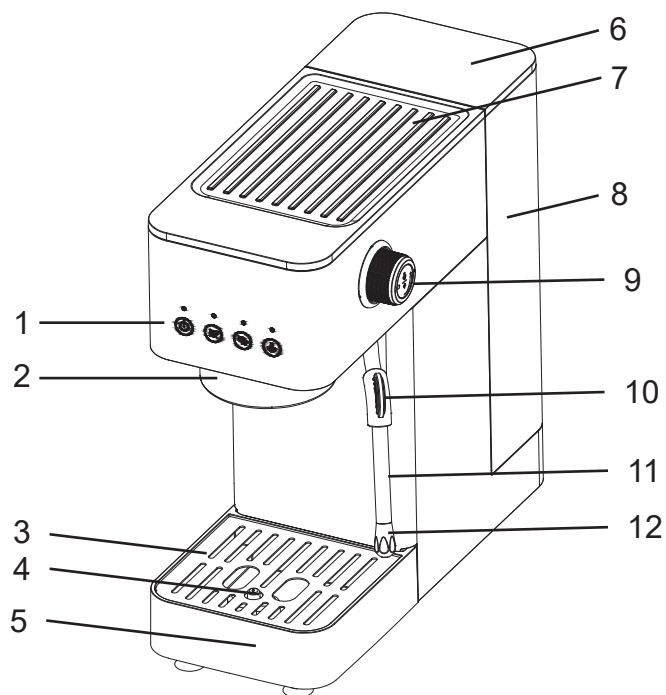
Asegúrese de que el producto esté correctamente montado antes de utilizarlo por primera vez.



No utilice ningún otro líquido que no sea agua fría de la red o del grifo. No recomendamos el uso de agua muy filtrada, desmineralizada o destilada, ya que puede afectar al sabor del café y al funcionamiento de la cafetera espresso.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

COMPONENTES



1 Panel de control

2 Cabezal de infusión

3 Placa de goteo

4 Flotar

5 Bandeja de goteo

6 Tapa del depósito

7 Calentador de tazas

8 Depósito de agua extraíble

9 Botón de vapor

10 Mango termoaislante

11 Varilla de vapor

12 Boquilla de vapor

13 Filtro de un paso

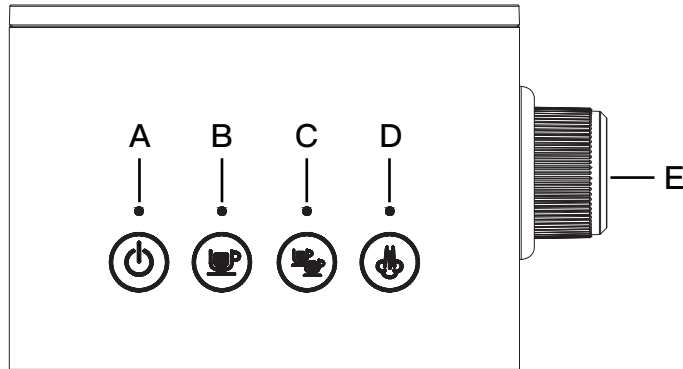
14 Filtro doble

15 Portafiltro

16 Cuchara Medidora con Tamper

INSTRUCCIONES DE USO

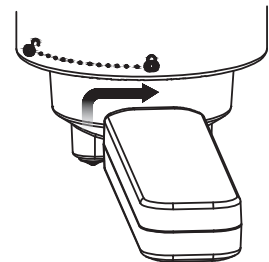
Panel de control



A	Botón ON/OFF	Pulse para encender/apagar la máquina
B	Botón 1-Shot	Pulse para preparar un solo shot
C	Botón 2-Shot	Pulse para preparar dos vapores
D	Botón de vapor	Pulse para entrar/salir del modo vapor
E	Botón de vapor	Gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj para preparar vapor o agua caliente. Vuélvalo a girar cuando haya terminado

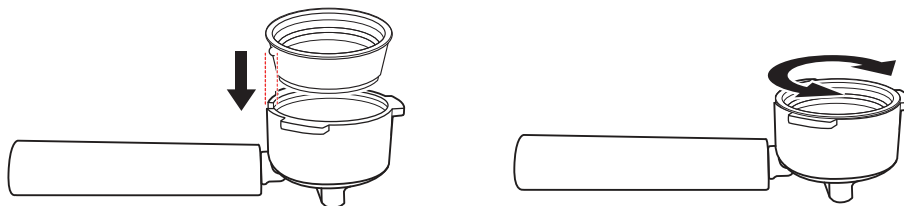
Antes del primer uso

1. Para garantizar que la primera taza de café tenga un sabor excelente, prepare la cafetera de la siguiente manera:
2. Retire el tapón naranja de la base.
3. Llene el depósito de agua con agua a temperatura ambiente hasta la marca "MAX".
4. Coloque una taza/taza vacía debajo de la varilla de vapor.
5. Conecte la máquina a la corriente y pulse el botón de encendido/apagado. La máquina comienza a precalentarse y los botones de 1 y 2 disparos parpadean. El precalentamiento tarda unos 2 minutos.
6. Una vez finalizado el precalentamiento los botones quedarán fijos.
7. Gire la perilla de vapor completamente hacia usted, la máquina comenzará a producir agua caliente.
8. Deje salir agua caliente del tubo de vapor durante 8 segundos y luego vuelva a colocar la perilla de vapor en la posición de apagado. Este proceso permite que el agua fluya a la bomba vacía por primera vez. Deseche el agua usada.
9. Coloque el filtro de café sin café molido en el portafiltro. Coloque el portafiltro en un ángulo de 45° hacia la izquierda e introdúzcalo en el cabezal de café. Luego, gírelo hacia la derecha para fijarlo. El portafiltro debe instalarse en ángulo recto con respecto a la máquina o ligeramente inclinado hacia la derecha.
10. Coloque una taza vacía debajo del portafiltro. Presione el botón de 1 o 2 dosis para preparar el café. Después del ciclo de preparación, DESECHE el agua usada.



NOTA

1. Es posible que se escuche un ruido fuerte y una ligera vibración al bombear el agua por primera vez. Esto es normal. La máquina está perdiendo aire del sistema. El ruido disminuirá con el uso futuro.
2. Para insertar el filtro seleccionado en el portafiltros, asegúrese de alinear la muesca del filtro con la ranura interior del portafiltros. Gire el filtro hacia la izquierda o hacia la derecha para fijarlo.



Preparando Espresso

Usar portafiltros, filtros y tazas fríos puede reducir la temperatura de extracción, lo que afecta la calidad del espresso. Se recomienda preparar el café sin café molido para precalentarlos antes de la extracción.

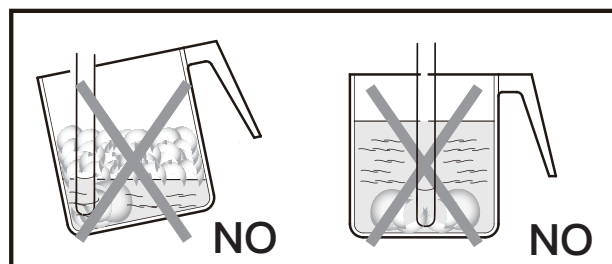
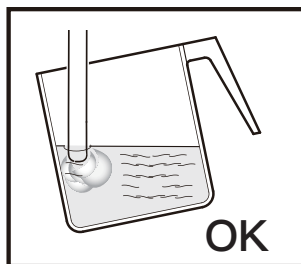
1. Retire el portafiltro girándolo en sentido horario. Coloque el filtro de café en el portafiltro, asegurándose de que encaje correctamente.
2. Use la cuchara medidora, agregue el café molido al filtro de preparación y luego presione firmemente el café molido con la cuchara.
3. Asegúrese de que la perilla de vapor esté en la posición OFF (APAGADO).
4. Presione el botón 1–Shot o 2–Shot según su preferencia.

Consulte la Guía de inicio rápido (folleto) para obtener más consejos sobre preparación de cerveza.

Espumar leche / Preparar capuchino o café con leche

Antes de comenzar, es importante mover ligeramente la lanza de vapor hacia afuera para poder introducir la boquilla de vapor debajo de la jarra de leche y facilitar los movimientos necesarios para espumar la leche correctamente.

1. Presione el botón de Vapor. Si la temperatura es demasiado baja para producir vapor, el botón de Vapor parpadeará y la máquina se precalentará.
2. El botón Vapor quedará fijo una vez finalizado el precalentamiento.
3. Gire la perilla de vapor en sentido antihorario para eliminar cualquier condensación de la varilla antes de generar vapor.
4. Al preparar vapor, coloque la jarra de leche (llena hasta la mitad con leche entera fría) debajo de la boquilla de vapor. Asegúrese de que la boquilla de vapor esté justo debajo de la superficie de la leche, evitando colocarla demasiado profunda o demasiado superficialmente. Mantenga un vórtice intenso colocando la boquilla de vapor en el centro, pero hacia el borde de la jarra de leche, en el ángulo correcto.



5. Gire la perilla de vapor completamente hacia usted. Saldrá vapor por la varilla.
6. Después de alcanzar la consistencia de espuma deseada, empuje la boquilla de vapor más adentro de la leche para asegurar un calentamiento completo.
7. Después de espumar, vuelva a colocar la perilla en la posición de apagado. Presione el botón de vapor para salir del modo vapor.
8. Gire la perilla de vapor para calentar agua y limpiar la leche sobrante de la varilla. Vuelva a colocar la perilla al terminar.

NOTA

Cuando termine de cocinar al vapor, asegúrese de volver a colocar la perilla en la posición APAGADO y presione el botón Vapor para regresar al modo de espera.

La varilla de vapor está muy CALIENTE durante y después de su uso. Para evitar quemaduras, utilice únicamente la punta de goma de la varilla para moverla.

Consulte la Guía de inicio rápido (folleto) para obtener más consejos sobre preparación de cerveza.

Hacer agua caliente

Coloque una taza debajo del tubo de vapor. Después de precalentar, gire la perilla completamente hacia usted. Saldrá agua caliente del tubo de vapor. Vuelva a colocar la perilla en la posición de apagado cuando termine.

Personalizar el volumen

Esta máquina le permite personalizar el volumen de café de 1 o 2 dosis.

1. Cuando la máquina haya terminado de precalentarse (los botones estén fijos), mantenga presionado el botón de 1 o 2 dosis durante 5 segundos. La máquina comenzará a preparar el café.
2. Cuando alcance la cantidad deseada, presione nuevamente el botón.
3. Una vez finalizada la configuración, la máquina emitirá 3 pitidos para indicar que se ha grabado el volumen.
4. Rango de volumen ajustable: 1 disparo: 11–40 segundos; 2 disparos: 11–55 segundos.

Restaurar el modo predeterminado

Para restablecer la máquina al modo predeterminado, después del precalentamiento, mantenga presionados simultáneamente los botones de 2 disparos y de vapor durante 3 segundos. Luego, volverá a la configuración predeterminada.

Apagado automático

Si no se selecciona ninguna operación durante 30 minutos en modo de espera, la máquina se apagará automáticamente, desactivando todos los botones. Para reiniciar, simplemente presione el botón de encendido/apagado una vez más.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza del aparato

NO limpie con alcohol o limpiadores solventes.

NUNCA sumerja la carcasa en agua para limpiarla.

Gire la perilla a la posición OFF y deje que la máquina de café se enfríe lo suficiente antes de limpiarla.

Limpie periódicamente la carcasa de la cafetera con una esponja húmeda, luego limpie el depósito de agua, la bandeja de goteo y la placa de goteo y séquelos.

Limpie el portafiltro con limpiador o agua tibia.

Limpie todos los accesorios y séquelos completamente.

Limpieza del portafiltro y los filtros

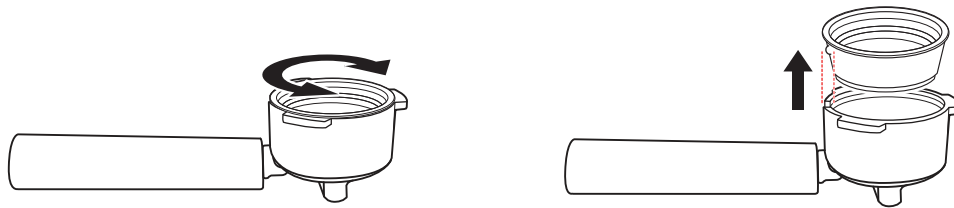
NO lave ninguna de las piezas en el lavavajillas.

Para evitar quemaduras, el filtro solo debe retirarse cuando el portafiltro se haya enfriado lo suficiente.

Si nota que el filtro está bloqueado con un polvo muy fino mientras prepara café, sumerja el filtro en agua hirviendo durante 10 minutos para destaparlo y luego enjuáguelo con agua corriente.

NOTA

Para sacar el filtro del portafiltro, gírelo hasta que la muesca se alinee con la ranura dentro del portafiltro.



Limpieza de la varilla de vapor

Inmediatamente después de espumar la leche, gire la perilla de vapor para purgar cualquier resto de leche de la varilla.

Limpie la varilla con un paño húmedo. Si el orificio de la boquilla de vapor se obstruye, asegúrese de que la perilla de vapor esté en la posición de apagado. Apague la máquina y deje que se enfríe. Use un alfiler para destapar el orificio.



Limpieza del cabezal de preparación

Retire periódicamente los restos de café del cabezal de preparación con un cepillo y lávelo con agua caliente: Inserte el portafiltro sin usar posos de café. Coloque una taza debajo del cabezal de café y presione el botón de dos dosis para llenarla. Luego, retire el portafiltro del cabezal de café y límpielo con un paño seco.

ADVERTENCIA

No intente desmontar el cabezal de preparación. Esto lo dañará y provocará fugas.

Descalcificación

Para garantizar que su máquina de café funcione de manera eficiente, limpiar las tuberías internas y preservar el sabor de su café, es necesario descalcificarla, limpiarla y realizarle mantenimiento periódicamente.

Además, después de 400 ciclos de preparación, es necesario realizar un ciclo de descalcificación. De lo contrario, aparecerá la advertencia de descalcificación cada vez que se inicie el aparato.

Siga los pasos a continuación para descalcificar la máquina:

1. Llene el depósito de agua con agente descalcificador (4 partes de agua por 1 parte de agente descalcificador) hasta la marca "MAX".

Consulte también las instrucciones del descalcificador. Utilice un descalcificador doméstico o ácido cítrico en lugar de un descalcificador comercial. En este caso, utilice 100 partes de agua por 3 partes de ácido cítrico.

2. Coloque una taza sobre la bandeja de goteo y otra debajo de la varilla de vapor.

3. Toque el botón de 2 disparos para ejecutar un ciclo de preparación sin café molido.

4. Luego, gire la perilla de vapor completamente hacia usted. Deje correr el agua caliente durante 2 minutos. Vuelva a colocar la perilla en la posición de apagado al terminar.

5. Repita los pasos 2 a 4 3 veces hasta que se acabe el agua con el agente descalcificador.

6. Enjuague bien el depósito de agua con agua corriente para eliminar cualquier resto de solución descalcificadora.

7. Repita los pasos 2 a 4 una vez más utilizando únicamente AGUA LIMPIA DEL GRIFO para eliminar cualquier resto de solución descalcificadora.

? SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa posible	Solución
No hay agua	El depósito de agua está vacío.	Llene el depósito de agua hasta la marca Max.
	El depósito de agua no está fijado.	Vuelva a montar el depósito de agua.
	Sigue sin haber agua después de 12 segundos de funcionamiento o la máquina está parada demasiado tiempo.	Llene el depósito de agua y prepare agua caliente varias veces.
No hay vapor	La boquilla de vapor está obstruida.	Retire la boquilla de vapor del vaporizador y límpiela con un alfiler.
	El depósito de agua está vacío.	Llene el depósito de agua hasta la marca «Max».
	El depósito de agua no está fijado.	Vuelva a montar el depósito de agua.
Menos vapor	El botón de vapor no está activado o el precalentamiento no ha finalizado.	Vuelva a colocar el mando en la posición OFF, salga del modo vapor y espere a que se precaliente. Todas las luces se encenderán cuando esté listo.
	El vapor se inicia antes de que la máquina alcance la temperatura de calentamiento.	Realice una infusión doble o espere a que termine el precalentamiento antes de espumar la leche.
	El botón de vapor no gira hasta la posición Max.	Gire suavemente el botón de vapor hasta que salga vapor al espumar la leche.
Poca espuma de leche	Si se utiliza leche entera. Si se utiliza leche refrigerada.	Utilice leche entera. Mantenga la leche fría a 2–5°C (35,6–41°F).
	La boquilla de vapor se introduce demasiado en la leche.	Sumerja la boquilla de vapor en la superficie de la leche a una profundidad de 1CM.
Menos grasa	El coffee molido es demasiado grueso.	Vuelva a colocar el coffee molido.
	El coffee molido no está suficientemente apisonado.	Apisone el coffee molido con una presión adecuada.
	Prepare el café justo después de espumar la leche.	Asegúrese de que la máquina se enfría antes de usarla.
El café se derrama fuera del filtro.	El polvo de café del borde del filtro no se limpia después de rellenar el café molido.	Limpie el polvo de coffee en el borde del filtro con un cepillo.



No hay café, se cola lentamente o en poca cantidad.	Demasiado café molido.	El café molido debe ser de calidad y cantidad estándar, ni demasiado grueso ni demasiado fino.
	El coffee molido es demasiado fino.	El café molido debe ser específico para cafeteras espresso y no debe molerse demasiado fino.
	No hay agua en la caldera (dentro de la máquina)	Gire la perilla de vapor completamente hacia usted para dejar que salga agua de la varilla de vapor aproximadamente 180 ml.
El filtro se ha atascado en el cabezal de infusión	La muesca del filtro está demasiado cerca del cabezal de infusión.	Coloque el portafiltro en el cabezal de infusión y gírelo a izquierda y derecha hasta que caiga el filtro.
Al encenderlo, el botón de vapor parpadea	El botón de vapor no está en la posición OFF cuando está encendido.	Vuelva a colocar el botón de vapor en la posición OFF.

1. En caso de falta de agua, reducción de vapor o preparación lenta del café, y si el problema persiste después de probar una solución, proceda con el proceso de DESCALCIFICACIÓN según las instrucciones.
2. No intente desmontar la unidad usted mismo para evitar posibles peligros o daños al aparato.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	EM3131
Tensión	220–240V~ 50/60Hz
Potencia	1230–1465W
Presión espresso	20 Bar
Capacidad del depósito de agua	1.5 L / 51 OZ
Tamaño del producto	305x120x295 mm
	12.0x4.7x11.6 inch

VIP SERVICIO

Más hasta **24 meses**
Ampliación para un excelente servicio posventa

Por favor, envíe su número de pedido de Amazon a nuestro correo electrónico (info01@iamzchef.com) para registrarse nuestro super miembro.

Una vez que el correo electrónico se haya enviado correctamente:

- ① La garantía se amplía automáticamente de 12 a 24 meses tras el envío del correo electrónico.
- ② Si algo va mal con su producto, le proporcionaremos una unidad nueva como reemplazo, o le proporcionaremos un reembolso completo.
- ③ Si hay algún problema con sus piezas y accesorios, puede sustituirlos gratuitamente.



Enviar: info01@iamzchef.com

Asunto: Garantía

ID de pedido de Amazon: _____

Nota: Envíenos su número de pedido en un plazo de 2 semanas tras la recepción de la mercancía para garantizar un registro correcto.

⚠ PRECAUZIONI DI SICUREZZA

Si prega di leggere attentamente questo manuale. Si prega di conservare questo manuale utente e il certificato dell'apparecchio in un luogo sicuro per un uso successivo o per i successivi proprietari.

-  INel caso in cui il prodotto necessiti di essere riparato mentre è in funzione, contattare il nostro team di assistenza post-vendita. Evitare di smontare il prodotto da soli per prevenire potenziali pericoli.
-  Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone con mancanza di esperienza o conoscenza se supervisionati o istruiti da una persona responsabile della loro sicurezza su come usare l'apparecchio in modo sicuro e comprendere i rischi associati.
-  Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico privato e all'ambiente domestico. Utilizzare l'apparecchio solo in spazi chiusi.
-  Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato fino ad un'altitudine massima di 2000 metri sul livello del mare.
-  Le avvertenze e le istruzioni importanti contenute in questa guida non intendono coprire tutte le possibili condizioni e situazioni che potrebbero verificarsi. È necessario usare buon senso, cautela e cura durante l'installazione, la manutenzione o il funzionamento dell'apparecchio.

Pericolo di soffocamento!

-  **I bambini potrebbero mettersi in testa il materiale di imballaggio o avvolgersi in esso e soffocare.**
 - Tenere il materiale di imballaggio e le piccole parti fuori dalla portata dei bambini.
 - I bambini potrebbero inalare o ingoiare piccole parti, causando il soffocamento.

Rischio di scossa elettrica!

-  **Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione sono danneggiati, è pericoloso:**
 - Non utilizzare mai un apparecchio danneggiato.
 - Non tirare mai il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio. Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica.
 - Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione sono danneggiati, scollegare immediatamente il cavo di alimentazione o spegnere il fusibile nella scatola dei fusibili.
-  **Le riparazioni improprie sono pericolose:**
 - Le riparazioni dell'apparecchio devono essere eseguite esclusivamente da personale specializzato addestrato.
 - Utilizzare solo pezzi di ricambio originali durante la riparazione dell'apparecchio.
 - Se il cavo di alimentazione di questo apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito da un tecnico qualificato.

**La penetrazione dell'umidità può causare scosse elettriche.**

- Prima della pulizia staccare la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
- Non utilizzare panni di spugna bagnati, idropulitrici a vapore o ad alta pressione per pulire l'apparecchio.
- L'apparecchio non deve essere immerso nell'acqua.

Pericolo di scottature!**L'apparecchio diventa molto caldo durante l'uso! Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di rimuovere o collegare parti, spostarlo, spostarlo o pulirlo.**

- Non toccare mai le parti calde dell'apparecchio come l'uscita vapore/acqua calda, la parte metallica del portafiltro o il filtro durante o subito dopo l'uso.
- Dopo un uso prolungato, lo scaldatasse diventa così caldo che potresti scottarti!

**Non rivolgere mai la lancia vapore/acqua calda verso persone, animali o mobili sensibili al vapore e all'umidità!**

- Il vapore o l'acqua che fuoriesce sono molto caldi e possono provocare ustioni!

Usare con cautela**Non togliere mai il portafiltro mentre l'apparecchio esegue un processo di preparazione del caffè o emette vapore nel latte: l'apparecchio è sotto pressione!****Non lasciare la macchina per caffè espresso incustodita durante l'uso. Ciò vale soprattutto quando i bambini si trovano nelle vicinanze.**

Sullo scaldatasse possono essere posizionate solo tazze e pressino. Non posizionare altri oggetti sull'apparecchio.



Mantenere l'apparecchio e gli accessori puliti.



Se l'apparecchio deve essere lasciato incustodito, pulito, spostato, montato o riposto, spegnere sempre la macchina per caffè espresso con il pulsante ON/OFF. Spegner la presa di corrente e staccare la spina.



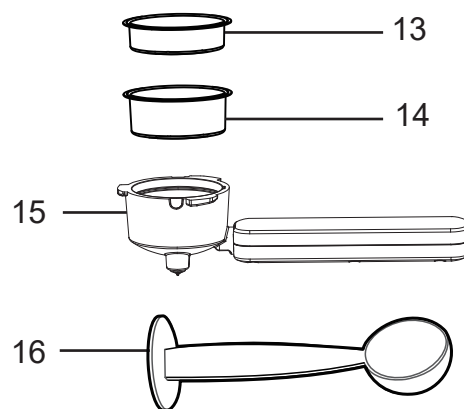
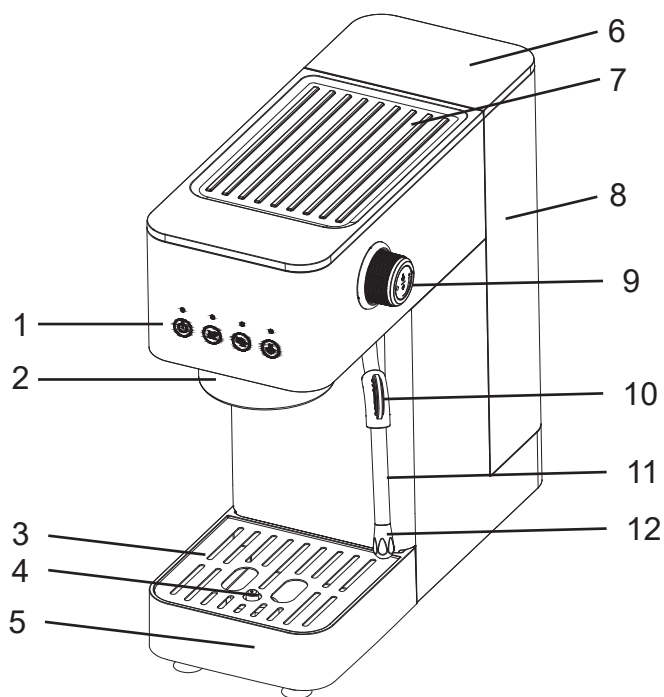
Assicurarsi che il prodotto sia correttamente assemblato prima del primo utilizzo.



Non utilizzare altri liquidi oltre all'acqua fredda di rete/del rubinetto. Si sconsiglia l'uso di acqua altamente filtrata, demineralizzata o distillata poiché ciò potrebbe influenzare il gusto del caffè e il funzionamento della macchina per caffè espresso.

CONSERVA QUESTE ISTRUZIONI

COMPONENTI



1 Pannello di Controllo

2 Testa di Erogazione

3 Piastra Antigoccia

4 Galleggiante

5 Vassoio Antigoccia

6 Coperchio Del Serbatoio

7 Scaldatazze

8 Serbatoio dell'Acqua Rimovibile

9 Manopola Vapore

10 Maniglia Termoisolata

11 Bacchetta a Vapore

12 Ugello Vapore

13 Filtro Singola Tazzina

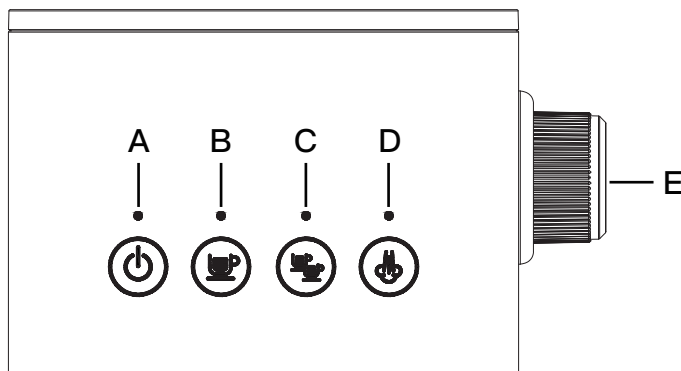
14 Filtro Doppia Tazzina

15 Portafiltro

16 Misurino con Pressa

ISTRUZIONI OPERATIVE

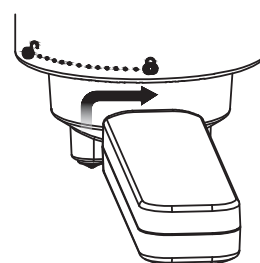
Pannello di controllo



A	Pulsante ON/OFF	Premere per Accendere/Spegnere la macchina
B	Pulsante 1 Erogazione	Pressa per l'erogazione a erogazione singola
C	Pulsante 2 Erogazioni	Pressa per l'erogazione a erogazione doppia
D	Pulsante Vapore	Premere per accedere/uscire dalla modalità vapore
E	Manopola Vapore	Ruotare in senso antiorario per produrre vapore o acqua calda. Restituirlo una volta terminato

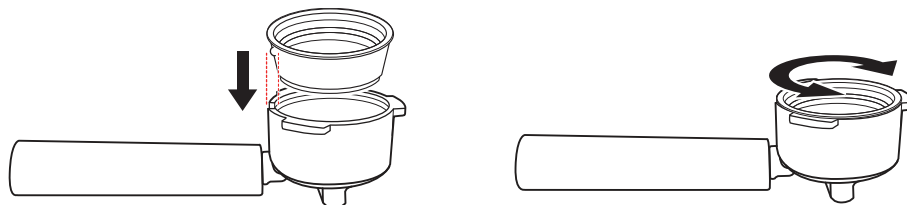
Prima del primo utilizzo

1. Per garantire che la prima tazza di caffè abbia un sapore eccellente, preparare la macchina per il caffè come segue:
2. Rimuovere il tappo arancione dalla base.
3. Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua a temperatura ambiente fino al segno "MAX".
4. Posizionare una tazza vuota sotto la lancia vapore.
5. Collegare la macchina alla presa di corrente e premere il pulsante ON/OFF. La macchina inizia il preriscaldamento con i pulsanti 1-shot e 2-shot lampeggianti. Il preriscaldamento dura circa 2 minuti.
6. Una volta terminato il preriscaldamento, i pulsanti diventeranno fissi.
7. Ruotare la manopola del vapore completamente verso di sé: la macchina inizierà a produrre acqua calda.
8. Lasciare uscire l'acqua calda dalla lancia vapore per 8 secondi, quindi riportare la manopola vapore in posizione OFF. Questo processo consente all'acqua di fluire nella pompa vuota per la prima volta. GETTARE l'acqua utilizzata.
9. Inserire il filtro di infusione senza caffè macinato nel portafiltro. Posizionare il portafiltro a 45° verso sinistra e inserirlo nel gruppo di infusione, quindi ruotarlo verso destra per bloccarlo in posizione. Il portafiltro deve essere installato ad angolo retto rispetto alla macchina o leggermente inclinato verso destra.
10. Posizionare una tazza vuota sotto il portafiltro. Premere il pulsante 1-Shot o 2-Shot per preparare il caffè. Dopo il ciclo di erogazione, GETTARE l'acqua utilizzata.



NOTA

1. Potrebbe verificarsi un forte rumore e una leggera vibrazione quando la macchina pompa l'acqua per la prima volta. Questo è normale. La macchina sta rilasciando aria dal sistema. Il rumore si attenuerà con l'utilizzo futuro.
2. Per inserire il filtro selezionato nel portafiltro, assicurarsi di allineare la tacca sul filtro con la scanalatura interna del portafiltro. Ruotare il filtro verso sinistra o verso destra per fissarlo.



Preparare l'espresso

L'utilizzo di portafiltro, filtri e tazze freddi può abbassare la temperatura di estrazione, compromettendo la qualità dell'espresso. Si consiglia di eseguire un ciclo di erogazione senza caffè macinato per preriscaldarlo prima dell'estrazione.

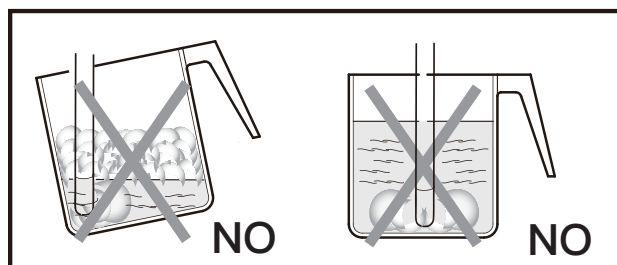
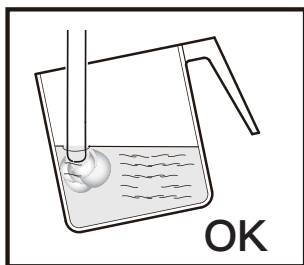
1. Rimuovere il portafiltro ruotandolo in senso orario. Inserire il filtro di infusione nel portafiltro, assicurandosi che sia inserito correttamente.
2. Utilizzare il cucchiaino dosatore, aggiungere il caffè macinato nel filtro per la preparazione, quindi pressare bene il caffè macinato con il cucchiaino.
3. Assicurarsi che la manopola del vapore sia in posizione OFF.
4. Premi il pulsante 1-Shot o 2-Shot a seconda delle tue preferenze.

Consulta la Guida rapida (brochure) per ulteriori consigli sulla produzione della birra.

Schiumare il latte / Preparare il cappuccino o il latte

Prima di iniziare è importante muovere leggermente la lancia vapore verso l'esterno, in modo da inserire l'ugello vapore sotto il bricco del latte e facilitare i movimenti necessari per montare correttamente il latte.

1. Premere il pulsante Vapore. Se la temperatura è troppo bassa per produrre vapore, il pulsante Vapore lampeggerà e la macchina inizierà a preriscaldarsi.
2. Una volta completato il preriscaldamento, il pulsante Vapore sarà fisso.
3. Ruotare la manopola del vapore in senso antiorario per rimuovere la condensa dalla lancia prima di produrre vapore.
4. Per preparare il vapore, posizionare il bricco del latte (riempito a metà con latte intero freddo) sotto la lancia vapore. Assicurarsi che l'ugello del vapore sia posizionato appena sotto la superficie del latte, evitando posizionamenti troppo profondi o troppo superficiali. Mantenere un vortice intenso posizionando la lancia vapore al centro ma verso il bordo del bricco del latte, con la corretta angolazione.



5. Ruotare la manopola del vapore completamente verso di sé. Il vapore uscirà dalla lancia vapore.
6. Una volta ottenuta la consistenza desiderata della schiuma, spingere l'ugello del vapore più in profondità nel latte per garantire un riscaldamento completo.
7. Dopo la schiumatura, riportare la manopola in posizione OFF. Premere il pulsante Vapore per uscire dalla modalità vapore.
8. Ruotare la manopola del vapore per ottenere acqua calda e pulire il latte rimasto nella lancia. Riposizionare la manopola al termine dell'erogazione.

NOTA

Una volta terminata la cottura a vapore, assicurarsi di riportare la manopola su OFF e premere il pulsante Vapore per tornare alla modalità standby.

La lancia vapore è MOLTO CALDA durante e dopo l'uso. Per evitare scottature, utilizzare solo la punta in gomma della lancia vapore per spostarla.

Consulta la Guida rapida (brochure) per ulteriori consigli sulla produzione della birra.



Fare acqua calda

Posizionare una tazza sotto la lancia vapore. Dopo il preriscaldamento, ruotare la manopola completamente verso di sé. L'acqua calda uscirà dalla lancia vapore. Al termine, riportare la manopola su OFF.

Personalizza il volume

Questa macchina consente di personalizzare la quantità di caffè da 1 e 2 shot.

1. Una volta terminato il preriscaldamento (i pulsanti sono accesi), tenere premuto il pulsante 1-Shot o 2-Shot per 5 secondi. La macchina inizierà a erogare il caffè.
2. Una volta raggiunta la quantità desiderata, premere nuovamente il pulsante.
3. Una volta completata l'impostazione, la macchina emetterà un segnale acustico per 3 volte per indicare che il volume è stato registrato.
4. Intervallo di volume regolabile: 1 colpo: 11–40 secondi; 2 colpi: 11–55 secondi.

Ripristino della modalità predefinita

Per ripristinare la macchina alla modalità predefinita, dopo il preriscaldamento, tenere premuti contemporaneamente i pulsanti 2-Shot e Steam per 3 secondi. Dopodiché, la macchina tornerà alle impostazioni predefinite.

Spegnimento automatico

Se non si seleziona alcuna operazione entro 30 minuti dalla modalità standby, la macchina si spegnerà automaticamente, disattivando tutti i pulsanti. Per riavviarla, è sufficiente premere nuovamente il pulsante ON/OFF.



PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia dell'elettrodomestico

NON pulire con alcol o detergenti solventi.

NON immergere MAI l'alloggiamento in acqua per pulirlo.

Ruotare la manopola su OFF e lasciare che la macchina per il caffè si raffreddi a sufficienza prima di pulirla.

Pulire regolarmente l'alloggiamento della macchina da caffè con una spugna umida, quindi pulire il serbatoio dell'acqua, la vaschetta raccogli gocce e la piastra raccogli gocce e asciugarli.

Pulire il portafiltro con un detergente o con acqua tiepida.

Pulire tutti gli accessori e asciugarli accuratamente.

Pulizia del portafiltro e dei filtri

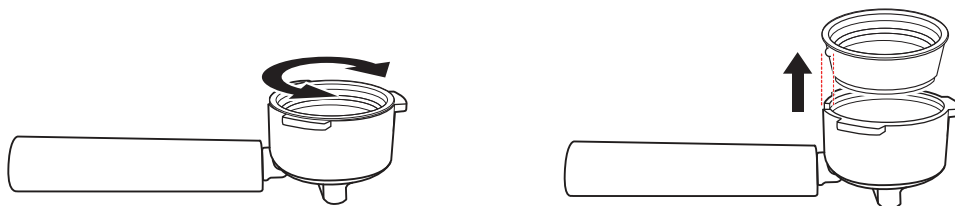
NON lavare nessuna delle parti in lavastoviglie.

Per evitare ustioni, il filtro deve essere rimosso solo quando il portafiltro si è sufficientemente raffreddato.

Se durante la preparazione del caffè si nota che il filtro è ostruito da una polvere molto fine, immergerlo in acqua bollente per 10 minuti per liberarlo, quindi sciacquarlo sotto l'acqua corrente.

NOTA

Per estrarre il filtro dal portafiltro, ruotarlo finché la tacca non si allinea con la scanalatura all'interno del portafiltro.



Pulizia della lancia vapore

Subito dopo aver montato il latte, ruotare la manopola del vapore per eliminare eventuali residui di latte dalla lancia.

Pulire la lancia con un panno umido. Se il foro dell'ugello vapore si ostruisce, assicurarsi che la manopola vapore sia in posizione OFF. Spegnerla la macchina e lasciarla raffreddare. Utilizzare uno spillo per sbloccare il foro.



Pulizia della testa di infusione

Rimuovere regolarmente i fondi di caffè dalla testina di infusione utilizzando una spazzola e lavare con acqua calda: Inserire il portafiltro senza utilizzare fondi di caffè. Posizionare una tazza sotto il gruppo di erogazione e premere il pulsante 2-shot per riempire la tazza. Quindi rimuovere il portafiltro dal gruppo di erogazione e pulirlo con un panno asciutto.

AVVERTIMENTO

Non tentare di smontare la testa di erogazione. La danneggerebbe e causerebbe perdite.

Decalcificazione

Per garantire il funzionamento efficiente della macchina da caffè, pulire i tubi interni e preservare l'aroma del caffè, è necessario decalcificarla, pulirla e sottoporla a manutenzione periodicamente.

Inoltre, dopo 400 cicli di erogazione, è necessario eseguire un ciclo di decalcificazione. In caso contrario, l'avviso di decalcificazione verrà visualizzato a ogni accensione.

Per decalcificare la macchina, procedere come segue:

1. Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua e decalcificante (4 parti di acqua e 1 parte di decalcificante) fino al segno "MAX".

Consultare anche le istruzioni del decalcificante. Utilizzare un decalcificante per uso domestico oppure utilizzare l'acido citrico al posto di un decalcificante commerciale: in questo caso, utilizzare 100 parti di acqua e 3 parti di acido citrico.

2. Posizionare una tazza sulla vaschetta raccogli-gocce e un'altra sotto la lancia vapore.
3. Toccare il pulsante 2-shot per avviare un ciclo di infusione senza caffè macinato.
4. Quindi, ruotare la manopola del vapore completamente verso di sé. Lasciare scorrere l'acqua calda per 2 minuti. Al termine, riportare la manopola su OFF.
5. Ripetere i passaggi da 2 a 4 per 3 volte, fino a quando l'acqua con il decalcificante non sarà terminata.
6. Sciacquare accuratamente il serbatoio dell'acqua sotto l'acqua corrente per eliminare eventuali residui di soluzione decalcificante.
7. Ripetere i passaggi da 2 a 4 ancora una volta utilizzando solo ACQUA DEL RUBINETTO PULITA per eliminare qualsiasi soluzione decalcificante.

② RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Niente acqua	Il serbatoio dell'acqua è vuoto.	Riempire il serbatoio dell'acqua fino al segno Max
	Il serbatoio dell'acqua non è fissato.	Rimontare il serbatoio dell'acqua.
	Ancora non c'è acqua dopo 12 secondi di funzionamento o la macchina è rimasta inattiva per troppo tempo.	Riempire il serbatoio dell'acqua e produrre acqua calda più volte.
Niente vapore	L'ugello del vapore è ostruito.	Rimuovere l'ugello del vapore dalla lancia vapore e pulirlo con uno spillo.
	Il serbatoio dell'acqua è vuoto.	Riempire il serbatoio dell'acqua fino al segno "Max".
	Il serbatoio dell'acqua non è fissato.	Rimontare il serbatoio dell'acqua.
Meno vapore	Il pulsante vapore non è attivato o il preriscaldamento non è terminato.	Riportare la manopola in posizione OFF, uscire dalla modalità vapore e attendere il preriscaldamento. Tutte le luci saranno fisse quando sarà pronto.
	La vaporizzazione inizia prima che la macchina raggiunga la temperatura di riscaldamento.	Effettuare una doppia erogazione o attendere il completamento del preriscaldamento prima di montare la schiuma di latte.
	La manopola vapore non ruota nella posizione Max.	Ruotare delicatamente la manopola vapore fino a quando il vapore non fuoriesce durante la schiumatura del latte.
Poca schiuma di latte	Se viene utilizzato il latte intero. Se viene utilizzato il latte refrigerato.	Usa latte intero. Conservare il latte in frigorifero a 2–5°C (35,6~41°F).
	L'ugello del vapore è inserito troppo in profondità nel latte.	Immergere l'ugello del vapore nella superficie del latte a una profondità di 1 cm.
Meno grasso	Il caffè macinato è troppo grosso.	Sostituire il caffè macinato.
	Il caffè macinato non è sufficientemente pressato.	Pressare il caffè macinato con una pressione adeguata.
	Preparare il caffè subito dopo aver montato la schiuma di latte.	Assicurarsi che la macchina si raffreddi prima dell'uso.
Il caffè fuoriesce dal filtro.	La polvere di caffè sul bordo del filtro non viene pulita dopo aver riempito il caffè macinato.	Pulire la polvere di caffè sul bordo del filtro con uno spazzolino.



Niente caffè, il caffè viene preparato lentamente o in piccole quantità	Troppo caffè macinato.	Il caffè macinato deve essere di qualità e quantità standard, né troppo grosso né troppo fine.
	Il caffè macinato è troppo fine.	Il caffè macinato deve essere specifico per macchine espresso e non deve essere macinato troppo finemente.
	Mancanza di acqua nel boiler (all'interno della macchina).	Ruotare la manopola del vapore completamente verso di sé per far uscire dalla lancia vapore circa 180 ml di acqua.
Il filtro si è incastrato nella testata di infusione	La tacca del filtro è troppo vicina alla testa di infusione.	Collegare il portafiltro alla testa di infusione e girarlo a sinistra e a destra finché il filtro non cade.
Quando è acceso, il pulsante del vapore lampeggia	La manopola del vapore non è sulla posizione OFF quando è accesa.	Riportare la manopola vapore in posizione OFF.

1. In caso di mancanza di acqua, vapore ridotto o erogazione lenta del caffè e se il problema persiste dopo aver provato una soluzione, procedere con la DECALCIFICAZIONE come indicato.
2. Non tentare di smontare l'unità da soli per evitare potenziali pericoli o danni all'apparecchio.

SPECIFICA TECNICA

Modello	EM3131
Voltaggio	220-240V~ 50/60Hz
Energia	1230-1465W
Pressione dell'espresso	20 Bar
Capacità del serbatoio dell'acqua	1.5 L / 51 OZ
Dimensioni del prodotto	305x120x295 mm 12.0x4.7x11.6 inch

VIP SERVIZIO

Aumentato fino a 24 mesi
Estensione per un eccellente servizio post-vendita

Ti preghiamo di inviarci il tuo numero d'ordine Amazon alla nostra emaila (info01@iamzchef.com) per registrare il super membro nostro.

Una volta che la email è spedita con successo:

- ① Dopo aver inviato l'e-mail, la garanzia viene automaticamente estesa da 12 a 24 mesi.
- ② Se qualcosa va storto con il tuo prodotto, ti forniremo un'unità nuova di zecca in sostituzione o ti rimborseremo completamente.
- ③ Se c'è un problema con le tue parti e accessori, puoi sostituirli gratuitamente.



Spedire: info01@iamzchef.com

Soggetto: Garanzia

ID Ordine Amazon: _____

Ti preghiamo di notare: Ti preghiamo di spedirci il tuo numero d'ordine entro due settimane che hai ricevuto il tuo bene per assicurarti il successo della registrazione.

⚠ SAFETY PRECAUTIONS

Please read this manual carefully. Please keep this user manual as well as the appliance certificate in a safe place for later use or for subsequent owners.

-  In case the product needs to be repaired while in operation, kindly get in touch with our after-sales service team. Avoid disassembling the product yourself to prevent any potential dangers.
-  This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.
-  **This appliance is intended for private domestic use and household environment only. Only used the appliance in enclosed spaces.**
-  This appliance is intended for use up to a maximum height of 2000 meters above sea level.
-  Warnings and important instructions appearing in this guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised when installing, maintaining, or operating your appliance.

Risk of suffocation!

-  **Children may put packaging material over their heads or wrap themselves up in it and suffocate.**
 - Keep packaging material and small parts away from children.
 - Children may breathe in or swallow small parts, causing them to suffocate.

Risk of electric shock!

-  **If the appliance or the power cord is damaged, this is dangerous:**
 - Never operate a damaged appliance.
 - Never pull on the power cord to unplug the appliance. Always unplug the appliance at the mains.
 - If the appliance or the power cord is damaged, immediately unplug the power cord or switch off the fuse in the fuse box.
-  **Improper repairs are dangerous:**
 - Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
 - Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
 - If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the qualified technician.

**Penetrating moisture may cause an electric shock.**

- Before cleaning, pull out the mains plug or switch off the fuse in the fuse box.
- Do not use wet sponge cloths, steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.
- The appliance must not be immersed in water.

Risk of scald!**The appliance becomes very hot during use! Allow the appliance to cool down before removing or attaching parts, moving, relocating or cleaning it.**

- Never touch the hot appliance parts like the steam/hot water outlet, the metal part of the portafilter or the filter during or shortly after use.
- After prolonged use, the cup warmer gets so hot that you might scald yourself on it!

**Never point the steam/hot water wand towards persons, animals or steam and moisture sensitive furniture!**

- The escaping steam or the water is very hot and could cause scalding!

Use caution**Never take the portafilter off while the appliance performs a brewing process or steams milk – the appliance is pressurized!****Do not leave the espresso machine unattended when in use. This applies especially when children are nearby.**

Only cups and tamper may be placed on the cup warmer. Do not place any other items on the appliance.



Keep the appliance and accessories clean.



If the appliance is to be left unattended, cleaned, moved, assembled, or stored, always switch OFF the espresso machine with the ON/OFF button. Switch off at the power outlet and unplug.



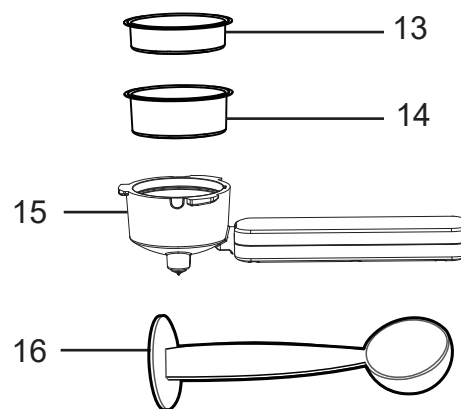
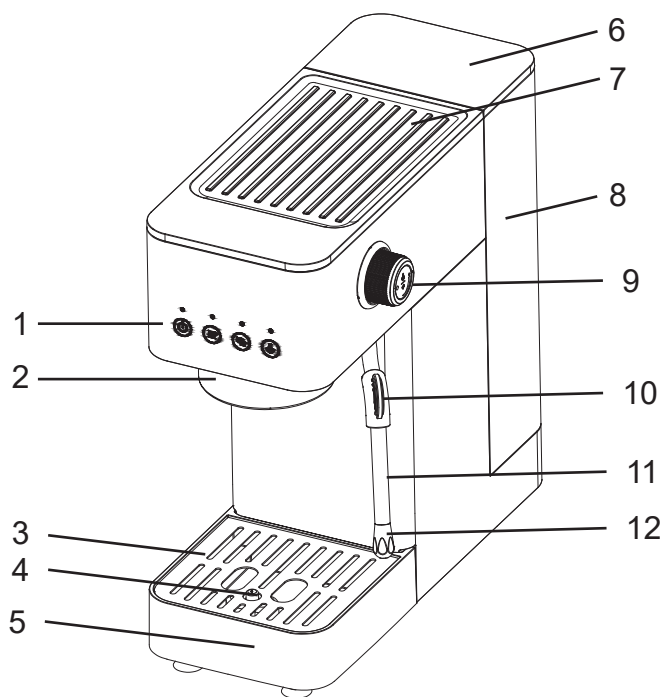
Ensure the product is properly assembled before first use.



Do not use any other liquid apart from cold mains/tap water. We do not recommend the use of highly filtered, demineralised or distilled water as this may affect the taste of the coffee and how the espresso machine is designed to function.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

COMPONENTS



1 Control Panel

2 Brew Head

3 Drip Plate

4 Float

5 Drip Tray

6 Reservoir Lid

7 Cup Warmer

8 Removable Water Reservoir

9 Steam Knob

10 Thermo-insulated Handle

11 Steam Wand

12 Steam Nozzle

13 Single Shot Filter

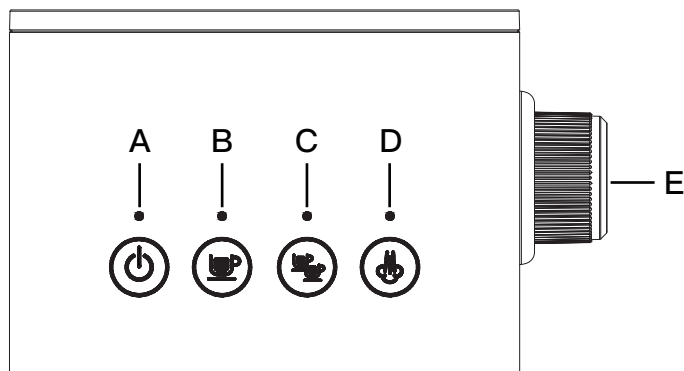
14 Double Shot Filter

15 Portafilter

16 Measure Spoon with Tamper

OPERATING INSTRUCTIONS

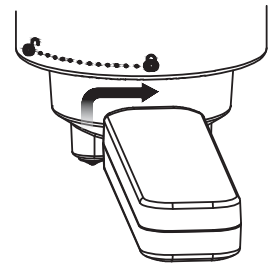
Control Panel



A	ON/OFF Button	Press to turn ON/OFF the machine
B	1-Shot Button	Press for single shot brewing
C	2-Shot Button	Press for double shot brewing
D	Steam Button	Press to enter/quit steam mode
E	Steam Knob	Rotate counter-clockwise to make steam or hot water. Return it when finished

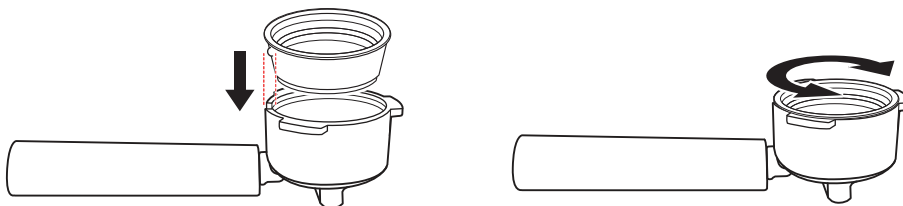
Before First Use

1. To ensure the first cup of coffee tastes excellent, please prepare the coffee maker as follows:
2. Remove the orange plug at the base.
3. Fill the water reservoir with ambient temperature water up to the “MAX” mark.
4. Place an empty cup/mug under the steam wand.
5. Connect the machine to a power source, press the ON/OFF button. The machine begins preheating with the 1-shot and 2-shot buttons flashing. The preheating takes about 2 minutes.
6. Once the preheating is finished, the buttons will become solid.
7. Rotate the steam knob fully towards yourself, the machine will start to make hot water.
8. Let the hot water come out of the steam wand for 8 seconds, then return the steam knob to the OFF position. This process lets the water flow into the empty pump for the first time. DISCARD the used water.
9. Place the brewing filter without any ground coffee into the portafilter.
Place the portafilter at a 45° angle to the left and slot it into the brew head, then rotate it to the right to lock it in place. The portafilter should be installed at a right angle to the machine or with a slight tilt to the right.
10. Place an empty cup/mug under the portafilter. Press the 1-Shot or 2-Shot button to brew. After the brewing cycle, DISCARD the used water.



NOTE

1. There may be a loud noise and a little shake when the machine pumps the water out the first time. This is normal. The machine is releasing some air from the system. The noise will be weakened in the future using.
2. To insert the selected filter in the portafilter, make sure to align the notch on the filter with the groove inside the portafilter. Turn the filter to the left or right to secure it.



Making Espresso

Using cold portafilter, filters, and cups can lower the extraction temperature, impacting the espresso quality. It is advisable to run a brewing cycle without ground coffee to preheat them before extraction.

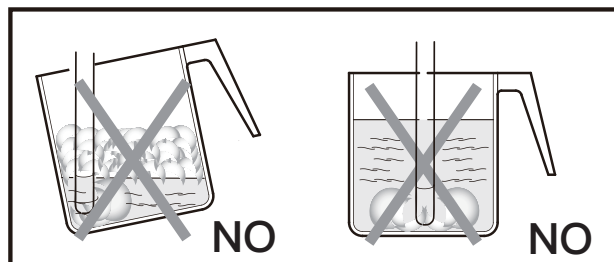
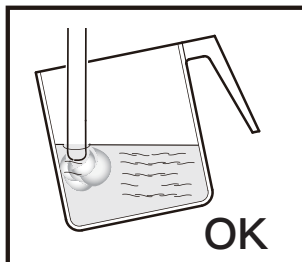
1. Remove the portafilter by turning it clockwise. Place the brew filter into the portafilter, making sure it fits properly.
2. Use the measure spoon, add ground coffee to the brewing filter then tamp the ground coffee down tightly with the spoon.
3. Make sure the steam knob is at OFF position.
4. Press the 1–Shot or 2–Shot button according to your favor.

Check out the Quick Start Guide (brochure) for more brewing advices.

Frothing Milk / Making Cappuccino or Latte

Before starting, it is important to slightly move the steam wand outwards in order to insert the steam nozzle underneath the milk pitcher and facilitate the movements required to froth the milk correctly.

1. Press the Steam button. If the temperature is too low to produce steam, the Steam button will be flashing and the machine will be preheating.
2. The Steam button will be solid once the preheating is done.
3. Rotate the steam knob in a counter–clockwise direction to remove any condensation from the wand before making steam.
4. When making steam, place the milk pitcher (half–filled with cold whole milk) beneath the steam wand. Ensure the steam nozzle is positioned just under the surface of the milk, avoiding both too deep and too shallow placements. Maintain a strong vortex by positioning the steam wand centrally but towards the edge of the milk pitcher, at the correct angle.



5. Rotate the steam knob fully towards yourself. The steam will come out of the steam wand.
6. After reaching the desired frothing consistency, push the steam nozzle further into the milk to ensure thorough heating.
7. After frothing, return the knob to the OFF position. Press the Steam button to quit the steam mode.
8. Rotate the steam knob to make hot water to clean any leftover milk from the wand. Return the knob when finished.

NOTE

When finished steaming, be sure to return the knob to OFF, and press the Steam button to return to standby mode.

The steam wand is very **HOT** during and after use. To prevent burns, use only the rubber tip on the steam wand to move it.

Check out the Quick Start Guide (brochure) for more brewing advices.

Making Hot Water

Place a cup under the steam wand. After preheating, rotate the knob fully towards yourself. Hot water will come out from the steam wand. Return knob to OFF when done.

Customize the Volume

This machine allows you to customize the volume of 1-shot and 2-shot coffee.

1. When the machine has finished preheating (buttons are solid), press and hold the 1-Shot or 2-Shot button for 5 seconds. The machine will start to brew.
2. When the desired amount is reached, press the button again.
3. When setting finished, the machine will beep for 3 times indicating that the volume is recorded.
4. Adjustable volume range: 1-shot: 11–40 seconds; 2-shot: 11–55 seconds.

Restoring Default Mode

To reset the machine to the default mode, after preheating, keep pressing the 2-Shot button and Steam button at the same time for 3 seconds. Then it will return to default settings.

Auto Shut-Off

If no operation is chosen within 30 minutes in standby mode, the machine will automatically power down, turning off all buttons. To restart, simply press the ON/OFF button once more.



CLEANING & MAINTENANCE

Cleaning the Appliance

DO NOT clean with alcohol or solvent cleanser.

NEVER immerse the housing in water to clean.

Rotate the knob to OFF and allow the coffee machine to cool down sufficiently before cleaning.

Regularly clean the housing of the coffee machine with a damp sponge, then clean the water reservoir, drip tray and drip plate and dry them.

Clean portafilter with cleanser or warm water.

Clean all attachments and dry thoroughly.

Cleaning the Portafilter and Filters

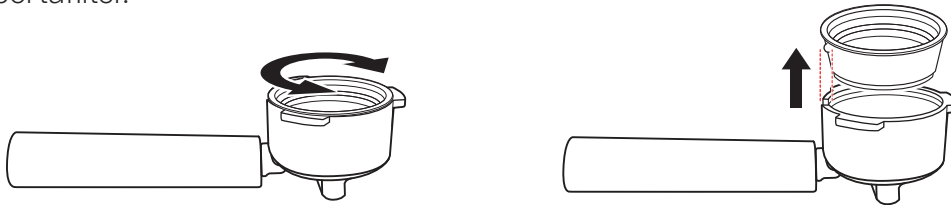
DO NOT wash any of the parts in the dishwasher.

To avoid burns, the filter must only be removed when the portafilter has cooled down sufficiently.

If you find that the filter is blocked with a very fine powder while brewing coffee, immerse the filter in boiling water for 10 minutes to unclog it, then rinse it with running water.

NOTE

To take out the filter in the portafilter, rotate it until the notch lines up with the groove inside the portafilter.



Cleaning the Steam Wand

Immediately after frothing milk, turn steam knob on to purge out any residual milk from the wand.

Clean the wand with a damp cloth. If the hole of the steam nozzle becomes blocked, ensure the steam knob is at OFF position. Turn off the machine and allow to cool. Use a pin to unblock the hole.



Cleaning the Brew Head

Regularly remove any coffee grounds from the brew head using a brush, and wash with hot water:

Insert the portafilter into it without using coffee grounds. Place a cup under the brew head and press the 2-shot button to fill the cup. Then remove the portafilter from the brew head and clean it with a dry cloth.

WARNING:

Do not try to disassemble the brew head. It will damage the brew head and lead to leakage.

Descaling

To make sure your coffee machine 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 400 times of brew cycle, it is necessary to run a descaling cycle. Otherwise, the Descale warning will appear at every time start-up.

Please proceed below steps to descaling the machine:

1. Fill water with descaling agent (4 parts water to 1 part descaling agent) into the water reservoir up to the “MAX” marking.

Please also refer to the instructions on the descaling agent. Please use a household descaling agent, or you can use citric acid instead of a commercial descaling agent – in this case use 100 parts of water to 3 parts of citric acid.

2. Place a cup on the drip tray and another one below the steam wand.
3. Touch the 2-shot button to run a brewing cycle without ground coffee.
4. Then, rotate the steam knob fully towards yourself. Let the hot water run for 2 minutes. Return the knob to OFF when done.
5. Repeat steps 2~4 for 3 times until the water with descaling agent is running out.
6. Thoroughly rinse the water reservoir with running water to get rid of any descaling solution.
7. Repeat the steps 2~4 one more time using only CLEAN TAP WATER to flush out any descaling solution.

② TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Solution
No water	Water reservoir is empty.	Fill the water reservoir up to Max mark.
	The water reservoir is not fixed.	Reassemble the water reservoir.
	Still no water after 12 seconds operation or the machine is idle for too long.	Fill the water reservoir and make hot water once.
No steam	Steam nozzle is clogged.	Remove the steam nozzle from steam wand and clean it with a pin.
	Water reservoir is empty.	Fill the water reservoir up to Max mark.
	The water reservoir is not fixed.	Reassemble the water reservoir.
Less steam	Steam button is not activated or the preheating is not finished.	Press the Steam button and wait for the indicator to switch from flashing to staying constantly lit.
	The steaming starts before the machine reaches its heating temperature.	Make double shot brewing or wait for preheating finished before milk frothing.
	The Steam Knob does not rotate to the Max position.	Gently rotate the Steam Knob until steam sprays out when milk frothing.
Poor milk froth	Whether the whole milk is used. Whether the refrigerated milk is used.	Use whole milk. Keep milk chilled at 2–5°C (35.6~41°F).
	The steam nozzle is inserted too deep into the milk.	Submerge the steam nozzle into the milk surface at a depth of 1CM.
Less grease	Ground coffee is too coarse.	Replace the ground coffee.
	Ground coffee is not tamped sufficiently.	Tamp the ground coffee with an appropriate pressure.
	Make coffee right after milk frothing.	Make sure the machine cools down before using.
Coffee spills out of the filter	The coffee powder on the edge of the filter is not cleaned after filling the ground coffee.	Clean the coffee powder on the edge of the filter with a brush.

Coffee is brewed slowly or in small quantity	Too much ground coffee.	The ground coffee must be of a standard quality and quantity, neither too coarse nor too fine.
	The ground coffee is too fine.	The ground coffee should be specific for espresso machines and should not be ground too finely.
	No water in the boiler (inside the machine).	Rotate the steam knob fully towards you to let the water come out of the steam wand about 180 ml.
The filter stuck in the brew head	The notch of the filter is too close from the brew head.	Attach the portafilter to the brew head and turn it left and right until the filter falls down.
When switched on, the steam button is flashing	The steam knob is not at the OFF position when switched on.	Return the steam knob to the OFF position.

1. In cases of no water, reduced steam, or slow coffee brewing, and the issue persists after trying a solution, please proceed with the DESCALING process as instructed.
2. Please do not attempt to disassemble the unit yourself to prevent any potential dangers or damage to the appliance.

TECHNICAL SPECIFICATION

Model	EM3131
Voltage	220–240V~ 50/60Hz
Power	1230–1465W
Espresso pressure	20 Bar
Capacity of water reservoir	1.5 L / 51 OZ
Product size	305x120x295 mm
	12.0x4.7x11.6 inch



VIP SERVICE

Plus up to **24 months**
Extension for excellent after-sales service

Please send your Amazon order number to our email (**info01@iamzchef.com**) to register our super member.

Once the email is successfully sent:

- ① You will automatically get 1 year of warranty, and upgrade to full replacement guarantee.
- ② If anything goes wrong with your product, we will provide you with a brand new unit as a replacement, or provide you with a full refund.
- ③ If there is a problem with your parts and accessories, you can replace them for free.



Send: info01@iamzchef.com

Subject: Warranty

Amazon Order ID: _____

Please note: Please send us your order number within 2 weeks of receiving the goods to ensure successful registration.



The device meets the requirements of Regulation as well as the applicable standards.



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



Manufacturer: Foshan Shunde QINGZHOU Electric Appliances Co., Ltd.
Add.: Room 2901, Building 18, Vanke Jinyu Riverside Plaza, No. 13 Desheng Middle Road,
Daliang Street, Shunde District, Foshan City, Guangdong Province, China
Contact: Emily Tel: +1 (838) 910 8317 E-Mail: info01@iamzchef.com



Name: Gavimosa Consultoria, Sociedad Limitada
Address: CASTELLANA 9144, 28046 Madrid
Contact: Jorge Wilson Tel: +34688185858
Email: compliance.gavimosa@outlook.com



Name: Sea&Mew Accounting Ltd
Address: Electric Avenue Vision 25, Enfield EN3 7GD, London, United Kingdom
Contact: Billy Han Tel: +447399648608 Email: info@seamew.net

-----Coffee Family-----



Coffee Grinder
CG211



Coffee Grinder
CG209



Milk Frother
MMF-9117



Espresso Coffee Machine
EM3131



Espresso Coffee Machine
AZ-EM1501

