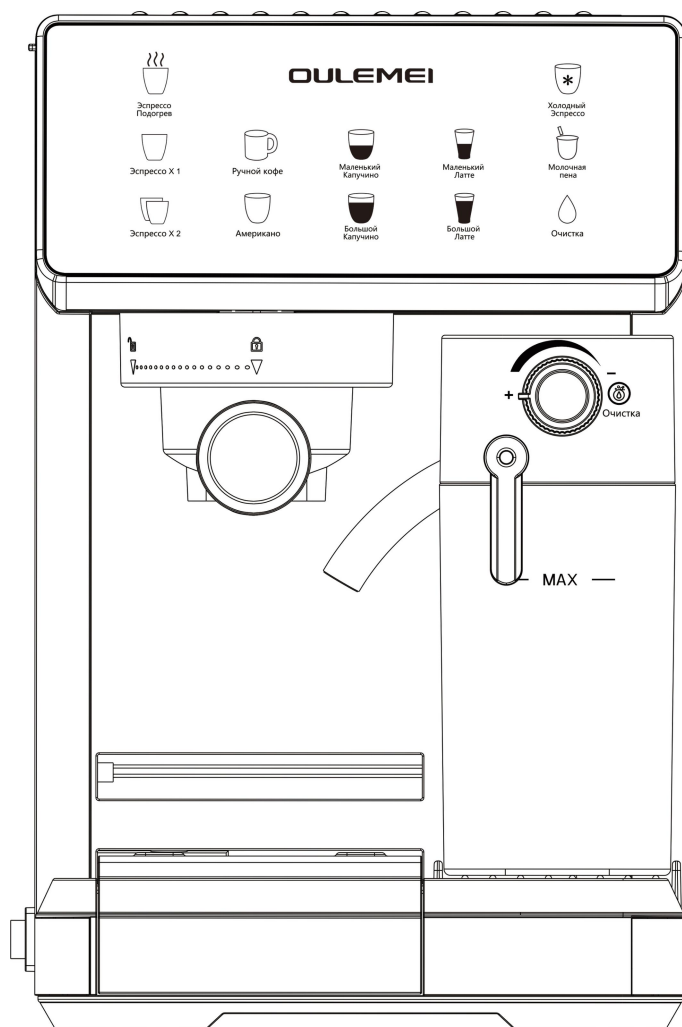


OULEMEI

Итальянская кофемашина высокого давления «Четыре в одном»

Инструкция по эксплуатации

Модель: OLM-KFA019



Во избежание неправильной эксплуатации, пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство перед его использованием и храните его надлежащим образом.

Внимание: Техника безопасности

1. Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство перед его использованием.
2. Пожалуйста, проверьте, соответствует ли используемое вами напряжение номинальному напряжению данного устройства.
3. Во избежание поражения электрическим током и возгорания категорически запрещается погружать шнур питания, вилку или любую другую часть устройства в воду или другие жидкости.
4. Не позволяйте детям и людям с ограниченными возможностями пользоваться кофемашиной без присмотра.
5. Если вы не пользуетесь кофемашиной или планируете почистить ее, пожалуйста, сначала отключите ее от сети. Перед установкой или извлечением съемных частей кофемашины или ее чисткой, пожалуйста, дайте кофемашине сначала остыть.
6. Если шнур питания поврежден, во избежание опасности его замену должны произвести специалисты производителя, соответствующих отделов технического обслуживания или аналогичных подразделений.
7. Пожалуйста, не используйте компоненты и детали от неназванных производителей. Это может причинить вред пользователям или представлять потенциальную опасность.
8. Не используйте кофеварку на открытом воздухе.
9. Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола или соприкасался с высокотемпературными поверхностями.
10. Категорически запрещается устанавливать кофемашину на газовом баллоне или духовке или рядом с ними
11. Не используйте кофемашину не по назначению. Для использования устройство можно размещать только в сухом помещении.
12. Наполните резервуар чистой холодной водой (например, пресной). Категорически запрещается добавлять в резервуар горячую воду, минеральную воду, молоко или любые другие жидкие напитки.
13. При отключении от сети не тяните за провода.
14. При приготовлении кофе некоторые детали кофемашины (например, паровые рукава, металлические воронки и кронштейны для них) нагреваются до очень высокой температуры, поэтому избегайте прямого контакта с ними. Прикасайтесь только к ручке или набалдашнику.
15. Необходимо позаботиться о детях и не позволять им играть с кофемашиной и съемными аксессуарами кофемашины.
16. Рабочая температура кофемашины или температура хранения должны быть выше 0°C.
17. Не используйте кофемашину в условиях высокой температуры, сильного магнитного поля и влажного воздуха.
18. Дети в возрасте от 8 лет и старше, а также люди с физическими, сенсорными и интеллектуальными нарушениями, и люди без необходимого опыта и знаний могут пользоваться прибором при условии, что они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасному использованию прибора и понимают связанные с этим опасности. Детям запрещается играть с кофемашиной, и в то же время им не разрешается обслуживать этот прибор, если они не старше 8 лет и за ними не присматривает опекун.
19. Детям младше 8 лет категорически запрещается пользоваться кофемашиной, играть с ее вилкой и шнуром питания.
20. Эта машина оснащена вилкой с заземлением. Пожалуйста, убедитесь, что используемая вами бытовая розетка правильно заземлена.
21. В случае нехватки воды в резервуаре для воды пользоваться кофемашиной запрещается.
22. Этот прибор подходит для домашнего использования и аналогичных целей, таких как кухни для персонала, используемые в жилых помещениях, магазинах, офисах и других рабочих помещениях. Фермы, гостиницы, мотели и другие жилые помещения.
23. В отсутствие присмотра детям запрещается заниматься чисткой и обслуживанием бытовой техники.

24. Категорически запрещается погружать приборы в воду или любую другую жидкость.

25. Выньте воронку, выньте емкость для кофейного порошка (ситечко для кофе), прочистите паропровод, опорожните контейнер для зерен и соблюдайте осторожность при чистке. При очистке компонентов упаковки для молока: Поставьте на подставку большую чашку объемом около 425 мл, долейте воды в упаковку с молоком и снова установите ее в машину, поверните ручку упаковки для молока по часовой стрелке в положение "Чистка", затем нажмите на кнопку Большая чашка Латте, чтобы начать приготовление. Дайте воде стечь через патрубков примерно на 40 секунд, затем нажмите еще раз, чтобы остановить процесс очистки.

26. Перед заменой принадлежностей или прикосновением к движущимся частям выключите питание на боковой панели двигателя и отсоедините источник питания.

Примечание:

1. Для того чтобы ваше оборудование снова и снова работало должным образом, рекомендуется чистить его после каждого использования.

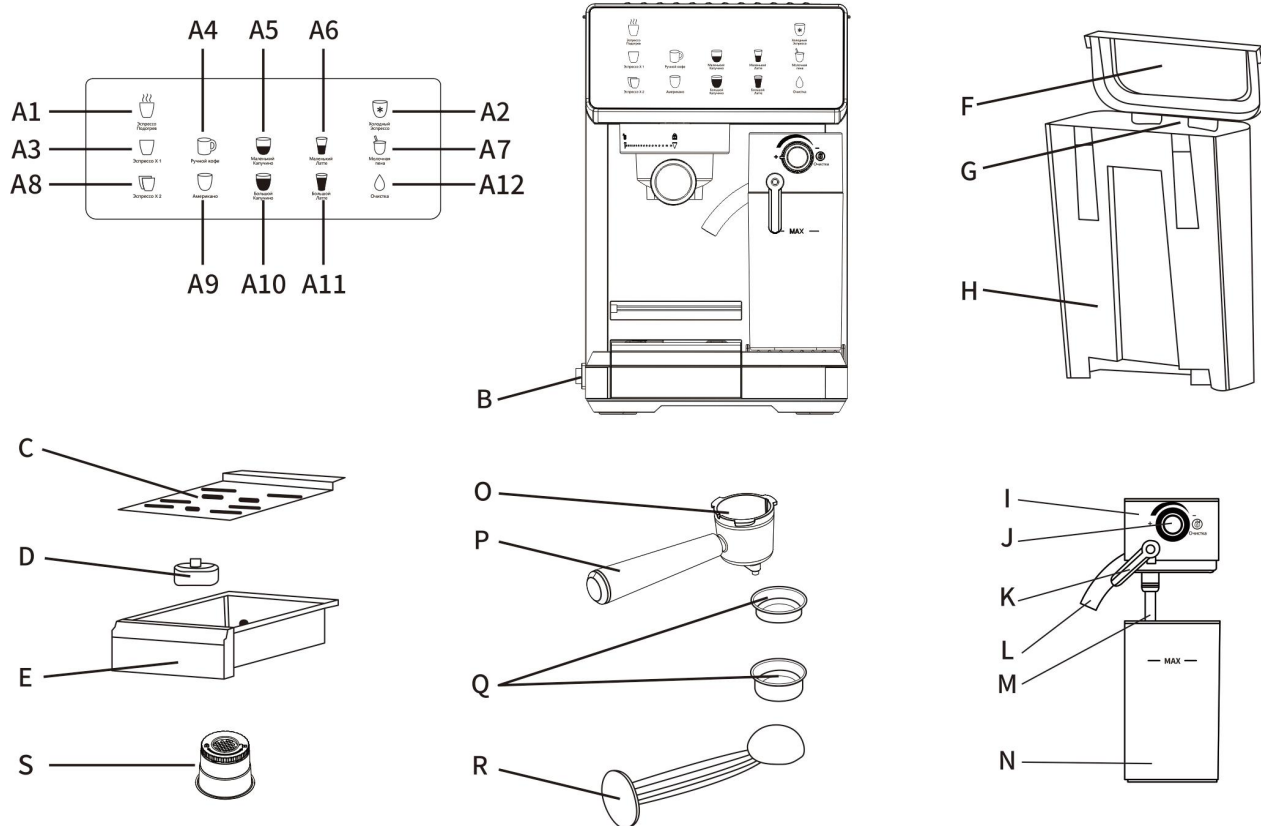
2. В процессе чистки на передней панели может скапливаться влага. Это нормальное явление. По окончании чистки удалите ее сухим бумажным полотенцем.

3. Используйте молотый кофе в этой кофемашине "Три в одном" правильно. Не используйте кофе, обжаренный с сахаром, или кофейные зерна, обжаренные с сахаром, так как они могут засорить воронкообразный фильтр и повредить оборудование. Если вы случайно использовали кофе, обжаренный с сахаром, пожалуйста, прекратите использование кофемашины и отправьте её в ближайший ремонтный центр для проведения ремонтных работ.

4. Мы рекомендуем регулярно очищать машину от накипи, чтобы поддерживать ее в хорошем рабочем состоянии. Пожалуйста, обратитесь в наш ремонтный центр, чтобы ознакомиться с этим процессом.

Примечание: Чтобы горячий пар и горячая вода не ошпарили тело и не привели к другим травмам, а также не повредили данное изделие, пожалуйста, не снимайте сливной бачок, воронку и емкость для молока при использовании данной кофемашины для приготовления кофе или вспенивания молока. Перед снятием сливного бачка, воронки и емкости для молока, пожалуйста, убедитесь, что шесть индикаторов горят одновременно. Если вы хотите долить больше воды или молока в емкость для воды или молока, пожалуйста, убедитесь, что шесть индикаторов горят одновременно, и нажмите кнопку выключателя на боковой панели кофемашины в положение выкл., чтобы убедиться, что питание кофемашины отключено.

Схематическое описание структуры продукта:



A	Панель управления (значок маленькой чашки Эспрессо, значок большой чашки Эспрессо, значок маленькой чашки Капучино, значок большой чашки Капучино, значок маленькой чашки Латте, значок большой чашки Латте, значок флет-уайт кофе и значок очистки)	
A1	ВКЛ/ВЫКЛ	A2 Холодный Эспрессо
A3	Эспрессо X1	A4 Маленький Капучино
A5	Маленький Латте	A6 Ручной кофе
A7	Американо	A8 Эспрессо X2
A9	Большой Капучино	A10 Большой Латте
A11	Молочная пена	A12 Очистка
B	Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.	C Подстаканник
D	Поплавок	E Поддон для капель
F	Крышка резервуара для воды	G Ручка резервуара для воды
H	Резервуар для воды	I Крышка коробки для молока
J	Ручка коробки для молока	K Рычаг коробки для молока
L	Паровая рубашка	M Трубка для подачи молока
N	Коробка для молока	N Удаление/установка очистки чистой водой
O	Воронка	P Ручка
Q	Ситечко (маленькая чашка/большая чашка)	R Кофейная ложка
S	Адаптер для капсул Nespresso	

Инструкция

Поздравляем! Вы выбрали кофе-машину для приготовления Эспрессо "четыре в одном". В этой кофемашине сочетаются четыре вида кофе Эспрессо, Капучино, Латте и Флет-уайт. Всего за одно нажатие устройство поможет вам быстро и легко приготовить четыре вкусных сорта кофе: эспрессо, капучино, латте и флет-уайт.

Эспрессо:

Он очень популярен в Европе. Это уникальный способ приготовления кофе. Кофе мелкого помола заваривается горячей водой. Он более насыщенный на вкус, чем обычный капельный кофе. Эспрессо обычно подается в небольших кофейных чашечках объемом 45-90 мл.

Капучино:

Он обладает сильным молочным ароматом, содержит примерно 1/3 Эспрессо, 1/3 горячего молока и 1/3 молочной пенки.

Латте:

Напиток с сильным молочным ароматом, состоит примерно из 1/3 Эспрессо и 2/3 молочной пенки.

Флет-уайт:

Напиток с сильным молочным ароматом получается очень мягким и состоит примерно из 1/4 Эспрессо и 3/4 молочной пенки.

Перед первым использованием машины, пожалуйста, ознакомьтесь с разделом “Схематическое описание структуры продукта”, чтобы ознакомиться с устройством и идентифицировать все детали. Очистите это изделие, чтобы обеспечить наилучшие условия эксплуатации:

1. Пожалуйста, нажмите кнопку “I/O” на левой стороне устройства, чтобы убедиться, что устройство выключено “O”. Убедитесь, что устройство отключено от электрической розетки.
2. Оторвите наклейки и ярлыки с устройства.
3. Сначала снимите резервуар для воды, резервуар для молочный, воронку, два ситечка и кофейную ложку. Затем опустите их в чистую воду, содержащую мягкое моющее средство для чистки. Тщательно очистите каждую деталь, а затем положите их обратно в данное изделие.
4. Перед установкой воронки и фильтра обратно в данное изделие или извлечением их из него, пожалуйста, ознакомьтесь с инструкциями в разделе “Установка фильтра”.
5. Если вы хотите очистить внутреннюю часть этого устройства, пожалуйста, выполните действия, перечисленные в разделе “Приготовление капучино”, налейте воду в резервуар для воды и молока и не заливайте кофе в фильтр. Не погружайте данное изделие в воду и не прикасайтесь к его внутренним частям.

Важно - заправка кофемашины

Чтобы снова наполнить устройство, выполните следующие действия для запуска цикла подачи пара.

1. Залейте свежую воду в резервуар для воды, уровень воды не должен превышать отметку “МАКСИМАЛЬНО высокий” в резервуаре для воды и убедитесь, что уровень воды находится между “МАКСИМАЛЬНО высоким” и “МИНИМАЛЬНО низким” уровнями воды. После закрытия крышки емкости плотно поместите ее обратно в продукт (если вы вынимаете ее и наполняете до краев).
2. При заполнении резервуара для молока пресной водой уровень воды не должен превышать отметку “МАКСИМАЛЬНО высокий” в резервуаре для молока и убедитесь, что уровень воды находится между “МАКСИМАЛЬНО высоким” и “МИНИМАЛЬНО низким” уровнями воды. После того как пакет с молоком закроется крышкой, плотно установите его обратно в продукт.

Схема извлечения:

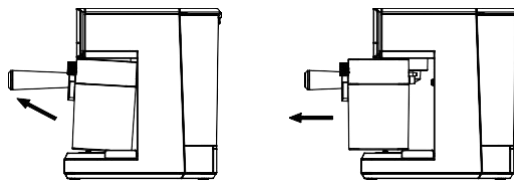
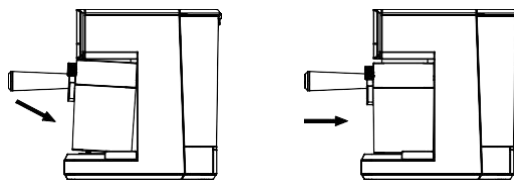

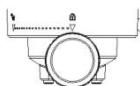


Схема установки:



1. Выберите одно из сит и установите его на воронку. Поместите воронку в данное изделие. Совместите ручку воронки со знаком “”, чтобы убедиться, что она надежно зафиксирована, и поставьте под нее большую чашку. В то же время убедитесь, что паровой рукав упаковки для молока плотно прилегает к крышке, выровнен по внутренней



стороне чашки.

2. Подключите устройство в соответствии с требованиями электрической розетки.
3. Нажмите кнопку на боковой панели устройства в положение “Г”.
4. На панели управления загорятся индикаторы. Если эти индикаторы горят постоянно, нажмите кнопку “Большое Капучино”, и снова загорится одиночный индикатор. В то же время подача воды автоматически прекратится. (Тем временем вы можете переключить “ручку молочного ящика” в режим очистки при










высокой температуре

5. После завершения этого процесса индикаторы шести кнопок на панели управления будут гореть постоянно. Теперь этот продукт готов к использованию.

Выберите правильную чашку:

Выберите чашку в соответствии с приведенной ниже таблицей:

	Напитки	Рекомендуемая чашка
Эспрессо	Маленький  Большой 	50 мл 100 мл
Капучино	Маленький  Большой 	180 мл 350 мл
Латте	Маленький  Большой 	340 мл 450 мл
Флет-уайт	Большой 	340 мл

Примечание: Общее количество напитков может варьироваться в зависимости от типа молока и степени образования молочной пены.

Выберите правильный кофе

Кофе должен быть свежемолотым и хорошо прожаренным. Предварительно молотый кофейный порошок может сохранять свой аромат только в течение 7-8 дней, но его необходимо хранить в герметичном контейнере и поместить в прохладное место. Не храните в холодильнике или морозильной камере. Перед употреблением рекомендуется измельчить все кофейные зерна в порошок. Аромат кофейных зерен, хранящихся в герметичном контейнере, может сохраняться в течение 4 недель.

Если вы хотите самостоятельно молоть кофе, вам нужно больше практиковаться в важных этапах приготовления эспрессо. Кофе должен быть мелкого помола.

- . Правильно измельченный готовый продукт должен быть похож на соль.

- . Если помол слишком мелкий, вода не будет проходить через кофе даже под высоким давлением. Эти крупинки выглядят как пудра, а на ощупь напоминают муку, если растереть их пальцами.

- . При слишком крупном помоле вода будет проходить через кофе слишком быстро, что не позволит полностью раскрыть вкус кофе. Пожалуйста, обязательно используйте высококачественную кофемолку, чтобы кофе получился однородным и консистентным.

Инструкции по эксплуатации

Резервуар для воды

А. При наполнении резервуара, вы можете использовать банку для заливания воды или снять сам резервуар и подставить его под кран, чтобы добавить воды. Пожалуйста, следите за тем, чтобы уровень воды в резервуаре не превышал отметки “МАКСИМАЛЬНО высокий”, и следите за тем, чтобы уровень воды находился между “МАКСИМАЛЬНО высоким” и “МИНИМАЛЬНО низким” уровнями воды. Не добавляйте теплую или горячую воду.

В. Накройте резервуар для воды крышкой и установите его обратно в машину.

Заливаем молоко в коробку для молока

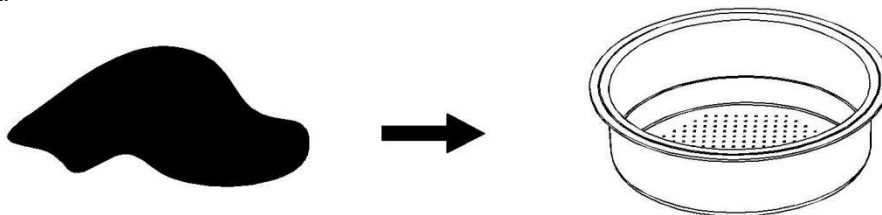
Если вы планируете приготовить Капучино или Латте, достаньте коробку для молока, откройте крышку и налейте холодное молоко. Количество наливаемого молока не должно превышать отметки “МАКСИМАЛЬНО высокий” уровень в коробке, и убедитесь, что уровень воды находится между “МАКСИМАЛЬНО высоким” и “МИНИМАЛЬНО низким” уровнями воды. После того как пакет с молоком закроется крышкой, плотно установите его обратно в устройство.

Примечание: Вы можете использовать свое любимое молоко, например, цельное молоко, молоко с низким содержанием жира, органическое молоко или соевое молоко.

Выбор ситечка

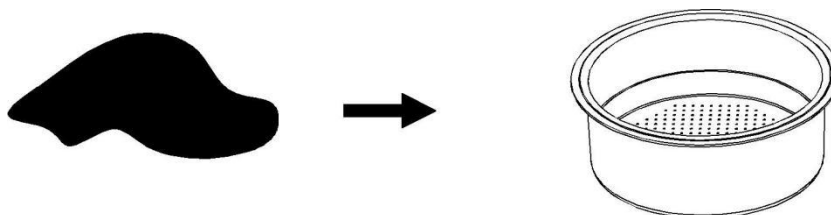
а. Маленькая чашка кофе - если вы используете кофейный порошок, пожалуйста, используйте небольшое ситечко для приготовления эспрессо:

a



b. Большая чашка кофе - если вы используете кофейный порошок, пожалуйста, используйте большое сито для приготовления эспрессо:

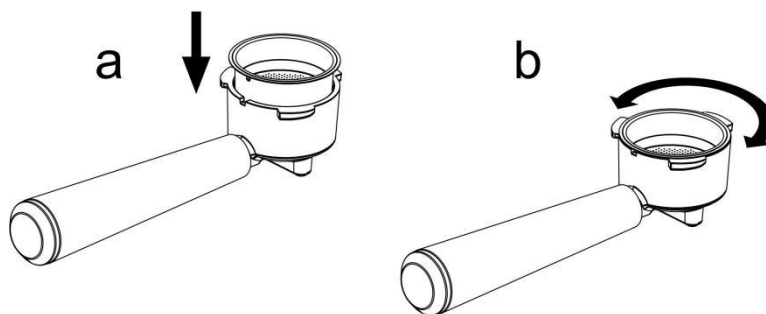
b



Фильтр загружается в воронку:

a. Совместите выступы фильтра с зазорами в воронке, а затем установите фильтр в воронку.

b. Поверните фильтр под углом влево или вправо и зафиксируйте его в воронке.



Примечание: Чтобы снять фильтр для очистки, поверните его влево или вправо так, чтобы выступы фильтра совпали с канавками воронки, а затем снимите его.

Внимание: Вам нужно подождать, пока фильтр не остынет, прежде чем вынимать его из воронки, чтобы не обжечь руки.

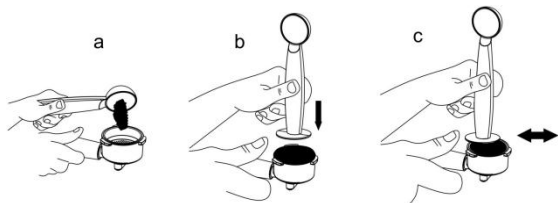
Добавьте кофейный порошок:

Поместите выбранный фильтр в воронку следующим образом:

a. Насыпьте свежий, мелко измельченный порошок эспрессо в ситечко (не пересыпайте).

b. Равномерно распределите кофейный порошок по поверхности.

с. Удалите излишки кофе с края фильтра и убедитесь, что он правильно помещается под насадку для заваривания.




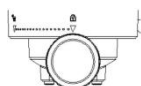
Фильтр-насадка для капсул тпа Nespresso.




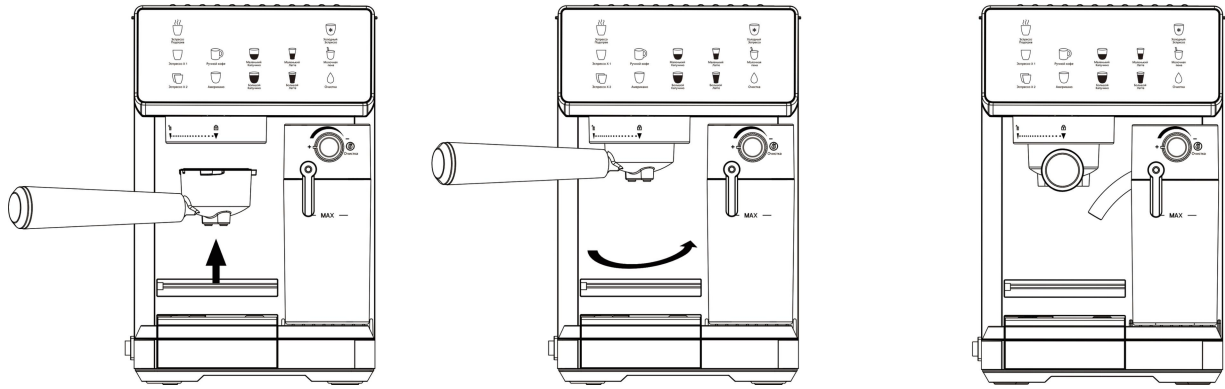
Установите воронку:

а. Поместите воронку под насадку для заваривания.

б. Вверните воронку в соответствующее положение под варочной головкой аппарата и вставьте ее в соответствующий паз, медленно поворачивая ручку вправо до тех пор, пока она не выровняется на устройстве “”.



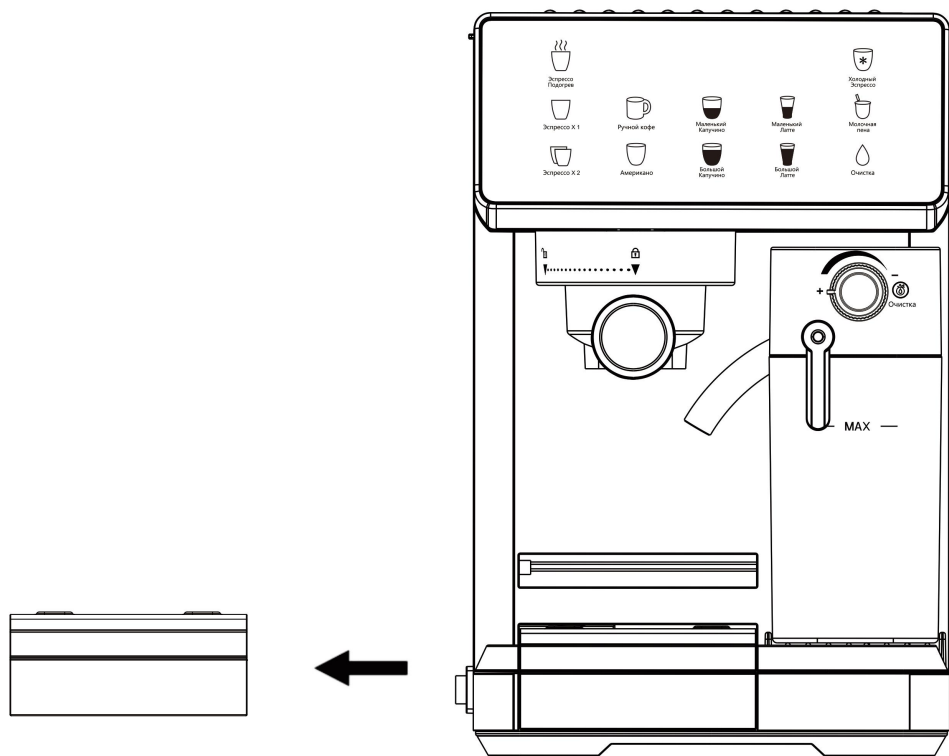
Пример:  . Одновременно поверните рычаг коробки для молока, чтобы выдвинуть паровую камеру коробки для молока, и поверните ее под воронкой, чтобы убедиться, что она находится под чашкой, которую вы планируете использовать.



Примечание: Паровая оболочка упаковки для молока очень горячая, будьте осторожны, чтобы не обжечь руки.





Поставьте чашку:

- а. Если вы используете маленькую кофейную чашку для приготовления Эспрессо, поставьте ее прямо на подставку на подносе для капель.
- б. Если для приготовления Капучино или Латте вы используете большую чашку, просто выньте поддон для капель и подставку и установите их в основной корпус кофемашины. (В зависимости от высоты чашки, принимается решение, вынимаются поддон для капель, и подставка или нет)



Включение питания машины:

а. Убедитесь, что устройство подключено к соответствующей розетке.

б. Нажмите переключатель питания на левой стороне изделия в положение "I". Машина перейдет в режим нагрева и холодного заваривания. Нажмите один раз на значок холодного заваривания , чтобы войти в режим ожидания. Индикаторы малой чашки кофе , большой чашки кофе  и ручного кофе  будут гореть постоянно. Теперь можно готовить кофе. (Примечание: Холодное заваривание не нагревает. В резервуар можно добавлять ледяную воду. Если перед этим готовили горячий кофе или использовали горячую воду/пар, для холодного заваривания потребуются отвести тепло от нагревательного блока.)

1. Один раз нажмите сенсорную кнопку малой чашки кофе, чтобы приготовить эспрессо на малую чашку.

Индикатор малой чашки эспрессо начнет мигать, указывая на процесс приготовления.

2. Один раз нажмите сенсорную кнопку большой чашки кофе, чтобы приготовить эспрессо на большую чашку. Индикатор большой чашки эспрессо начнет мигать, указывая на процесс приготовления.

3. Один раз нажмите сенсорную кнопку ручного кофе, чтобы приготовить эспрессо в ручном режиме.

Индикатор ручного кофе начнет мигать, указывая на процесс приготовления.





Устройство начнет готовить эспрессо в соответствии с вашим выбором. По окончании процесса приготовления машина автоматически остановится, а индикаторы снова загорятся постоянно, сигнализируя об завершении цикла. Теперь вы можете наслаждаться вкусным эспрессо!

Внимание: Если вы хотите приготовить меньше кофе, чем предусмотрено предустановкой, нажмите функциональную кнопку в любой момент во время приготовления. Приготовление остановится, когда будет достигнут желаемый объем кофе.

Выбор функций:

Приготовление Эспрессо

Подключите питание. Нажмите переключатель питания на левой стороне изделия в положение "I".

Машина перейдет в режим нагрева и холодного заваривания. Нажимайте значок нагрева  до завершения предварительного прогрева всего устройства и перехода в режим ожидания. Индикаторы малой чашки кофе , большой чашки кофе  и ручного кофе  будут гореть постоянно. Теперь можно готовить кофе.

а. Один раз нажмите кнопку эспрессо для малой чашки, чтобы приготовить эспрессо на малую чашку.

Индикатор малой чашки эспрессо начнет мигать, указывая на процесс приготовления.

б. Один раз нажмите кнопку эспрессо для большой чашки, чтобы приготовить эспрессо на большую чашку.

Индикатор большой чашки эспрессо начнет мигать, указывая на процесс приготовления.


с. Один раз нажмите сенсорную кнопку ручного кофе, чтобы приготовить эспрессо в ручном режиме.

Индикатор ручного кофе начнет мигать, указывая на процесс приготовления.


Устройство начнет готовить эспрессо в соответствии с вашим выбором. По окончании процесса приготовления машина автоматически остановится, а индикаторы снова загорятся постоянно, сигнализируя об завершении цикла. Теперь вы можете наслаждаться вкусным эспрессо!

Внимание: Если вы хотите приготовить меньше кофе, чем предусмотрено предустановкой, нажмите функциональную кнопку в любой момент во время приготовления. Приготовление остановится, когда будет достигнут желаемый объем кофе.

Приготовление одной чашки кофе:

В режиме ожидания холодного заваривания или предварительного нагрева установите одночашечный фильтр в холдер, засыпьте около 7 г молотого кофе. Уплотните кофе темпером. Затем совместите холдер с креплением на группе и поверните его против часовой стрелки до горизонтального положения до фиксации. Поставьте кофейную чашку на подставку для чашек. Нажмите один раз на кнопку малой чашки эспрессо , индикатор загорится, активируя функцию экстракции для малой чашки. Когда будет достигнут заданный объем (около 40 мл), система автоматически остановится, функция малой чашки завершится, и устройство снова перейдет в режим ожидания.

Приготовление двух чашек кофе:

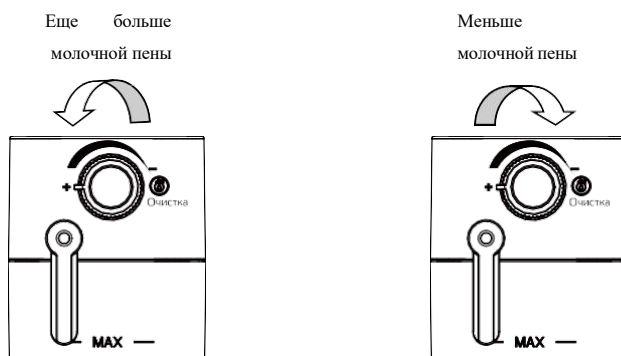
В режиме ожидания холодного заваривания или предварительного нагрева установите двухчашечный фильтр в холдер, засыпьте около 14 г молотого кофе. Уплотните кофе темпером. Затем совместите холдер с креплением на группе и поверните его против часовой стрелки до горизонтального положения до фиксации. Поставьте кофейные чашки на подставку для чашек. Нажмите один раз на кнопку большой чашки эспрессо , индикатор загорится, активируя функцию экстракции для большой чашки. Когда будет достигнут заданный объем (около 80 мл), система автоматически остановится, функция приготовления кофе завершится, и устройство снова перейдет в режим ожидания.

Приготовление Капучино

Перед приготовлением капучино, пожалуйста, поверните ручку коробки для молока в соответствии с вашими предпочтениями. Поверните ручку коробки для молока влево и выберите значок капучино

“ + ”, чтобы получить больше молочной пены; поверните вправо и выберите значок Латте “ – ”,

чтобы получить меньше молочной пены. Степень вспенивания молока можно регулировать в соответствии с вашими предпочтениями.



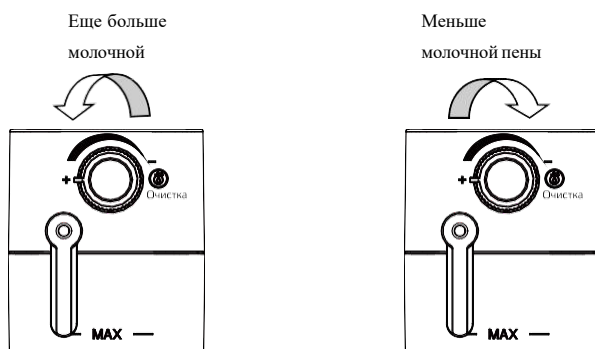
а. Нажмите кнопку приготовления маленького Капучино, чтобы приготовить маленькое Капучино. Загорится индикатор приготовления маленького Капучино, указывая на то, что готовится маленькое Капучино.

б. Нажмите кнопку приготовления большого Капучино, чтобы приготовить большой Капучино. Загорится индикатор приготовления большого Капучино, указывая на то, что готовится большой Капучино.

Приготовление Латте

Перед приготовлением Капучино, пожалуйста, поверните ручку коробки для молока в соответствии с вашими предпочтениями. Поверните ручку коробки для молока влево и выберите значок капучино “ + ”, чтобы получить больше молочной пены; поверните вправо и выберите значок латте “ - ”, чтобы получить меньше молочной пены.

Степень вспенивания молока можно регулировать в соответствии с вашими предпочтениями.



а. Нажмите кнопку приготовления маленького Латте, чтобы приготовить маленький Латте. Загорится индикатор приготовления маленького Латте, указывая на то, что готовится маленький Латте.

б. Нажмите кнопку приготовления большого Латте, чтобы приготовить большой Латте. Загорится индикатор приготовления большого Латте, указывая на то, что готовится большой Латте.

Молочная пена

В этой кофемашине также можно отдельно взбивать молочную пену. Если вы хотите добавить больше молочной пенки в свой напиток или в другие напитки (например, макиато, горячий шоколад, латте с индийским чаем и т.д.), пожалуйста, нажмите и удерживайте большую кнопку приготовления капучино в течение 2 секунд. У вас получится стакан молочной пенки. (Вы также можете нажать еще раз, чтобы прекратить работу, когда в процессе производства будет достигнуто желаемое количество).



Примечание: Прежде чем взбивать молочную пену, сначала отрегулируйте регулятор вспенивания на панели для молока в соответствии с вашими требованиями к местоположению и поверните к значку “ + ” для приготовления

Капучино, чтобы получить больше молочной пены; поверните вправо и поверните к значку “ – ” для приготовления Латте, чтобы получить меньше молочной пены.

После приготовления молочных напитков

После приготовления молочного напитка вы можете сразу же поместить коробку с молоком в холодильник (готовую к следующему использованию) или слить оставшееся молоко и утилизировать его.

Поместите большую пустую чашку под паровой рукав, поверните ручку коробки для молока в положение,

соответствующее значку очистки  “ Очистка ”, а затем нажмите на значок очистки  , чтобы активировать функцию очистки. Дайте воде стечь через паровой патрубков, пока вода не станет прозрачной, а затем снова нажмите

на значок очистки  , чтобы прекратить работу.
Очистка

Примечание: Оставшееся в упаковке молоко следует хранить в холодильнике и израсходовать в течение 2 дней.

Если в течение 25 минут устройство не будет работать, оно перейдет в режим ожидания, и вы можете нажать любую клавишу, чтобы включить его.

Очистка кофемашины "Четыре в одном"


Очистите резервуар для молока и корпус для подачи пара


Несмотря на то, что оставшееся молоко в упаковке из-под молока можно хранить в холодильнике, необходимо регулярно чистить упаковку из-под молока и пробирку для молочной пены, чтобы избежать засорения и накопления остатков. Пожалуйста, следуйте инструкциям по эксплуатации, приведенным ниже.:


1. Извлеките коробку из-под молока из этого продукта.
2. Снимите крышку контейнера для молока.
3. Отвинтите паровой патрубков от крышки коробки для молока и снимите его для чистки. (Не забудьте установить его на место после завершения очистки).
4. Слейте оставшееся молоко, а затем тщательно промойте коробку из-под молока и крышку коробки из-под молока теплой водой с моющим средством. Обязательно промойте и высушите ее. Не используйте абразивные чистящие средства или салфетки, так как они царапают коробку из-под молока и ее поверхность.

Примечание: Коробку из-под молока также можно мыть в посудомоечной машине (её следует поставить на верхнюю полку), но не ставьте крышку от упаковки из-под молока в посудомоечную машину.

5. Залейте воду в резервуар для молока, не превышая максимального уровня подачи воды, и установите резервуар для молока обратно на машину.
6. Поставьте большую пустую чашку под паровой рукав.

7. Поверните ручку коробки для молока в положение со значком очистки  "Очистка", затем нажмите на значок

очистки  , чтобы активировать функцию очистки. Дайте воде стечь через паровой патрубков, пока вода не

станет прозрачной, а затем снова нажмите на значок очистки  , чтобы прекратить работу.

8. Слейте воду из пакета с молоком и установите его обратно в кофемашину.

Очистка заварочной головки, воронки и ситечко

1. Переведите выключатель питания на боковой панели данного устройства в положение "О" и выньте шнур питания из розетки.
2. Некоторые металлические детали могут быть еще горячими, пожалуйста, не прикасайтесь к ним руками, пока они не остынут перед началом работы.
3. Выньте воронку и высыпьте кофейный порошок. Очистите воронку и сито теплой водой с добавлением моющего средства, тщательно промойте и высушите. Не ставьте воронку и сито в посудомоечную машину для чистки.
4. Протрите нижнюю часть заварочной головки аппарата влажной тканью или бумажным полотенцем, чтобы удалить возможную кофейную гущу.
5. Вставьте воронку (без сита) обратно в насадку для приготовления кофе.
6. Поставьте под воронку большую пустую чашку.

7. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку и нажмите боковой выключатель питания в положение “I” вкл.
8. Нажмите кнопку “ маленькое Эспрессо” и дайте прибору промыться до тех пор, пока он автоматически не остановится.

Очистка резервуара для воды

1. Извлеките резервуар для воды, затем переверните его вверх дном над раковиной, чтобы слить оставшуюся воду. Рекомендуется опорожнять резервуар для воды до и после использования.
2. Очистите резервуар для воды и крышку резервуара теплой водой с добавлением моющего средства, обязательно промойте и высушите их.

Примечание: Не используйте посудомоечную машину для чистки резервуара для воды и крышки резервуара для воды.

Очистите самого устройства

1. Протрите корпус мягкой влажной тканью. Не используйте абразивные чистящие средства или салфетки для протирания. Потому что они царапают поверхность.
2. Не храните воронку в заварочной головке, так как это отрицательно скажется на герметичности соединения между заварочной головкой и воронкой при приготовлении Эспрессо.

Примечание: Не замачивайте данное изделие в воде или какой-либо другой жидкости.

Очистка от кальция

Содержащиеся в этом продукте минералы могут повлиять на работу электроприборов. Если вы обнаружите, что время, необходимое для приготовления Эспрессо, увеличивается или подача пара становится слишком длинной, необходимо декальцинировать этот продукт. Кроме того, вы можете обнаружить скопление белого налета на поверхности варочной головки. Частота очистки зависит от жесткости используемой воды. В таблице ниже приведены рекомендуемые интервалы очистки.

Рекомендуемый интервал очистки

Тип воды	Частота очистки
Мягкая вода (фильтрованная вода/очищенная вода)	После каждых 80 использований
Жесткая вода (водопроводная вода)	После каждых 40 использований

Декальцинация резервуара для воды

1. Залейте в емкость неразбавленный бытовой белый уксус.
2. Налейте белый уксус в емкость для воды и дайте этому средству настояться в течение одной ночи.
3. Выньте емкость для воды и поставьте ее вверх дном над раковиной, чтобы слить уксус.
4. Тщательно промойте резервуар водопроводной водой, налейте в него половину воды, а затем слейте ее. Повторите это действие дважды.

Декальцинация внутренних комплектующих

1. Убедитесь, что резервуар для воды очищен от кальция в соответствии с описанными выше шагами “Декальцинация резервуара для воды”.

2. Обязательно переведите боковой выключатель питания аппарата в положение “0” и выньте вилку сетевого шнура из розетки. Залейте в емкость неразбавленный бытовой белый уксус. Количество наливаемого хозяйственного белого уксуса должно превышать минимальный уровень воды в емкости для молока.
3. Установите воронку (в ситечко, но без добавления кофе) и поставьте большую пустую чашку на подставку под воронкой.
4. Подключите шнур питания к электрической розетке.
5. Переведите боковой выключатель питания кофемашины в положение «I». Во время нагрева на панели управления начнут мигать индикаторы, указывающие на достижение оптимальной температуры для приготовления маленьких/больших чашек Эспрессо, они будут гореть постоянно. Нажмите кнопку “ + ”, чтобы приготовить большую чашку Эспрессо, и подача уксуса начнет протекать через кофемашину, а затем автоматически прекратится.
6. Поставьте большую пустую чашку (емкостью не менее 500 мл/17 унций) под паровую камеру, долейте воды в молочный резервуар до максимального уровня, а затем снова установите ее в машину. Поверните ручку коробки



для молока в положение со значком очистки “ Очистка ”, затем нажмите на значок очистки



Очистка , чтобы активировать функцию очистки.

7. При необходимости повторите шаги 1-6 и используйте только водопроводную воду для смывания оставшегося в машине белого уксуса.

Проблемы, причины и пути их решения

Проблема	Причина	Решение
Кофе не вытекает	<ol style="list-style-type: none"> 1. В резервуаре нет воды 2. Кофейный порошок слишком мелкий 3. В ситечке слишком много кофе 4. Источник питания данного устройства не включен или вилка шнура питания не вставлена в розетку. 5. Кофе слишком плотно спрессован 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Добавьте воды и подождите некоторое время, пока устройство начнет откачивать воду 2. Используйте кофейный порошок среднего помола 3. Уменьшите количество кофе в ситечке 4. Вставьте вилку шнура питания данного устройства в розетку, а затем включите выключатель питания на боковой панели устройства. 5. Насыпьте кофейный порошок заново и слегка спрессуйте его
Кофе стекает с края воронки	<ol style="list-style-type: none"> 1. Воронка не затянута 2. Кофейный порошок скапливается на краю сита 3. В ситечко было насыпано слишком много кофе. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Поверните воронку в зафиксированное отмеченное положение 2. Протрите края сетчатого фильтра начисто 3. Насыпьте небольшое количество кофе
Молоко не пузырится и не вытекает из трубки для молочной пены	<ol style="list-style-type: none"> 1. Мало пара 2. Молоко недостаточно холодное 3. Закупорка пробки для молочной пены 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Убедитесь, что в резервуаре достаточно воды 2. Перед приготовлением Капучино или Латте сначала охладите молоко и молочную коробку. 3. Очистите емкость для молока и корпус для подачи пара в соответствии с инструкциями
Кофе вытекает слишком быстро	<ol style="list-style-type: none"> 1. Кофейный порошок слишком густой 2. В ситечке недостаточно кофе 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Используйте кофейный порошок среднего помола 2. Добавьте еще кофе в ситечко
Кофе слишком пресный	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовьте большую чашку Эспresso с помощью небольшого ситечка 2. Кофейный порошок слишком густой 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовьте большую чашку Эспresso с помощью большого кофейного сита 2. Используйте кофейный порошок среднего помола
Четыре индикатора над и под панелью управления не горят	<ol style="list-style-type: none"> 1. Коробка для молока не стоит на месте 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вставьте коробку для молока

Если машина работает неправильно, пожалуйста, не разбирайте ее самостоятельно. Лучше всего отправить ее в специальный ремонтный пункт для проведения технического обслуживания.

Наименование и содержание опасных веществ в продукте

В соответствии с административными мерами Китая по ограничению использования опасных веществ в электрических и электронных изделиях, информация о содержании опасных веществ в продуктах, продаваемых в Китае

Таблица состава и содержания токсичных и опасных веществ

Название детали	Наименование и содержание опасных веществ в продукте					
	Свинец (Pb)	Ртуть (Hg)	Кадмий (Cd)	Шестивалентный хром (Cr6+)	Полибромированные дифенилы (PBB)	Полибромированные полифениленовые эфиры (PBDE)
Температурный предохранитель	X	O	O	O	O	O
Медная лента	X	O	O	O	O	O
Шнур питания	X	O	O	O	O	O
Микропереключатель	O	O	X	O	O	O
Медный обруч	X	O	O	O	O	O
Компоненты NTC	X	O	O	O	O	O
Водяной насос	X	O	O	O	O	O
Панель управления в сборе	X	O	O	O	O	O
Манометр	X	O	O	O	O	O

O : Означает, что содержание опасного вещества во всех однородных материалах компонента ниже предела, указанного в GB/T 26572-2011.

X : Указывает на то, что содержание опасного вещества по крайней мере в одном однородном материале компонента превышает предельные требования, указанные в GB/T 26572- 2011

В соответствии с китайскими требованиями по ограничению использования опасных веществ в электротехнических и электронных изделиях (SJ/T11364-2014) и соответствующими нормативными

актами, все оборудование, используемое в данном изделии, соответствует следующим требованиям по охране окружающей среды.

Примечание: Срок использования, обозначенный для защиты окружающей среды, относится к периоду использования при нормальных условиях эксплуатации, температуре и влажности и не включает расходные материалы.



Срок экологически безопасного использования продукции

Производитель: Guangdong Oulemei Import and Export Co., Ltd.

Адрес: комната 301, № 2, 3-я улица Шафэн, район Байюнь, Гуанчжоу
(зоны С318, С320, С322 в зале С)

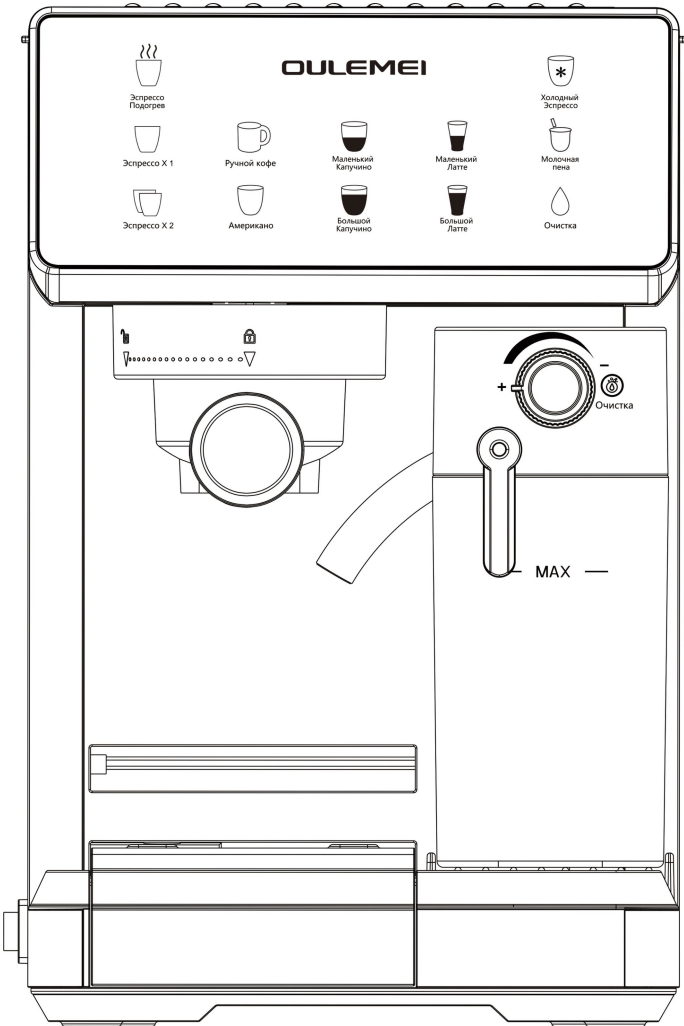
Официальный сайт торгового центра: www.oulemei.top.

OULEMEI

4 IN 1 COFFEE MAKER

INSTRUCTION MANUAL

OLM-KFA019



Before operating this unit, please read the instructions completely

IMPORTANT SAFEGUARDS

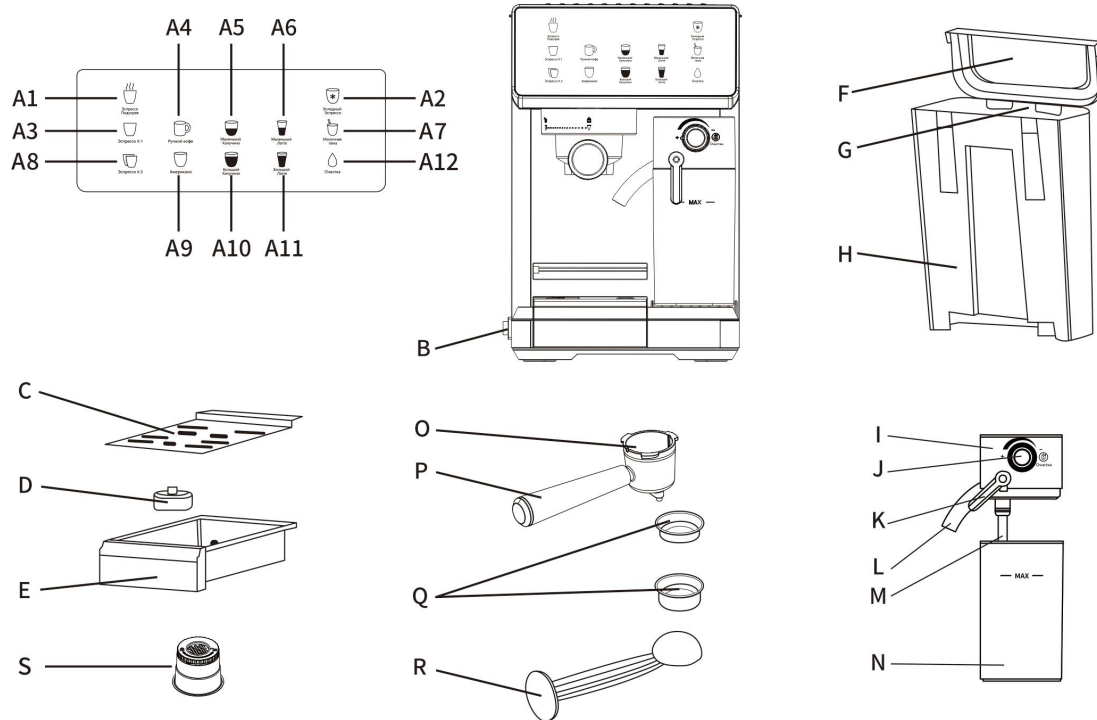
Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Before using check that the voltage of wall outlet corresponds to rated voltage marked on the rating plate.
3. This appliance has been incorporated with a grounded plug. Please ensure the wall outlet in your house is well earthed.
4. To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord, plug, in water or other liquid.
5. Remove plug from wall outlet before cleaning and when not in use. Allow appliance cool down completely before taking off, attaching components or before cleaning.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
8. Place appliance on flat surface or table, do not hang power cord over the edge of table or counter.
9. Ensure the power cord do not touch hot surface of appliance.
10. Do not place the coffee maker on hot surface or beside fire in order to avoid to be damaged.
11. To disconnect, turn any control to “**OFF**” then remove plug from wall outlet. Always hold the plug. But never pull the cord.
12. Do not use appliance for other than intended use and place it in a dry environment.
13. Close supervision is necessary when your appliance is being used by or near children.
14. Be careful not to get burned by the steam.
15. Do not touch the hot surface of appliance (such as steam wand, and the steel mesh just boiling). Use handle or knobs.
16. Do not let the coffee maker operate without water.
17. Scalding may occur if the water reservoir is removed during the brewing cycles.
18. Do not remove the metal funnel when appliance in brewing coffee or when steam and hot water escape from metal funnel before removing metal funnel.
19. Connect plug to wall outlet before using and turn any switch off before plug is removed from wall outlet.
20. Relief pressure through steam wand before removing reservoir cover or metal funnel.
21. This appliance is not intended for used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
22. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
23. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - bed and breakfast type environments.

24. Do not use outdoors.
25. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
26. Save these instruction.

KNOW YOUR COFFEE MAKER

(Product may be subject to change without prior notice)



A	Control panel (Auto Espresso (single shot and double shot), Auto Cappuccino (small cup and large cup), Auto Latte (small cup and large cup), Manual Espresso, Manual Froth, Clean button)		
A1	Auto Espresso (single shot and double shot)	A2	Auto Cappuccino (small cup and large cup)
A3	Auto Latte (small cup and large cup)	A4	Manual Espresso
A5	Manual Froth	A6	Clean button
B	On / Off Switch "I/O"		
C	Removable Drip Grid		
D	Drip Tray Overflow Floater		
E	Removable Drip Tray		
F	Water Reservoir Lid		
G	Water Reservoir Handle		
H	Water Reservoir		
I	Milk Reservoir Lid		
J	Milk Froth Level Control Knob		
K	Milk Frothing Tube Guide Lever		
L	Frothed Milk Dispensing Tube		
M	Milk Hose		
N	Removable Milk Reservoir		
O	Portafilter handle for Nespresso Capsule		
P	Portafilter (Metal funnel) Handle		
Q	Coffee Filter (Single shot and double shot)		
R	Measuring Spoon / Tamper		
S	Nespresso capsule adapter		

INTRODUCTION

This unique appliance has been designed to help you prepare delicious espresso, cappuccino and latte quickly, conveniently and automatically with the touch of a button.

ESPRESSO

A unique method of coffee brewing in which hot water is forced through finely ground coffee. Popular in Europe, it is a far richer and more full-bodied brew than regular drip coffee. Because of its richness, espresso is usually served in 45 to 90 ml portions, in demitasse cups.

CAPPUCCINO

A drink made with about 1/3 espresso, 1/3 steamed milk, and 1/3 frothed milk foam.

LATTE

A drink made with about 1/4 espresso and 3/4 steamed milk and frothed milk foam.

Please read all of the instructions, cautions, notes and warnings included in this instruction manual carefully before you begin to use this appliance. When this unit is used, some parts and accessories get hot and need to cool down. Proper care and maintenance will ensure the long life of the coffee maker and its trouble-free operation. Save these instructions and refer to them often for cleaning and care tips.

The coffee maker can be used with ground coffee as, making it exceptionally practical and versatile to prepare single shots of espresso, cappuccino and latte.

BEFORE THE FIRST USE OF THIS PRODUCT

CLEANING THE UNIT PRIOR TO FIRST USE

Before the first use, clean the product to achieve the best operation state. Please refer to the "product introduction" section to understand this product and recognize all the parts.

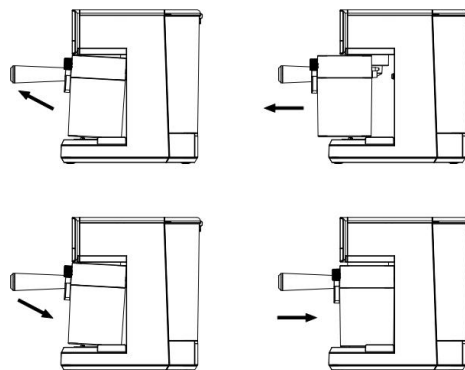
1. Please make sure the unit is off "O" by pressing the on/off "I/O" switch located on the left side of the unit. Make sure it is unplugged from the electrical outlet.
2. Remove stickers and labels from the unit.
3. First remove and then wash the water reservoir, the milk reservoir, the portafilter, the two filters and measuring scoop/tamper in a mixture of mild detergent and water. Rinse each thoroughly and place them back into the unit.
4. Refer to the instructions on "PLACING THE PORTAFILTER" section before placing or removing the portafilter and any filter from the unit.
5. To clean the inside of the appliance, follow the steps listed on the "PREPARING CAPPUCCINO" section using water in both reservoirs and no ground coffee in the filter. Do not immerse the main body of the appliance or power cord and plug in water or attempt to reach any of its internal parts.

IMPORTANT - PRIME THE UNIT

To prime unit, run the steam cycle by following the steps below

If the product is to be in its best condition, follow the following steps to run the steam milk function for 90 seconds.

1. Purified water in the water reservoir with the level should be between the "MIN" and the "MAX" level.
2. Milk in the milk reservoir with the level should not above the "MAX" level. **Place milk reservoir back onto unit, lifting up and simultaneously sliding milk reservoir in, holding reservoir by the lid. You should feel the milk reservoir lock in place.**



3. Select one of the filters and place it on the portafilter. Put the portafilter in the product to ensure that it is properly locked and place a cup under it. In addition, ensure that the end of the milk foam distribution pipe points to the interior of the cup.

4. Plug the appliance into the appropriate outlet.







5. Turn the power switch on "I".

6. The lights on the six buttons of the control panel will start to shine. Once the lights are illuminated on, now the product has entered the best operation state, you can use it anytime.

Warning: If the milk reservoir can not be detached in correct position, the cappuccino buttons and latte buttons will not be illuminated.

CHOOSE THE RIGHT CUP

Before making a drink, make sure that the right size cup is selected according to the following table:

	BEVERAGE TYPES (AUTO MODE)	SUGGESTED CUP
Espresso	Single  Double 	50 ml 100 ml
Cappuccino	Small  Large 	150 ml 300 ml
Latte	Small  Large 	200 ml 350 ml

Note: the upper surface capacity is for selection only, not for the amount of coffee consumed. The total amount of the beverage can vary depending on the type of milk and level of froth used.

CHOOSE THE RIGHT COFFEE

THE COFFEE

The coffee should be freshly ground and dark roasted. You may want to try a French or Italian roast ground for espresso. Pre-ground coffee will only retain its flavour for 7 to 8 days, provided it is stored in an airtight container and in a cool, dark area. Do not store in a refrigerator or freezer. Whole beans are recommended to be ground just before use. The aroma of coffee beans stored in an airtight container will preserve flavour for up to 4 weeks.

THE GRIND

This is a vital step in the espresso making process if you are grinding your own coffee. It may require practice. The coffee must be of a fine grind.

- The correct grind should look like table salt.
- **If the grind is too fine, the water will not flow through the coffee even under high pressure. These grinds look like powder and feel like salt when rubbed between fingers.**
- If the grind is too coarse, the water flows through the coffee too fast, preventing a full-flavored extraction. Be sure to use a quality grinder for uniform consistency.

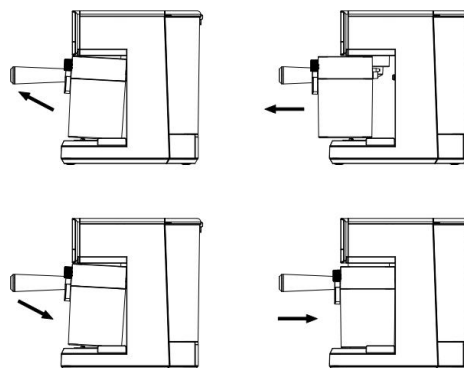
OPERATING INSTRUCTIONS

FILLING THE WATER RESERVOIR

- Fill the water reservoir with water. You may use either a pitcher to fill it up or remove it from the unit and then fill it up under the tap. Fill the reservoir with the desired amount of water below the "MAX" level on the reservoir. **Never use warm or hot water to fill the water reservoir.**
- Close the water reservoir lid. If you removed it from the unit to fill up with water, please make sure to place it back tightly in its place.

FILLING THE MILK RESERVOIR

If you plan to prepare a cappuccino or latte, remove the milk reservoir from the unit by lifting up the milk reservoir, simultaneously sliding milk reservoir out. Then, pour the desired quantity of cold milk you estimate you will need, making sure it is below the "MAX" level on the reservoir. **Once finished, slide the milk reservoir back onto the unit ensuring it fits tightly. You should feel the milk reservoir lock in place.**



NOTE: You can use any type of milk you prefer, whole milk or semi-skimmed milk.

CHOOSING THE PORTAFILTER

Your unit includes one portafilter for use with ground coffee.

CHOOSING THE FILTER

Select the filter to be used as follows:

- FOR A SINGLE SHOT – use the filter for a single shot of espresso if using ground coffee.
- FOR A DOUBLE SHOT OR TWO SINGLE SHOTS – use the filter for a double shot of espresso. By placing two small espresso cups underneath the portafilter, you may prepare two single shots of espresso at once.

PLACING THE FILTER ON THE PORTAFILTER

- Insert the filter into the portafilter, making sure to align the filter dimple to the portafilter notch.
- Turn the filter to the left or right to lock it in place.



NOTE: To remove the filter for cleaning, turn the filter to the left or right to align the filter dimple to the portafilter notch and proceed to remove.

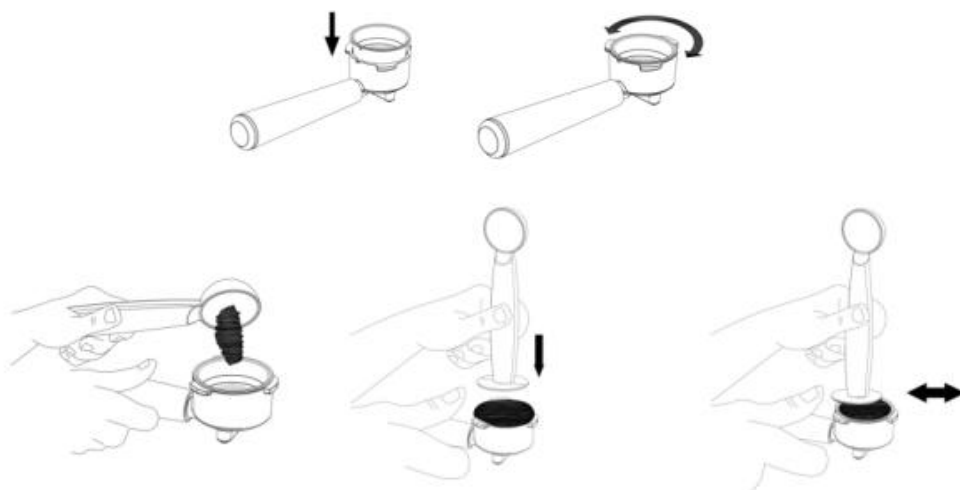
WARNING: Make sure the filter has cooled down before attempting to remove it from the portafilter.

FILLING WITH COFFEE

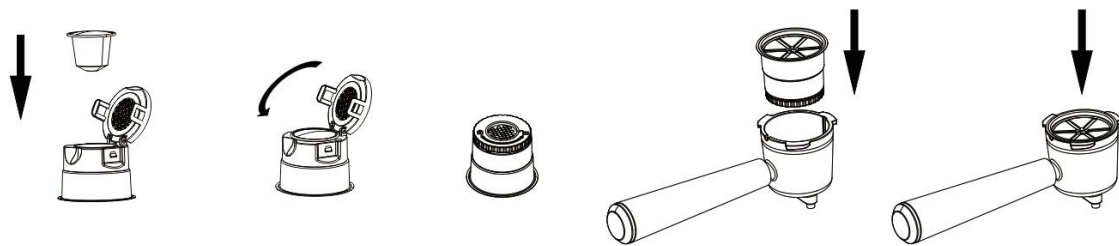
Place selected filter in portafilter as follows:

FOR GROUND COFFEE:

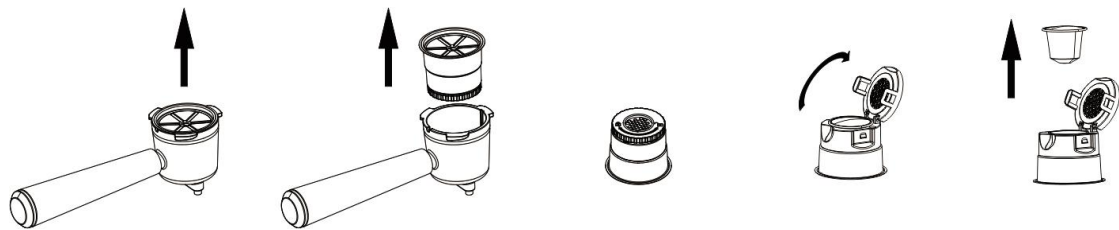
- Fill the filter with fresh, fine ground espresso coffee about 2 mm from the rim (**DO NOT overfill**).
- Using the tamping part of the scoop, push the coffee grounds downwards as far as the tamper will go to get your espresso grounds compact and even.
- Clean any excess coffee from the rim to ensure proper fit under brew head.



FOR NESPRESSO CAPSULE INSTALLATION

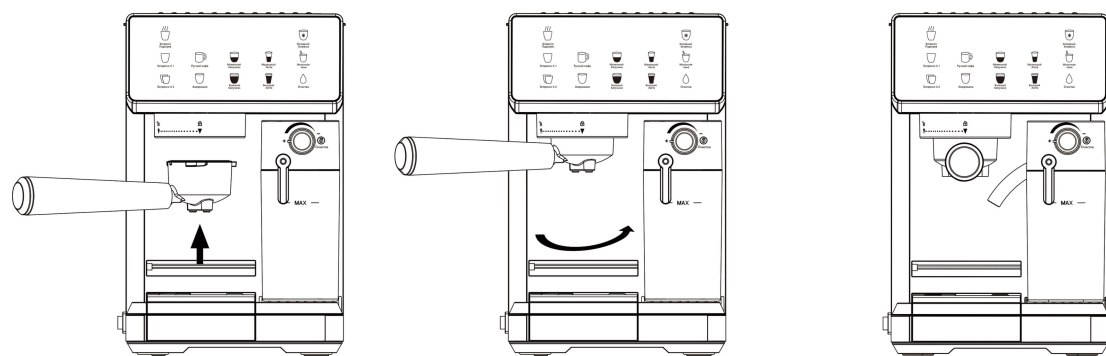


FOR NESPRESSO CAPSULE DISMANTLE



PLACING THE PORTAFILTER

- Position portafilter underneath the brew head.
- Position handle so that the handle lines up with the open lock icon on the unit and fits into the groove.
- Then, slowly turn it to the right until the handle is aligned with the closed lock symbol on the unit.



PLACING THE COFFEE CUP(S)

Removable drip grid on top of the removable drip tray if you are using a larger cup to brew cappuccino or latte.

CAUTION: When brewing cappuccino or latte, please make sure to adjust the frothing tube lever in order to position the frothed milk dispensing tube to point inside the cup that is being used.

TURNING THE UNIT ON

- Make sure unit is plugged into the appropriate electrical outlet.
- Turn unit on "I" using the on/off "I/O" switch located on the left side on the unit.

The control panel lights will start blinking during the heating process and until the water and milk (if preparing cappuccino or latte) reach the perfect temperature. Once these lights become solid, the unit is ready to use.

Warning: If the milk reservoir can not be detached in correct position, the cappuccino buttons and latte buttons will not be illuminated.

SELECT THE FUNCTION

PREPARING ESPRESSO

a. Press the Automatic Espresso Button once to brew a single shot. The indicator light for a single shot of espresso will turn on. It will start blinking, indicating that a single shot of espresso is brewing.

b. Press the Automatic Espresso Button twice to brew a double shot or two single shots of espresso. The indicator light for a double shot of espresso will turn on. It will start blinking, indicating that a double shot of espresso is brewing.

For both Automatic Espresso functions, the unit will start brewing the espresso according to your selection. The unit will stop automatically after the brewing process and the light will become solid, indicating that the cycle has been completed. Your delicious espresso is ready to be enjoyed!

NOTE: If you would like to brew less coffee than the preset serving, press the function button at any time during the brewing process to stop when the desired amount of coffee is reached.

Or you can operate the Manual Espresso Button.

c. Press the Manual Espresso Button to customize the brewing to your preference or the desired amount. For safety, unit will automatically stop after brewing MAX time.

Prior to preparing your cappuccino, adjust the level of frothed milk according to your preference by **turning the Froth Control Knob to the left for more foam (cappuccino) and to the right for less foam (latte).**

NOTE: The level of foam can also be adjusted during the brewing cycle.

PREPARING CAPPUCCINO

a. Press the Auto Cappuccino Button once to brew a small cup of cappuccino. The indicator light "1" for small cup of cappuccino will turn on. It will start blinking, indicating that a small cup of cappuccino is brewing.

b. Press the Auto Cappuccino Button twice to brew a large cup of cappuccino. The indicator light "2" for large cup cappuccino will turn on. It will start blinking, indicating that a large cup of cappuccino is brewing.

The unit will start brewing cappuccino according to your selection.

The unit will stop automatically after the brewing process and the light will become solid, indicating that the cycle has been completed. Your delicious cappuccino is now ready to be enjoyed!

PREPARING LATTE

a. Press the Auto Latte Button once to brew a small cup of latte. The indicator light "1" for small cup of latte will turn on. It will start blinking, indicating that a small cup of latte is brewing.

b. Press the Auto Latte Button twice to brew a large cup of latte. The indicator light "2" for large

cup of latte will turn on. It will start blinking, indicating that a large cup of latte is brewing. The unit will start brewing latte according to your selection. The unit will stop automatically after the brewing process and the light will become solid, indicating that the cycle has been completed. Your delicious latte is now ready to be enjoyed!

Note: Press the Manual Froth Button to customize the frothing to your preference or the desired amount of foamed milk. For safety, unit will automatically stop after frothing MAX time.

AFTER PREPARING YOUR BEVERAGES WITH MILK

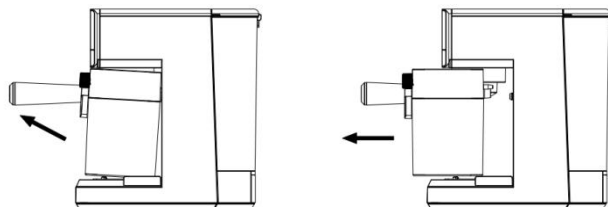
Once you are done preparing your beverage with milk, you can either store the unit's milk reservoir and the milk reservoir lid directly in the refrigerator (**ready to be used for the next time in short**) or dispose of the leftover milk.

CLEANING THE MACHINE

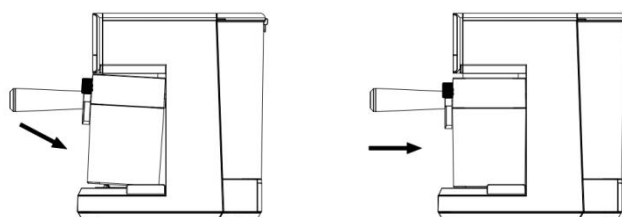
CLEANING THE MILK RESERVOIR AND FROTHING TUBE

Although you can store the milk reservoir with leftover milk in the refrigerator, it is important to clean the reservoir and frothing tube regularly to avoid clogging and residue build-up. In order to clean the milk reservoir, please follow the instructions listed below:

1. Remove the milk reservoir from the unit by lifting up the milk reservoir and simultaneously sliding the milk reservoir out.



2. Remove the lid of the reservoir. Dispose of the leftover milk.
3. Fill milk reservoir with purified water, not above the MAX fill mark. Place milk reservoir back onto unit, lifting up and simultaneously sliding milk reservoir in, holding reservoir by the lid. You should feel the milk reservoir lock in place.



Warning: If the milk reservoir can not be detached in correct position, the cappuccino buttons and latte buttons will not be illuminated.

4. Place a large empty cup under the froth dispensing tube.
5. Press the **CAPPUCCINO button** or **LATTE button**, the unit will start releasing hot water through the froth dispensing tube. Let the cleaning cycle run until you no longer see any milk coming out of the tube, or repeat some cycles.
6. Turn the **Froth Control Knob to the clean position** then press the **CLEAN button**. The unit will start releasing hot steam through the froth dispensing tube to clean the milk reservoir. Let the cleaning cycle run, repeat some cycles.

Note: Make sure purified water in the water reservoir with the level should be between the "MIN" and the "MAX" level.

7. Repeat some cycles for above steps 3 - 6.
8. Dispose of any water left in water reservoir and milk reservoir, then rinse and wash the water reservoir and milk reservoir thoroughly with warm soapy water. Make sure to rinse and dry them well. Do not use abrasive cleaners and scouring pads, as they will scratch the finish.

NOTE: Do not place the milk reservoir lid in the dishwasher. The milk reservoir is dishwasher safe.

CLEANING THE BREW HEAD, THE PORTAFILTER AND FILTERS

1. Press the on/off "I/O" switch located on the left side of the unit to the off position "O" and unplug the power cord from the electrical outlet.
2. Some of the metal parts may still be hot. Do not touch them with your hands until they have cooled.
3. Remove the portafilter and discard the coffee grounds. Wash both the portafilter and filter thoroughly with warm soapy water. Make sure to rinse and dry them well.

NOTE: Do not wash the portafilters and filters in the dishwasher.

4. Wipe the lower part of the brew head in the unit with a damp cloth or paper towel to remove any coffee grounds that might have been left.
5. Place the portafilter (without any filter) back in the brew head in the unit and lock it in place.
6. Place a large empty cup under the portafilter.
7. Plug the power cord into the electrical outlet. Press the on/off "I/O" switch to the on position "I". Press the Espresso button once and let the unit brew with water until it stops automatically.

CLEANING THE WATER RESERVOIR

1. Dispose of the remaining water by removing the water reservoir and turning it upside down over the sink. It is recommended to empty the water reservoir between uses.
2. Wash the water reservoir and its lid thoroughly with warm soapy water. Make sure to rinse and dry them well.

NOTE: Do not wash the water reservoir or its lid in the dishwasher.

CAUTION: Do not immerse main body of the appliance or power cord and plug in water or any other liquid.

CLEANING THE UNIT

1. Wipe housing with a soft wet cloth. Do not use abrasive cleaners or scouring pads, as they will scratch the finish.
2. Do not store any of the portafilters in the brew head. This can adversely affect the seal between the brew head and the portafilter while brewing espresso.

DESCALING

Build-up of mineral deposits in the unit will affect the operation of the appliance. Your appliance must be descaling when you begin to notice an increase in the time required to brew espresso, or when there is excessive steaming. Also, you may notice a build-up of white deposits on the surface of the brew head. The frequency of cleaning depends upon the hardness of the water used. The following table gives the suggested cleaning intervals.

Type of Water	Cleaning Frequency
Soft Water (Filtered Water)	Around every 80 ~ 100 Brew Cycles
Hard Water (Tap Water)	Around every 40 ~ 50 Brew Cycles

TO DESCALE WATER RESERVOIR:

1. Fill the water reservoir with fresh, undiluted white household vinegar.
2. Allow appliance to sit overnight with the vinegar solution in the water reservoir.
3. Discard vinegar by removing the reservoir and turning it upside down over the sink.
4. Rinse the water reservoir thoroughly with tap water by filling the reservoir half full with water and then pouring the water back out into the sink, repeating this step twice.

TO DESCALE INTERNAL PARTS:

1. Make sure you descale the inside of the water reservoir first by following the descale steps above.
2. **Fill the water reservoir and milk reservoir with fresh, undiluted white household vinegar.**
3. Make sure to switch the on/off button to the off "O" position and the power cord is disconnected from the electrical outlet. Fill the reservoir with undiluted white household vinegar.
4. Insert the portafilter (with filter and no coffee) and place a large empty cup on top of the drip tray and under the portafilter.
5. Plug the power cord into the electrical outlet.
6. Place a large empty cup under the froth dispensing tube.
7. Press the on/off button to switch the unit on "I", once the control panel lights (Espresso, Cappuccino and Latte) turn solid, **press the CAPPUCCINO button or LATTE button. The unit will start releasing hot water through the froth dispensing tube and the portafilter.** Let the cleaning cycle run, repeat some cycles.
8. **Turn the Froth Control Knob to the clean position** then press the **Clean Button**. The unit will start releasing hot steam through the froth dispensing tube. Let the cleaning cycle run, repeat some cycles.

Note: Make sure purified water in the water reservoir with the level should be between the "MIN" and the "MAX" level.

9. Repeat some cycles for above steps 2 - 8.
10. Dispose of any water left in water reservoir and milk reservoir, then rinse and wash the water reservoir and milk reservoir thoroughly with warm soapy water. Make sure to rinse and dry them well. Do not use abrasive cleaners and scouring pads, as they will scratch the finish.

NOTE: Do not place the milk reservoir lid in the dishwasher. The milk reservoir is dishwasher safe.

AUTOMATICALLY POWER-OFF FUNCTION

After pressing power button, if there is no any operation within 25 minutes, the unit will power off automatically.

SYMPTOM, CAUSES AND SOLUTIONS

Symptom	Causes	Solutions
Coffee does not come out.	<ul style="list-style-type: none"> • No water in reservoir. • Coffee grind is too fine. • Too much coffee in the filter. • Appliance was not turned on or plugged in. • Coffee has been tamped/ compressed too much. • Air inside blocking water/steam out 	<ul style="list-style-type: none"> • Add water. • Grind medium ground coffee. • Fill filter with less coffee. • Plug unit into electrical outlet and turn it on. • Refill filter basket with coffee and TAMP GENTLY. • Press the froth button after preheating finishing, repeat for 2-3 cycles
Coffee comes out around the edge of the portafilter.	<ul style="list-style-type: none"> • Portafilter not rotated to full lock position. • Coffee grounds around the filter basket rim. • Too much coffee in the filter. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rotate filter holder to full lock position. • Wipe off rim. • Fill with less coffee.
Milk is not foamy after frothing or it is not coming out of the frothing tube.	<ul style="list-style-type: none"> • Ran out of steam. • Milk is not cold enough. • Frothing tube is blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ensure there is enough water in the water reservoir. • Chill milk and frothing pitcher prior to making Cappuccino or latte. • Follow the instructions to clean the milk reservoir & frothing tube.
Coffee comes out too quickly.	<ul style="list-style-type: none"> • Ground coffee is too coarse. • Not enough coffee in filter. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use a finer grind. • Fill filter with more coffee.
Coffee is too weak.	<ul style="list-style-type: none"> • Using single filter for double shot of espresso. • Ground coffee is too coarse. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use double filter for double shot of espresso. • Use a finer grind.

Do not take apart the appliance by yourself if the cause of failure is not found, contact the qualified servicing center.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations:

Hand in the non-working electrical equipment to
an appropriate waste disposal center.

Guangdong Oulemei Import and Export Co., Ltd

301, No. 2 Shafengsan Road, Baiyun District, Guangzhou (location:C318 C320 C322area)

www.oulemei.top.