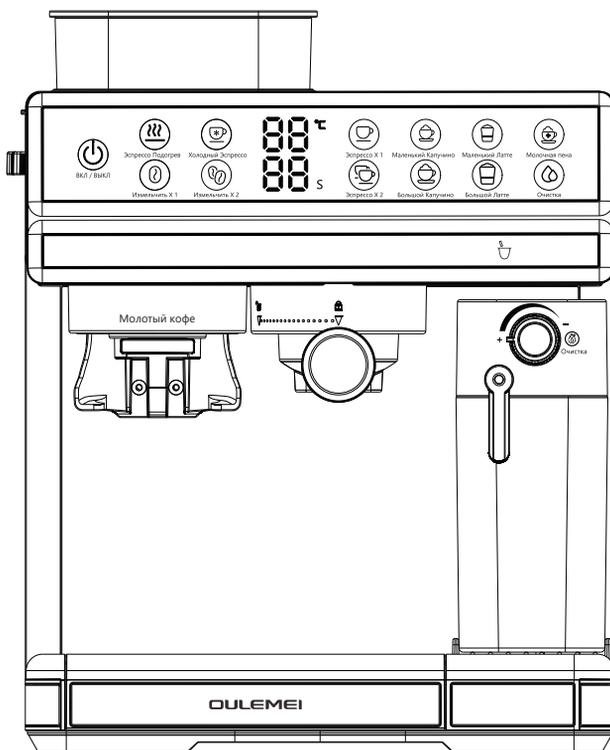


OULEMEI

Итальянская кофемашина высокого давления «Четыре в одном»

Инструкция по эксплуатации

Модель: OLM-KFA034



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

Предупреждения о безопасности

1. Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию перед использованием.
2. Проверьте, соответствует ли напряжение, которое вы используете, номинальному напряжению этого продукта.
3. Для предотвращения ударов током и пожаров строго запрещается погружать силовой кабель, вилку или любые части устройства в воду или другие жидкости.
4. При использовании кофеварки должен быть присутствовать надзор взрослого, не допускайте приближения детей или лиц с ограниченными возможностями к кофеварке.
5. Перед тем как использовать или очищать кофеварку, отсоедините шнур питания. Перед снятием деталей для очистки или самой очисткой дайте кофеварке остыть.
6. Если силовой шнур поврежден, для предотвращения опасности замену должны производить профессионалы производителя, авторизованные службы или аналогичные специалисты.
7. Не используйте компоненты и запчасти, не предназначенные производителем. Это может причинить вред пользователю или создать потенциальную опасность.
8. Не используйте кофеварку на открытом воздухе.
9. Не допускайте висящих проводов на краю стола или контакт с горячими поверхностями.
10. Не ставьте кофеварку на или рядом с баллонами газа или духовками.
11. Не используйте кофеварку для других целей. Она предназначена только для использования в сухом помещении.
12. Наполняйте резервуар чистой холодной водой (например, дистиллированной), строго запрещено добавлять в резервуар горячую воду, минеральную воду, молоко или другие жидкие напитки.
13. Не тяните за провод при отключении вилки.
14. При варке кофе некоторые детали кофеварки (например, паровая трубка, металлические воронки, держатель воронки) имеют высокую температуру, не допускайте прямого контакта. Касайтесь только ручек или рычагов.
15. Держите детей под присмотром, не позволяйте детям играть с кофеваркой и съемными деталями кофеварки.
16. Рабочая или хранения температура кофеварки должна быть выше 0°C.
17. Не используйте кофеварку в условиях высокой температуры, сильного магнитного поля и влажности.
18. Электроприбор предназначен для использования лицами старше 8 лет. Для лиц с ограниченными физическими возможностями, сенсорными и интеллектуальными нарушениями (умственная недостаточность), а также для лиц без соответствующего опыта и знаний обязательно наличие взрослого, способного и знающего обеспечить безопасную эксплуатацию, в качестве наблюдателя и руководителя. Не допускайте детей играть с кофеваркой, а также не разрешайте им обслуживать и ухаживать за электроприбором, если им не исполнилось 8 лет и не оказывается присмотр со стороны взрослого.

19. Берегите кофеварку, не позволяйте детям младше 8 лет брать кофеварку, вилку или силовую кабель.

20. Не используйте кофеварку в случае отсутствия воды в резервуаре.

21. Этот прибор предназначен для бытового и подобного использования, например: жилые помещения, магазины, офисы и другие рабочие места с кухнями для персонала фермы.

гостевые дома, мотели и другие жилые помещения.

22. Детям запрещено самостоятельно выполнять чистку и обслуживание прибора без присмотра.

23. Запрещается погружать прибор в воду или другие жидкости.

24. Будьте осторожны при извлечении воронки, поддона для молотого кофе (кофейного фильтра), очистки паровой трубки, опорожнении контейнера для зерен и во время чистки.

25. Перед заменой аксессуаров или контактом с движущимися частями выключите выключатель питания, нажав кнопку , и отключите устройство.

26. Сохраните инструкцию.

Предупреждение: давление

Для предотвращения ожогов горячим паром и горячей водой, как на вас, так и на других, а также для предотвращения повреждения продукта, строго запрещается снимать бак для воды или другие активные компоненты при приготовлении кофе или взбивании молока на этой кофеварке.

Прежде чем снимать компоненты фильтра для приготовления еще одной чашки кофе, убедитесь, что кофеварка находится в режиме ожидания.

Если вы хотите добавить больше воды в резервуар, сначала выключите устройство, нажав кнопку питания , затем выдерните штекер из розетки, чтобы убедиться, что продукт и источник питания находятся отключены.

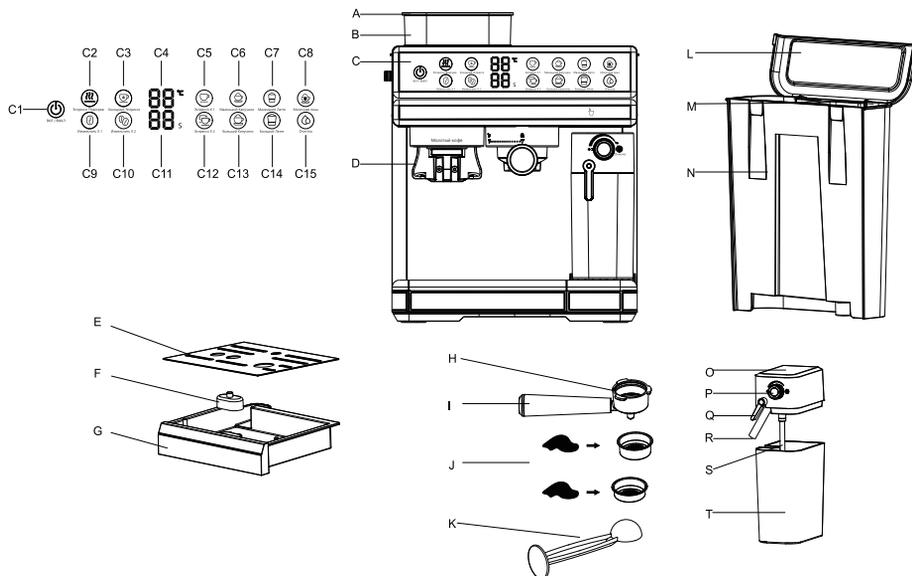
При приготовлении кофе убедитесь, что металлический фильтр (называемый также фильтром) поворачивается против часовой стрелки в горизонтальном положении и медленно поворачивается в замок, чтобы избежать отсоединения фильтра или брызг кофе из-за высокого давления или других причин во время использования, что может привести к травмам.

Предупреждение: высокая температура

Во время работы устройства строго запрещено помещать руки и другие части тела в фильтр или донную часть паровой трубки, чтобы избежать ожогов. В любом случае строго запрещается касаться паровой трубки руками или другими частями тела.

Перемещать положение паровой трубки можно только с помощью силиконовой рукавицы, чтобы избежать ожогов.

Диаграмма структуры продукта



A	Заглушка Коробка для кофейных зерен	B	Коробка для кофейных зерен
C	Панель управления	C1	Сенсорная кнопка включения/выключения
C2	Кнопка Нагрев (кофе)	C3	Сенсорная кнопка холодного кофе
C4	Дисплей температуры	C5	Сенсорная кнопка маленькой чашки кофе
C6	Маленький капучино для касания клавиш	C7	Сенсорная кнопка маленького латте
C8	Молочная пена	C9	Сенсорная кнопка одного порции помола кофе
C10	Кнопка Для двух чашек кофе	C11	Отображение времени
C12	Кнопка Большая чашка кофе	C13	Сенсорная кнопка большого капучино
C14	Кнопка Большой латте	C15	Чистка
D	Держатель фильтра	E	Подставка для чашек
F	Поплавок	G	Лоток для воды
H	Фильтр	I	Рукоятка
J	фильтр (для одной и двух чашек)	K	Мерная лопатка /Темпер
L	Крышка бака для воды	M	Ручка бака с водой
N	Бак для воды	O	Крышка бака для молока
P	Ручка для молока	Q	Рычаг бака для молока
R	Паровая трубка	S	Трубка для ввода молока
T	Бак для молока		Разборка/очистка с чистой водой

Инструкция

Поздравляем! Вы выбрали кофемашину с функцией молотья кофейных зерен, итальянского эспрессо, капучино и латте - все в одном. Просто одним нажатием вы сможете быстро и легко приготовить три вида вкусного кофе: эспрессо, капучино и латте.

Итальянское эспрессо:

Этот вид кофе очень популярен в Европе благодаря уникальному способу приготовления. Горячая вода проходит через молотые кофейные зерна, делая напиток более насыщенным и ароматным, чем обычный капельный кофе. Итальянское эспрессо обычно подается в маленьких чашках объемом 45-90 миллилитров.

Капучино:

Напиток с насыщенным молочным вкусом, состоящий примерно из 1/3 итальянского эспрессо, 1/3 горячего молока и 1/3 молочной пены.

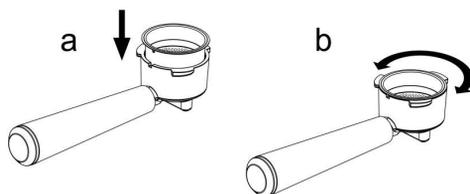
Латте:

Напиток с богатым молочным вкусом и шелковистой текстурой, приготовленный примерно из 1/3 итальянского эспрессо и 2/3 молочной пены.

Перед первым использованием устройства ознакомьтесь с разделом "Диаграмма структуры продукта", изучите продукт и определите все его компоненты. Очистите этот продукт для достижения оптимального рабочего состояния.

Для того чтобы гарантировать высокое качество первой чашки кофе, вам следует сначала промыть кофейную машину. Шаги следующие:

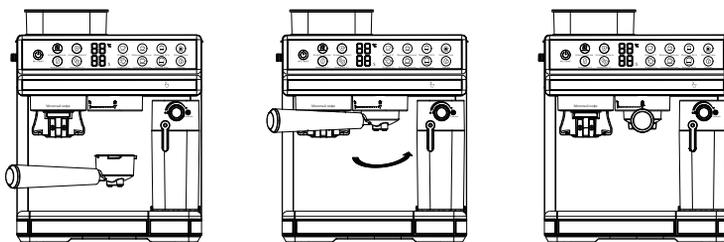
1. Проверьте и убедитесь, что все компоненты на месте и не повреждены.
2. Убедитесь, что оборудование выключено. Убедитесь, что шнур питания вынут из розетки.
3. Снимите наклейки и этикетки с оборудования.
4. Сначала снимите бак для воды, компонент молока, фильтродержатель, два фильтра и трамбовочную заглушку. Затем поместите их в чистую воду с мягким моющим средством для очистки. Тщательно промойте каждую деталь и верните их на место в продукте.
5. Установите фильтр в фильтродержатель:
 - a. Выравнивайте выступы фильтра с вырезами в фильтродержателе, затем установите фильтр в фильтродержатель.
 - b. Поверните фильтр налево или направо на один оборот, чтобы зафиксировать фильтр в фильтродержателе.



Примечание: Чтобы удалить фильтр для очистки, поверните его налево или направо так, чтобы выступы фильтра соответствовали выемкам в фильтродержателе, затем снимите его.

Предупреждение: Перед извлечением фильтра из фильтродержателя дайте ему остыть, чтобы избежать ожогов.

6. В зависимости от потребностей поместите в фильтродержатель одноразовый фильтр для одной чашки или фильтр для двух чашек, сначала рекомендуется не добавлять кофейный порошок. Выравнивайте фильтродержатель с узлом фильтра, поверните фильтродержатель по часовой стрелке горизонтально и медленно до упора, ручка фильтродержателя должна быть направлена на метку "🔒", убедитесь, что он правильно зафиксирован, и поставьте большую чашку под ним, при этом убедившись, что паровая трубка молока направлена внутрь чашки.



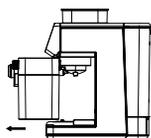
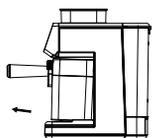
7. Если вам нужно очистить внутренние части этого продукта, следуйте шагам, перечисленным в разделе "Приготовление капучино" вставьте чистую воду в бак для воды и бак для молока, не добавляйте кофе в фильтродержатель. Не погружайте этот продукт в воду или не касайтесь его внутренних деталей.

Для заполнения продукта выполните следующие шаги для запуска парового цикла.

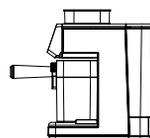
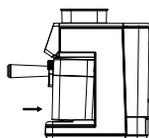
1. Наполните бак для воды чистой водой, уровень воды не должен превышать отметку "MAX" в баке, и убедитесь, что уровень воды находится между отметками "MAX" и "MIN". После закрытия крышки бака для воды плотно верните его на место в продукте (если вы вынимали его для заполнения).

2. Наполните бак для молока чистой водой, уровень воды не должен превышать отметку "MAX" в баке для молока, и убедитесь, что уровень воды находится между отметками "MAX" и "MIN". После закрытия крышки бака для молока плотно верните его на место в продукте.

Извлечь схему



Установить обратно схему



3. Подключите вилку к источнику питания, нажмите кнопку питания "  ", чтобы включить устройство, которое перейдет в режим нагрева и экстракции холодного кофе. Нажмите кнопку нагрева "  " один раз, пока весь аппарат не прогреется и не перейдет в режим ожидания.

Когда эти индикаторы горят постоянно, нажмите кнопку "Очистка", чтобы один из индикаторов снова начал мигать. После завершения прогрева вода начнет автоматически вытекать и затем остановится. (В это время можно переключить "Ручку чистки бака для молока" на позицию "  ", чтобы выполнить процедуру горячей очистки). Пожалуйста, не приближайте к себе никакие части тела к фильтру, используйте стакан или подобный контейнер для сбора воды, чтобы избежать ожогов.

4. После завершения этого процесса, продукт теперь готов к использованию.

Рекомендации: Перед приготовлением кофе рекомендуется предварительно прогреть машину, включая фильтродержатель и фильтр. Также стоит вымыть чашки. Это поможет избежать негативного влияния холодных посуды на вкус кофе.

Выбор кофейных зерен

Рекомендуется выбирать свежие смеси кофейных зерен, обжаренные средне-глубоко.

Выбор правильной чашки:

Выберите чашку согласно таблице ниже

Напиток		Рекомендуемая чашка	
Эспрессо	Маленькая чашка  Большая чашка 	50 мл	100 мл
Капучино	Маленькая чашка  Большая чашка 	180 мл	350 мл
Латте	Маленькая чашка  Большая чашка 	340 мл	450 мл

Примечание: Общий объем напитка может изменяться в зависимости от типа молока и степени вспенивания.

эксплуатация

Заполнение резервуара водой

1. При заполнении резервуара водой вы можете использовать кувшин или поставить резервуар под кран и налить воду. Убедитесь, что уровень воды не превышает отметку "MAX" на резервуаре, и что уровень воды находится между отметками "MAX" и "MIN". Не добавляйте горячую или тёплую воду.
2. Плотно закройте крышку резервуара и установите его обратно на машину.

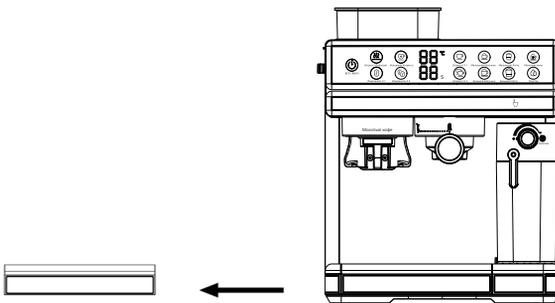
Заливаем молоко в молочный контейнер

Если вы планируете приготовить капучино или латте, снимите молочный контейнер, откройте крышку контейнера и налейте туда холодное молоко. Объем налитого молока не должен превышать отметку "MAX" в контейнере, убедитесь, что уровень находится между отметками "MAX" и "MIN". После закрытия крышки молочного контейнера плотно установите его обратно на изделие.

Примечание: Вы можете использовать любое молоко по вашему выбору, такое как: обычное молоко, обезжиренное молоко, органическое молоко или соевое молоко.

Поставьте стакан

- а. Если вы используете небольшую чашку для приготовления эспрессо, поместите ее прямо на подставку для чашек на поддоне для сбора воды.
- б. Если вы используете большую чашку для приготовления капучино или латте, просто выньте поддон для сбора воды вместе с подставкой для чашек и поместите их внутри корпуса машины. (Фактически это зависит от высоты чашки, нужно ли вынимать поддон для сбора воды и подставку для чашек)



Извлечение кофе

Наполните резервуар водой, убедитесь, что уровень воды не превышает максимального уровня MAX, и в то же время не опускается ниже минимального уровня MIN.

1. Приготовление холодного кофе: нажмите кнопку включения  один раз, машина перейдет в режим нагрева и холодного приготовления кофе, нажмите кнопку холодного приготовления кофе  чтобы перейти в режим ожидания. Индикаторы маленькой чашки  и большой чашки  кофе будут постоянно гореть, а также индикатор молотого кофе  будет постоянно гореть, что позволяет вам сразу готовить кофе. (Примечание: холодный кофе не нагревается, вы можете добавить лед в резервуар с водой. Если вы предварительно готовили кофе или горячую воду / пар, для приготовления холодного кофе необходимо убрать излишнюю теплоту от нагревающего блока)

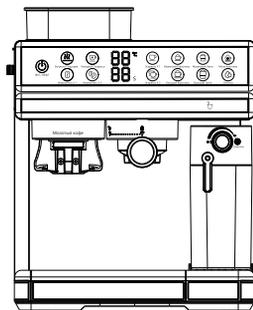
a. Нажмите один раз на кнопку для маленькой чашки кофе, чтобы приготовить итальянское кофе в маленькой чашке. Индикатор маленькой чашки кофе начнет мигать, что означает, что готовится итальянское кофе в маленькой чашке.

b. Нажмите один раз на кнопку для большой чашки кофе, чтобы приготовить итальянское кофе в большой чашке. Индикатор большой чашки кофе начнет мигать, что означает, что готовится итальянское кофе в большой чашке.

Этот продукт начнет приготовление итальянского кофе в соответствии с вашим выбором. По завершении процесса приготовления машина автоматически остановится, а индикатор будет постоянно гореть, что означает завершение цикла. Теперь вы можете насладиться вкусным итальянским кофе!

Примечание: Если вы хотите приготовить меньшее количество кофе, чем предусмотрено, в любой момент процесса приготовления нажмите на соответствующую кнопку, чтобы остановиться, когда достигнете нужного объема кофе.

2. Предварительный прогрев в режиме ожидания: нажмите кнопку включения  один раз, чтобы машина перешла в режим нагрева и холодного приготовления кофе. Когда вся машина прогреется, нажмите кнопку нагревания , чтобы перейти в режим ожидания. Все индикаторы на панели управления будут постоянно гореть, что означает, что все функции кофеварки готовы к использованию.



3. Сделай эспрессо: Подключите к питанию, нажмите кнопку питания  один раз, чтобы включить машину и перейти в режим нагрева и экстракции, нажмите кнопку нагрева,  пока вся машина не прогреется и не перейдет в режим ожидания, индикаторы для маленькой чашки кофе  и для большой чашки кофе  будут постоянно гореть. Индикатор кнопки для молотого кофе  также будет постоянно гореть, что позволит вам немедленно приготовить кофе.

а. Нажмите один раз на кнопку для маленькой чашки кофе, чтобы приготовить итальянское кофе в маленькой чашке. Индикатор для маленькой чашки кофе начнет мигать, что означает, что готовится итальянское кофе в маленькой чашке.

б. Нажмите один раз на кнопку для большой чашки кофе, чтобы приготовить итальянское кофе в большой чашке. Индикатор для большой чашки кофе начнет мигать, что означает, что готовится итальянское кофе в большой чашке.

Этот продукт начнет приготовление итальянского кофе в соответствии с вашим выбором. По завершении процесса приготовления машина автоматически остановится, а индикатор станет постоянно гореть, что указывает на завершение цикла. Теперь вы можете насладиться вкусным итальянским кофе!

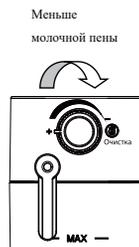
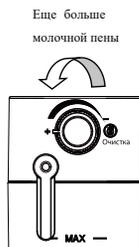
Примечание: Если вы хотите приготовить меньшее количество кофе, чем предусмотрено, в любой момент процесса приготовления нажмите соответствующую кнопку, чтобы остановиться, когда достигнете нужного объема кофе.

4. Готовка одной чашки кофе: В режиме ожидания холодного приготовления и режиме ожидания нагрева установите однокружечную фильтрующую сетку на воронку, добавьте около 7 г кофейного порошка, используйте пресс для уплотнения кофейного порошка, затем выровняйте компонент воронки с креплением воронки, поверните воронку по часовой стрелке горизонтально до замка, поставьте чашку на подставку, нажмите кнопку для маленькой чашки итальянского кофе , чтобы начать процесс экстракции маленькой чашки кофе, когда достигнут заданный объем (приблизительно 40 мл), система автоматически останавливает работу, функция маленькой чашки кофе завершается, вся машина снова переходит в режим ожидания.

5. Готовка двух чашек кофе: в режиме ожидания холодной экстракции и предварительного нагрева установите фильтр двойной чашки на воронку, загрузите около 14 г кофейного порошка, используйте молоток для прессования порошка, чтобы спрессовать кофейный порошок, затем совместите воронку в сборе с картой кронштейна воронки, горизонтально поверните кронштейн воронки против часовой стрелки до положения фиксации, поставьте кофейную чашку на подставку, нажмите кнопку большого кофе эспрессо, загорится индикатор , войдите в функцию экстракции большого кофе, достигните установленного расхода (Когда расход достигнет заданного значения (около 80 мл), система автоматически прекратит работу, функция приготовления кофе из одной чашки завершится, и вся машина снова перейдет в режим ожидания. установленного расхода (При достижении заданного расхода (около 40 мл) система автоматически прекращает работу, функция приготовления маленькой чашки кофе завершается, и вся машина снова переходит в режим ожидания.

Приготовление капучино

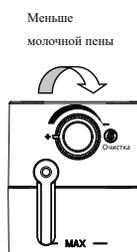
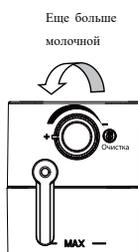
Перед приготовлением капучино поверните ручку резервуара для молока в соответствии с вашими предпочтениями. Поверните ручку резервуара для молока влево, к значку «+», чтобы получить больше молочной пены; вправо, к значку «-», чтобы получить меньше молочной пены. Вы можете регулировать уровень молочной пены в соответствии с вашими предпочтениями.



- Нажмите кнопку «Маленький капучино» один раз, чтобы приготовить маленький капучино. Индикатор маленького капучино начнет мигать, указывая на то, что молочная пена выходит из парового корпуса и готовит маленький капучино.
- Нажмите кнопку Large Cappuccino один раз, чтобы приготовить большой капучино. Индикатор большого капучино начнет мигать, указывая на то, что молочная пена выходит из парового корпуса, чтобы приготовить большой капучино.

Приготовление латте

Перед приготовлением латте поверните ручку резервуара для молока так, как вам удобно. Поверните ручку резервуара для молока влево до значка «+», чтобы получить больше молочной пены, и вправо до значка «-», чтобы получить меньше молочной пены. Вы можете отрегулировать уровень молочной пены в соответствии с вашими предпочтениями.



- Чтобы приготовить маленький латте, нажмите один раз на кнопку маленького латте. Индикатор маленького латте начнет мигать, указывая на то, что молочная пена выходит из парового корпуса и готовит маленький латте.
- Нажмите кнопку Large Latte один раз, чтобы приготовить большой латте. Индикатор большого латте начнет мигать, указывая на то, что молочная пена выходит из парового корпуса и большой латте сварен.

Молочная пена

В этой кофеварке можно отдельно приготовить молочную пену. Если вы хотите добавить больше молочной пены в свой напиток или добавить молочную пену в другие напитки (например, макиато, горячий шоколад, чайный латте и т. д.), нажмите кнопку Milk Froth. Вы получите чашку с молочной пеной. (Вы также можете остановить процесс, нажав еще раз, когда достигнете нужного количества в процессе приготовления).

Примечание: Перед приготовлением молочной пены отрегулируйте ручку резервуара для молока регулятора пенообразования в соответствии с вашими требованиями: поверните в сторону значка «+», чтобы получить больше молочной пены; поверните вправо и поверните в сторону значка «-», чтобы получить меньше молочной пены.

Примечание: Оставшееся в резервуаре молоко должно быть использовано в течение 2 дней при хранении в холодильнике. Если кофемашина не работает в течение 25 минут, она переходит в режим ожидания, и вы можете разбудить ее, нажав любую кнопку.

После приготовления молочного напитка

По окончании приготовления молочного напитка вы можете убрать резервуар для молока прямо в холодильник (для следующего раза) или вылить остатки молока. Очистка резервуара для молока и парового корпуса. Поставьте большую пустую чашку под паровой корпус, поверните ручку резервуара для молока в положение «» и нажмите кнопку очистки, чтобы активировать функцию очистки. Дайте прибору слить воду через паровой кожух, пока вода не станет прозрачной, затем снова нажмите на большую чашку, чтобы остановить работу.

Помол кофейных зерен

Рекомендуется выбирать свежие, средне-глубоко обжаренные смешанные кофейные зерна.

Помол кофейных зерен - ключевой этап приготовления эспрессо, и рекомендуется многократно практиковать его.

Данный прибор оснащен функцией помола кофейных зерен. Перед использованием этой функции убедитесь, что все устройства установлены в соответствии с требованиями. Ниже приведены подробности:



1. добавьте нужное количество кофейных зерен в коробку для кофейных зерен. Во избежание увлажнения и окисления кофейных зерен, которые могут повлиять на процесс помола и конечный вкус и экстракцию кофе, пожалуйста, не кладите слишком много кофейных зерен в коробку для зерен.

2. Поместите воронку с порошкоуловителем в держатель порошкоуловителя на левой стороне машины. Нажмите кнопку измельчения , начнется измельчение, при достижении заданного количества кофейного порошка функция измельчения автоматически остановится, нажмите ее наполовину, чтобы завершить функцию измельчения.
3. Правильный кофейный порошок на ощупь должен быть грубым, как соль. Если кофейные зерна измельчены слишком мелко, поток воды будет засорен, что может привести к прерывистой экстракции или невозможности извлечь кофейную жидкость. Если кофейные зерна смолоты слишком крупно, вода будет проходить через кофейный порошок слишком быстро, чтобы эффективно извлечь масла и ароматические вещества, содержащиеся в кофе, что повлияет на вкус.
4. рекомендуется установить скорость помола между 5-10 передачами. Порошок из кофемолки: одинарная чашка около 7 г, двойная чашка около 14 г. (Вы можете отрегулировать грубость помола для регулировки помола кофе из толщины кофейного порошка, который будет использоваться из-за ваших сортов кофейных зерен, степени обжарки, свежести и качества различных различий, необходимости сделать соответствующую отладку и помол для достижения наилучших результатов экстракции).
5. Используйте молоток для прессования, чтобы плотно утрамбовать кофейный порошок.
6. вкрутите воронку горизонтально против часовой стрелки в держатель воронки до положения фиксации и выберите соответствующую одинарную или двойную чашку кофе в зависимости от используемых чашек с кофейным фильтром.

Самодельная установка для измельчения бобов

1. нажмите кнопку  измельчения одной чашки мигает, в то время как шлифовальный мотор работает в течение 11 секунд.
2. нажмите кнопку  двойной чашки измельчения бобов, чтобы мигать, в то время как бобы шлифовальный двигатель будет работать в течение 20 секунд.
3. 3 минуты шлифования время накапливается, более трех минут, шлифовальные бобы свет мигать сигнализации, и обязательное прекращение шлифования бобов в течение 6 минут, отключение от сети питания или для восстановления заводских настроек может быть устранена.
4. долго нажмите на кнопку измельчения одной чашки  3 секунды, в DIY настройки времени измельчения, шлифовальные бобы начали работать, а затем нажмите стоп. Это DIY настройки времени измельчения (если вы не нажмете стоп, максимальное время измельчения бобов работать 35 секунд), задняя часть одной чашки шлифовальные бобы кнопку  время является DIY настройки времени. Восстановление заводских настроек может быть устранено.

5. долго нажмите кнопку двойной чашки шлифовальные  3 секунды, в DIY настройки времени шлифования, шлифовальные бобы начали работать, а затем нажмите, чтобы остановить. Это DIY настройки времени измельчения (если вы не нажмете стоп, максимальное время измельчения бобов работать в течение 35 секунд), задняя часть двух чашек измельчения бобов кнопку  время является DIY настройки времени. Восстановление заводских настроек может быть устранено.

Внимание:

В целях защиты системы измельчения бобов, когда функция измельчения бобов непрерывно используется в течение 3 минут, а промежуточное время остановки составляет менее 6 минут в общей сложности, система ограничит нормальное использование функции измельчения бобов, а после того, как интервалы достигнут в общей сложности 6 минут, система автоматически снимет это ограничение, и система измельчения бобов вернется к нормальной работе.

Если система ограничивает работу системы измельчения бобов, отключите ее от сети или восстановите заводские настройки.

Восстановление заводских настроек:

Нажмите и удерживайте кнопку нагрева  + кнопку холодного отвода  одновременно в течение 3 секунд, две кнопки загорятся одновременно и подадут 1 звуковой сигнал, указывающий на восстановление заводских настроек. Все индикаторы и световая полоса не горят. Чтобы включить машину, необходимо нажать клавишу включения 

Функция сна

Любое состояние после включения аппарата, например, отсутствие операций в течение 25 минут после перехода в спящий режим, все индикаторы выключены, нагревательный элемент не нагревается, весь аппарат выключен. После перехода в спящий режим нажмите любую кнопку для перезагрузки.

Очистка кофемашины 4-в-1

Очистка резервуара для молока и корпуса для подачи пара

Хотя оставшееся молоко в резервуаре для молока можно хранить в холодильнике, обязательно регулярно очищайте резервуар для молока и трубку для подачи пены, чтобы избежать засорения и образования остатков, следуя приведенным ниже инструкциям:

1. Снимите резервуар для молока с прибора.
2. Снимите крышку резервуара для молока с резервуара для молока.
3. Отвинтите паровой кожух от крышки молочного бака и снимите его для очистки. (Не забудьте вернуть его на место после очистки).
4. вылейте оставшееся молоко и тщательно промойте резервуар для молока и крышку теплой водой с моющим средством. обязательно хорошо промойте и вытрите насухо, не используйте абразивные чистящие средства или губки, так как они могут поцарапать резервуар и поверхности, Примечание: резервуар для молока также можно мыть в посудомоечной машине (поместите на верхнюю полку), не помещайте крышку резервуара в посудомоечную машину.
5. наполните резервуар для молока водой, не превышая линию максимального заполнения, и установите резервуар обратно на машину.
6. Поместите большую пустую чашку под паровой кожух.
7. поверните ручку резервуара для молока в положение «  » и нажмите кнопку очистки, чтобы активировать функцию очистки. Дайте прибору слить воду через паровой кожух, пока вода не станет прозрачной, затем снова нажмите кнопку очистки, чтобы остановить работу или чтобы остановить работу автоматически.
8. опорожните резервуар для молока и верните его в диспенсер.

Очистка заварочной головки, воронки и ситечка

1. выключите прибор, нажав кнопку выключателя питания  Выньте вилку шнура питания из розетки.
2. Некоторые металлические детали могут быть еще горячими, не прикасайтесь к ним руками, пока они не остынут.
3. Снимите воронку и высыпьте кофейный порошок. Вымойте воронку и фильтр в теплой воде с моющим средством, полностью ополосните и высушите, не кладите воронку и фильтр в посудомоечную машину.
4. протрите нижнюю часть заварочной головки машины влажной тканью или бумажным полотенцем, чтобы удалить оставшуюся кофейную гущу.

5. Установите воронку (без фильтра) обратно в заварочную головку.
6. Поставьте под воронку большую пустую чашку.
7. Вставьте вилку в розетку и переведите выключатель питания в положение «Вкл.».
8. Нажмите кнопку «маленький эспрессо» и дайте прибору заварить кофе до автоматической остановки.

Очистка резервуара для воды

1. снимите резервуар для воды и вылейте остатки воды, поставив резервуар вверх дном над раковиной. рекомендуется опорожнять резервуар до и после использования.
2. вымойте резервуар для воды и крышку теплой водой с моющим средством, хорошо ополосните и вытрите насухо.
3. ВНИМАНИЕ: Не мойте резервуар и крышку в посудомоечной машине.

Очистка данного изделия

1. Протирайте корпус мягкой влажной тканью. Не используйте абразивные чистящие средства или чистящие подушечки. Они могут поцарапать поверхность.
 2. Не храните воронку в заварочной головке, так как это может негативно повлиять на герметичность между заварочной головкой и воронкой при приготовлении эспрессо.
- ВНИМАНИЕ: Не погружайте прибор в воду или любую другую жидкость.

Удаление кальция из прибора

Минералы, отложившиеся в этом приборе, могут повлиять на его работу. Если вы заметили увеличение времени приготовления эспрессо или чрезмерное количество пара, необходимо очистить прибор от накипи. Кроме того, вы можете заметить скопление белого налета на поверхности заварочной головки. Частота очистки зависит от жесткости используемой воды. В таблице ниже приведены рекомендуемые интервалы между чистками.

Рекомендуемые интервалы очистки

Тип воды	Частота очистки
Мягкая вода (фильтрованная/чистая вода)	80 раз за использование
Жесткая вода (водопроводная вода)	40 раз за использование

Удаление кальция из резервуара

1. наполните резервуар для воды свежим неразбавленным бытовым белым уксусом.
2. оставьте белый уксус в баке и дайте ему настояться в течение ночи.
3. снимите бак и поставьте его вверх дном над раковиной, чтобы вылить уксус.
4. Тщательно промойте бак водой из-под крана, заполните его водой наполовину, затем вылейте воду и повторите этот шаг дважды.

Очистка внутренних деталей от накипи

1. убедитесь, что бак для воды очищен от накипи в соответствии с процедурой «Очистка бака от накипи», описанной выше.
2. Убедитесь, что выключатель питания на боковой стороне автомата установлен в положение «О», а сетевая вилка выдернута из розетки. Заполните резервуар для воды неразбавленным бытовым белым уксусом. Количество налитого уксуса должно покрывать самый низкий уровень воды в резервуаре.
3. Установите воронку (с фильтром, но без кофе) и поставьте большую пустую чашку на подставку под воронкой.
4. Подключите шнур питания к электрической розетке.
5. Переведите выключатель питания на боковой стороне машины в положение «I». Во время нагрева начнут мигать индикаторы на панели управления, чтобы достичь оптимальной температуры для приготовления малого/большого эспрессо, при этом эти индикаторы будут оставаться включенными. Нажмите кнопку большого эспрессо «», и уксус начнет поступать через машину, а затем автоматически остановится.
6. поставьте большую пустую чашку (не менее 500 мл/17 унций) под паровой кожух, наполните резервуар для молока до максимального уровня воды и верните его в машину. Поверните ручку резервуара для молока в положение « Очистка» с пиктограммой очистки и нажмите на большую чашку латте или кнопку очистки, чтобы активировать функцию очистки. При нажатии кнопки снова замигает одиночный индикатор, а водяной пар выйдет автоматически по окончании нагрева.
7. при необходимости повторите шаги 1-6 и промойте остатки белого уксуса в машине только водопроводной водой.

Экологически чистое лечение

Вы можете помочь защитить окружающую среду!

Строгое соблюдение правил: пожалуйста, сдайте выброшенное электрооборудование.

Поместите его в соответствующий пункт приема отходов для утилизации.



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)

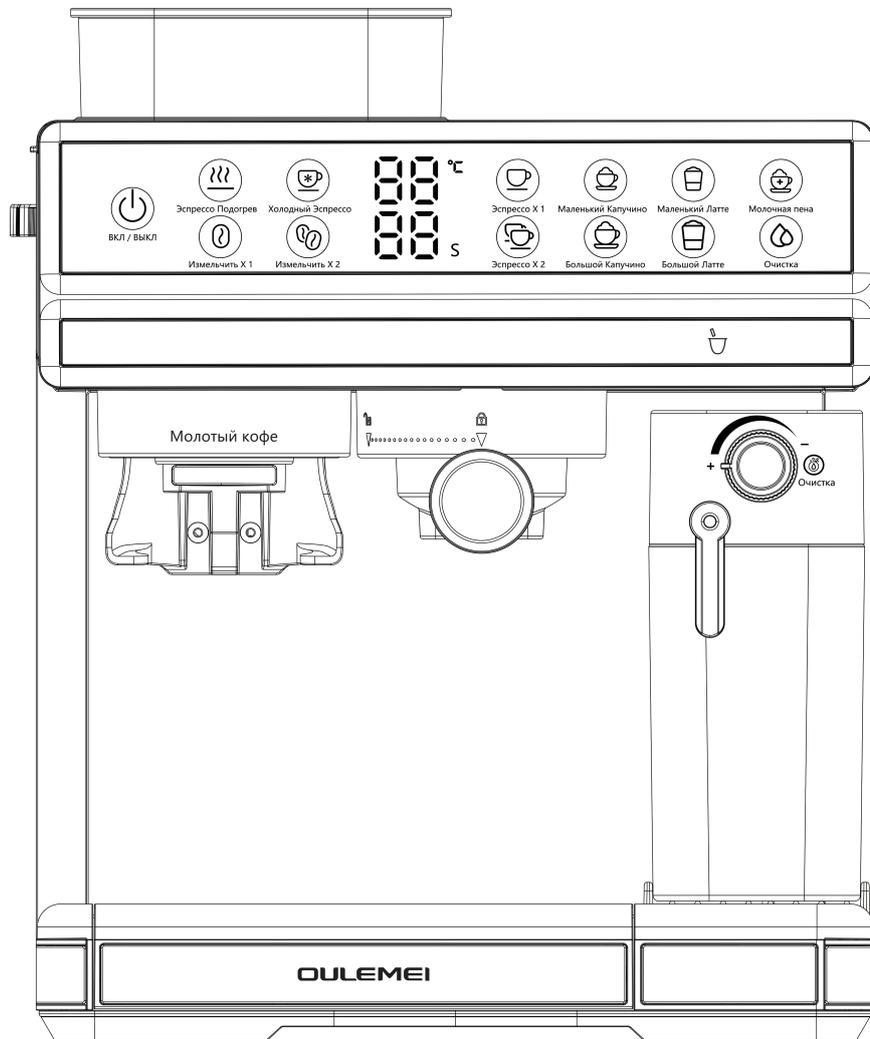
Официальный сайт торгового центра: www.oulemei.top.

OULEMEI

4 IN 1 ESPRESSO COFFEE MACHINE

PRODUCT MANUAL

Model: OLM-KFA034



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. To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord, plug, in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when your appliance is being used. Keep children and people unable to take care of themselves away from the appliance.
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. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. The use of components and parts from non-designated manufacturers may result in fire, electric shock or injury to persons.
8. Do not use outdoors.
9. Ensure the power cord do not touch hot surface of appliance or hang over the edge of table.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Do not use appliance for other than intended use and place it in a dry environment.
12. Fill the water tank with clean cold water (such as purified water) . Do not add hot water, mineral water, milk, or any other liquid beverages.
13. To disconnect, turn any control to “OFF” then remove plug from wall outlet. Always hold the plug. But never pull the cord.
14. Do not touch the hot surface of appliance (such as steam wand, and the steel mesh just boiling, metal funnel, funnel bracket). Use handle or knobs.
15. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance and detachable accessories.
16. The operating or storage temperature of the appliance should be greater than 0 ° C.
17. Do not use the coffee machine in environments with high temperatures, strong magnetic fields, and humid air.
18. This appliance is suitable for normal people aged 8 and above to use. It 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.

19. Ensure that children aged under 8 years old do not play with the appliances and its plugs and power cord.

20. This appliance has been incorporated with a grounded plug. Please ensure the wall outlet in your house is well earthed.

21. Do not let the coffee maker operate without water.

22. 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.

23. It is prohibited for children to operate the cleaning and maintenance of appliance without supervision.

24. Do not immerse the appliance in water or any other liquid.

25. Be careful when remove the funnel, remove the coffee filter, clean the steam wand, empty the bean box and clean others.

26. Turn off the power switch button  and disconnect the power supply before replacing the accessories or touching the moving parts.

27. Save these instructions.

Warning: Pressure

Do not remove moving components such as water tanks or funnels when using this coffee machine to extract coffee or beat milk bubbles.

Make sure the coffee machine is on standby before you remove the funnel assembly and make another cup of coffee.

If you want to add more water to the tank, please turn off the power switch  button and disconnect the power supply to ensure that the product and power supply are off.

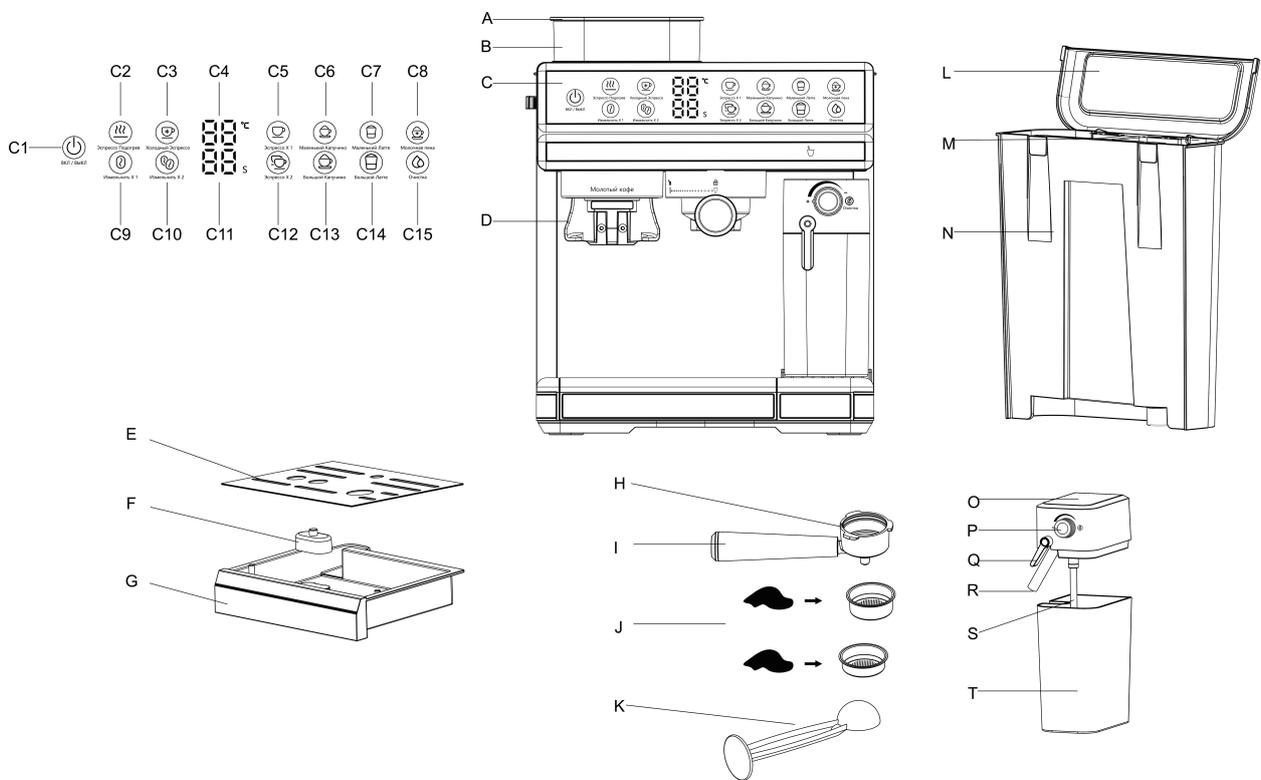
When extracting coffee, please make sure that the metal funnel (referred to as the funnel) rotates counterclockwise, horizontally, and slowly to the locked position to avoid loosening the funnel or splashing the coffee liquid due to high pressure or other reasons during use, which may cause harm to the human body.

Warning: High temperature

When the machine is working, do not put your hands and other parts of your body into the bottom of the funnel or steam wand to prevent scalding. In any case, it is forbidden to touch the steam wand with your hands or other parts of the body.

The position of the steam wand can only be rotated by touching the silicone sleeve on the steam tube to prevent scalding.

KNOW YOUR COFFEE MAKER



A	Bean Box Lid	B	Bean Box
C	Control Panel	C1	On/Off Switch
C2	Espresso Heating	C3	Espresso Cool
C4	Temperature Display	C5	1 cup Espresso
C6	Small Cappuccino	C7	Small Latte
C8	Milk Froth	C9	1 cup Grind
C10	2 cup Grind	C11	Time Display
C12	2 cup Espresso	C13	Large Cappuccino

C14	Large Latte	C15	Clean
D	Funnel bracket	E	Removable Drip Grid
F	Drip Tray Overflow Floater	G	Removable Drip Tray
H	Portafilter (Metal funnel)	I	Portafilter (Metal funnel) Handle
J	Coffee Filter (Single shot and Double shot)	K	Tamper
L	Water Tank Cover	M	Water Tank Handle
N	Water Tank	O	Milk Reservoir Lid
P	Milk Froth Level Control Knob	K	Measuring Spoon /Tamper
R	Frothed Milk Dispensing Tube	S	Milk Reservoir
T	Removable/Clear Milk Reservoir		

INTRODUCTION

This 3 in 1 espresso coffee machine has been designed to help you grind and prepare espresso coffee, 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.

Latte

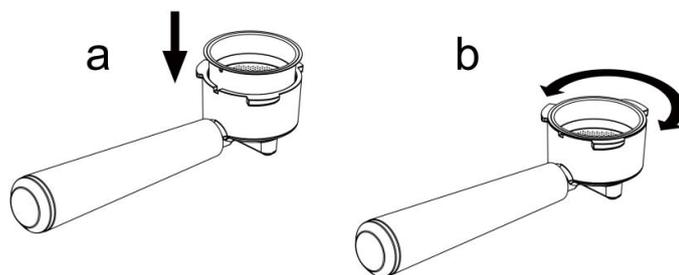
A drink made with about 1/3 espresso and 2/3 steamed milk.

BEFORE THE FIRST USE

CLEANING THE UNIT PRIOR TO FIRST USE

Before the first use, clean the product to ensure the first cup of coffee tastes excellent. The steps are as follows:

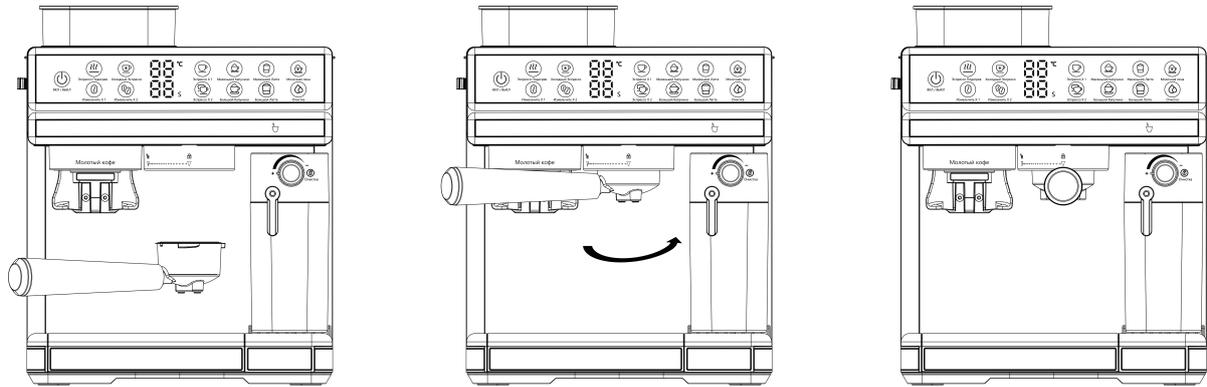
1. Please make sure all the parts are intact.
2. Pour purified water into water tank , the water level should not exceed the “MAX” mark in the water tank. Then close the tank cover.
3. Remove stickers and labels from the unit.
4. First remove and then wash the water reservoir, the milk reservoir, the 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.
5. Set brewing filter (1 Cup or 2 Cup as needed) into metal funnel.
 - a. It is recommended not to add coffee powder for the first time. Make sure the tube on the funnel aligns with groove in the appliance.
 - b .Turn the filter 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.

6. Set brewing filter (1 Cup or 2 Cup as needed) into metal funnel, it is recommended not to add coffee powder for the first time. Make sure the tube on the funnel aligns with groove in the appliance, then insert the funnel into the appliance from the “UNLOCK” position, and you can fix them into coffee maker firmly through turn it anticlockwise until it is at the “LOCK” position. And place a large cup underneath it, while ensuring that the frothing tube of the milk tank is aligned with the inside of the cup.



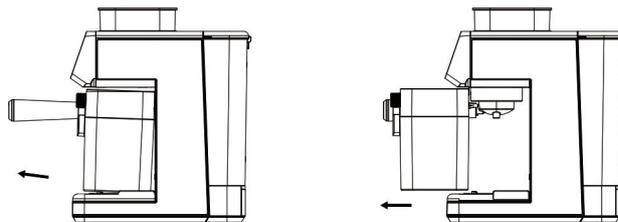
7. To clean the inside of the appliance, follow the steps listed on the “PREPARING CAPPUCINO” section using water in both reservoirs and no ground coffee in the filter. Do not immerse the main body of the appliance or power cord and plug in water or attempt to reach any of its internal parts.

IMPORTANT - PRIME THE UNIT

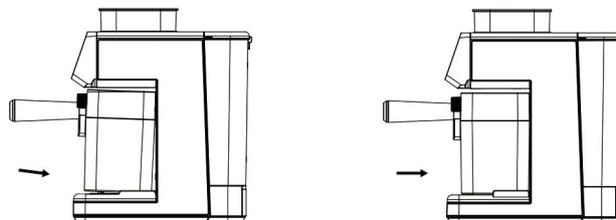
To prime unit, run the steam cycle by following the steps below:

1. Purified water in the water reservoir with the level should be between the "MIN" and the "MAX" level. Then place the water tank back onto unit.
2. Water 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.

Remove:



Lock back:



3. Connect to power source, press the power button , the appliance is in the heating and cold extraction. Press the heating button , until the whole machine is preheated and enters standby mode.

When the lights are bright, press “Clean” again and the single light flash. When the heating is completed, the water will automatically flow out and stop automatically. (During this process,

you can turn the "milk box knob" to  clean and perform high-temperature cleaning) Please be careful not to place any part of your body under the funnel. Use a cup or similar container to collect water to avoid burns.

4. After completing this process, the product is now ready to use.

Suggestion: Before you extract coffee, please preheat the appliance including funnel and filter. And clean the cap at the same time to ensure the coffee tastes excellent.

CHOOSE RIGHT COFFEE BEANS

It is recommended to choose fresh, medium to deep roasted blended coffee beans.

CHOOSE THE RIGHT CUP

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

BEVERAGE TYPES		SUGGESTED CUP	
Espresso	Single  Double 	50 ml	100 ml
Cappuccino	Single  Double 	180 ml	350 ml
Latte	Single  Double 	340 ml	450 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.

OPERATING INSTRUCTIONS

FILLING THE WATER RESERVOIR

1. 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.
2. 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

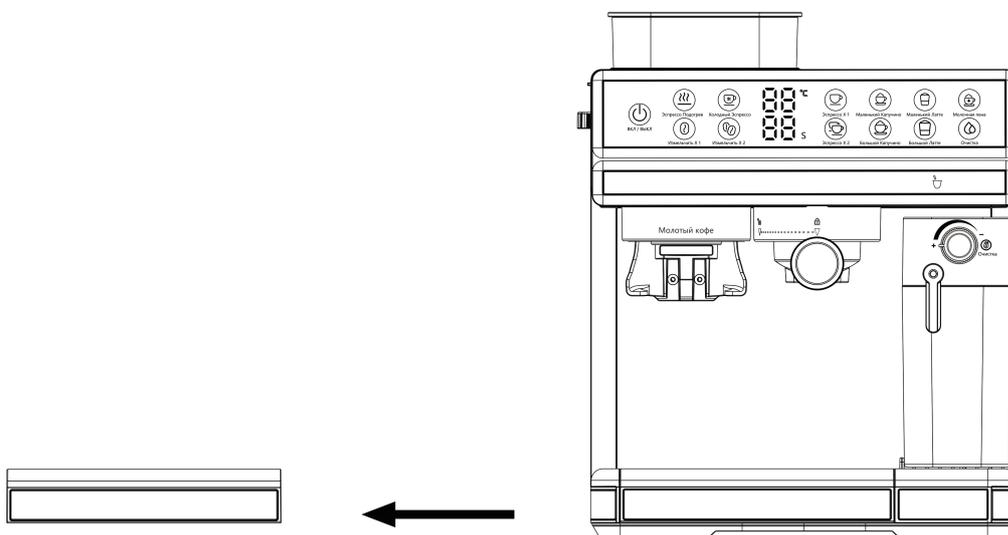
If you plan to prepare a cappuccino or latte, remove the milk reservoir from the unit by lifting up the milk reservoir, simultaneously sliding milk reservoir out. Then, pour the desired quantity of cold milk you estimate you will need, making sure it is below the “MAX” level on the reservoir. Once finished, 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, semi-skimmed milk or soy milk.

PLACING THE COFFEE CUP(S)

- a. Place the cup on the drip grid if you use a single cup to make espresso.
- b. 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.



MAKE ESPRESSO COFFEE

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

Make cold extracted coffee : Press the power button  once, the appliance is in the heating and cold extraction , press the espresso cool button , and the machine enters standby state. At the same time, single espresso  double espresso  and grind button  are bright, then you can make coffee directly.

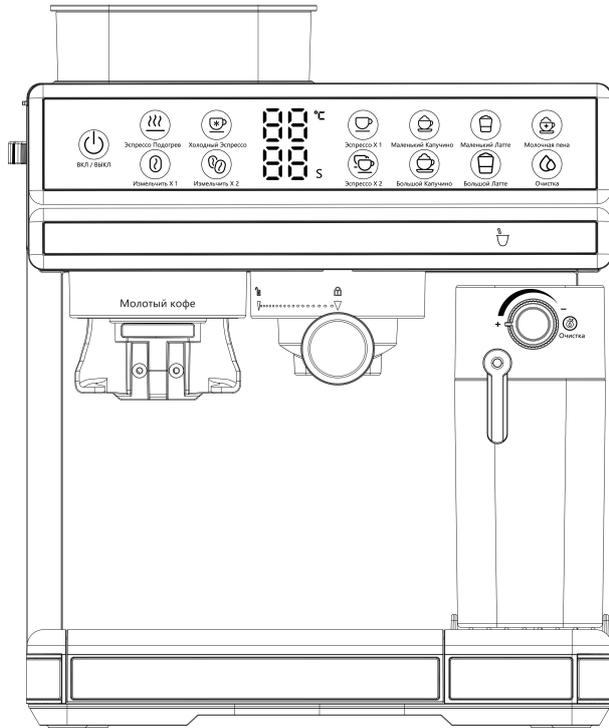
Note: Cold extraction does not require heating, and ice water can be added to the water tank. If previously heated to make coffee or hot water/steam, cold extraction requires taking away the heat from the heating block.

- a. Press the espresso button once to brew a single cup of espresso coffee. The single cup espresso coffee light starts flashing and the espresso coffee is being brewed.
- b. Press the espresso button twice to brew a double cup of espresso coffee. The double cup espresso coffee light starts flashing and the coffee is being brewed.

This machine can make espresso coffee according to your selection. After making the coffee, the machine will automatically stop and the indicator light will also become constantly on.

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

Preheat : press the power button  once , the appliance is in the heating and cold extraction, press the espresso heating button , until the whole machine is fully preheated and enters standby state. At the same time, all the function button are bright and the machine can be used normally.



Make hot coffee: Connect to power source, press the power button  once, the appliance is in the heating and cold extraction, press the espresso heating button , until the whole machine is fully preheated and enters standby state. Single espresso  double espresso  and grind button  are bright, then you can make coffee directly.

a. Press the espresso button once to brew a single cup of espresso coffee. The single cup espresso coffee light starts flashing and the espresso coffee is being brewed.

b. Press the espresso button twice to brew a double cup of espresso coffee. The double cup espresso coffee light starts flashing and the coffee is being brewed.

This machine can make espresso coffee according to your selection. After making the coffee, the machine will automatically stop and the indicator light will also become constantly on.

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

Make single cup: When the appliance is in standby state, install the single-cup filter in the funnel and fill it with about 7 g of ground coffee. Press the coffee powder with a tamper, and then insert the funnel into the appliance from the “UNLOCK” position, and you can fix them into coffee maker firmly through turn it anticlockwise until it is at the “LOCK” position. Put the coffee cup on the drip grip, press the espresso button  once, and the light is bright. When it enters the extraction of a single

cup and reach the set flow rate (about 40 mL), the system automatically stops working, After this function over, the whole machine will enter the standby state again.

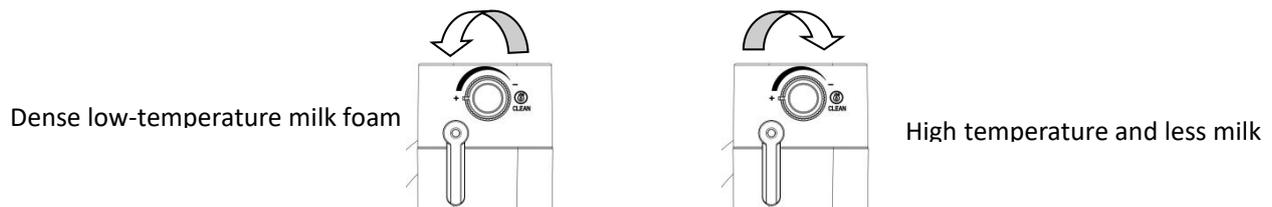
Make double cup: When the appliance is in standby state, install the double-cup filter in the funnel and fill it with about 14 g of ground coffee. Press the coffee powder with a tamper, and then insert the funnel into the appliance from the “UNLOCK” position, and you can fix them into coffee maker firmly through turn it anticlockwise until it is at the “LOCK” position.

Put the coffee cup on the drip grip, press espresso button  twice, and the light is bright.

When it enters the extraction of a double cup and reach the set flow rate (about 80 mL), the system automatically stops working. After this function over, the whole machine will enter the standby state again.

PREPARING CAPPUCINO:

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).



a. Press the cappuccino button once to brew a single cup of cappuccino. The single cup cappuccino light starts flashing, milk foam is coming out of the frothing tube and the cappuccino is being brewed.

b. Press the cappuccino button twice to brew a double cup of cappuccino. The double cup cappuccino light starts flashing, milk foam is coming out of the frothing tube and the coffee is being brewed.

PREPARING LATTE

Prior to preparing your latte, 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).**



- a. Press the latte button once to brew a single cup of latte. The single cup latte light starts flashing, milk foam is coming out of the frothing tube and the latte is being brewed.
- b. Press the latte button twice to brew a double cup of latte. The double cup latte light starts flashing, milk foam is coming out of the frothing tube and the coffee is being brewed.

Milk foam

This appliance can also make milk foam separately. Press milk foam button once if you want add more milk foam into your coffee or other drinks such as Macchiato, hot chocolate, Indian tea latte, etc. When it reaches the desired amount, you can press the button once to stop.

Note: Before making milk foam, 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 remaining milk stored in the refrigerator should be used up within 2 days.

If there is no any operation after 25 minutes, the machine will enter the standby state.

You can press any buttons to wake up the machine.

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.

To clean milk tank and frothing tube, place a large empty cup under the frothing tube. Turn

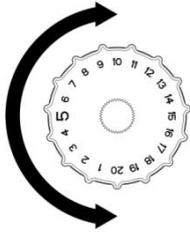
the Froth Control Knob to the clean , and press the clean button to discharge water through the frothing tube until the water is clear, and then presses the large latte again to stop working.

GRINDING GUIDE

It is recommended to choose fresh, medium to deep roasted blended coffee beans.

Grinding coffee beans is a crucial step in the process of making Italian espresso, and it is recommended to practice repeatedly.

This product has a coffee bean grinding function. Before using this function, please ensure that all the parts are installed in place as required. The specific details are as follows:



1. Add an appropriate amount of coffee beans to the bean box. To avoid moisture and oxidation of coffee beans, which can affect the grinding, final coffee taste, and extraction effect, please do not put too many coffee beans in the bean box.

2. Place the funnel into the powder receiving bracket on the left side of the machine.

Press grind button , to start grinding beans , When reaching the set amount of coffee powder, the grinding function automatically stops. Press the button once halfway will stop grinding.

3. The correct coffee powder should feel as thick and fine as salt. If the coffee beans are ground too finely and the water flow is blocked, it may cause the extracted coffee liquid to be intermittent or unable to be extracted. If the coffee beans are ground too coarse and the water flows through the coffee powder too quickly, **it will not be able to effectively extract the oil and aroma components from the coffee, thereby affecting the taste.**

4. **Set and adjust the grinding gear to close to 5-10 gear.**

Coffee powder dose by grinding:

- One Cup = 7g coffee grinds.
- Two Cup = 14g coffee grinds.

Note: You can adjust the thickness of the coffee powder by adjusting the grinding gear and there may be differences in the variety, degree of roasting, freshness, and quality of the coffee beans you use. Therefore, you need to properly set and adjust the grinding size and gear to achieve the best extraction effect.

5. Compress coffee powder with a tamper.

6. Turn the funnel anticlockwise until it is at the “**LOCK**” position and select the corresponding single or double cup coffee based on the coffee filter used.

DIY GRINDING SETTING

1. Press 1 Cup grind button  and the light flashes , Meanwhile the bean grinding motor

works for 11 seconds.

2. Press 2 Cup grind button  and the light flashes, Meanwhile the bean grinding motor works for 20 seconds.

3. The cumulative working time of grinding beans is 3 minutes. If it exceeds 3 minutes, the grinding light will flash quickly and give an alarm. The grinding process will be forcibly stopped for 6 minutes. Unplugging the power or restoring the factory settings can eliminate the issue.

4. Press 1 Cup grind button  for 3 seconds, and the machine will enter DIY grinding time setting. It will start grinding and stop while pressing grind button again and the time that it works is the DIY setting bean grinding time. After this setting, 1 Cup grind button  time is the time set by DIY, which can be eliminated by restoring to factory settings.

5. Press 2 Cup grind button  for 3 seconds, and the machine will enter DIY grinding time setting, It will start grinding and stop while pressing grind button again and the time that it works is the DIY setting bean grinding time. After this setting, 2 Cup grind button  time is the time set by DIY, which can be eliminated by restoring to factory settings.

Warning:

To protect the grinding system, when the grinding function is continuously used for 3 minutes and the intermediate stop time is less than 6 minutes, the system will limit the normal use of the grinding function. After the interval time reaches 6 minutes, the system will automatically lift this restriction and the grinding system will return to normal.

When the grinding system is restricted from use by the system, unplug the plug or restore the factory settings.

RESTORE FACTORY SETTING

Simultaneously hold and press heating button  and espresso cool button  for 3 seconds.

Both buttons light up and sound once, which mean that the factory settings have been restored.

All the lights and light strips are not bright, you should press the switch  to turn on the appliance.

SLEEP/AUTO OFF FUNCTION GUIDE

If there is no any operation after 25 minutes, the machine will pass to auto off mode. All button lights and indicator lights will be off. The heater cannot heat and the machine stop working. To reactivate the machine, press any buttons, the machine will be back to standby status.

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. Remove the frothing tube from the lid and clean. Remember to lock back after cleaning.
4. Pour out the remaining milk and thoroughly rinse the milk tank and lid with warm water mixed with cleaning agent. Please make sure to rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive cleaning agents or wiping pads as they may scratch the milk tank and surface.
5. **Note:** The milk tank can also be cleaned in a dishwasher (placed above the top rack), and do not place the milk tank lid in the dishwasher.
6. 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.
7. Place a large empty cup under the froth dispensing tube.



8. Turn the Froth Control Knob to the clean “CLEAN”, and press the clean button to discharge water through the frothing tube until the water is clear, and then presses the large latte again to stop working.
9. Dispose of any water left in water reservoir and milk reservoir and lock back after cleaning.

CLEANING THE BREW HEAD, THE PORTAFILTER AND FILTERS

1. Press the switch  to turn off the machine 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.
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 switch to turn on the machine.
8. Press the Single 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.

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

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 Brew Cycles
Hard Water (Tap Water)	Around every 40 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. 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. The vinegar poured should cover the lowest water level of the milk tank.
3. Insert the portafilter (with filter and no coffee) and place a large empty cup on top of the drip tray and under the portafilter.
4. Plug the power cord into the electrical outlet.
5. Press the on/off button to switch the unit on “I” once, the control panel lights turn solid, and reach the best temperature of single or double espresso during heating. **Press the double espresso button, the vinegar will start flowing through the machine and then automatically stop.**
6. Place a large empty cup under the froth dispensing tube. (at least 500ml /17 ounces), Fill milk reservoir with purified water, not above the MAX fill mark, and lock back. **Turn the**



Froth Control Knob to the clean position “CLEAN”, then press the press double LATTE button or clean button to start cleaning. The lights will be bright and the unit will start releasing hot steam through the froth dispensing tube after heating.

7. Repeat some cycles for above steps 1-6 to rinse the remaining vinegar in the machine.

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.