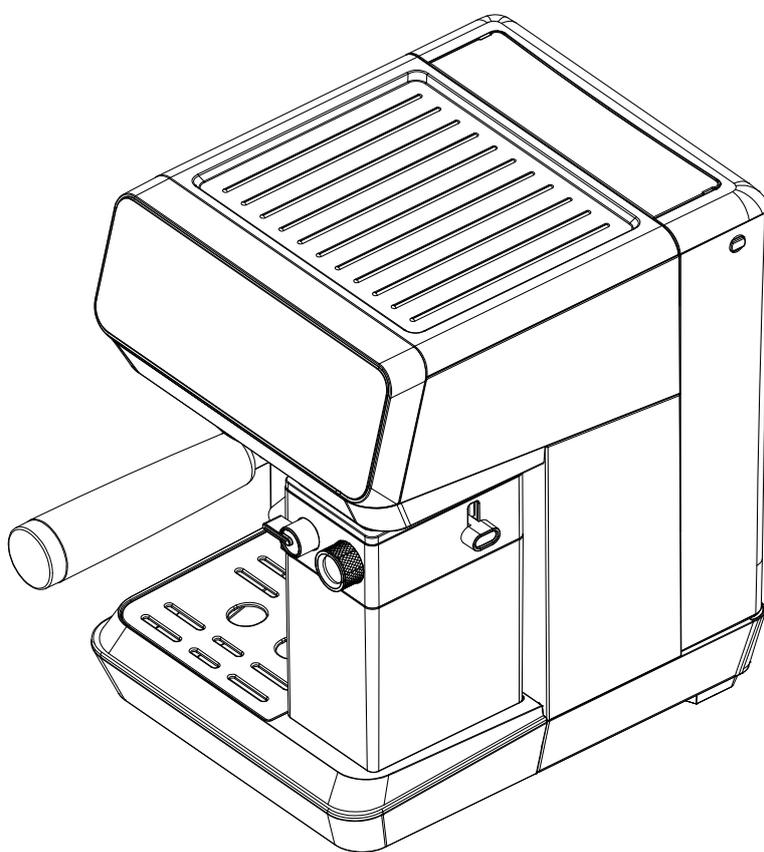


**OULEMEI**

# Эспрессо-Комбайн

**OLM-KFB032**



## **Руководство пользователя**

Внимательно прочитайте и полностью разберитесь в данном руководстве по эксплуатации перед использованием продукта. Оно содержит важную информацию для вашей безопасности, а также рекомендации по эксплуатации и обслуживанию.

## Важные меры предосторожности

1. Данным прибором не должны пользоваться лица (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, либо с недостатком опыта и знаний, если они не находятся под присмотром или не получили инструктаж по использованию прибора от лица, ответственного за их безопасность.
2. Не оставляйте детей без присмотра!
3. Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или получили инструктаж по безопасному использованию прибора и понимают связанные с этим опасности. Дети не должны играть с прибором.
4. Проверяйте прибор перед каждым использованием и убедитесь, что прибор, шнур питания и вилка не повреждены, а детали не ослабли.
5. Если сетевой шнур поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или аналогично квалифицированными лицами во избежание опасности.
6. Этот прибор предназначен для использования в бытовых целях и аналогичных областях, таких как:
  - кухонные зоны для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
  - загородные дома;
  - клиентами в отелях, мотелях и других жилых помещениях;
  - гостевые дома типа "постель и завтрак".
7. НЕ погружайте прибор в воду.
8. Поверхность нагревательного элемента сохраняет остаточное тепло после использования.
9. Чистка и обслуживание пользователем не должны выполняться детьми без присмотра.
10. Никогда не прикасайтесь к горячим частям прибора, таким как сопло пара/горячей воды, металлическая часть порта фильтра или фильтр, во время или вскоре после использования. Прикасайтесь только к термоизолированным ручкам, кнопкам или

переключателям.

11. Никогда не снимайте портафильтр, пока прибор выполняет процесс приготовления кофе или вспенивания молока - прибор находится под давлением!

12. Никогда не направляйте сопло пара/горячей воды в сторону людей, животных или мебели, чувствительной к пару и влаге! Выходящий пар или вода очень горячие и могут вызвать ожоги!

13. На поддон для чашек можно ставить только чашки и темпер. Не кладите на прибор никакие другие предметы.

### **ОПАСНО! ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ.**

14. Не оставляйте кофемашину без присмотра во время использования. Это особенно важно, когда рядом находятся дети.

15. **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** Прибор становится очень горячим во время использования! Дайте прибору остыть перед снятием или установкой деталей, перемещением, перестановкой или чисткой.

16. Масла или смазки не должны использоваться с данным прибором.

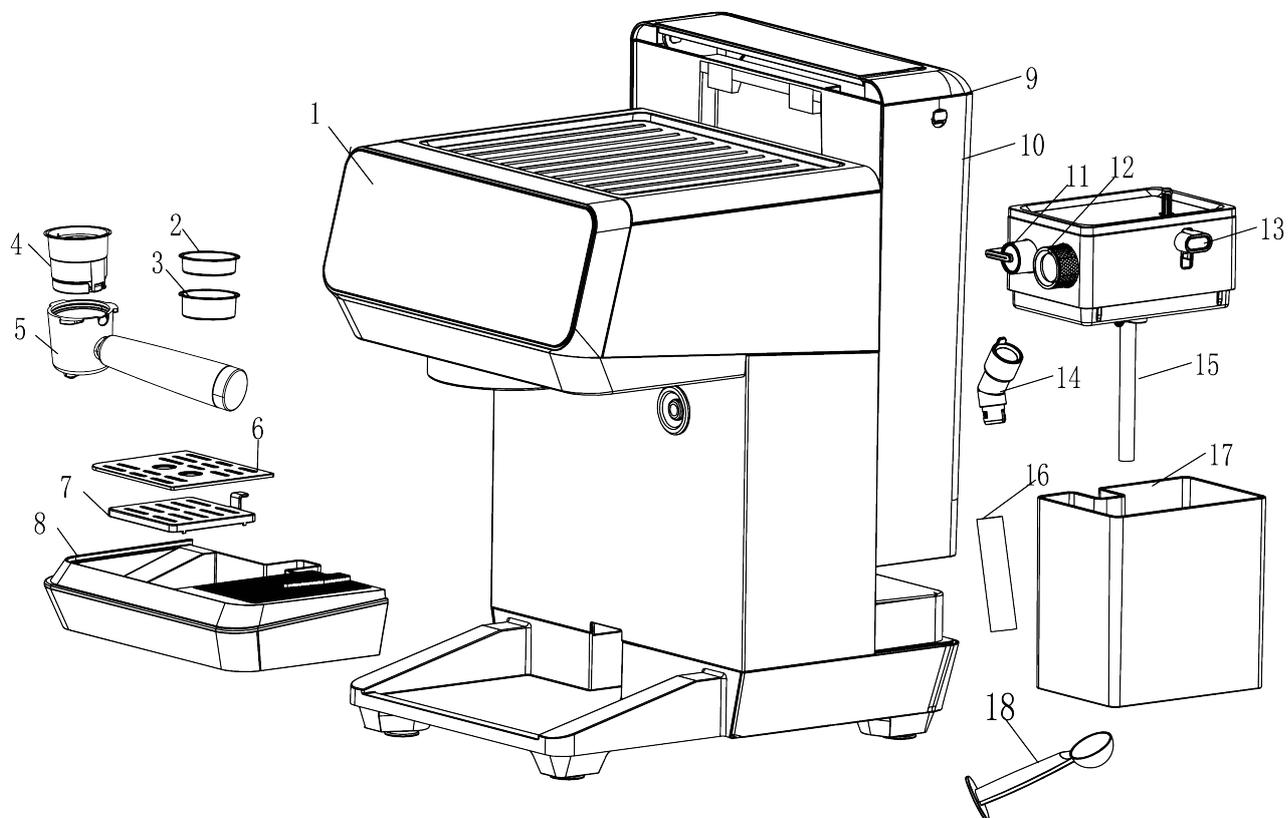
17. Вынимайте вилку из розетки после каждого использования. Только тогда прибор будет полностью выключен.

### **ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.**

## **Технические характеристики**

<b>Модель:</b>	OLM-KFB032
<b>Напряжение:</b>	220–240 В, 50–60 Гц
<b>Мощность:</b>	1350W
<b>Давление эспрессо:</b>	20 Bar
<b>Объем резервуара для воды:</b>	1,8 л (67 чашек)
<b>Объем резервуара для молока:</b>	430 мл (2 чашки)

## Знакомство с вашей кофемашиной



1. Панель управления	10. Резервуар для воды
2. Фильтр для одной порции	11. Ручка подачи молока
3. Фильтр для двойной порции	12. Ручка пара
4. Адаптер для капсул	13. Фиксатор резервуара для молока
5. портафильтр	14. Разъем трубки подачи молока
6. Подставка для чашек	15. Молочная трубка
7. Внутренняя подставка	16. Трубка подачи молока
8. Капельный поддон	17. Резервуар для молока
9. Крышка резервуара для воды	18. Мерная ложка с темпером

## Панель управления



### 1. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ:

Нажмите, чтобы включить/выключить машину

### 2. Кнопка Эспрессо:

Нажмите один раз, чтобы приготовить одну порцию эспрессо

Нажмите два раза, чтобы приготовить двойную порцию эспрессо

Удерживайте нажатой для выбора температурного режима

### 3. Кнопка Капучино:

Нажмите один раз, чтобы приготовить одну порцию капучино

Нажмите два раза, чтобы приготовить двойную порцию капучино

Удерживайте нажатой 3 секунды для ручного вспенивания молока

### 4. Кнопка Латте:

Нажмите один раз, чтобы приготовить одну порцию латте

Нажмите два раза, чтобы приготовить двойную порцию латте

Удерживайте нажатой 3 секунды для запуска функции самоочистки

## Перед первым использованием

### Чистка прибора

- \* Осторожно извлеките прибор из упаковки и удалите все упаковочные материалы.
- \* Извлеките все аксессуары из упаковки и с прибора.
- \* Снимите резервуар для воды.
- \* Вымойте резервуар для воды с крышкой, резервуар для молока, мерную ложку, фильтр, а также портафильтр теплой водой с небольшим количеством мягкого средства для мытья посуды. После этого ополосните чистой водой и высушите.
- \* Также протрите корпус кофемашины, капельный поддон и решетку мягкой влажной тканью и высушите все детали.
- \* Убедитесь, что резервуар для молока правильно собран.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** портафильтр и фильтры нельзя мыть в посудомоечной машине.

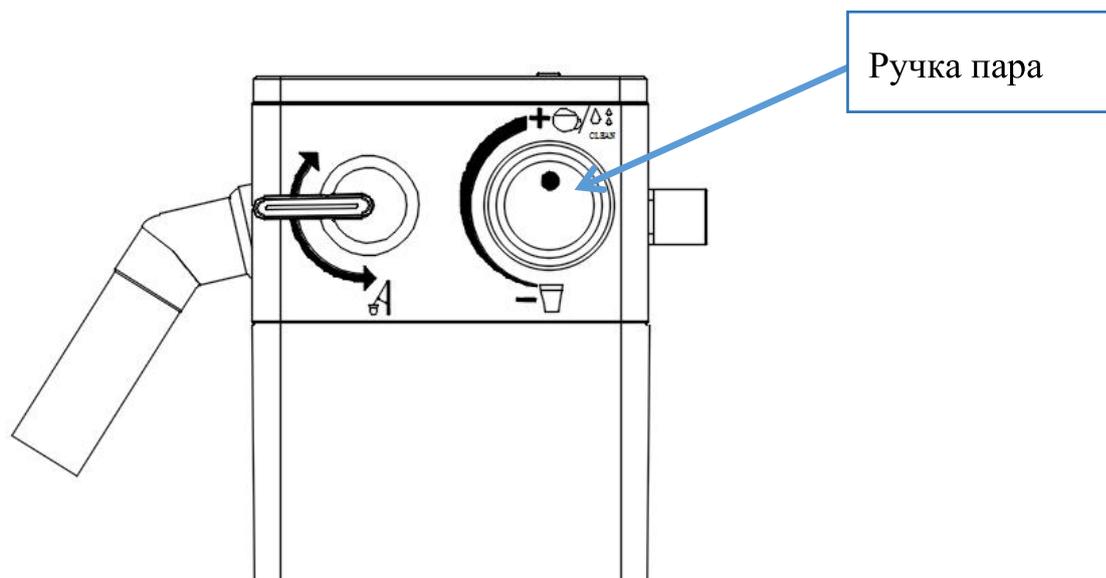
## Первое использование

1. Заполните резервуар для воды и резервуар для молока холодной водой до отметки МАХ.
2. Вставьте вилку в розетку с подходящим напряжением.
3. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, индикатор питания загорится, и кофемашина начнет автоматически разогреваться. Как только разогрев завершится, все кнопки будут непрерывно гореть. Этот процесс разогрева занимает около 2 минут.
4. оместите чашку под заварочный блок. Поверните ручку подачи молока в сторону чашки и поверните ручку пара в положение CLEAN (ЧИСТКА).
5. Удерживайте кнопку Латте нажатой в течение 3 секунд, машина начнет подавать горячую воду из молочной трубки. Дождитесь, пока горячая вода вытечет из трубки и машина автоматически остановится.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Этот процесс позволяет воде впервые попасть в пустой насос.

This process allows the water to flow into the empty pump for the first use.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** При первом запуске машины будет слышен громкий шум и небольшая вибрация. Это нормально для помпы на 20 бар. В дальнейшем шум будет слабее.



6. Вставьте фильтр в портафильтр.

7. Вставьте портафильтр без кофе в заварочный блок, повернув его на 45° влево, а затем поверните вправо, чтобы зафиксировать. портафильтр должен быть перпендикулярен машине или слегка наклонен вправо. (См. фото)

8. Поместите пустую чашку под портафильтр и нажмите кнопку Эспрессо один раз для приготовления.

После завершения цикла приготовления вылейте воду.

**Теперь ваша кофемашина готова к использованию.**

## Приготовление эспрессо

Использование холодного держателя фильтра, холодного фильтра или холодных чашек может снизить температуру экстракции настолько, что это значительно повлияет на качество вашего эспрессо. Рекомендуем запустить цикл приготовления без кофейной таблетки, чтобы прогреть их перед завариванием (см. шаги 6-9 раздела "Первое использование")

1. Снимите портафильтр и наполните фильтр молотым кофе с помощью мерной ложки,

входящей в комплект машины.

\* Рекомендуем 7-9 г для одной порции и 13-15 г для двойной порции. Количество может варьироваться в зависимости от ваших предпочтений и используемого кофе.

2. Утрамбуйте молотый кофе темпером. Кофе должен быть равномерно спрессован для получения ровной и плоской поверхности.

\* Удалите остатки кофе с края держателя фильтра.

3. Вставьте портафильтр в заварочный блок, повернув его на 45° влево, а затем поверните вправо, чтобы зафиксировать. портафильтр должен быть перпендикулярен машине или слегка наклонен вправо.

## Приготовление эспрессо

1. Поместите предварительно подогретые чашки под портафильтр.

2. Нажмите кнопку Эспрессо один раз для приготовления одной порции эспрессо.

3. Нажмите кнопку Эспрессо два раза для приготовления двойной порции эспрессо.

4. Машина начнет готовить эспрессо в соответствии с вашим выбором. Машина автоматически остановит приготовление, и кнопка будет гореть непрерывно, указывая на завершение цикла.

### Ваш вкусный эспрессо готов к употреблению.

\* Вкус вашего кофе будет зависеть от многих факторов, таких как сорт кофейных зерен, степень обжарки, свежесть, грубость или тонкость помола, доза молотого кофе и давление трамбовки. Экспериментируйте, изменяя эти факторы по одному, чтобы добиться желаемого вкуса.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Во время работы будет шум. Это нормально для помпы на 20 бар.

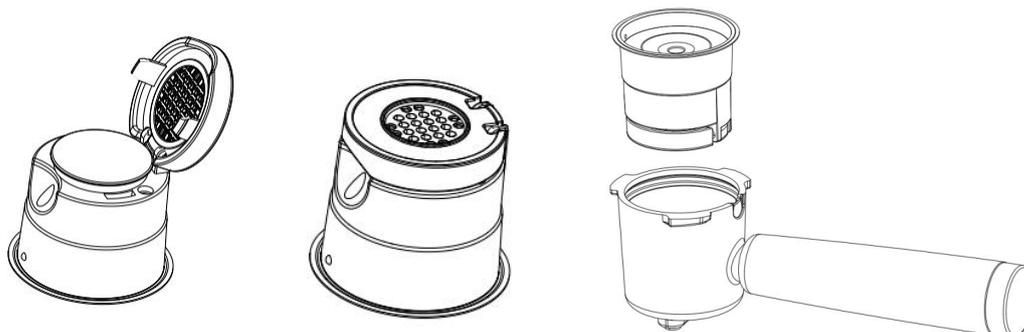
There will be noise during the operating process. This is normal for a 20bar pump.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Чтобы приготовить меньше кофе, чем предустановленная порция, нажмите ту же кнопку, чтобы остановить процесс приготовления, когда будет достигнуто желаемое количество кофе.

## Приготовление кофе Nespresso

1. Извлеките адаптер Nespresso из портафильтра (держателя для капсул) и промойте его теплой мыльной водой.
2. Поместите капсулу Nespresso в адаптер и закройте крышку.
3. Установите адаптер в портафильтр (держатель для капсул).
4. Вставьте портафильтр (держатель для капсул) в в разъем кофемашины под углом 45° влево, затем поверните вправо до фиксации. Держатель должен располагаться перпендикулярно корпусу аппарата или с легким наклоном вправо.
5. Убедитесь, что паровой кран находится в положении «ВЫКЛ» (OFF).
6. Нажмите кнопку «Эспрессо» для выбора объема напитка, выбрав режим одной или двух чашек по необходимости.
7. Аппарат приготовит кофе согласно выбранному режиму. Через 2 секунды после выбора режима начнется процесс приготовления.

**Важно:** Во время работы возможен шум.

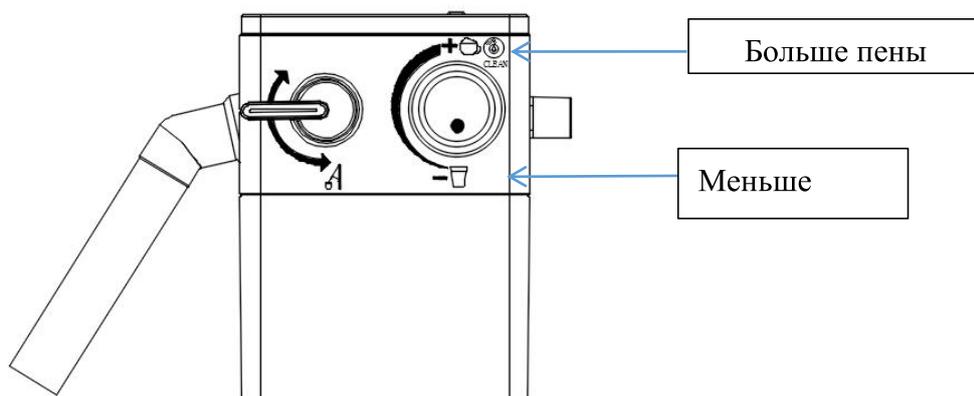


## Регулировка количества молочной пены

Эта машина позволяет регулировать количество молочной пены при приготовлении Капучино и Латте.

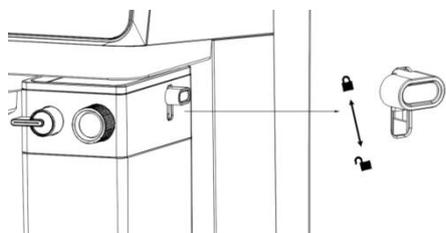
Отрегулируйте количество пены в соответствии с вашими потребностями.

Adjust the milk foam size according to your demand.



## Приготовление капучино

1. Сдвиньте фиксатор резервуара для молока в положение "разблокировать" (unlock).

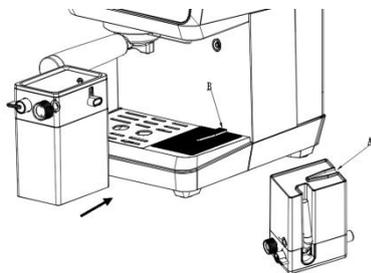


2. Одной рукой держите резервуар для молока, другой рукой держите машину, и вытяните его из машины. Кнопки Капучино и Латте погаснут, указывая на то, что резервуар для молока не подключен.



3. Откройте крышку и наполните резервуар для молока холодным цельным молоком (5~10°C).

4. Закройте крышку. Держите резервуар для молока за крышку, затем прикрепите к кофемашине. Совместите паз (А) резервуара для молока с выступом (В) машины, затем вставьте резервуар для молока до упора.



**Внимание:** Не держите резервуар только за крышку одной рукой. Резервуар для молока может упасть.

5. Сдвиньте фиксатор резервуара для молока в положение “заблокировать ”. Кнопки Капучино и Латте загорятся и начнут мигать, указывая на то, что машина начала разогрев.

6. Поместите предварительно подогретую чашку (чашки) под портафильтр.

**ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** При приготовлении капучино, латте и вспенивании молока обязательно отрегулируйте ручку подачи молока, чтобы направить трубку подачи молока в сторону вашей чашки.

7. Поместите предварительно подогретые чашки под портафильтр.

8. Нажмите кнопку Капучино один раз, чтобы приготовить маленькую чашку капучино.

9. Машина начнет готовить капучино в соответствии с вашим выбором. Машина автоматически остановит приготовление, и кнопка будет гореть непрерывно, указывая на завершение цикла.

**Ваш вкусный капучино готов к употреблению.**

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Для маленькой чашки используйте фильтр для одной порции. Для большой чашки используйте фильтр для двойной порции.

**ВАЖНО:** Обязательно очищайте внутреннюю трубку после использования. См. инструкции по чистке.

## Приготовление латте

Следуйте шагам 1-6 для Приготовления Капучино.

- 1.Нажмите кнопку Латте один раз, чтобы приготовить маленькую чашку латте.
- 2.Нажмите кнопку Латте два раза, чтобы приготовить большую чашку латте.
- 3.Машина начнет готовить латте в соответствии с вашим выбором. Машина автоматически остановит приготовление, и кнопка будет гореть непрерывно, указывая на завершение цикла.

**Ваш вкусный латте готов к употреблению.**

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Для маленькой чашки используйте фильтр для одной порции. Для большой чашки используйте фильтр для двойной порции.

**ВАЖНО:** Обязательно очищайте внутреннюю трубку после использования. См. инструкции по чистке.

## Ручное вспенивание молока

Эта машина также позволяет вам вручную добавлять больше вспененного молока в ваш напиток или вспенивать молоко отдельно.

1. Поместите ваш предварительно приготовленный напиток или пустую чашку под заварочный блок. Убедитесь, что трубка подачи молока направлена в сторону чашки.
2. Удерживайте кнопку Капучино нажатой в течение 3 секунд, машина начнет вспенивать молоко. Иконка "молоко" будет мигать во время работы.
3. По завершении снова нажмите кнопку Капучино, чтобы остановить.

## Настройка объема Эспresso, Капучино, Латте и пены

Эта машина позволяет настроить объем Эспresso, Капучино и Латте по вашему желанию.

### Настройка объема Эспresso

Когда машина закончит разогрев, удерживайте кнопку ВКЛ/ВЫКЛ нажатой в течение 3

секунд, чтобы войти в программу настройки. Кнопки Эспрессо, Капучино и Латте будут мигать поочередно, указывая на то, что машина готова к настройке объема.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Если в течение 15 секунд не будет выбрано действие, машина вернется в режим ожидания.

1. Чтобы настроить объем одной порции эспрессо, нажмите кнопку Эспрессо один раз, машина подаст три звуковых сигнала и начнет приготовление.
2. Чтобы настроить объем двойной порции, нажмите кнопку Эспрессо два раза, машина подаст три звуковых сигнала и начнет приготовление.
3. Когда будет достигнуто желаемое количество, снова нажмите кнопку Эспрессо, чтобы остановить. Машина подаст три звуковых сигнала, указывая на успешную настройку объема, и вернется в режим ожидания.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Регулируемый объем составляет от 8 до 60 секунд.

## Настройка объема Капучино

Когда машина закончит разогрев, удерживайте кнопку ВКЛ/ВЫКЛ нажатой в течение 3 секунд, чтобы войти в программу настройки. Кнопки Эспрессо, Капучино и Латте будут мигать поочередно, указывая на то, что машина готова к настройке объема.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Если в течение 15 секунд не будет выбрано действие, машина вернется в режим ожидания.

1. Чтобы настроить объем маленькой чашки капучино, нажмите кнопку Капучино один раз, машина подаст три звуковых сигнала и начнет вспенивать молоко.
2. Чтобы настроить объем большой чашки капучино, нажмите кнопку Капучино два раза, машина подаст три звуковых сигнала и начнет вспенивать молоко.
3. Когда будет достигнуто желаемое количество вспененного молока, снова нажмите ту же кнопку Капучино. Машина автоматически начнет готовить эспрессо.
4. Когда будет достигнуто желаемое количество эспрессо, снова нажмите ту же кнопку Капучино, чтобы остановить. Машина подаст три звуковых сигнала, указывая на успешную настройку объема. Затем машина вернется в режим ожидания.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Настраиваемое время вспенивания молока составляет от 6 до 120 секунд. Настраиваемый объем эспрессо составляет от 8 до 60 секунд.

## **Настройка объема Латте**

Когда машина завершит разогрев, нажмите и удерживайте кнопку ON/OFF в течение 3 секунд, чтобы войти в режим настройки. Кнопки Эспрессо, Капучино и Латте начнут попеременно мигать, указывая, что устройство готово к настройке объема.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Если в течение 15 секунд не будет выбрано действие, машина вернется в режим ожидания.

1. Чтобы настроить объем маленькой чашки латте, нажмите кнопку Латте один раз, машина подаст три звуковых сигнала и начнет вспенивать молоко.
2. Чтобы настроить объем большой чашки латте, нажмите кнопку Латте два раза, машина подаст три звуковых сигнала и начнет вспенивать молоко.
3. Когда будет достигнуто желаемое количество вспененного молока, снова нажмите ту же кнопку Латте. Машина автоматически начнет готовить эспрессо.
4. Когда будет достигнуто желаемое количество эспрессо, снова нажмите ту же кнопку Латте, чтобы остановить. Машина подаст три звуковых сигнала, указывая на успешную настройку объема. Затем машина вернется в режим ожидания.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Регулируемое время вспенивания молока составляет от 6 до 120 секунд. Регулируемый объем эспрессо составляет от 8 до 60 секунд.

## **Установка температуры кофе**

1. Нажмите кнопку Питание (Power), индикатор питания загорится, и кофемашина начнет автоматически разогреваться. Как только разогрев завершится, все кнопки будут непрерывно гореть.
2. После завершения разогрева удерживайте кнопку Эспрессо нажатой в течение 3 секунд. Теперь войдите в главное меню настроек температуры, нажимайте кнопку Эспрессо для выбора температуры в соответствии с вашим вкусом:

**Нажмите один раз = Режим приготовления кофе средней температуры, 93 °C (по умолчанию)**

**Нажмите два раза = Режим приготовления кофе высокой температуры, 96°C**

**Нажмите три раза = Режим приготовления кофе низкой температуры, 90°C**

После выбора нужной температуры, индикатор температуры быстро мигнет 3 раза через 5 секунд, указывая на успешную установку температуры.

## **Сброс настроек по умолчанию**

Чтобы сбросить настройки машины к заводским, одновременно удерживайте нажатыми кнопки Капучино и Латте в течение 5 секунд. Машина вернется к исходным заводским настройкам, включая объем и температуру.

## **Автоматическое отключение**

Машина автоматически выключится, если в режиме ожидания в течение 15 минут не будет выбрано действие. Все кнопки погаснут. Чтобы снова включить машину, нажмите кнопку Питания (Power).

## **Чистка и обслуживание**

Регулярная чистка и обслуживание поддерживают машину в рабочем состоянии и обеспечивают идеальный вкус кофе, постоянный поток кофе и отличную молочную пену в течение длительного времени.

## **Чистка резервуара для молока и трубки подачи молока**

После приготовления напитка с молоком вы можете либо хранить резервуар для молока с молоком непосредственно в холодильнике, либо полностью очистить резервуар для молока и трубку подачи молока.

**ВАЖНО.** Важно очистить систему вспенивания молока сразу после приготовления капучино, латте или вспенивания молока. Остатки молока могут засорить систему вспенивания молока, вызвать проблемы со вспениванием, негативно повлиять на вкус кофе или создать неприятный запах.

**Если вы храните резервуар для молока с молоком в холодильнике, следуйте инструкциям по циклу очистки:**

1. Убедитесь, что в резервуаре для воды есть вода.
2. Поместите чашку под заварочный блок и направьте трубку подачи молока в пустую чашку.
3. Поверните ручку подачи молока в сторону чашки и поверните ручку пара в положение CLEAN (ЧИСТКА).
4. Удерживайте кнопку Латте нажатой в течение 3 секунд, машина начнет подавать горячую воду из молочной трубки. Дождитесь, пока горячая вода вытечет из трубки и машина автоматически остановится.
5. Вы можете повторить шаги 1-4, чтобы убедиться, что остатки молока полностью удалены.
6. Трубка подачи молока теперь чиста, и резервуар для молока с молоком теперь можно хранить в холодильнике.
7. Если молока не осталось, тщательно промойте и вымойте все части контейнера резервуара для молока и молочной трубки теплой мыльной водой и хорошо их высушите.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Не используйте абразивные чистящие средства и чистящие салфетки, так как они могут поцарапать поверхности.

### **Чистка портафильтра и фильтров**

портафильтр и фильтры должны содержаться в чистоте для гарантии идеального результата.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во избежание ожогов фильтр следует снимать только после полного остывания держателя фильтра.

1. Извлеките фильтр из держателя фильтра и вымойте их теплой водой.
2. Если вы заметили неисправность при приготовлении кофе, погрузите фильтр в кипящую воду на 10 минут, а затем промойте проточной водой.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Не мойте портафильтр и фильтры в посудомоечной машине.

### **Чистка заварочного блока**

Регулярно удаляйте остатки кофейной гущи из заварочного блока с помощью щетки и промывайте горячей водой, следуя приведенным ниже шагам.

1. Вставьте пустой портафильтр в заварочный блок без кофейной таблетки.
2. Поместите пустую чашку под заварочный блок.
3. Нажмите кнопку двойной порции (double) и наполните чашку водой.
4. Снимите портафильтр с заварочного блока и протрите заварочный блок сухой тканью.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не пытайтесь разбирать заварочный блок. Это повредит заварочный блок и приведет к протечке.

## **Чистка резервуара для воды**

Слейте оставшуюся воду, сняв резервуар для воды и перевернув его над раковиной. Рекомендуется опорожнять резервуар для воды между использованиями. Вымойте резервуар для воды мыльной водой, хорошо ополосните и вытрите насухо.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Не мойте резервуар для воды в посудомоечной машине.

## **Удаление накипи**

Чтобы ваша кофемашина работала эффективно, очищала внутренние трубки и сохраняла вкус вашего кофе, кофемашину необходимо периодически очищать от накипи, чистить и обслуживать.

После 500 циклов приготовления кнопка Питания (Power) мигнет 5 раз, указывая на то, что пора удалить накипь с машины. Предупреждение об удалении накипи будет появляться при каждом запуске, если вы не запустите цикл удаления накипи до 10 раз.

## **Продолжайте выполнять следующие шаги для удаления накипи с машины:**

1. Наполните резервуар для воды раствором для удаления накипи (4 части воды на 1 часть средства для удаления накипи) до отметки Max.

Примечание: Пожалуйста, также ознакомьтесь с инструкциями на средстве для удаления накипи. Пожалуйста, используйте бытовое средство для удаления накипи, или вы можете использовать лимонную кислоту вместо коммерческого средства для удаления накипи - в этом случае используйте 100 частей воды на три части лимонной кислоты.

2. Поместите пустую чашку или другую подходящую емкость на капельный поддон.

3. Нажмите кнопки Эспрессо и Капучино вместе, машина запустит цикл удаления накипи. Цикл удаления накипи будет длиться 7 минут, затем автоматически остановится.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Во время функции удаления накипи мигает только кнопка ВКЛ/ВЫКЛ.

4. Повторите предыдущие шаги, пока резервуар не опустеет.

5. Затем повторите процесс еще два раза, используя только **ЧИСТУЮ ВОДУ ИЗ-ПОД КРАНА** без какого-либо средства для удаления накипи.

## Устранение неисправностей

Симптом	Причина	Исправление
Машина не работает.	Машина не включена или вилка не подключена.	Убедитесь, что вилка питания подключена, что кнопка
	Короткое замыкание / розетка без питания.	Проверьте электропитание.
Кофе не вытекает из держателя	Резервуар для воды пуст.	Заполните резервуар для воды.
	Резервуар для воды установлен неправильно.	Снимите резервуар для воды и правильно установите его.
	Машина не может качать воду.	Снимите резервуар для воды и правильно установите его. Удерживайте кнопку Латте нажатой в течение 3 секунд, чтобы запустить цикл очистки. Этот процесс поможет машине прокачать воду.
Кофе вытекает из держателя фильтра слишком медленно.	Фильтр засорился	Фильтр засорился
	Кофе слишком мелкого помола.	Обеспечьте соответствующую степень помола.
	Слишком много кофе в фильтре.	Обеспечьте соответствующее количество.
	Молотый кофе утрамбован слишком сильно.	Утрамбуйте молотый кофе менее сильно.
Кофе вытекает слишком быстро.	Фильтр засорился.	Очистите отверстия фильтра булавкой.
	Кофе слишком крупного помола.	Обеспечьте соответствующую степень помола.
	Слишком мало кофе в фильтре.	Обеспечьте соответствующее количество.

	Молотый кофе утрамбован недостаточно сильно.	Утрамбуйте молотый кофе сильнее.
Кофе холодный.	Машина не прогрета.	Пропустите горячую воду через прибор со вставленным держателем фильтра (с фильтром, но без кофе) перед приготовлением первой порции кофе, чтобы прогреть заварочную систему.
	Чашки не прогреты.	Прогрейте чашки теплой водой.
Кофе слишком слабый.	Используется фильтр для одной порции для двойной порции эспрессо.	Используйте двойной фильтр для двойной порции эспрессо.
	Количество молотого кофе слишком мало.	Увеличьте количество молотого кофе.
	Молотый кофе слишком крупный.	Используйте более тонкий помол.
Вода скапливается под кофемашиной.	Резервуар для воды установлен неправильно.	Снимите резервуар для воды и правильно установите его.
	Капельный поддон заполнен водой.	Опустошите и очистите капельный поддон.
Кофе капает из края держателя фильтра.	Слишком много кофе в фильтре.	Убедитесь, что используется правильное количество кофе.
	Кофейная гуща прилипла к уплотнительному кольцу заварочной головки.	Выключите машину, дождитесь, пока она остынет, а затем очистите фильтр, портафильтр и заварочную головку с ее уплотнительным кольцом.

	портафильтр не полностью закрыт.	Вставьте портафильтр и поверните ручку вправо до ощущения сопротивления.
Индикаторы кнопок Капучино и Латте не загораются.	Резервуар для молока не вставлен.	Вставьте резервуар для молока в машину и сдвиньте фиксатор в положение "Заблокировано" (Lock).
	Резервуар для молока вставлен не полностью.	Если резервуар для молока установлен, плотно вставьте его и сдвиньте фиксатор в положение "Заблокировано" (Lock) до тех пор, пока не загорятся индикаторы кнопок Капучино и Латте.
Молоко не пенится после вспенивания или не выходит из трубки для вспенивания.	Закончился пар.	Убедитесь, что в резервуаре для воды достаточно воды.
	Молоко недостаточно холодное.	Охладите молоко и кувшин для вспенивания перед приготовлением капучино или латте.
	Трубка для вспенивания засорена.	Следуйте инструкциям по очистке резервуара для молока и трубки для вспенивания.
Объем Капучино или Латте, выходящий каждый раз, разный.	Трубка для вспенивания засорена.	Следуйте инструкциям по очистке резервуара для молока и трубки для вспенивания.
Из молочной трубки исходит неприятный запах.	В системе вспенивания молока осталось молоко.	Своевременно следуйте инструкциям по очистке резервуара для молока и трубки для вспенивания.



Эта маркировка указывает на то, что этот продукт не следует выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами. Чтобы предотвратить возможный вред окружающей среде или здоровью человека от неконтролируемой утилизации отходов, перерабатывайте его ответственно для содействия устойчивому повторному использованию материальных ресурсов. Чтобы вернуть ваше использованное устройство, воспользуйтесь системами возврата и сбора или свяжитесь с розничным продавцом, у которого был приобретен продукт. Они могут принять этот продукт для экологически безопасной переработки.

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

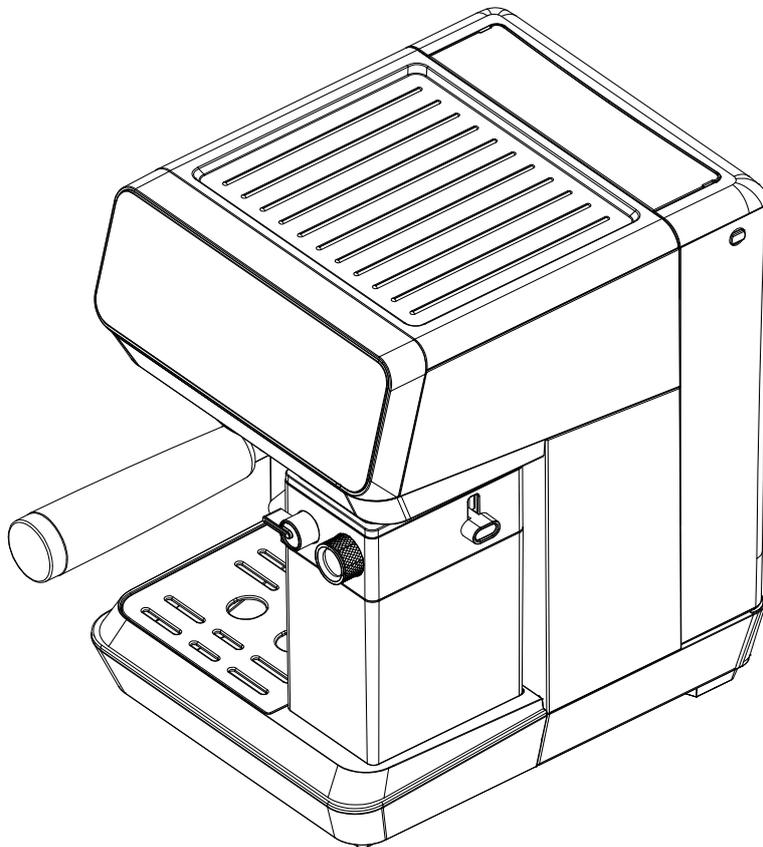
**Адрес:** комната 301, № 2, 3-я улица Шафэн, район Байюнь, Гуанчжоу (зоны С318, С320, С322 в зале С)

**Официальный сайт торгового центра:** [www.oulemei.top](http://www.oulemei.top).

**OULEMEI**

# **ESPRESSO COFFEE MAKER**

**OLM-KFB032**



## **USER MANUAL**

Read and understand this instruction manual thoroughly before using the product. It contains important information for your safety as well as operating and maintenance advice

## Important Safeguards

1. This appliance is not intended for use 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 appliance by a person responsible for their safety.
2. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
4. Check the appliance before each use and ensure that the appliance, power cord and plug are not damaged and no parts have come loose.
5. 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.
6. 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;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
7. The appliance must not be immersed in water.
8. The heating element surface is subject to residual heat after use.
9. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
10. Never touch the hot appliance parts like the steam/hot water outlet, the metal part of the portafilter or the filter during or shortly after use. Only touch the heat insulated handles, buttons or selectors.
11. Never take the portafilter off while the appliance performs a brewing process or steams milk-the appliance is pressurized!
12. Never point the steam/hot water wand towards persons, animals or steam and moisture sensitive furniture! The escaping steam or the water is very hot and could cause scalding!

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

**CAUTION:** After prolonged use, the cup shelf gets so hot that you might scald yourself on it!

14. Do not leave the espresso machine unattended when in use. This applies especially when children are nearby.

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

16. Oils or lubricants must not be used with this appliance.

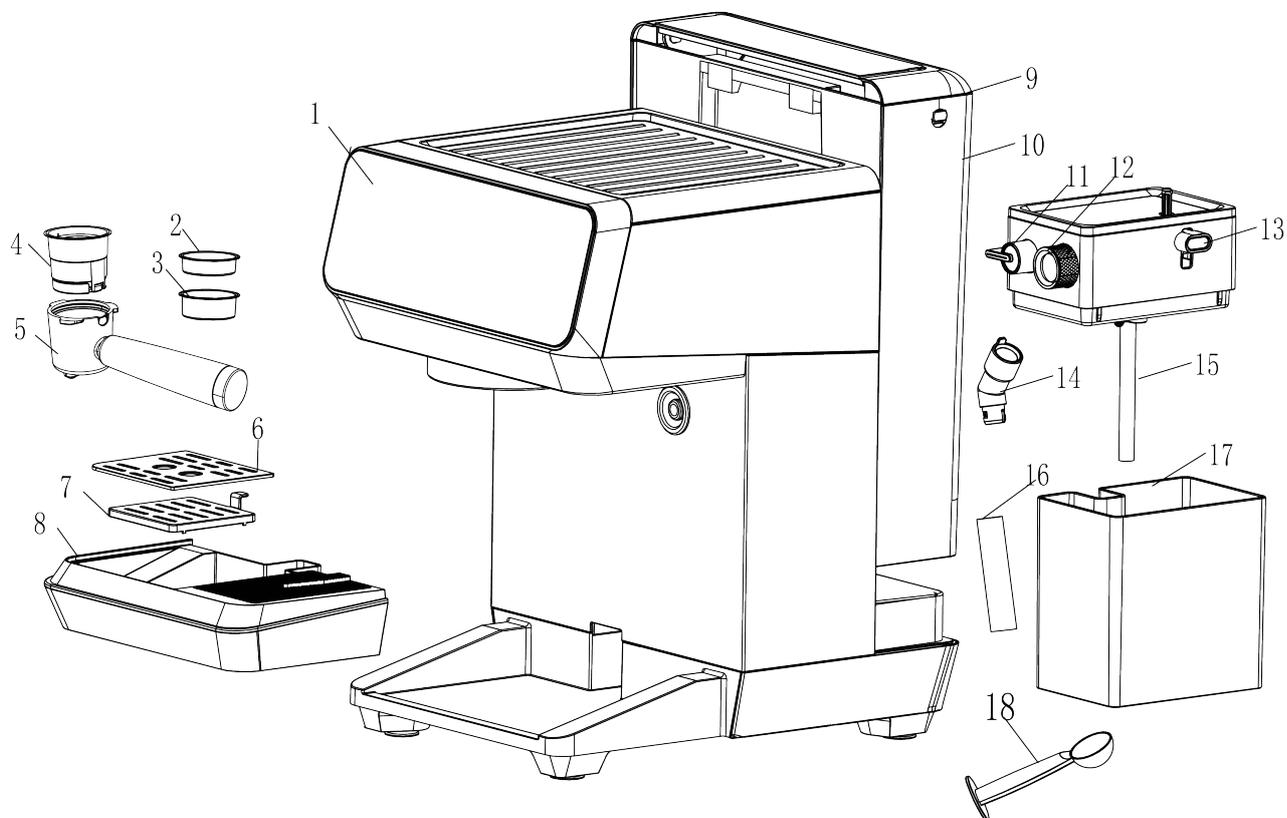
17. Pull the plug after every use. Only then, the appliance is fully switched off.

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY.**

## Specifications

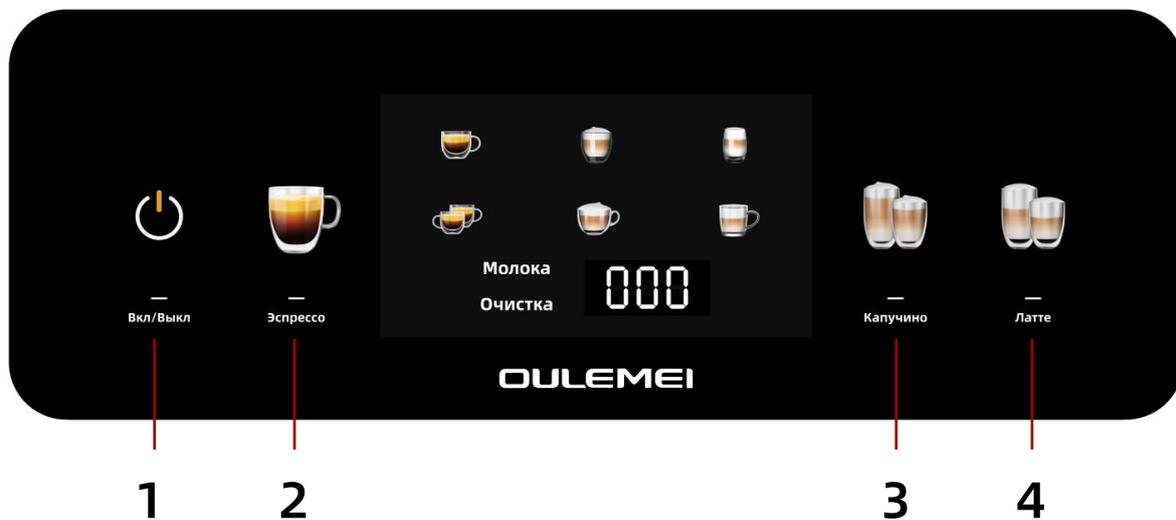
<b>Model:</b>	OLM-KFB032
<b>Voltage:</b>	220-240V~ 50-60Hz
<b>Power:</b>	1350W
<b>Espresso Pressure:</b>	20 Bar
<b>Capacity of Water Tank:</b>	1.8L
<b>Capacity of Milk Reservoir:</b>	430 ML

## Know Your Coffee Machine



1. Control Panel	10. Water tank
2. Single Shot Filter	11. Milk Knob
3. Double Shot Filter	12. Steam Knob
4. Capsule Adapter	13. Locker of Milk Reservoir
5. Filter Holder/Portafilter	14. Connector of Milk Dispensing Tube
6. Cup Mat	15. Milk Tube
7. Inner Cup Mat	16. Milk Dispensing Tube
8. Drip Tray	17. Milk Reservoir
9. Water tank Lid	18. Measure Spoon with tamper

## Control Panel



### 1. ON/OFF Button:

Press to turn on/off the machine

### 2. Espresso Button:

Press once to brew a single shot of espresso

Press twice to brew a double shot of espresso

Long press to select temperature mode

### 3. Cappuccino Button:

Press once to brew a single shot of cappuccino

Press twice to brew a double shot of cappuccino

Long press 3 seconds to start frothing milk manually

### 4. Latte Button:

Press once to brew a single shot of latte

Press twice to brew a double shot of latte

Long press 3 seconds to start self-clean function

## Before First Use

### Cleaning The Appliance

- \* Carefully remove the appliance from the packaging and remove all packaging materials.
- \* Remove all accessories from the packaging and from the appliance.
- \* Remove the water tank.
- \* Clean the water tank with the lid, the milk reservoir, the measuring spoon and the filter as well as the filter holder with warm water and some mild dish-washing liquid. After that, rinse with clear water and dry.
- \* Also, wipe the body of the espresso machine and the drip tray and grid with a soft, damp cloth and dry all parts.
- \* Make sure that the milk reservoir is assembled well.

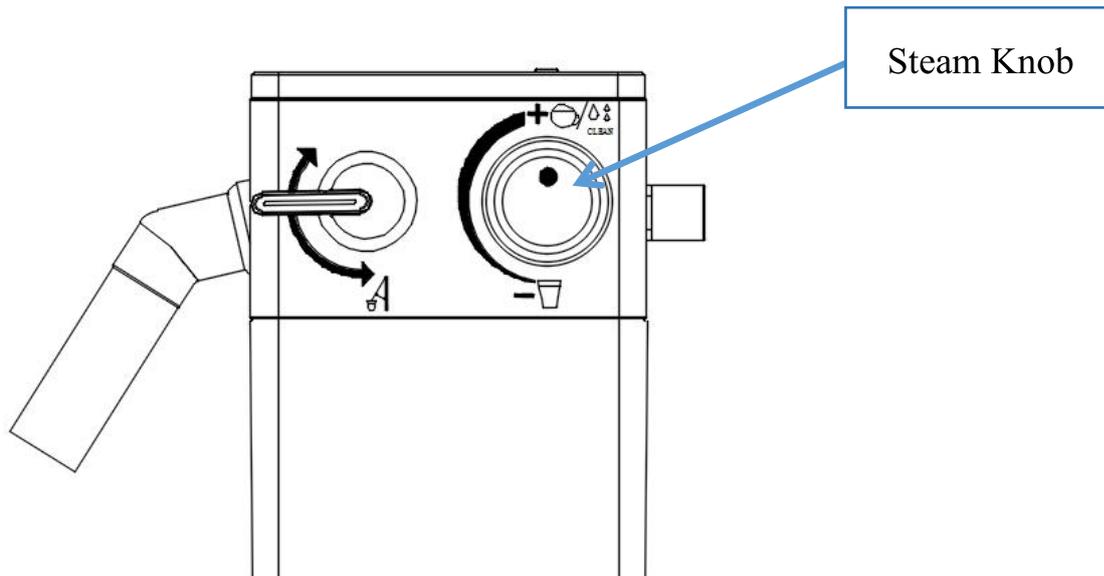
**NOTE:** The filter holder and filters are not dishwasher safe.

### Initial Use

1. Fill the water tank and the milk reservoir with cold water up to the MAX level of the tank.
2. Insert the plug into a wall outlet with suitable voltage.
3. Press the ON/OFF button, the Power indicator light turns on and the coffee machine starts to preheat automatically. Once the preheating is finished, all the buttons will light up continuously. This preheating process takes about 2 minutes.
4. Place a cup under the brew head. Turn the milk knob point at the cup and turn the steam knob to CLEAN position.
5. Long press the Latte button for 3 seconds, the machine will start to make hot water from the milk tube. Let the hot water flow out of the milk tube and wait for the machine stop automatically.

**NOTE:** This process allows the water to flow into the empty pump for the first use.

**NOTE:** There will be a loud noise and little shake when the machine running first time. It's normal for a 20bar pump. The noise will be weak in the future using.



6. Insert the Filter into the Filter holder.

7. Insert the filter holder without coffee grounds into the brew head with a 45° movement to the left and turn it to the right to lock it in place. The filter holder must be perpendicular to the machine or slightly tilted towards the right. (See the photo)

8. Place an empty cup under the filter holder and press the Espresso button once to brew.

9. After the brewing cycle has finished, pour the water out.

**Now your coffee machine is ready to use.**

## Preparing the Espresso

Using a cold filter holder, cold filter or cold cup(s) can reduce the extraction temperature enough that it significantly affects the quality of your espresso. We recommend to run a brewing cycle without coffee grounds to preheat them before brewing (see steps 6-9 of Initial Use).

1. Remove the filter holder and fill the filter with coffee grounds using the tamp spoon provided with the machine.

\* We recommend 7-9g for single shot and 13-15g for double shot. The amount will vary depending on your preferences and the coffee grounds you used.

2. Tamp the coffee grounds with the tamper. The coffee grounds must be pressed evenly to obtain a well leveled and flat surface.

\* Remove any coffee residue from the edge of the Filter Holder.

3. Insert the filter holder into the brew head with a 45° movement to the left and turn it to the right to lock it in place. The filter holder must be perpendicular to the machine or slightly tilted towards the right.

## **Making the Espresso**

1. Place pre-warmed cup(s) beneath the filter holder.
2. Press the Espresso button once for a single espresso.
3. Press the Espresso button twice for a double espresso.
4. The machine will start brewing the espresso according to your selection. The machine will stop brewing automatically and the button will become solid indicating that the cycle has been completed.

### **Your delicious espresso is ready to be enjoyed.**

\*The flavor of your coffee will depend on many factors, such as the type of coffee beans, degree of roast, freshness, coarseness or fineness of the grind, dose of ground coffee, and tamping pressure. Experiment by adjusting these factors just one at a time to achieve the taste of your preference.

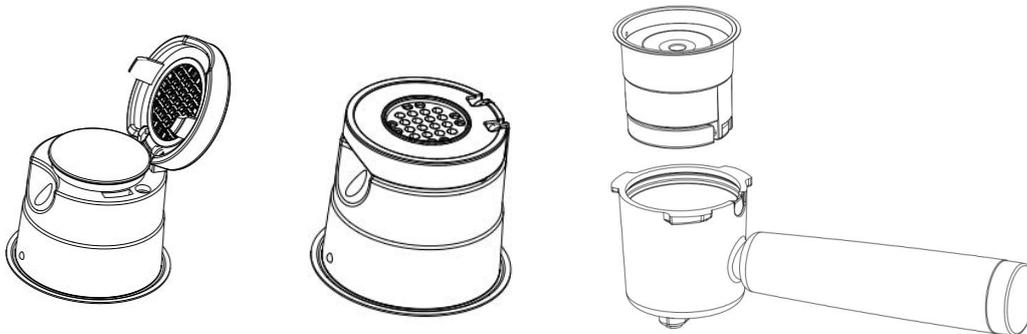
**NOTE:** There will be noise during the operating process. This is normal for a 20bar pump.

**NOTE:** To brew less coffee than the preset serving, press the corresponding button to stop the brewing process when the amount of coffee desired is reached.

### Making the Nespresso Coffee

1. Remove the Nespresso adapter from the Capsule portafilter, and clean it with warm soapy water.
2. Put the Nespresso capsules into the adapter, then close the lid.
3. Assembly the adapter into the capsule portafilter.
4. Insert the filter holder into the brew head with a 45° movement to the left and turn it to the right to lock it in place. The filter holder must be perpendicular to the machine or slightly tilted towards the right.
5. Make sure the steam knob is on “OFF” position.
6. Press the Espresso Button for desired volume, choose the single cup or double cup according to your demand.
7. The machine will brew coffee according to your selection. After selecting the mode you want, machine will start to work 2 seconds later.

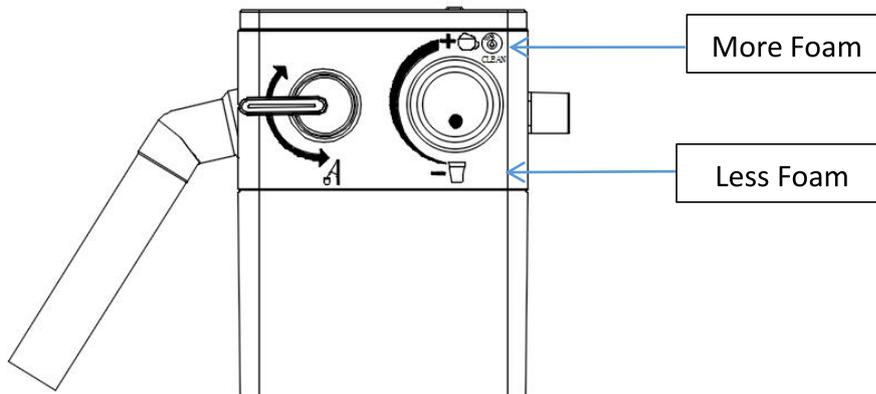
Note: There will be noise during the operating process. This is normal for a 20bar pump.



## Adjust the Size of Milk Foam

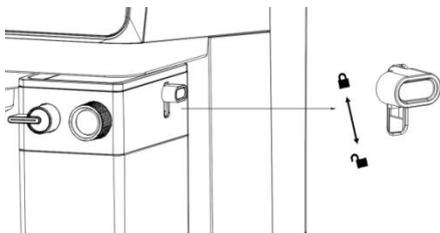
This machine allows you to adjust the size of milk foam when brewing the Cappuccino and Latte.

Adjust the milk foam size according to your demand.



## Making Cappuccino

1. Slide the milk reservoir locker to the “unlock” position.

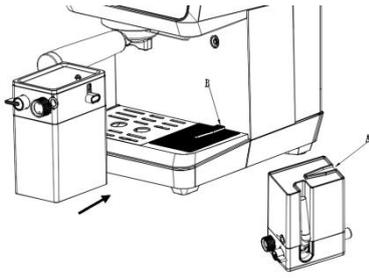


2. One hand to hold the milk reservoir and one hand to hold the machine, pull it out of the machine. The Cappuccino and Latte button will turn off indicating the milk reservoir is not connected.



3. Open the lid and fill the milk reservoir with cold whole milk (5~10°C).

4. Close the lid. Hold the milk reservoir with lid, then attach to the coffee machine. Align the trough (A) of the milk reservoir with the rim (B) of the machine, then push the milk reservoir until at its position.



**Attention: Do not use just one hand to hold the milk the lid only. The milk reservoir may fall.**

5. Slide the milk reservoir locker to the “” position. The Cappuccino, Latte button will turn on and flash indicating the machine is starting to preheat.

6. Place pre-warmed cup(s) beneath the filter holder.

**CAUTION:** When brewing cappuccino, latte and milk frothing, make sure to adjust the milk knob to aim the milk dispensing tube in the direction of your cup.

7. Press the Cappuccino button once to brew a small cup of cappuccino

8. Press the Cappuccino button twice to brew a large cup of cappuccino

9. The machine will start brewing the cappuccino according to your selection. The machine will stop brewing automatically and the button will become solid indicating that the cycle has been completed.

**Your delicious cappuccino is ready to be enjoyed.**

**NOTE:** For a small cup, use the single shot filter. For a large cup, use the double shot filter.

**IMPORTANT:** Make sure to clean the internal tube after use. See Cleaning instructions.

## Making Latte

Follow the steps 1-6 for Making Cappuccino.

1. Press the Latte button once to brew a small cup of latte.

2. Press the Latte button twice to brew a large cup of latte.

3. The machine will start brewing the latte according to your selection. The machine will stop brewing automatically and the button will become solid indicating that the cycle has been completed.

**Your delicious lattes is ready to be enjoyed.**

**NOTE:** For a small cup, use the single shot filter. For a large cup, use the double shot filter.

**IMPORTANT:** Make sure to clean the internal tube after use. See Cleaning instructions.

## **Frothing Milk Manually**

This machine also allows you to manually add more frothed milk to your beverage or froth milk separately.

1. Place your previously brewed beverage or an empty cup beneath the brew head. Make sure the milk dispensing tube is aimed in the direction of the cup.

2. Long press the Cappuccino button for 3 seconds, the machine will start to froth the milk.

The icon “milk” will flash during working.

3. When done, press the Cappuccino button again to stop.

## **Customize The Volume of Espresso, Cappuccino, Latte and Froth**

This machine allows you to customize the volume of Espresso, Cappuccino and Latte as you desired.

### **Customize the volume of Espresso**

When the machine has finished preheating, press and hold the ON/OFF button for 3 seconds to enter into customize program. The Espresso, Cappuccino, and Latte buttons will flash alternately, indicating the machine is ready to customize the volume.

**NOTE:** If no operation is selected within 15 seconds, the machine will return to standby mode.

1. To customize the volume of a single shot espresso, press the Espresso button once, the machine will beep three times and start to brew.

2. To customize the volume of double shots, press the Espresso button twice, the machine will beep three times and start to brew.

3. When the desired amount is reached, press the Espresso button again to stop. The machine will beep three times indicating that the volume has been customized successfully and return to standby mode.

**NOTE:** The adjustable volume ranges between 8 seconds to 60 seconds.

### **Customize the volume of Cappuccino**

When the machine has finished preheating, press and hold the ON/OFF button for 3 seconds to enter into customize program. The Espresso, Cappuccino, and Latte buttons will flash alternately, indicating the machine is ready to customize the volume.

**NOTE:** If no operation is selected within 15 seconds, the machine will return to standby mode.

1. To customize the volume of a small cup of cappuccino, press the Cappuccino button once, the machine will beep three times and start frothing milk.
2. To customize the volume of a large cup of cappuccino, press the Cappuccino button twice, the machine will beep three times and start frothing milk.
3. When the desired amount of frothed milk is reached, press the corresponding button again. The machine will start brewing espresso automatically.
4. When the desired amount of espresso is reached, press the corresponding button again to stop. The machine will beep three times indicating that the volume has been customized successfully. The machine will then return to standby mode.

**NOTE:** The adjustable time of milk frothing ranges between 6 seconds to 120 seconds. The adjustable volume of espresso ranges between 8 seconds to 60 seconds.

### **Customize the volume of a Latte**

When the machine has finished preheating, press and hold the ON/OFF button for 3 seconds to enter into customize program. The Espresso, Cappuccino, and Latte buttons will flash alternately, indicating the machine is ready to customize the volume.

**NOTE:** If no operation is selected within 15 seconds, the machine will return to standby mode.

1. To customize the volume of a small cup of latte, press the Latte button once, the machine will beep three times and start frothing milk.
2. To customize the volume of a large cup of latte, press the Latte button twice, the machine will beep three times and start frothing milk.
3. When the desired amount of frothed milk is reached, press the corresponding button again. The machine will start brewing espresso automatically.
4. When the desired amount of espresso is reached, press the corresponding button again to stop. The machine will beep three times indicating that the volume has been customized successfully. The machine will then return to standby mode.

**NOTE:** The adjustable time of milk frothing ranges between 6 seconds to 120 seconds. The adjustable volume of espresso ranges between 8 seconds to 60 seconds.

## Setting Coffee Temperature

1. Press the Power button, the Power indicator light turns on and the coffee machine starts to preheat automatically. Once the preheating is finished, all the buttons will light up continuously.
2. After preheat finished, long press the Espresso button for 3 seconds. Now enter into the main menu of temperature settings, press the Espresso button to select temperature according to your flavor:

**Press one time = Middle temperature coffee brewing mode, 93° (Default)**

**Press two times = High temperature coffee brewing mode, 96°**

**Press three times = Low temperature coffee brewing mode, 90°**

After select the temperature you want, the Temperature flashes quickly 3 times after 5 seconds later, indicating temperature setting successfully.

## Resetting Default

To reset the machine to the default, press and hold the Cappuccino and Latte buttons at the same time for 5 seconds. The machine will return to its original default settings, including the volume and temperature.

## Auto Shut-off

The machine will shut off automatically if no operation is selected after 15 minutes on standby mode. All the buttons will turn off. To start the machine, press the Power button again.

## Cleaning and Maintenance

Regular cleaning and maintenance keep the machine in working condition and ensures perfect coffee flavor, a constant flow of coffee, and excellent milk froth for an extend period.

### Cleaning The Milk Reservoir and Milk Dispensing Tube

Once you are done making your beverage with milk, you can either store the milk reservoir with milk directly in the refrigerator or completely clean the milk reservoir and milk dispensing tube.

**IMPORTANT.** It is important to clean the milk-frothing system immediately after making cappuccino, latte or frothing milk. Milk residue can block the milk-frothing system causing frothing issues, badly influencing coffee flavor or creating an unfavorable smell.

**If storing your milk reservoir with milk in the refrigerator, follow the cleaning cycle instructions:**

1. Make sure there is water in the water tank.
2. Place a cup under the brew head and aim the milk dispensing tube into the empty cup.
3. Turn the milk knob point at the cup and turn the steam knob to CLEAN position.
4. Long press the Latte button for 2 seconds, the machine will start to make hot water from the milk tube. Let the hot water flow out of the milk tube and wait for the machine stop automatically.
5. You can repeat steps 1-4 to make sure the residue milk is cleaned completely.

6. The milk dispensing tube is now clean and the milk reservoir with milk can now be stored in the refrigerator.

7. If there is no milk remain, rinse and wash all parts of the milk reservoir container and milk tube thoroughly with warm soapy water, and dry them well.

**NOTE:** Do not use abrasive cleaners and cleaning pads, as they can scratch surfaces.

### **Cleaning the Filter Holder and the Filters**

The filter holder and filters should be kept clean to guarantee perfect results.

**WARNING:** To avoid burns, the filter must only be removed when the filter holder has cooled down completely.

1. Remove the filter from the filter holder and wash them with warm water.
2. If you notice a malfunction when brewing coffee, immerse the filter in boiling water for 10 minutes and then rinse with running water.

**NOTE:** Do not clean the filter holder and filters in the dishwasher.

### **Cleaning the Brew Head**

Regularly remove any residual coffee grounds from the brew head using a brush, and wash with hot water following the steps below.

1. Insert the empty filter holder into the brew head without using coffee grounds.
2. Place an empty cup under the brew head.
3. Press the double button and fill the cup with water.
4. Remove the filter holder from the brew head and clean the brew head with a dry cloth.

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

### **Cleaning The Water Tank**

Discard the remaining water by removing the water tank and turning it upside down over the sink.

It is recommended to empty the water tank between uses. Wash the water tank with soapy water, rinse it well and wipe it dry.

**NOTE:** Do not wash the water tank in the dishwasher.

## Descaling

To make sure your coffee maker operates efficiently, to clean the internal pipes, and to preserve the flavor of your coffee, the coffee machine needs to be descaled, cleaned and maintained periodically.

After 500 brew cycles, the Power button will flash 5 times to indicate it is time to descale the machine. The descaling warning will appear at every start-up if you do not run a descaling cycle until 10 times.

### **Proceed as below steps to descaling the machine:**

1. Fill the water with descaling agent (4 parts water to 1 part descaling agent) and fill the water tank up to the Max marking.

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

2. Place an empty cup or other suitable receptacle on the drip tray.

3. Press the Espresso and Cappuccino Button together, the machine will start the descaling cycle. The descaling cycle will run 7 minutes then stop automatically.

NOTE: During descale function, only ON/OFF button flash.

4. Repeat the previous steps until the tank empties.

5. Next, repeat the process two more times using only CLEAN TAP WATER without any descaling agent.

## Trouble Shooting

Symptom	Cause	Corrections
Machine doesn't work.	Machine is not switched on or power plug is not plugged in.	Make sure that the power plug is plugged in, that the ON/OFF button has been pressed and that both coffee buttons light up blue.
	Short circuit / power outlet is without power.	Check the power supply.
Coffee does not run out of the filter holder.	Water tank is empty.	Fill water tank.
	The water tank is not installed correctly.	Remove the water tank and correctly install it.
	The machine cannot pump the water.	Press and hold the Latte button for 3 seconds to run the cleaning cycle. This process will help the machine to pump the water.
	Filter is clogged up.	Clean the filters hole with a pin.
Coffee only slowly runs out of the filter holder.	Coffee is ground too finely.	Ensure appropriate degree of grinding.
	Too much coffee in filter.	Ensure appropriate amount.
	Ground coffee is tamped too strongly.	Tamp ground coffee less strongly.
	Filter is clogged up.	Clean the filters hole with a pin.
Coffee runs through too quickly	Coffee is ground too coarsely.	Ensure appropriate degree of grinding.
	Too little coffee in filter.	Ensure appropriate amount.
	Ground coffee is not tamped strong enough.	Tamp ground coffee more strongly.

Coffee is cold.	Machine is not pre-warmed.	Let hot water run through the appliance with the inserted filter holder (with filter but without coffee grounds) before extracting the first coffee to warm up the brew system.
	Cups not pre-warmed.	Pre-warm cups with warm water.
Coffee is too weak.	Using single filter for double shot of espresso.	Use double filter for double shot of espresso.
	The amount of coffee grounds is too less.	Increase the amount of coffee grounds.
	Ground coffee is too coarse.	Use a finer grind.
Water is pooled under the coffee machine.	The water tank is not installed correctly.	Remove the water tank and correctly install it.
	The drip tray is filled with water.	Empty and clean drip tray.
Coffee is dripping out of the rim of the filter holder.	Too much coffee in the filter.	Make sure to use the correct amount of coffee.
	Coffee ground is sticking to the sealing ring of the brewing head.	Turn off the machine, wait until it has cooled down and then clean the filter, the filter holder and the brew head with its sealing ring.
	Filter holder is not completely closed.	Insert the filter holder and turn the handle to the right until you feel some resistance.
The Cappuccino and Latte button	The milk reservoir is not inserted.	Insert the milk reservoir into the machine, and push the locker to "Lock" position.

indicators do not illuminate.	The milk reservoir is not fully inserted.	If the milk reservoir is on unit, push it in firmly and push the locker to "Lock" position until Cappuccino and Latte button indicators illuminate.
Milk is not foamy after frothing or it is not coming out of the frothing tube.	Ran out of steam.	Make sure there is enough water in the water tank.
	Milk is not cold enough.	Chill milk and frothing pitcher prior to making cappuccino or latte.
	Frothing tube is blocked.	Follow the instructions to clean the milk reservoir & frothing tube.
The volume of Cappuccino or Latte that comes out is different every time.	Frothing tube is blocked.	Follow the instructions to clean the milk reservoir & frothing tube.
Bad smell comes out of the milk tube.	There are some residue milks in the milk-frothing system.	Follow the instructions to clean the milk reservoir & frothing tube in time.



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

Guangdong Oulemei Import and Export Co., Ltd

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