



ESPRESSO & CAPPUCCINO MAKER

MÁQUINA DE CAFÉ ESPRESSO Y CAPPUCCINO
CAFETIÈRE EXPRESSO ET CAPPUCCINO

MODEL NO.: GA-135BK



Operating and Safety Instructions

FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY

Instrucciones de Operación y Seguridad

SOLO PARA USO DOMESTICO

Consignes de Sécurité et de Fonctionnement

POUR USAGE DOMESTIQUE INTÉRIEUR SEULEMENT

IMPORTANT SAFEGUARDS



When using this or any other electrical appliance, always follow these basic safety precautions, especially when children are present.

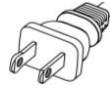
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

⚠️ WARNING-To reduce the risk of fire, electric shock, serious personal injury and property damage please note the following:

- 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 are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Always ensure the product is unplugged from the electrical outlet and allowed to cool before assembling, disassembling, relocating, or cleaning it.
- **Do not leave the product unattended while it is in use. Always unplug the product from the electrical outlet when not in use.**
- Do not immerse the Base, Power Cord, or Plug of this product in or expose the Power Cord or Plug to water or other liquids.
- Do not touch hot surfaces. Use handles and protective oven mitts or gloves to avoid burns or personal injury.
- This appliance generates heat and steam during use. Please take the proper precautions to avoid burns, fire, and personal/ property damage.
- Only use attachments recommended, provided, or sold by the product manufacturer.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, in a heated oven, or other heated surfaces.
- Use extreme caution when moving an appliance containing hot food, water, or other liquids.
- Use the product in a well-ventilated area. Keep at least 4-6 inches of space on all sides of the product to allow adequate air circulation.
- Use appliance on a table or flat surface. Keep the product away from curtains, wall coverings, clothing, dishtowels, or other flammable materials.
- Do not plug or unplug the product from the electrical outlet with a wet hand.
- This product is intended solely for non-commercial, non-industrial, household use in cooking of food for human consumption; do not use the product outdoors or for any other purpose.
- Do not operate the product empty.
- Do not let cord hang over edge of table or counter where it may be tripped over or pulled. Do not allow cord to touch hot surfaces.
- Do not operate the product if it has a damaged or cut Power Cord or plug, if wires are exposed, if it malfunctions, if it is dropped or damaged, or if the Motor Housing is dropped in or exposed to water.
- This product has no user-serviceable parts. Do not attempt to examine or repair this product yourself. Please review the Warranty Policy on Page 7.
- Do not put any stress on the power cord where it connects to the product, as the power cord could fray and break.

SPECIAL INSTRUCTIONS: A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord is not recommended for use with this product, but if one must be used:

- The marked electrical rating must be at least as great as that of the product.
- Arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be tripped over or pulled.



WARNING: This product is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other blade) to reduce the risk of electrical shock. This is a safety feature. The plug will fit into a polarized outlet only one way. If you are unable to insert the plug into the electrical outlet, try reversing the plug. If the plug still does not fit, contact a qualified electrician. Never use the plug with an extension cord unless you can fully insert the plug into the extension cord. Do not alter the plug. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug.

Before First Use

IMPORTANT: Please check all packaging material carefully before discarding as there may be accessory parts contained within the packaging material.

1. Wash the Carafe, Porta Filter, and Filter Basket with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.
2. Place parts together and run a brew cycle with water only. Do not add coffee. Repeat 2-3 times to remove any dust or debris from manufacturing.

Attention: *First use may cause a slight odor or small smoking upon heating, it is normal. This is a result of the heating element chemical reaction. It quickly goes away.*

3. When the brewing cycle is complete, turn your espresso maker off. Empty the water from the carafe once it has cooled, rinse the carafe, carafe lid, and filter basket.

WARNING: The coffee machine can not be kept working continuously. If you need to use it again, please wait for 3 minutes after releasing the steam.

CARE AND CLEANING (DO NOT PLACE ANY PARTS IN DISHWASHER)

1. Unplug machine from power outlet and allow to cool before cleaning.
2. Clean the machine with a soft, damp cloth. Never submerge machine in water.
3. Clean the portafilter, filter basket, carafe, and Scoop & Tamp in warm, soapy water.
4. Place all clean parts together and run brew cycle with water only. Do not add coffee. Repeat a few times to remove any dust inside. This should be done on a monthly basis or more for places with extra hard water.
5. Always clean and dry coffee maker completely before storing.

**HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS
FOR FUTURE REFERENCE**

WARNING: Machine and parts are HOT during and after use. Allow to cool before touching.

How to Brew Espresso

1. Always turn control dial to “RELEASE OFF” position and remove plug from wall outlet before filling water. Never overflow water tank or use more than the recommended amount of water.
2. Use scoop end of the Scoop & Tamp tool to scoop fresh, medium ground coffee into the Filter Basket. Fill to the ‘2’ or ‘4’ level markers inside the Filter Basket for ‘2’ or ‘4’ servings of espresso. Then use the tamp end of the Scoop & Tamp tool to gently level and tamp the coffee grounds in the Filter Basket.
3. Place the Filter Basket inside the Portafilter. Make sure the Filter Basket Lock is laying flush with the handle, then insert the Portafilter into the underside of the machine. Position the handle under the ‘INSERT’ text. Insert the Portafilter, then turn the handle left so it is now aligned under the “LOCK” text.
4. Fill the carafe with water to the ‘2’ or ‘4’ level markers, matching the amount of coffee grounds used in the Filter Basket. Remove cap from the top of the machine and pour water from the carafe into the water tank. Replace the cap and turn right until seal is tight.
5. Place the empty carafe on the drip tray, positioning the carafe’s lid directly under the Portafilter’s spout.
6. Turn the control dial from the ‘RELEASE OFF’ position to ‘ESPRESSO CUP’ icon and wait 3 minutes, the machine will heat, build pressure, and begin to brew espresso.
7. Once espresso has reached the desired serving level slowly turn the control dial to the ‘PAUSE’ position and wait until the indicator light is off. The espresso is now ready.
8. Move the control knob to the ‘RELEASE OFF’ position and release remaining pressure.
9. Once done, shut down power with power switch.
CAUTION: machine, parts, and liquids are very hot during and after use.
10. To avoid spillage or injury, do not detach the portafilter while the machine is operating. Before removing the portafilter, release the pressure from the water tank by moving the control dial to the ‘RELEASE OFF’ position. Keeping hands and face away from the machine, allow steam to escape until there is none left.
11. Once cooled, remove the Portafilter, flip the filter basket Lock up and hold in place using your thumb. Turn the Portafilter over to tap out grounds over a trash receptacle. Wash Portafilter and Filter Basket in warm soapy water, dry, and reassemble for storage.
12. Always release pressure and allow unit to cool for at least 5 minutes before storing or starting next brew cycle. Machine and parts are very hot during and after use.

How to Steam Milk (Non-Fat or 2% Recommended)

1. Fill the carafe with water to the 'STEAM' icon level marker and add water to the water tank.
2. Follow the 'How to Brew Espresso' through step 7.
3. Move the control dial from the 'ESPRESSO CUP' icon to the 'PAUSE' position. Remove the carafe from the drip tray, away from the machine.
4. Ensure the plastic cover is installed on the steam wand. Place a damp towel over the steam wand and briefly purge by slowly moving the control dial from 'PAUSE' to the 'STEAM' icon, clearing any residue. Turn the dial back to 'PAUSE.'

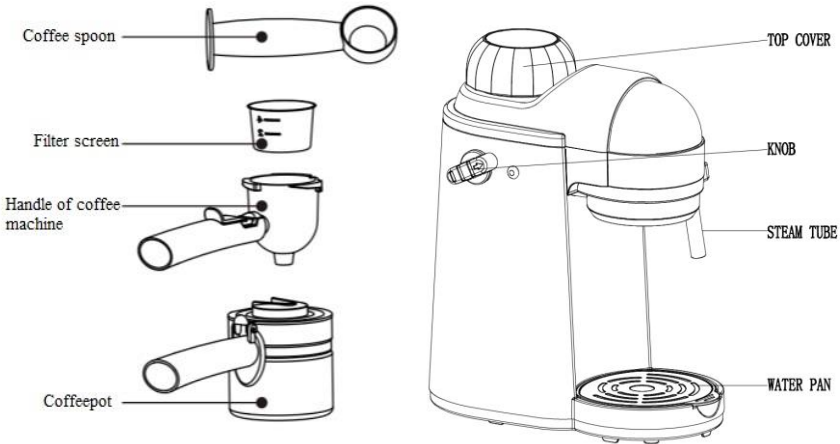
Steam Milk – Creates Hot Milk for Lattes

1. Fill up to 2/3 cold milk in a stainless-steel frothing pitcher or similarly sized cup.
2. Position the frothing pitcher under the steam wand, submerging the tip deeper into the milk creating less bubbles.
3. Slowly turn the dial towards the 'STEAM' position to start steaming. Continue to steam milk until pitcher is almost too hot to handle.
4. Turn the dial to the off position before moving the wand outside of the milk.

Froth & Steam Milk – Creates Hot Milk with Foam for Cappuccino


1. Fill frothing pitcher or similarly sized cup with 1/3 cold milk.
2. Place the wand into the frothing pitcher, submerging it just below the milks surface. Slowly turn the dial towards the 'STEAM' position to start steaming.
3. Keep the wand just below the surface of the milk to create microbubbles, the frothy foam used for cappuccinos. Continue to steam until volume doubles.
4. Slowly lower the wand towards the bottom of the pitcher and keep until the froth and milk becomes silky smooth and the pitcher is almost too hot to handle. Turn the dial to the off position before moving the wand outside of the milk. Heavier steamed milk will settle at the bottom of the pitcher and will pour out before the froth. Left over froth is used as a top layer on drinks.

Parts:



<p>Latte</p> <p><u>Ingredients</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 Part Espresso • 3 Parts Steamed Milk • Thin Layer of Froth 	<p><u>Directions</u></p> <p>Follow the “Steam Milk” instructions. Prepare espresso. Pour espresso into an 8-10oz latte cup. Pour freshly steamed milk aiming at the center. Top with a thin layer of foam with the left over froth.</p>
<p>Cappuccino</p> <p><u>Ingredients</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 Part Espresso • 1 Part Steamed Milk • 1 Part Frothed Milk 	<p><u>Directions</u></p> <p>Follow the “Froth & Steam Milk” instructions. Prepare of espresso. Pour espresso into a 6-8oz cappuccino cup. Start to pour freshly frothed milk starting at the center of the cup and follow a circular pattern out to the rim of the cup.</p>
<p>Latte Macchiato</p> <p><u>Ingredients</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 Part Steamed Milk • 1 Part Espresso • 1 Part Frothed Milk 	<p><u>Directions</u></p> <p>Follow the “Steam Milk” instructions. Prepare espresso. Pour freshly steamed milk into an 8-10oz latte cup. Pour freshly pulled espresso at the center. Top with layer of frothed milk.</p>

ONE YEAR LIMITED WARRANTY


 Write down the following information about your appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it.

CUSTOMER RECORD

Date of Purchase _____ Store/Dealer _____


Model/Item No: _____

THIS WARRANTY APPLIES TO PRODUCTS PURCHASED AND USED IN THE U.S. ONLY. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition. This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value. This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse.


 **THIS WARRANTY EXTENDS ONLY TO THE ORIGINAL CONSUMER PURCHASER. KEEP THE ORIGINAL SALES RECEIPT, AS PROOF OF PURCHASE IS REQUIRED TO MAKE A WARRANTY CLAIM.**

This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than what is specified on the rating label (E.G., 120V~60Hz). We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty. This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you. To make a warranty claim do not return this appliance to the store.

TO OBTAIN WARRANTY SERVICE AND/OR TROUBLESHOOTING INFORMATION:

 Call Customer Service at 1-888-903-0060 in the U.S.

 Monday through Friday: 9:00am – 5:00pm PST.

 Email at warranty@brentwoodus.com

 Go online at www.brentwoodus.com

PRECAUCIONES IMPORTANTES



Al usar este o cualquier otro electrodoméstico, siga las precauciones básicas de seguridad, especialmente cuando niños están presentes.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

⚠️ ADVERTENCIA- Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales graves y daños a la propiedad, por favor tenga en cuenta lo siguiente:

- Este producto no está destinado para su uso por los niños. Mantenga el producto fuera del alcance de los niños y las mascotas. Precaución adicional es necesario cuando se utiliza este aparato cerca de niños.
- Asegúrese siempre de que el producto está desenchufado de la toma de corriente y se deja enfriar antes de montar, desmontar, trasladar o limpiar.
- **No deje el producto desatendido mientras está en uso. Siempre desenchufe el producto de la toma de corriente cuando no esté en uso.**
- No sumerja la base, el cable de alimentación o el enchufe de este producto ni exponga el cable o el enchufe al agua u otros líquidos.
- No utilice accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del producto.
- No coloque electrodoméstico sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica, en un horno caliente, u otras superficies calientes.
- Tenga mucho cuidado cuando mueva un aparato que contiene alimentos, agua u otros líquidos.
- Utilice el producto en un área bien ventilada. Mantenga por lo menos 4-6 pulgadas de espacio en todos los lados del producto para permitir la circulación de aire adecuada.
- Utilice el aparato sobre una mesa o superficie plana. Mantenga el producto lejos de cortinas, revestimientos de paredes, ropa, paños de cocina, u otros materiales inflamables.
- No enchufe ni desenchufe el producto de la toma de corriente con las manos mojadas.
- Este producto está destinado exclusivamente para el uso no comercial, no industrial, hogar de cocción de los alimentos para el consumo humano, no use el producto en exteriores o para cualquier otro propósito.
- No utilice el producto vacío.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador donde se puede tropezar. No permita que el cable toque superficies calientes.
- No utilice el producto si tiene un cable de alimentación dañado o cortado o el enchufe, si los cables están expuestos, en caso de mal funcionamiento, si se ha caído o dañado, o si la armadura del motor se ha caído o este expuestos al agua.
- Este producto no tiene piezas que el usuario pueda reparar. No intente inspeccionar o reparar este producto usted mismo. Por favor lea la Póliza de Garantía en la Pagina 7.
- No ponga presión sobre el cable de alimentación que se conecta al producto, ya que el cable de alimentación podría desgaste y se rompa.
- No utilice la jarra si se ha dañado.

INSTRUCCIONES ESPECIALES:

No utilice para picar hielo o frutas congeladas. Asegúrese de que ha llenado con al menos 1 taza de líquido antes de añadir sólidos congelados.

Un cable de suministro eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Un cable de extensión no se recomienda para su uso con este producto, pero si se debe utilizar:

- El voltaje eléctrico debe ser al menos tan grande como la del producto

- Organice el cable de extensión de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa donde alguien se pueda tropezar.

ADVERTENCIA: Este producto está equipado con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra) para reducir el riesgo de descarga eléctrica. Esta es una característica de seguridad. El enchufe encajará en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si no puede insertar el enchufe en la toma de corriente, intente invertir el enchufe. Si aún así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No utilice nunca el enchufe con un cable de extensión a menos que pueda insertar completamente el enchufe en el cable de extensión. No altere el enchufe. No intente anular la característica de seguridad del enchufe polarizado.



Antes del primer uso

IMPORTANTE: Compruebe cuidadosamente todo el material de embalaje antes de desecharlo, ya que puede haber piezas accesorias contenidas en el material de embalaje.

1. Lave la jarra, el filtro Portafiltro y la canasta de filtro con agua tibia y jabón. Enjuague y seque bien.
2. Coloque las partes juntas y ejecute un ciclo de preparación con agua solamente. No añada café. Repita 2-3 veces para remover cualquier polvo o escombros de la fabricación.
3. Atención: El primer uso puede causar un ligero olor o un pequeño ahumado al calentarse, es normal. Esto es el resultado de la reacción química del elemento calefactor. Desaparece rápidamente.
4. Cuando el ciclo de preparación esté completo, apague la cafetera. Vacíe el agua de la jarra una vez que se haya enfriado, enjuague la jarra, la tapa de la jarra y la canasta del filtro.

ADVERTENCIA: La máquina de café no puede ser mantenida funcionando continuamente. Si necesita usarla de nuevo, por favor espere 3 minutos después de liberar el vapor.

CUIDADO Y LIMPIEZA (NO COLOQUE NINGUNA PIEZA EN EL LAVAVAJILLAS)

1. Desenchufe la máquina de la toma de corriente y déjela enfriar antes de limpiarla.
2. Limpie la máquina con un paño suave y húmedo. Nunca sumerja la máquina en agua.
3. Limpie el portafiltro, la canasta del filtro, la jarra y el Scoop & Tamp en agua tibia y jabonosa.
4. Coloque todas las partes limpias juntas y ejecute el ciclo de colado sólo con agua. No añada café. Repita varias veces para eliminar el polvo del interior. Esto se debe hacer mensualmente o más para lugares con agua extra dura.
5. Siempre limpie y seque completamente la cafetera antes de guardarla.

**SOLO PARA USO DOMESTICO
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
COMO REFERENCIA**

ADVERTENCIA: La máquina y las piezas están CALIENTES durante y después del uso. Deje que se enfríe antes de tocarlo.

Cómo preparar el espresso

1. Gire siempre el sintonizador de control a la posición "RELEASE OFF" y desenchufe el enchufe de la toma de corriente antes de llenar el agua. Nunca desborde el tanque de agua ni utilice más de la cantidad de agua recomendada.
2. Use el extremo de la cuchara de la herramienta Scoop & Tamp para introducir el café recién molido en la canasta de filtro. Llene hasta los marcadores de nivel `2' o `4' dentro de la Canasta Filtrante para `2' o `4' porciones de espresso. A continuación, utilice el extremo del apisonador de la herramienta Scoop & Tamp para nivelar suavemente y apisonar los posos de café en la canasta de filtro.
3. Coloque la Canasta de Filtro dentro del Portafiltro. Asegúrese de que el bloqueo de la cesta del filtro esté a ras con el mango y, a continuación, inserte el Portafiltro en la parte inferior de la máquina. Posicione la manilla debajo del texto 'INSERTAR'. Inserte el Portafiltro, luego gire la manija hacia la derecha para que quede alineado bajo el texto "LOCK-".
4. Llene la jarra con agua hasta los marcadores de nivel `2' o `4', que coincidan con la cantidad de posos de café utilizada en la canasta de filtro. Retire la tapa de la parte superior de la máquina y vierta el agua de la jarra en el tanque de agua. Vuelva a colocar la tapa y gírela hacia la derecha hasta que el sello esté bien apretado.
5. Coloque la jarra vacía en la bandeja de goteo, colocando la tapa de la jarra directamente debajo de la salida del Portafiltro.
6. Gire el sintonizador de control de la posición `RELEASE OFF a ` Icono de la taza de espresso' y espere de 3 minutos, la máquina está ahora calentando y aumentando la presión para las funciones de infusión/vapor.
7. Mueva lentamente el sintonizador de control de 'RELEASE OFF' al icono 'Espresso Cup', esta es la posición del ciclo de cocción. Una vez que el espresso haya alcanzado la línea de servicio deseada, gire lentamente el sintonizador de control desde el icono "Espresso Cup" a la posición "OFF". Servir y disfrutar!
8. Mueva el mando de control a la posición "RELEASE OFF" y libera la presión restante.
9. Una vez hecho esto, apague la energía con el interruptor de encendido.
PRECAUCIÓN: La máquina, las piezas y los líquidos están muy calientes durante y después de su uso.
10. Para evitar derrames o lesiones, no desmonte el filtro portátil mientras la máquina esté en funcionamiento. Antes de sacar el portafiltro, libere siempre la presión del depósito de agua moviendo el sintonizador de control a la posición "Steam". Manteniendo las manos y la cara alejadas de la máquina, deje escapar el vapor hasta que no quede nada. Gire el sintonizador de control a la posición "RELEASE OFF" y espere hasta que el Portafiltro se haya enfriado para retirarlo.
11. **Una vez enfriado**, retire el Portafiltro, voltee la Cesta del Filtro y manténgalo en su lugar con el pulgar. Voltee el Portafiltro para vaciar el terreno sobre un receptáculo de basura.

Lave el Portafiltro y la Canasta del Filtro en agua tibia jabonosa, séquelos y vuelva a armarlos para su almacenamiento.

12. Siempre libere la presión y deje que la unidad se enfríe durante al menos 5 minutos antes de guardar o comenzar el siguiente ciclo de colado. La máquina y las piezas están muy calientes durante y después de su uso.

Cómo preparar la leche al vapor (sin grasa o con 2% recomendado)

1. Siguiendo las instrucciones de "Cómo preparar el café espresso", vierta 2 ó 4 porciones de agua en el tanque de agua, luego llene la jarra con agua hasta el marcador de nivel del ícono de "Vapor" y añada al tanque de agua.
2. Siga el paso 7 de "Cómo preparar el espresso", el espresso se ha preparado y ha alcanzado el marcador de nivel deseado de "2" o "4".
3. Mueva el sintonizador de control desde el ícono "Espresso Cup" a la posición "Pause". Retire la jarra de la bandeja de goteo, lejos de la máquina.
4. Asegúrese de que la cubierta de plástico esté instalada en la varilla de vapor. Coloque una toalla húmeda sobre la varilla de vapor y purgue brevemente moviendo lentamente el sintonizador de control de 'PAUSE' al ícono de 'Vapor', eliminando cualquier residuo. Vuelva a poner el dial en 'PAUSE'.

Steam Milk - Crea Leche Caliente para Lattes

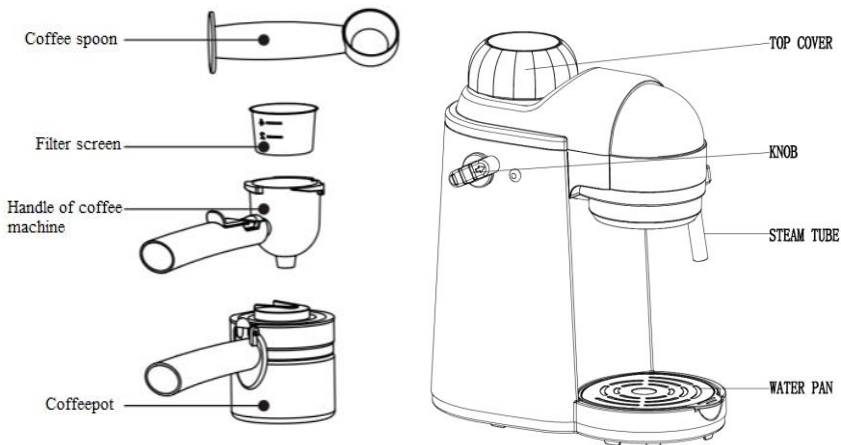
1. Llene hasta 2/3 de leche fría en una jarra de espuma de acero inoxidable o en una taza de tamaño similar.
2. Coloque la jarra de espuma debajo de la varilla de vapor, sumergiendo la punta más profundamente en la leche creando menos burbujas.
3. Gire lentamente el botón giratorio hacia la posición "Vapor" para iniciar la cocción al vapor. Continúe con la leche al vapor hasta que la jarra esté casi demasiado caliente para manipularla.
4. Gire el dial a la posición de apagado antes de mover la varilla fuera de la leche.

Capuchino

1. Llene la jarra de espuma o taza de tamaño similar con 1/3 de leche fría.
2. Coloque la varita en la jarra de espuma, sumergiéndola justo debajo de la superficie de la leche. Gire lentamente el botón giratorio hacia la posición "Vapor" para iniciar la cocción al vapor.
3. Mantenga la varita justo debajo de la superficie de la leche para crear microburbujas, la espuma espumosa que se usa para los capuchinos. Continúe con el vapor hasta que el volumen se duplique.
4. Lentamente baje la varita hacia el fondo de la jarra y manténgala hasta que la espuma y la leche estén suaves como la seda y la jarra esté casi demasiado caliente para manejarla. Gire el dial a la posición de apagado antes de mover la varilla fuera de la leche. La leche al vapor más pesada se depositará en el fondo de la jarra y se

derramará antes de que se forme la espuma. La espuma sobrante se utiliza como capa superior en las bebidas.

Parts:



Latte	Direcciones
<p>Ingredientes</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 parte de espresso • 3 partes de leche al vapor • Capa delgada de espuma 	Siga las instrucciones de la "Leche al vapor". Prepara un espresso. Vierta el espresso en una taza de café con leche de 8-10 onzas. Vierta la leche recién cocida al vapor apuntando hacia el centro. Cubra con una capa delgada de espuma con la espuma sobrante.
Cappuccino	Direcciones
<p>Ingredientes</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 parte de espresso • 1 parte de leche al vapor • 1 parte de leche espumada 	Siga las instrucciones de "Leche de Espuma y Leche al Vapor". Preparado de espresso. Vierta el espresso en una taza de capuchino de 6-8 onzas. Comience a verter la leche recién espumada desde el centro de la taza y siga un patrón circular hasta el borde de la taza.
Latte Macchiato	Direcciones
<p>Ingredientes</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 parte de espresso • 1 parte de leche al vapor • 1 parte de leche espumada 	Siga las instrucciones de la "Leche al vapor". Prepara un espresso. Vierta la leche recién hervida en una taza de café con leche de 8-10 onzas. Vierta el espresso recién extraído en el centro. Cubra con una capa de espuma de leche.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



Lorsque vous utilisez cet appareil ou tout autre appareil électrique, suivez toujours ces précautions de base, surtout en présence d'enfants.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT USAGE

⚠ ATTENTION — Afin de réduire le risque d'incendie, de décharge électrique ou de blessure physique grave, veuillez lire les consignes qui suivent :

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient étroitement surveillées et instruites concernant son utilisation par une personne responsable de leur sécurité. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Assurez-vous toujours que le produit est débranché de la prise électrique et qu'il refroidit avant de l'assembler, de le désassembler, de le déplacer ou de le nettoyer.
- **Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation. Débranchez toujours l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé.**
- Ne pas immerger la base, le cordon d'alimentation ou la fiche de ce produit dans de l'eau ou d'autres liquides et ne pas exposer le cordon d'alimentation ou la fiche à de l'eau ou à des liquides.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utilisez des poignées et des gants de protection pour éviter les brûlures ou les blessures corporelles.
- Cet appareil génère de la chaleur et de la vapeur pendant son utilisation. Veuillez prendre les précautions nécessaires pour éviter les brûlures, les incendies et les dommages personnels ou matériels.
- Utilisez uniquement les accessoires recommandés, fournis ou vendus par le fabricant du produit.
- Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz chaud ou d'un brûleur électrique, dans un four chauffé ou sur toute autre surface chauffée.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant des aliments chauds, de l'eau ou d'autres liquides.
- Utilisez le produit dans un endroit bien ventilé. Conservez au moins 4 à 6 pouces d'espace sur tous les côtés du produit pour permettre une bonne circulation de l'air.
- Utilisez l'appareil sur une table ou une surface plane. Tenir le produit à l'écart des rideaux, des revêtements muraux, des vêtements, des torchons à vaisselle ou d'autres matériaux inflammables.
- Ne pas brancher ou débrancher l'appareil de la prise électrique avec une main mouillée.
- Ce produit est destiné uniquement à un usage domestique non commercial et non industriel pour la cuisson d'aliments destinés à la consommation humaine ; ne pas utiliser le produit à l'extérieur ou à toute autre fin.
- Ne pas utiliser le produit à vide.

- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir où il pourrait trébucher ou être tiré. Ne pas laisser le cordon toucher les surfaces chaudes.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil s'il a un cordon d'alimentation ou une fiche endommagée ou coupée, si les fils sont exposés, s'il fonctionne mal, s'il est tombé ou endommagé, ou si le carter du moteur est tombé ou exposé à l'eau.
- Ce produit ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. N'essayez pas d'examiner ou de réparer ce produit vous-même. Veuillez consulter la Politique de garantie à la page 7.
- N'exercez aucune contrainte sur le cordon d'alimentation à l'endroit où il se connecte à l'appareil, car il pourrait s'effiloche et se rompre.

RECOMMANDATIONS ADDITIONNELLES :

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation électrique court pour éviter les blessures associées aux risques d'emmêlement ou de trébuchement que présente un cordon long. Une rallonge électrique n'est pas recommandée pour ce produit. Toutefois, s'il est nécessaire d'en utiliser une :

- Elle doit être munie d'une fiche polarisée et son calibre doit être égal ou supérieur à celui de l'appareil
- Elle ne doit pas pendre de la surface sur laquelle elle est installée, pour éviter les blessures associées aux risques d'emmêlement ou de trébuchement.

ATTENTION: Ce produit est équipé d'une fiche polarisée (une branche est plus large que l'autre) ce qui permet de réduire le risque de décharge électrique. Ceci est une mesure de sécurité supplémentaire, vous parviendrez à brancher la fiche d'une seule manière. Cette prise s'adaptera uniquement à une prise polarisée. Si vous êtes incapable de brancher la fiche, tentez de l'inverser. Si vous ne parvenez toujours pas, veuillez contacter un électricien qualifié. Ne jamais utiliser la fiche avec une rallonge électrique à moins que vous ne puissiez complètement insérer la fiche dans la rallonge électrique. Ne pas altérer la fiche électrique. N'essayez pas de contourner le dispositif de sécurité que présente la fiche polarisée.



Avant la première utilisation :

IMPORTANT: Veuillez vérifier soigneusement tous les matériaux d'emballage avant de les jeter, car ils peuvent contenir des pièces accessoires.

1. Lavez la carafe, le filtre Porta et le panier du filtre avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.
2. Placez les pièces ensemble et faites un cycle de brassage avec de l'eau seulement. Ne pas ajouter de café. Répéter l'opération 2 à 3 fois pour enlever la poussière ou les débris de la fabrication.

Votre attention: *La première utilisation peut causer une légère odeur ou une petite fumée lors du chauffage, c'est normal. C'est le résultat de la réaction chimique de l'élément chauffant. Elle disparaît rapidement.*

3. Lorsque le cycle de préparation est terminé, éteignez votre cafetière espresso. Videz l'eau de la carafe une fois qu'elle est refroidie, rincez la carafe, le couvercle de la carafe et le panier filtre.

AVERTISSEMENT : La machine à café ne peut pas fonctionner en continu. Si vous devez l'utiliser à nouveau, veuillez attendre 3 minutes après avoir relâché la vapeur.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE (NE PAS METTRE DE PIÈCES AU LAVE-VAISSELLE)

1. Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
2. Nettoyez la machine avec un chiffon doux et humide. Ne jamais immerger la machine dans l'eau.
3. Nettoyez le filtre portatif, le panier-filtre, la carafe et le Scoop & Tamp dans de l'eau chaude savonneuse.
4. Placez toutes les pièces propres ensemble et exécutez le cycle de brassage avec de l'eau seulement. Ne pas ajouter de café. Répétez l'opération plusieurs fois pour enlever la poussière à l'intérieur. Ceci devrait être fait sur une base mensuelle ou plus pour les endroits où l'eau est très dure.
5. Toujours nettoyer et sécher complètement la cafetière avant de la ranger.

**POUR USAGE DOMESTIQUE INTERIEUR
SEULEMENT
CONSERVEZ CES CONSIGNES POUR
CONSULTATION ULTÉRIEURE**

AVERTISSEMENT: La machine et les pièces sont CHAUDES pendant et après utilisation. Laisser refroidir avant de toucher.

Comment infuser l'espresso

1. Toujours tourner le cadran de commande en position "RELEASE OFF" et retirer la fiche de la prise murale avant de remplir l'eau. Ne débordez jamais le réservoir d'eau et n'utilisez jamais plus que la quantité d'eau recommandée.
2. Utilisez l'extrémité de la cuillère de l'outil Scoop & Tamp pour verser du café frais et moyennement moulu dans le panier du filtre. Remplissez les marqueurs de niveau " 2 " ou " 4 " à l'intérieur du panier de filtre pour les portions d'espresso " 2 " ou " 4 ". Utilisez ensuite l'extrémité de l'outil Scoop & Tamp pour niveler et tasser doucement le marc de café dans le panier du filtre.
3. Placez le panier de filtre à l'intérieur du Portafiltre. Assurez-vous que le Verrouillage du panier de filtre est à fleur avec la poignée, puis insérez le Portafiltre dans la partie inférieure de la machine. Placez la poignée sous le texte 'INSÉRER'. Insérez le Portafiltre, puis tournez la poignée à droite pour qu'elle soit alignée sous le texte "LOCK-".
4. Remplissez la carafe d'eau jusqu'aux marqueurs de niveau " 2 " ou " 4 ", selon la quantité de marc de café utilisée dans le panier du filtre. Retirez le bouchon du haut de la machine

et versez l'eau de la carafe dans le réservoir d'eau. Remplacez le capuchon et tournez à droite jusqu'à ce que le joint soit bien serré.

5. Placez la carafe vide sur le bac d'égouttement, en plaçant le couvercle de la carafe directement sous le bec du filtre Portafilter.
6. Tourner la molette de commande de la position 'RELEASE OFF' à la position 'L'icône de la tasse à espresso' et attendre 3 minutes, la machine chauffe et augmente la pression pour les fonctions de brassage/vapeur.
7. Déplacez lentement la molette de commande de 'RELEASE OFF' à l'icône 'Tasse Espresso', c'est la position du cycle de brassage. Une fois que l'espresso a atteint la ligne de service désirée, tournez lentement la molette de commande de l'icône " Tasse à espresso " à la position " RELEASE OFF ". Servez et savourez!
8. Mettez le bouton de commande en position "RELEASE OFF" et relâchez la pression restante.
9. Une fois cela fait, coupez le courant avec l'interrupteur.
ATTENTION : la machine, les pièces et les liquides sont très chauds pendant et après utilisation.
10. Pour éviter tout déversement ou blessure, ne pas détacher le portafiltre lorsque la machine est en marche. Avant de retirer le filtre portatif, toujours relâcher la pression du réservoir d'eau en déplaçant la molette de commande sur la position "Vapeur". En gardant les mains et le visage éloignés de la machine, laissez la vapeur s'échapper jusqu'à ce qu'il n'en reste plus. Tournez la molette de commande sur la position "RELEASE OFF" et attendez que le Portafiltre soit refroidi pour le retirer.
11. Une fois refroidi, retirez le Portafiltre, retournez le panier du filtre et maintenez-le en place avec votre pouce. Retournez le filtre Portafilter pour vider la terre au-dessus d'une poubelle. Laver le Portafiltre et le Panier à filtre dans de l'eau chaude savonneuse, sécher et remonter pour l'entreposage.
12. Toujours relâcher la pression et laisser refroidir l'appareil pendant au moins 5 minutes avant d'entreposer ou de commencer le prochain cycle de brassage. La machine et ses pièces sont très chaudes pendant et après utilisation.

Comment cuire à la vapeur du lait (non gras ou 2 % recommandé)

1. En suivant les instructions 'Comment infuser l'espresso', versez 2' ou 4' portions d'eau dans le réservoir d'eau, puis remplissez la carafe d'eau jusqu'à l'icône 'Steam' et ajoutez l'eau dans le réservoir.
2. Suivez l'étape 7 " Comment infuser l'espresso ", l'espresso est infusé et a atteint le repère de niveau " 2 " ou " 4 " désiré.
3. Déplacez la molette de commande de l'icône " Tasse à espresso " à la position " Pause ". Retirez la carafe du bac d'égouttement, à l'écart de la machine.
4. S'assurer que le couvercle en plastique est installé sur la lance à vapeur. Placez une serviette humide sur la lance à vapeur et purgez brièvement en déplaçant lentement la molette de commande de 'PAUSE' à l'icône 'Vapeur', pour éliminer tout résidu. Tournez le cadran sur 'PAUSE'.

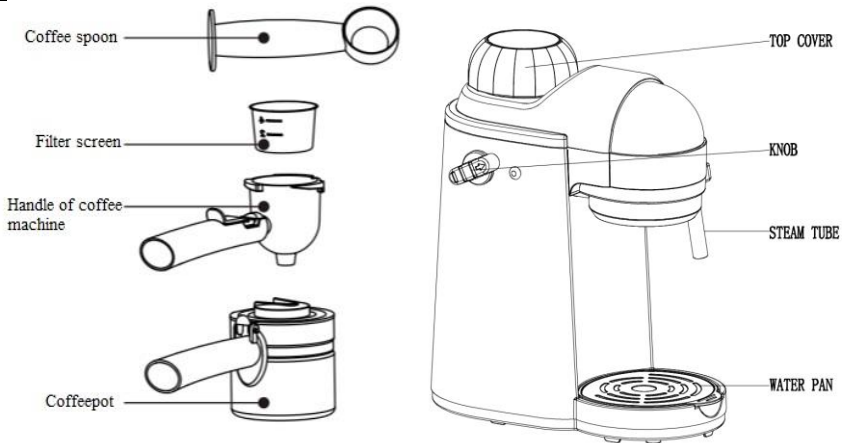
Lait vapeur - Crée du lait chaud pour les lattes

1. Remplissez jusqu'à 2/3 de lait froid dans un pichet en acier inoxydable ou dans une tasse de taille similaire.
2. Placez le pichet moussant sous la baguette à vapeur, en immergeant l'embout plus profondément dans le lait, créant ainsi moins de bulles.
3. Tournez lentement le cadran vers la position "Vapeur" pour commencer à vaporiser. Continuer à cuire le lait à la vapeur jusqu'à ce que le pichet soit presque trop chaud pour être manipulé.
4. Tournez le cadran en position arrêt avant de déplacer la baguette à l'extérieur du lait.
5. Mousse et lait vapeur - Crée du lait chaud avec mousse pour

Cappuccino

1. Remplir un pichet moussant ou une tasse de la même taille avec 1/3 de lait froid.
2. Placez la baguette dans la cruche moussante, en l'immergeant juste sous la surface du lait. Tournez lentement le cadran vers la position "Vapeur" pour commencer à vaporiser.
3. Gardez la baguette juste sous la surface du lait pour créer des microbulles, la mousse mousse utilisée pour les cappuccinos. Continuer de cuire à la vapeur jusqu'à ce que le volume double.
4. Abaisser lentement la baguette vers le fond du pichet et la garder jusqu'à ce que la mousse et le lait deviennent soyeux et que le pichet soit presque trop chaud pour être manipulé. Tournez le cadran en position arrêt avant de déplacer la baguette à l'extérieur du lait. Le lait cuit à la vapeur plus lourd se déposera au fond du pichet et s'écoulera avant la mousse. Les restes de mousse sont utilisés comme couche supérieure sur les boissons.

Parts:



<p>Latte</p>	<p><u>Itinéraire d'accès</u></p>
<p><u>Ingrédients</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 part d'espresso • Lait cuit à la vapeur en 3 parties • Couche mince de mousse 	<p>Suivez les instructions "Lait vapeur". Préparez l'espresso. Verser l'espresso dans une tasse à café au lait de 8-10 oz. Verser le lait fraîchement cuit à la vapeur en le dirigeant vers le centre. Recouvrir d'une fine couche de mousse avec le reste de la mousse.</p>
<p>Cappuccino</p>	<p><u>Itinéraire d'accès</u></p>
<p><u>Ingrédients</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 part d'espresso • 1 partie de lait cuit à la vapeur • 1 partie de lait rosé 	<p>Suivez les instructions "Mousse et lait vapeur". Préparer de l'espresso. Verser l'espresso dans une tasse à cappuccino de 6-8 oz. Commencez à verser le lait fraîchement moussé en commençant au centre de la tasse et suivez un mouvement circulaire jusqu'au bord de la tasse.</p>
<p>Latte Macchiato</p>	<p><u>Itinéraire d'accès</u></p>
<p><u>Ingrédients</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 part d'espresso • 1 partie de lait cuit à la vapeur • 1 partie de lait rosé 	<p>Suivez les instructions "Lait vapeur". Préparez l'espresso. Verser le lait fraîchement cuit à la vapeur dans une tasse à café au lait de 8 à 10 oz. Verser l'espresso fraîchement pressé au centre. Recouvrir d'une couche de lait mousseux.</p>

