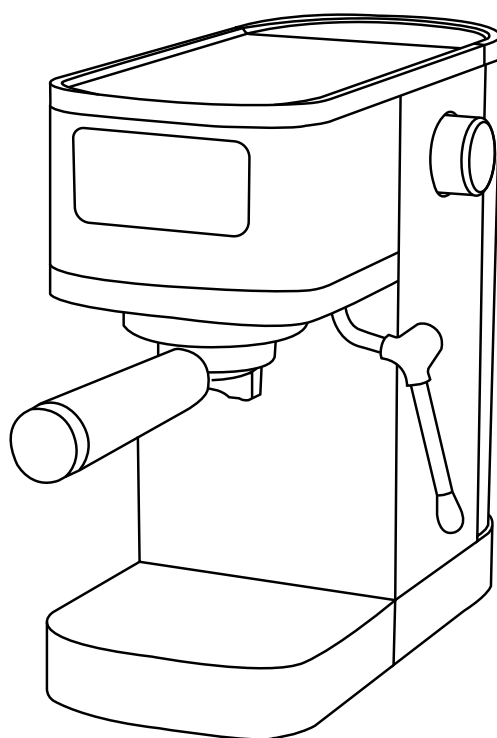




CAFETERA SEMIAUTOMÁTICA

SEMI AUTOMATIC ESPRESSO MACHINE
MACHINE À CAFÉ SEMI-AUTOMATIQUE
MÁQUINA DE CAFÉ SEMI-AUTOMÁTICA



JCOFS

**MANUAL
DE INSTRUCCIONES**
INSTRUCTION MANUAL
GUIDE D'UTILISATION
MANUAL DE INSTRUÇÕES



Escanee para ver este manual en otros idiomas y actualizaciones
Scan for manual in other languages and further updates
Manuel dans d'autres langues et mis à jour
Manual em outras línguas e atualizações

Advertencias de seguridad importantes

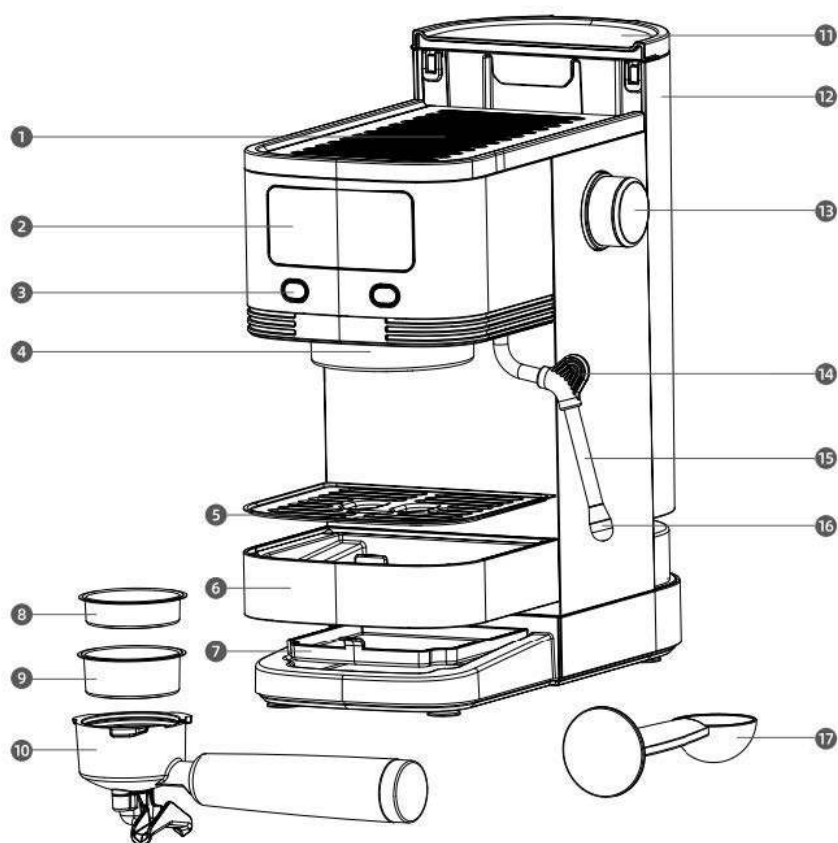
1. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, a menos que se les haya dado supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
2. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
3. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y entienden el peligro que implica. Los niños no deben jugar con el aparato.
4. Compruebe el aparato antes de cada uso y asegúrese de que el aparato, el cable de alimentación y el enchufe no estén dañados ni se haya soltado ninguna pieza.
5. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o personas con cualificación similar para evitar riesgos.
6. Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
 - áreas de cocina de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de oficina.
 - casas rurales.
 - por clientes de hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
 - entornos tipo bed&breakfast.
7. No sumerja el aparato en agua.
8. La superficie del panel térmico conserva calor residual después de su uso.
9. La limpieza y mantenimiento del aparato no debe ser realizada por niños sin supervisión.
10. No toque las partes calientes del aparato como la salida de vapor/agua caliente, la parte metálica del portafiltro o el filtro durante o tras su utilización. Toque únicamente los tiradores, botones o selectores aislados térmicamente.
11. No retire nunca el portafiltro mientras se prepara el café o se calienta la leche: el aparato está presurizado.
12. No apunte nunca la varilla de vapor/agua caliente a personas, animales o muebles susceptibles al vapor y humedad. El vapor o el agua que salen están muy calientes y pueden provocar quemaduras.
13. Coloque únicamente tazas y el tamper en la repisa para tazas. No coloque ningún otro objeto sobre el aparato. **ATENCIÓN:** Tras un uso prolongado, la repisa para tazas se calienta demasiado y puede provocar quemaduras.
14. No deje la cafetera desatendida cuando esté en uso. Esto se aplica especialmente cuando hay niños cerca.
15. **ATENCIÓN:** El aparato se calienta durante su funcionamiento. Deje que el aparato se enfríe antes de desmontar o montar piezas, moverlo, trasladarlo o limpiarlo.
16. No utilice aceites o lubricantes en este aparato.
17. Desenchufe el aparato después de cada uso. Esta es la única forma de apagar completamente el aparato.

SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

Especificaciones

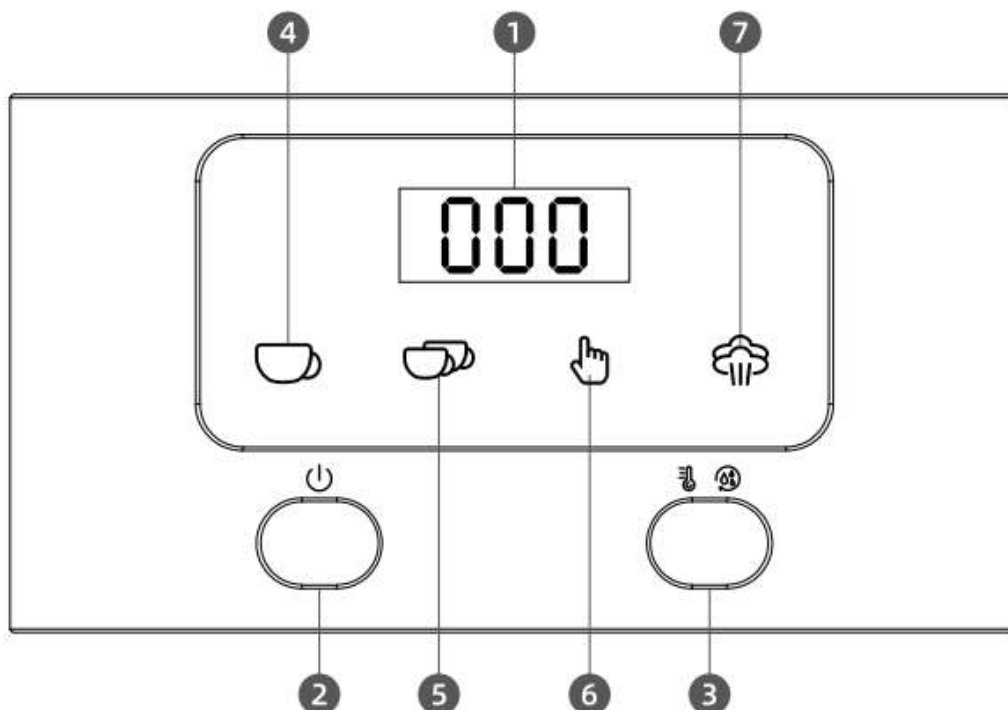
Modelo:	JCOFS
Alimentación:	230V~ 50Hz
Potencia:	1350W
Presión del espresso:	20 Bar
Capacidad del depósito de agua:	1.3L
Dimensiones:	330*165*308mm
Peso:	3.87kgs

Descripción del aparato



- | | | |
|-------------------------------|---------------------------------|--------------------------|
| 1. Calentador de tazas | 2. Panel de control táctil | 3. Botón de encendido |
| 4. Cabezal de preparación | 5. Rejilla de bandeja antigoteo | 6. Bandeja antigoteo |
| 7. Bandeja antigoteo interior | 8. Filtro de carga simple | 9. Filtro de doble carga |
| 10. Portafiltros | 11. Tapa del depósito de agua | 12. Depósito de agua |
| 13. Perilla de vapor | 14. Mango termoaislante | 15. Varilla de vapor |
| 16. Boquilla de vapor | 17. Cuchara medidora con tamper | |

Panel de control



1. **Pantalla del temporizador digital:** Muestra el tiempo de trabajo.
2. **Botón de encendido:** Pulse para encender/apagar el aparato.
3. **Botón de temperatura/descalcificación:**
 - Presione una vez para cambiar la temperatura
 - Presione durante 5 segundos para iniciar la función de descalcificación
4. **Botón de carga simple:** Pulse para preparar un espresso de carga única.
5. **Botón de carga doble:** Pulse para preparar un espresso de doble carga.
6. **Botón de preparación manual de café:** Pulse para iniciar el modo manual.
7. **Botón de vapor:** Pulse para iniciar y salir del modo vapor.

Antes del primer uso

Limpieza del aparato

- Extraiga el aparato de su embalaje con cuidado y retire todos los materiales de embalaje.
- Extraiga todos los accesorios del embalaje y del aparato.
- Retire el depósito de agua.
- Limpie el depósito de agua y su tapa, la cuchara medidora, los filtros y el soporte de filtro con agua caliente y un poco de detergente lavavajillas suave. A continuación, aclárelos con agua limpia y séquelos.
- Limpie la carcasa de la cafetera, la bandeja antigoteo y la rejilla antigoteo con un paño suave y húmedo y seque todas las piezas.
- Asegúrese de que la perilla de vapor está en Off (gírela completamente en el sentido de las agujas del reloj).

NOTA: Tanto las piezas de la cafetera como los accesorios no son aptos para el lavavajillas.

Uso inicial

1. Llene el depósito de agua con agua fría hasta llegar a la marca MAX.
2. Conecte el aparato a una toma de corriente con la tensión adecuada.
3. Pulse el botón de encendido. Se iluminará el indicador de encendido y la cafetera comenzará a precalentarse de forma automática. Una vez se haya precalentado, se iluminarán todos los botones. El proceso de precalentamiento tarda unos 2 minutos.

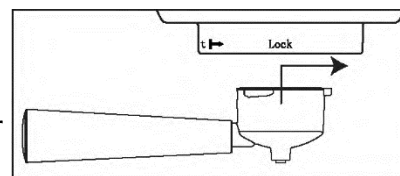
4. Coloque una taza debajo de la varilla de vapor, gire la perilla de vapor y deje que salga agua caliente durante 8 segundos, a continuación, ponga la perilla de vapor en la posición Off. Este proceso permite que el agua fluya hacia la bomba vacía para el primer uso.

NOTA: Al poner en marcha la máquina por primera vez, se oirá un ruido fuerte y un pequeño temblor: es normal para una bomba de 20 bares. El ruido será más débil en usos posteriores.

5. Coloque el filtro en el portafiltros.

NOTA: Puede que el filtro esté un poco apretado y sea difícil sacarlo del portafiltro cuando quiera cambiarlo. Puede utilizar el otro filtro para hacer palanca.

6. Coloque el portafiltros sin café en el cabezal de preparación en una posición de 45° hacia la izquierda y gírelo hacia la derecha para situarlo en la posición de bloqueo. El portafiltros debe quedar en posición perpendicular a la cafetera o ligeramente inclinado hacia la derecha (ver imagen).



7. Coloque una taza vacía debajo del portafiltros y presione el botón de carga simple o doble.
8. Tras finalizar el ciclo de preparación, deseche el agua.

La cafetera está lista para ser utilizada.

Preparación del café

Preparar el café con un portafiltro, un filtro y una taza fríos puede reducir la temperatura de extracción lo suficiente como para afectar significativamente a la calidad de su espresso. Recomendamos realizar un ciclo de preparación sin café molido para precalentar los elementos de la máquina antes de la extracción (consulte los pasos 5-8 de Uso inicial).

1. Retire el portafiltros y llene el filtro de café con la cuchara medidora suministrada con la cafetera.

* Se recomienda unos 7-9g para cargas simples y 13-15g para cargas dobles. La cantidad puede variar dependiendo de la preferencia del usuario y del tipo de café que utilice.

2. Presione ligeramente el café molido con el tamper de la cuchara. El café molido debe presionarse uniformemente para obtener una superficie bien nivelada y plana.

* Retire cualquier residuo de café del borde del portafiltro.

3. Coloque el portafiltros en el cabezal de preparación en una posición de 45° hacia la izquierda y gírelo hacia la derecha para situarlo en la posición de bloqueo. El portafiltros debe quedar en posición perpendicular a la cafetera o ligeramente inclinado hacia la derecha.

Elaboración del café

1. Asegúrese de que la perilla de vapor está en la posición "OFF".

2. Coloque la taza precalentada debajo del portafiltros.

3. Pulse el botón de temperatura para elegir la temperatura deseada:

Modo predeterminado = Modo de preparación del café a temperatura media

Pulse **una vez** = Modo de preparación del café a temperatura baja

Pulse **dos veces** = Modo de preparación del café a temperatura alta

4. Pulse el botón de preparación de café para obtener la cantidad deseada:

Para preparar una taza de café, pulse el **botón de carga simple**.

Para preparar dos tazas de café, pulse el **botón de carga doble**.

Para preparar el café de forma manual, pulse el **botón de preparación manual de café** para iniciar y vuelva a pulsarlo para parar cuando la cantidad de café llegue a la deseada.

5. La cafetera preparará el café según su selección.

NOTA: Los modos de carga simple y doble pararán automáticamente, pero para detener el modo manual debe pulsar el botón de preparación manual de café de nuevo.

NOTA: Se producirá ruido durante el proceso de funcionamiento. Esto es normal en una bomba de 20 bares.

Espumar la leche

Para preparar un capuccino o latte tradicional, se recomienda:

- utilizar leche entera fría. La densidad del espumado de la leche dependerá del grado de grasa que contenga la leche.
- utilizar jarras de leche de acero inoxidable, circulares y redondeadas, más estrechas en la parte superior y con pico (necesario para hacer decoraciones de capuccino).

Antes de comenzar, es importante desplazar ligeramente la varilla de vapor hacia afuera para introducir la jarra justo debajo para facilitar los movimientos necesarios para espumar la leche.

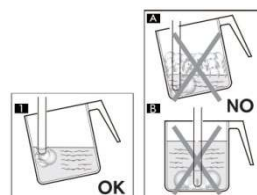
Siga los siguientes pasos:

1. Pulse el botón de vapor. El botón parpadeará si la temperatura no es suficientemente alta para expulsar vapor. Una vez haya finalizado el precalentamiento, el botón de vapor se iluminará.
2. Gire la perilla de vapor ligeramente en el sentido contrario a las agujas del reloj para eliminar cualquier condensación que haya en la varilla y gire la perilla de nuevo a la posición Off.
3. Coloque la jarra, llena hasta la mitad de leche fría, bajo la varilla.

4. Coloque la boquilla de vapor justo debajo de la superficie de la leche.

Si se introduce demasiado, la leche no se espumará.

Si no se introduce lo suficientemente, se crearán burbujas grandes que desaparecerán inmediatamente.



NOTA: Es importante mantener la varilla de vapor cerca del borde de la jarra y no en el centro, con el ángulo adecuado para crear un remolino más fuerte.

5. Gire la perilla a la posición "☁/▲" para que salga vapor de la varilla.

NOTA: La operación completa no debe durar más de 3 minutos, ya que la máquina dejará de producir vapor automáticamente después de 3 minutos de vaporización continua.

NOTA: Para espumar la leche correctamente, la boquilla de vapor debe estar siempre en contacto con la leche y no con la espuma. Por lo tanto, a medida que aumenta la capa de espuma, hay que levantar ligeramente la jarra intentando mantener la varilla en contacto con la leche, sin tocar el fondo de la jarra.

6. Una vez conseguida la espuma deseada, hay que empujar más profundamente la boquilla de vapor para calentar bien la leche.

NOTA: Se recomienda mantener siempre una mano en la parte redondeada de la jarra para sentir el aumento de temperatura de la leche sin espumar.

7. Una vez obtenido el resultado deseado, gire la perilla de vapor a la posición "OFF" para dejar de producir vapor y retire la jarra.

NOTA: Para compactar la espuma, se recomienda golpear ligeramente la jarra sobre una superficie plana después de espumar.

8. Pulse de nuevo el botón de vapor para salir del modo vapor. Vierta la espuma de leche en el café.

▲ ADVERTENCIA: La varilla de vapor puede estar muy caliente durante y después de su uso. Para evitar quemaduras, muévelo sólo apoyando los dedos en la punta de goma colocada en el vaporizador.

9. Gire la perilla de vapor para eliminar cualquier residuo de leche de la varilla y luego vuelva a girarla a la posición OFF.

Advertencia de sobrecalentamiento

No prepare café inmediatamente después de espumar la leche, ya que la temperatura de la cafetera es demasiado alta y la máquina está en modo de protección contra sobrecalentamiento.

Con la protección activada, los botones de carga simple, carga doble y preparación manual parpadearán si pulsa cualquiera de ellos. La cafetera debe enfriarse primero, o el café se quemará y puede salirse del portafiltro. Siga los 4 pasos siguientes para enfriar la máquina.

- Gire la perilla a la posición "☕/▲" para obtener agua caliente.
- Deje que salga agua caliente del vaporizador para enfriar la cafetera.
- Una vez que la temperatura de la cafetera se haya enfriado, todos los botones se iluminarán.
- Gire la perilla a la posición "OFF" y la cafetera estará lista para la siguiente preparación.

Agua caliente

- Encienda la cafetera y espere a que se enciendan todos los botones.
- Coloque una taza debajo de la varilla de vapor.
- Gire la perilla de vapor a la posición "☕/▲". El agua caliente saldrá de la varilla de vapor.
- Una vez dispensada la cantidad de agua caliente deseada, gire la perilla de vapor a la posición Off.

NOTA: La operación no debe durar más de 100 segundos. Si desea más agua caliente, ejecute de nuevo el ciclo.

NOTA: La varilla de vapor puede estar muy caliente durante y después de su uso. Para evitar quemaduras, muévelo sólo colocando los dedos en la punta de goma colocada en la varilla de vapor.

Ajuste de la cantidad de café de las cargas simple y doble

Ajuste de la cantidad de café de la carga simple:

- Mantenga pulsado el botón de carga simple durante 3 segundos, la cafetera emitirá 1 pitido y comenzará a preparar el café.
- Pulse el botón de carga simple de nuevo una vez haya alcanzado la cantidad de café deseado. La cafetera emitirá 3 pitidos para indicar que se ha ajustado la nueva cantidad de café.

Ajuste de la cantidad de café de la carga doble:

- Mantenga pulsado el botón de carga doble durante 3 segundos, la cafetera emitirá 1 pitido y comenzará a preparar el café.
- Pulse el botón de carga doble de nuevo una vez haya alcanzado la cantidad de café deseado. La cafetera emitirá 3 pitidos para indicar que se ha ajustado la nueva cantidad de café.

NOTA: El tiempo de preparación se ajusta entre 8 y 60 segundos. De lo contrario, el ajuste no funcionará.

Restablecimiento de los valores predeterminados

Para restablecer la cafetera a los valores predeterminados, mantenga pulsados los botones de carga simple y carga doble durante 3 segundos. La cafetera emitirá 3 pitidos y todos los botones parpadearán 5 veces (a excepción del botón de temperatura/descalcificación). La cafetera volverá a su configuración original por defecto.

NOTA: La temperatura y cantidad de café se restablecerán al ajuste predeterminado.

Apagado automático

La cafetera se apagará automáticamente si no se elige ninguna operación tras 15 minutos en modo de espera. Se apagarán todos los botones. Pulse el botón de encendido para encender la cafetera de nuevo.

Limpieza y mantenimiento

Una limpieza y un mantenimiento regulares mantienen la cafetera en buenas condiciones de funcionamiento y garantizan un sabor de café perfecto, un flujo de café constante y una espuma de leche excelente durante mucho tiempo.

Limpieza del portafiltros y filtros

Para garantizar unos resultados perfectos, el portafiltro y los filtros deben mantenerse limpios.

▲ **ADVERTENCIA:** Para evitar quemaduras, retire el filtro sólo cuando el portafiltros se haya enfriado por completo.

1. Extraiga el filtro del portafiltros y lávelo con agua tibia.
2. Si observa un mal funcionamiento al preparar café, sumerja el filtro en agua hirviendo durante 10 minutos y después aclárelo con agua corriente.

NOTA: No limpie ninguna de las piezas en el lavavajillas.

Limpieza de la varilla de vapor

1. Después de espumar la leche, gire la perilla de vapor para expulsar los restos de leche de la varilla de vapor.
2. Limpie la varilla de vapor con un paño humedecido. Para una limpieza más profunda, puede desenroscar la varilla y lavarla con agua corriente.
3. Si el orificio de la boquilla de vapor se obstruye, asegúrese de que la perilla de vapor esté en la posición de STANDBY. Pulse el botón de encendido para apagar la cafetera para permitir que se enfríe. Utilice un alfiler para desatascar el orificio.

Limpieza del cabezal de preparación

Retire regularmente los restos de posos de café del cabezal de preparación con un cepillo y lávelo con agua caliente siguiendo los pasos que se indican a continuación.

1. Introduzca el portafiltro en el cabezal de preparación sin utilizar café molido.
2. Coloque una taza vacía debajo del cabezal de preparación.
3. Pulse el botón de carga doble y llene la taza de agua.
4. Retire el portafiltro del cabezal de preparación y límpielo con un paño seco.

▲ **ADVERTENCIA:** No intente desmontar el cabezal de preparación. Dañará el cabezal de preparación y provocará fugas.

Descalcificación

Para garantizar el funcionamiento correcto de la cafetera, limpiar los conductos internos y preservar el sabor de su café, es necesario descalcificar, limpiar y efectuar el mantenimiento de la cafetera periódicamente.

Además, tras 500 ciclos de preparación, se mostrará una advertencia de descalcificación. El botón de encendido parpadeará 5 veces para indicar que es necesario descalcificar la cafetera. La advertencia de descalcificación aparecerá cada vez que se encienda la cafetera si no se realiza la descalcificación.

Siga los pasos que se indican a continuación para descalcificar la cafetera:

1. Llene el depósito de agua con agua mezclada con descalcificador (4 partes de agua y 1 de descalcificador) hasta la marca Max.

NOTA: Consulte las instrucciones del descalcificador. Utilice un descalcificador doméstico o puede utilizar ácido cítrico en lugar de un descalcificador comercial - en este caso utilice 100 partes de agua por tres partes de ácido cítrico.

2. Coloque una taza u otro recipiente en la bandeja antigoteo y mantenga pulsado el botón de descalcificación durante 5 segundos. La cafetera iniciará un ciclo de descalcificación que se detendrá tras 7 minutos de funcionamiento.

3. Repita los pasos anteriores hasta que se acabe el agua con descalcificante.

4. A continuación, repita el proceso dos veces más utilizando sólo AGUA LIMPIA DEL GRIFO sin ningún descalcificador.

Solución de problemas

Problema	Causa	Solución
No sale agua	No hay agua en el depósito.	Añada la cantidad adecuada de agua en el depósito.
	El depósito de agua no está colocado correctamente.	Vuelva a colocar el depósito de agua.
	Aún no hay agua tras 120s de funcionamiento; o, si el depósito de agua está vacío, la cafetera permanece inactiva durante demasiado tiempo.	Coja el depósito de agua y añada 5 ml de agua en la entrada, instale el depósito y utilice la función de agua caliente una vez.
No sale vapor	La salida de vapor está bloqueada.	Introduzca un alambre fino de hierro en la salida de vapor.
	No hay agua en el depósito.	Añada la cantidad adecuada de agua en el depósito.
	El depósito de agua no está colocado correctamente.	Vuelva a colocar el depósito de agua.
Poco vapor	No se ha pulsado el botón de vapor y/o no se ha finalizado el precalentamiento.	Pulse el botón de vapor y espere hasta que el indicador pase de parpadear a estar siempre encendido.
	Se ha iniciado la función de vapor cuando la cafetera aún estaba fría.	Ejecute un ciclo de carga doble o espere a que finalice el precalentamiento en el modo vapor antes de espumar la leche.
	La perilla de vapor no está girada a la posición máxima.	Gire lentamente la perilla de vapor hasta que salga vapor al espumar la leche; ajuste la cantidad de vapor lentamente después de unos segundos, según sus preferencias
Espumado de leche deficiente	La leche utilizada no es leche entera.	Utilice leche entera.
	La leche utilizada no está fría.	Refrigere la leche entre 2 y 5 grados.
	Se ha introducido la boquilla de vapor demasiado en la leche.	Inserte la boquilla de vapor en la superficie de la leche con una profundidad de 1cm.
Preparación de café deficiente	El café molido es demasiado grueso.	Cambie el café molido.
	El café molido no está compactado.	Apriete el café molido con una presión adecuada.
	El café se ha preparado justo después de espumar la leche.	Asegúrese de que la cafetera esté completamente fría antes de utilizarla.
El portafiltros	El café se ha preparado justo después de espumar la leche.	Asegúrese de que la cafetera esté completamente fría antes de utilizarla.

rebosa café	Hay restos de café en el borde del portafiltros después de rellenarlo.	Limpie el café del borde del portafiltros con un cepillo o a mano.
El café se prepara de forma lenta o en pequeñas cantidades	Demasiado café molido.	El café molido no debe ser demasiado grueso ni demasiado fino, debe ser de calidad y cantidad estándar (se recomiendan 7-9 g para carga simple y 13-15 g para carga doble).
	El café molido es demasiado fino.	Utilice café molido especial para cafeteras de espresso que no sea demasiado fino.
El café sale frío	Se ha iniciado la preparación de café cuando la cafetera aún estaba fría.	Realice un ciclo de carga doble (no ponga café molido en el filtro) o espere a que termine el precalentamiento en modo café antes de preparar el café.

  ELIMINACIÓN: No elimine este producto como residuos municipales sin clasificar. Es necesario recoger estos residuos por separado para un tratamiento especial.	Según la directiva europea 2012/19/UE de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), los electrodomésticos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyan y reducir el impacto en la salud humana y el medio ambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva. El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico.
--	--

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

Este aparato tiene una garantía de reparación de tres años, a partir de la fecha de venta, contra todo defecto de funcionamiento proveniente de la fabricación, incluyendo mano de obra y piezas de recambio. Para justificar la fecha de compra será obligatorio presentar la factura o ticket de compra. Las condiciones de esta garantía se aplican únicamente a España y Portugal. Si ha adquirido este producto en otro país, consulte con su distribuidor las condiciones aplicables.

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

1. Mandos a distancia, gomas de admisión de desagüe, atranques y juntas de puertas, burletes.
2. Daños en esmaltes, pinturas, niquelados, cromados, oxidaciones u otro tipo de piezas o componentes estéticos que no afecten al funcionamiento interno del aparato.
3. Daños en piezas de desgaste por uso, corrosión u oxidación, ya sea causada por el uso normal del aparato o deterioro acelerado por circunstancias ambientales o climáticas no propicias. No aptos para uso en exterior.
4. Daños en piezas frágiles de cristal, cristal vitrocerámico, plásticos, manetas, cestillos, puertas o bombillas cuando su fallo o rotura no sea atribuible a un defecto de fabricación.
5. Averías producidas por causas fortuitas o siniestros de fuerza mayor, o como consecuencia de un uso anormal, negligente o inadecuado del aparato.
6. Responsabilidades civiles de cualquier naturaleza.
7. Daños consecuenciales al aparato siempre que estos no hayan sido provocados por una avería interna de funcionamiento.
8. Mantenimientos o conservación del aparato: revisiones periódicas, ajustes y engrases.
9. Las averías que pueden sufrir los accesorios y complementos, adaptadores, cables externos, bolsas, recambios sueltos de todo tipo, lámparas, así como cualquier pieza considerada consumible por el fabricante.
10. Averías causadas por una instalación incorrecta o no legal, ventilación inadecuada, falta de toma de tierra en la vivienda, alteraciones de corriente, modificaciones inapropiadas o utilización de piezas de recambio no originales.
11. Electrodomésticos que se utilicen en aplicaciones industriales o para fines comerciales.
12. Electrodomésticos con número de serie ilegible o alterado.
13. Defectos o averías producidas como consecuencia de arreglos, reparaciones, modificaciones, o desarme de la instalación del aparato por el usuario o por un técnico no autorizado por el fabricante, o como resultado del incumplimiento manifiesto de las instrucciones de uso y mantenimiento del fabricante.
14. Durante el periodo de garantía es imprescindible conservar todos los manuales junto con el equipo. Si el equipo se vende, dona o regala, se debe entregar el manual y todos los documentos relacionados al nuevo usuario. Si alguno de estos se perdiera, no podrá ser reclamada su reposición.
15. Las averías que tengan su origen o sean consecuencia directa o indirecta de: contacto con líquidos, productos químicos y otras sustancias, así como de condiciones derivadas del clima o el entorno: terremotos, incendios, inundaciones, calor excesivo o cualquier otra fuerza externa, como insectos, roedores y otros animales que puedan tener acceso al interior de la máquina o sus puntos de conexión.
16. Daños derivados de terrorismo, motín, alboroto o tumulto popular, manifestaciones y huelgas legales o ilegales; hechos de actuaciones de la Fuerzas Armadas o de los Cuerpos de Seguridad del Estado en tiempos de paz; conflictos armados y actos de guerra (declarada o no); reacción o radiación nuclear o contaminación radiactiva; vicio o defecto propio de los bienes; hechos calificados por el Gobierno de la Nación como de "catástrofe o calamidad nacional".

Toda la información y las instrucciones de este manual se refieren al estado actual de desarrollo. Las imágenes utilizadas son simbólicas y con fines únicamente ilustrativos y pueden no representar el aspecto real del producto. Debido a posibles errores de composición o de imprenta, así como la necesidad de realizar modificaciones técnicas continuas, Johnson no puede aceptar ninguna responsabilidad por la exactitud del contenido de este manual. Consulte en el QR de las portadas o en la sección Documentación técnica de nuestra web la versión más actualizada de este documento.

Important Safeguards

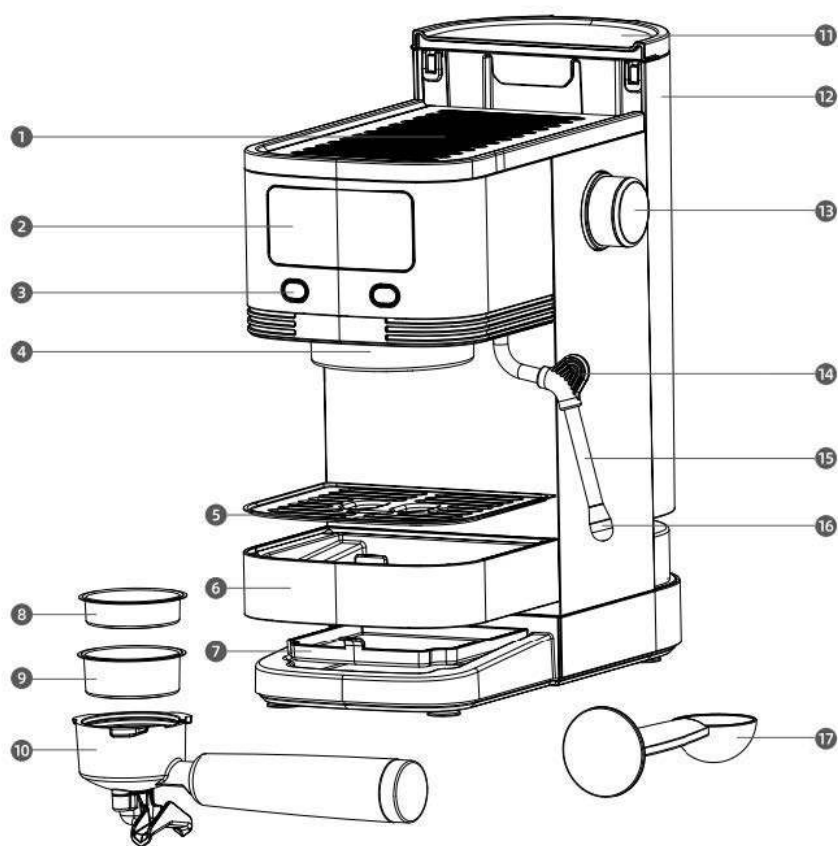
1. This appliance is not intended for use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
2. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. This appliance can be used by children aged 8 years and above and people 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 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. This is the only way for the appliance to be fully switched off.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

Specifications

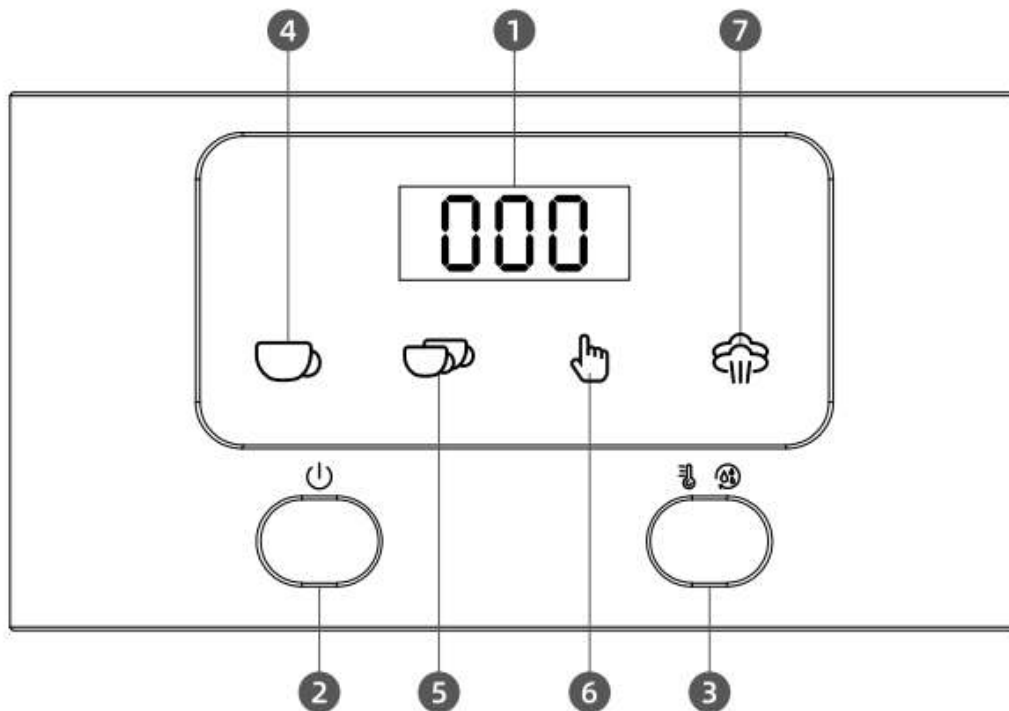
Model:	JCOFS
Voltage:	230V~ 50Hz
Power:	1350W
Espresso Pressure:	20 Bar
Capacity of Water Tank:	1.3L
Product Size:	330*165*308mm
Product Weight:	3.87kgs

Know Your Coffee Machine



- | | | |
|--------------------|-------------------------------|-----------------------|
| 1. Cup Warmer | 2. Touch Control Panel | 3. Push Button |
| 4. Brew Head | 5. Drip Tray Grid | 6. Drip Tray |
| 7. Inner Drip Tray | 8. Single Shot Filter | 9. Double Shot Filter |
| 10. Filter Holder | 11. Water Tank Lid | 12. Water Tank |
| 13. Steam Knob | 14. Thermo-insulated Handle | 15. Steam Pipe |
| 16. Steam Nozzle | 17. Measure Spoon with Tamper | |

Control Panel



1. **Digital Timer Screen:** It displays the working time
2. **Power Button:** Press to turn on/off the machine.
3. **Temp. Button&Descale Button:**
 - Press once to switch the temperature
 - Press 5 seconds to start the descale function
4. **Single Shot Button:** Press to make a single-shot espresso
5. **Double Shot Button:** Press to make a double-shot espresso.
6. **Manual Coffee Button:** Press to enter Manual mode.
7. **Steam Button:** Press to enter and quit steam mode.

Before First Use

Cleaning The Appliance

- Carefully remove the appliance from the packaging and remove all packaging materials.
- Take out all accessories from the packaging and from the appliance.
- Remove the water tank.
- Clean the water tank and its lid, the measuring spoon, the filters and the filter holder with warm water and some mild dish-washing liquid. After that, rinse with clear water and dry.
- Wipe the casing of the espresso machine, the drip tray and the drip grid clean with a soft, damp cloth and dry all parts.
- Make sure that the steam knob is turned off (OFF position, turn all the way in a clockwise direction).

NOTE: The parts of the espresso machine and the accessories are not dishwasher safe.

Initial Use

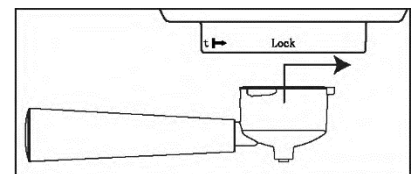
1. Fill the water tank with cold water up to the MAX level of the tank.
2. Insert the plug into a wall outlet with suitable voltage.
3. Press the Power button. The Power indicator light will turn on and the coffee machine will start to preheat automatically. Once the preheating is finished, all the buttons will light up continuously. This preheating process takes about 2 minutes.
4. Place a cup under the Steam Wand. Turn on the steam knob. Let the hot water flow out of the steam wand for about 8 seconds, then turn off the steam knob. This process lets the water flow into the empty pump for the first use.

NOTE: There will be a loud noise and a little shaking when the machine runs for the first time: it's normal for a 20bar pump. The noise will be weaker in future uses.

5. Insert the Filter into the Filter holder.

NOTE: The filter might be a little tight and hard to take out from the filter holder when you want to change the filter. You can use the other filter to pry it out.

6. 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 image).



7. Place an empty cup under the filter holder and press the single or double button to brew.
8. After the brewing cycle has finished, pour the water out.

Now your coffee machine is ready to use.

Preparing Espresso

Brewing coffee with a cold filter holder, filter and cup can reduce the extraction temperature enough to significantly affect the quality of your espresso. We recommend running a brewing cycle without coffee ground to preheat the machine's elements before extraction (see steps 5-8 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 shots and 13-15g for double shots. The amount will vary depending on your preferences and the coffee grounds you used.

2. Tamp the coffee grounds with the tamper part of the spoon. The coffee grounds must be pressed evenly to obtain a well levelled 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. Make sure the steam knob is on the "OFF" position.

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

3. Press the Temperature Button to select temperature according to your preferences:

Default mode = Middle temperature coffee brewing mode

Press **one time** = Low temperature coffee brewing mode

Press **two times** = High temperature coffee brewing mode

4. Press the Coffee Brewing Button for desired volume:

To make a single cup of coffee, press the **single shot button**.

To make double cups of coffee, press the **double shot button**.

To make coffee manually, press the **manual coffee button** to start and press again to stop when the coffee amount reaches to your desired amount.

5. The machine will brew coffee according to your selection.

NOTE: The single and double-shot brewing modes will stop automatically, but for manual coffee, the brewing should be stopped by pressing the manual button again.

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

Frothing Milk

To prepare a traditional cappuccino or latte, we recommend:

- using cold, fresh whole milk. The density of the frothed milk will depend on the milk fat content.
- using stainless steel, circular, rounded milk jugs, narrower at the top and with a spout (necessary to make cappuccino decorations).

Before starting, it is important to slightly move the steam wand outwards to insert the jug directly under it and facilitate the movements required to froth the milk correctly.

Follow these steps:

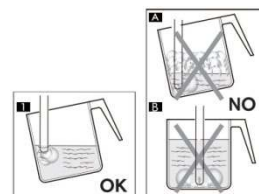
1. Press the steam button. The steam button will start to flash if the temperature is not high enough to make steam. Once the preheating has finished, the Steam Button will light up.
2. Turn the steam knob slightly counterclockwise to eliminate any condensation from the wand then turn the knob off again.

3. Place the jug, half-filled with cold milk, under the steam wand.

4. Place the steam nozzle just below the surface of the milk.

If it is inserted too deep, the milk will not be frothed.

If it is not inserted deep enough, big bubbles will be produced and then disappear immediately.



NOTE: It is important to keep the Steam Tube not at the center but close to the edge of the jug, with an appropriate angle to produce a stronger vortex.

5. Turn the steam knob to "☁/▲" position. Steam will come out of the steam wand.

NOTE: The entire operation should last no longer than 3 minutes, because the machine will stop making steam automatically after 3 minutes of continuous steaming.

NOTE: To froth the milk correctly, the steam nozzle must always be in contact with the milk and not with the froth. Therefore, as the layer of froth increases, the jug must be slightly raised trying to keep the Steam Tube in contact with the milk, without touching the bottom of the jug.

6. Once the desired frothing has been achieved, the steam nozzle must be pushed deeper to heat the milk well.

NOTE: It is advisable to always keep a hand on the rounded part of the jug to feel the temperature increase of the unfrothed milk.

7. Once the desired result has been achieved, turn the steam knob to "OFF" position to stop dispensing steam and remove the jug.

NOTE: To make the froth more compact, it is advisable to lightly tap the jug on a flat surface after frothing.

8. Press the steam button again to quit the steam mode. Pour the frothed milk into the coffee.

▲ WARNING: The steam wand may be very hot during and after use. To avoid burns, move it only by placing your fingers on the rubber tip fitted on the steam wand.

9. Turn the steam knob on to eliminate any residue milk from the wand then turn the knob off again.

Overheating Warning

Do not make coffee immediately after frothing milk, since the temperature of boiler is too high, and the machine is under over-heating protection.

Under the protection, the single shot, double shot and manual coffee button will flash if you press either of them. The boiler must be cooling down first, or the coffee will be burnt and may come out of the filter holder. Please proceed as below 4 steps to cool up the machine.

- a. Turn the steam knob “☞/💧” position to make hot water.
- b. Let hot water come out from the steam wand to cool down the boiler.
- c. Once the temperature of the boiler is cool down, all the buttons will fully illuminate.
- d. Return knob to the "OFF" position, and the coffee machine is ready for the next brew.

Making Hot Water

1. Turn the machine on and wait until all the buttons light up.
2. Place a cup under the steam wand.
3. Turn the steam knob to “☞/💧” position. The hot water will come out of the steam wand.
4. Once the desired amount of hot water has been dispensed, turn the steam knob off.

NOTE: The entire operation should last no longer than 100 seconds. If you want more hot water, run the cycle again.

NOTE: The steam wand may be very hot during and after use. To avoid burns, move it only by placing your fingers on the rubber tip fitted on the steam wand.

Setting the Volume of Single and Double shot

Set the volume of single shot:

1. Keep pressing the single button for 3 seconds, the machine will beep 1 time and start to brew.
2. Press a single button again once the desired volume of espresso has been extracted. The machine will beep 3 times to indicate the new volume of single shot has been set.

Set the volume of double shot:

1. Keep pressing the double button for 3 seconds, the machine will beep 1 time and start to brew.
2. Press double button again once desired volume of espresso has been extracted. The machine will beep 3 times to indicate the new volume of double shot has been set. **NOTE:** The brewing time is set between 8-60 seconds. Otherwise, the setting failed to work.

Resetting Default

To reset the machine to the default, press and hold the single and double buttons for 3 seconds. The machine will beep 3 times, and all the buttons will flash 5 times (besides temp. & descale button). The machine will return to its original default settings.

NOTE: Coffee temperature and coffee volume will be reset to default data.

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 good working condition and ensure perfect coffee flavor, a constant coffee flow, and excellent milk froth for a long period of time.

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 any of the parts in the dishwasher.

Cleaning the Steam Wand

1. Immediately after frothing milk, turn steam knob on to purge out any residual milk from the steam wand.
2. Clean the steam wand with a damp cloth. To clean it more thoroughly, you can unscrew the steam tube and wash it with running water.
3. If the hole of the steam nozzle becomes blocked, ensure the steam knob is in the STANDBY position. Press the power button to turn the machine off and allow it to cool. Use a pin to unblock the hole.

Cleaning 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 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.

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.

Also, after 500 times of brew cycle, a descaling warning will be shown. The ON/OFF button will flash 5 times to indicate it is time to descale the machine. The descaling warning will appear at every time the machine is started if you do not run a descaling cycle.

Please follow the steps below to descale the machine:

1. Fill the water with descaling agent (4 parts water to 1 part descaling agent) into 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 a cup/mug or other suitable receptacle on the drip tray and keeping press the Descale button for 5 seconds. The machine will start the descaling cycle, and the descaling cycle will run 7 minutes then stop automatically.

3. Repeat the previous steps until the water with descaling agent is running out.

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

Trouble Shooting

Symptom	Cause	Corrections
No water	No water in the water tank.	Add an appropriate amount of water into the water tank.
	The water tank is not properly installed.	Reassemble the water tank.
	Still no water after 120s operation; or, under the status that the water tank is empty, the coffee maker is idle for too long.	Pick up the water tank then add 5ml water to the inlet, install the tank and use the hot water function one time.
No steam	Steam outlet is blocked	Poke the steam outlet with a thin iron wire.
	There is no water in the water tank.	Add an appropriate amount of water into the water tank.
	The water tank is not properly installed.	Reassemble the water tank.
Less steam	Steam Button has not been pressed and/or preheating hasn't been completed.	Press the "Steam button" and wait until the indicator light changes from flashing to being always on.
	The steam function has been started when the coffee machine is still cold.	Operate one double shot coffee brewing cycle or wait for preheat to be finished in Steam mode before milk frothing.
	"Steam knob" isn't unscrewed to max position	Slowly unscrew the "Steam knob" until the steam sprays out when milk frothing; adjust the amount of steam slowly after a few seconds, depending on your preference
Poor milk froth	The milk used isn't whole milk.	Use whole milk.
	The milk used isn't refrigerated.	Refrigerate milk to 2-5 degrees.
	The steam nozzle is inserted too deep into the milk	Insert the steam nozzle into the 1CM-deep milk surface
Poor brewing	Coffee powder is too coarse.	Replace the coffee powder.
	Coffee powder is not compacted.	Compact the coffee powder with an appropriate pressure.
	Coffee has been brewed right after frothing milk.	Make sure the coffee machine is completely cooled before using.
Funnel overflows	Coffee has been brewed right after frothing milk.	Make sure the coffee machine is completely cooled before using.

with coffee	There are residues of coffee powder on the edge of the funnel after filling in the coffee powder.	Clean the coffee powder on the edge of the funnel with a brush or by hand.
Coffee is brewed slowly or in small quantities	Too much coffee powder.	The coffee powder should not be too coarse or too fine, should be in standard quality and quantity (recommend 7-9g for single shot and 13-15g for double shot).
	The ground coffee is too fine.	Please use espresso machine special coffee powder that is not too fine.
The coffee is too cold	Coffee has been brewed under cold machine status before preheating.	Operate one double shot coffee brewing cycle (don't put any coffee powder into the coffee filter) or wait for preheat to be finished in coffee mode before brewing coffee.

 DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.	The european directive 2012/19/UE on wasted electrical and electronic equipments (WEEE), requires that household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you disposed of the appliances, it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.
---	---

WARRANTY CONDITIONS

This appliance is guaranteed for three years from the date of sale against all manufacturing defects, including labour and spare parts. In order to justify the date of purchase, it will be compulsory to present the invoice or purchase receipt. The conditions of this warranty apply only to Spain and Portugal. If you have purchased this product in another country, please consult your distributor for the applicable conditions.

WARRANTY EXCLUSIONS

1. Remote controls, drain intake rubbers, dockings and door seals, weather stripping.
2. Damage to enamels, paints, nickel plating, chrome plating, oxidation or other types of aesthetic parts or components that do not affect the internal functioning of the appliance.
3. Damage to wear parts due to use, corrosion or oxidation, whether caused by normal use of the appliance or accelerated deterioration due to unfavorable environmental or climatic circumstances. Not suitable for outdoor use.
4. Damage to fragile pieces of glass, glass ceramic, plastics, handles, baskets, doors or light bulbs when their failure or breakage is not attributable to a manufacturing defect.
5. Faults produced by fortuitous causes or accidents of force majeure, or as a consequence of abnormal, negligent or inappropriate use of the device.
6. Civil liabilities of any nature.
7. Consequential damage to the appliance as long as it has not been caused by an internal malfunction.
8. Maintenance or upkeep of the appliance: periodic reviews, adjustments and greases.
9. Faults that accessories and complements, adapters, external cables, bags, spare parts of all kinds, lamps, as well as any part considered consumable by the manufacturer, may suffer.
10. Faults caused by incorrect or illegal installation, inadequate ventilation, lack of grounding in the home, power disturbances, inappropriate modifications or use of non-original spare parts.
11. Appliances used in industrial applications or for commercial purposes.
12. Appliances with illegible or altered serial number.
13. Defects or breakdowns produced as a result of fixes, repairs, modifications, or disassembly of the installation of the device by the user or by a technician not authorized by the manufacturer, or as a result of manifest non-compliance with the manufacturer's instructions for use and maintenance.
14. During the warranty period it is essential to keep all manuals together with the equipment. If the equipment is sold, donated or given away, the manual and all related documents must be given to the new user. If any of these are lost, their replacement cannot be claimed.
15. Faults that have their origin or are a direct or indirect consequence of: contact with liquids, chemicals and other substances, as well as conditions derived from the climate or the environment: earthquakes, fires, floods, excessive heat or any other external force, such as insects, rodents and other animals that may have access to the interior of the machine or its connection points.
16. Damages derived from terrorism, riot or popular tumult, legal or illegal demonstrations and strikes; facts of actions of the Armed Forces or the State Security Forces in times of peace; armed conflicts and acts of war (declared or not); nuclear reaction or radiation or radioactive contamination; vice or defect of the goods; facts classified by the Government of the Nation as "national catastrophe or calamity".

All information and instructions in this manual refer to the current state of development. The images used are symbolic and for illustrative purposes only and may not represent the actual appearance of the product. Due to possible typesetting or printing errors, as well as the need for continuous technical modifications, Johnson cannot accept any liability for the accuracy of the contents of this manual. Please refer to the QR on the cover pages or the Technical Documentation section of our website for the most current version of this document.

Avertissements de sécurité importants

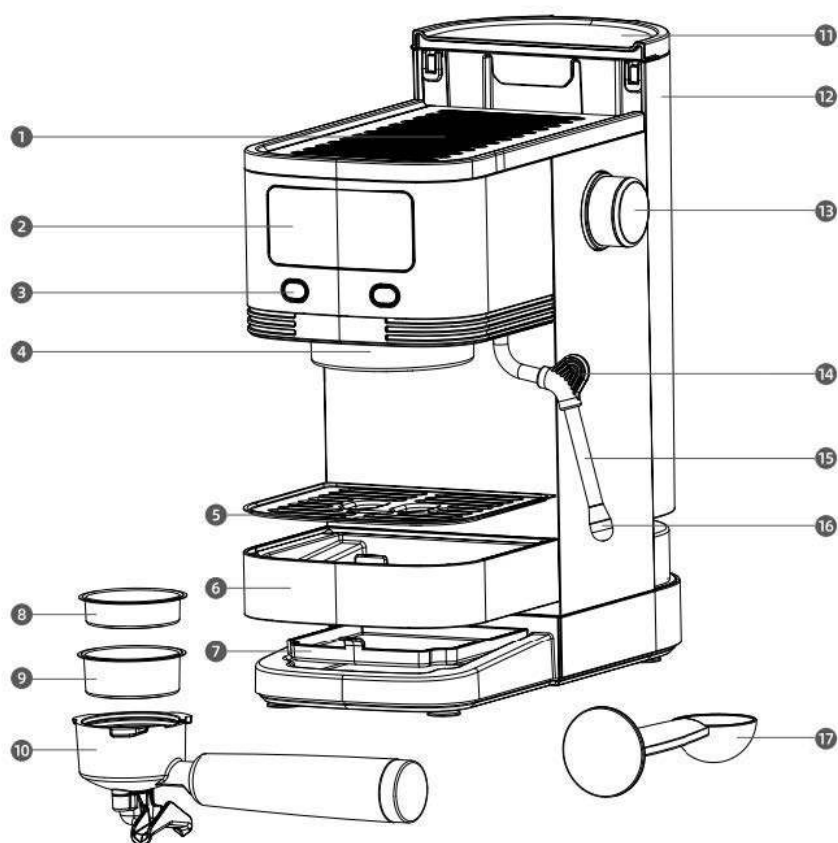
1. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été surveillées ou instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
2. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
3. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
4. Vérifiez l'appareil avant chaque utilisation et assurez-vous que l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche ne sont pas endommagés et qu'aucune pièce n'est desserrée.
5. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
6. Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et à des applications similaires, telles que:
 - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail.
 - chalets.
 - pour les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel.
 - chambres d'hôtes.
7. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.
8. La surface du panneau thermique conserve la chaleur résiduelle après utilisation.
9. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
10. Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil, telles que la sortie vapeur/eau chaude, la partie métallique du porte-filtre ou le filtre, pendant ou après l'utilisation. Ne touchez que les poignées, boutons ou sélecteurs isolés thermiquement.
11. Ne jamais retirer le porte-filtre pendant la préparation du café ou le chauffage du lait: l'appareil est sous pression.
12. Ne dirigez jamais la lance à vapeur/eau chaude vers des personnes, des animaux ou des meubles susceptibles d'être exposés à la vapeur et à l'humidité. La vapeur ou l'eau qui s'échappe est très chaude et peut provoquer des brûlures.
13. Ne placez les tasses et le tamper que sur l'étagère à tasses. Ne placez pas d'autres objets sur l'appareil. **ATTENTION:** Après une utilisation prolongée, l'étagère à tasses devient très chaude et peut provoquer des brûlures.
14. Ne laissez pas la machine à café sans surveillance lorsqu'elle est utilisée. Ceci est particulièrement vrai lorsque des enfants se trouvent à proximité.
15. **ATTENTION:** L'appareil devient chaud pendant son fonctionnement. Laissez-le refroidir avant de le démonter ou d'assembler des pièces, de le déplacer, de l'installer ou de le nettoyer.
16. Ne pas utiliser d'huiles ou de lubrifiants dans cet appareil.
17. Débranchez l'appareil après chaque utilisation. C'est la seule façon d'éteindre complètement l'appareil.

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

Spécifications

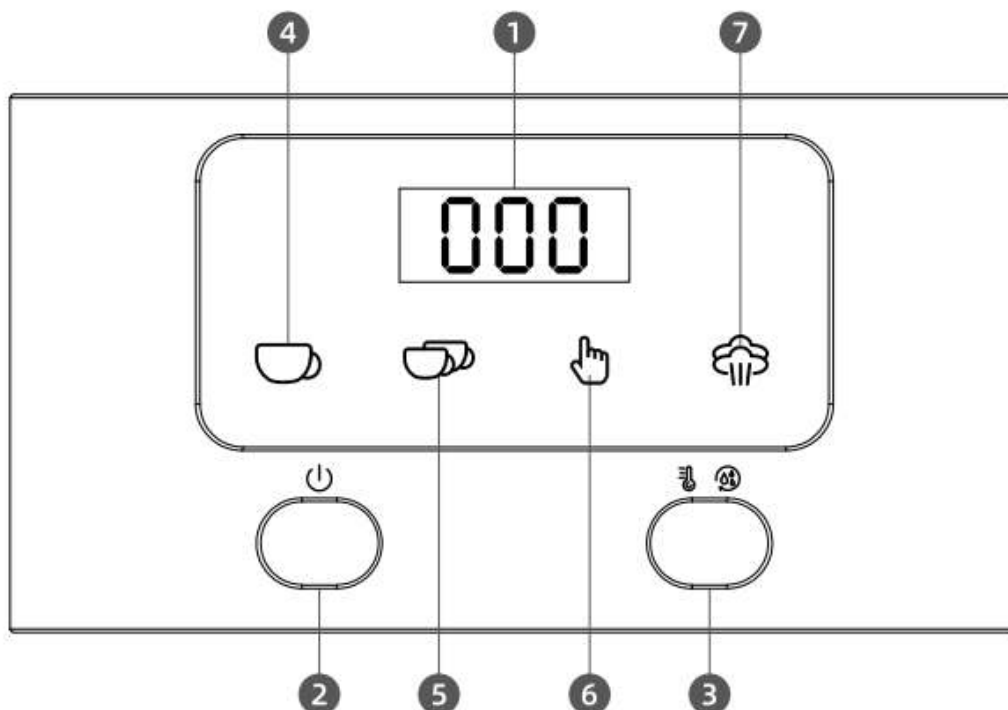
Modèle:	JCOFS
Alimentation:	230V~ 50Hz
Puissance:	1350W
Pression de l'espresso:	20 Bar
Capacité du réservoir d'eau:	1.3L
Dimensions:	330*165*308mm
Poids:	3.87kgs

Description de l'appareil



- | | | |
|-----------------------------------|------------------------------------|--------------------------------|
| 1. Chauffe-tasses | 2. Panneau de contrôle tactile | 3. Bouton d'alimentation |
| 4. Tête de préparation | 5. Grille anti-gouttes | 6. Plateau anti-gouttes |
| 7. Plateau anti-gouttes intérieur | 8. Filtre à remplissage unique | 9. Filtre à double remplissage |
| 10. Porte-filtre | 11. couvercle du réservoir d'eau | 12. Réservoir d'eau |
| 13. Poignée de vapeur | 14. Poignée thermo-isolante | 15. Lance à vapeur |
| 16. Buse de vapeur | 17. Cuillère à mesurer avec tamper | |

Panneau de contrôle



1. **Écran de la minuterie digitale:** affiche le temps de fonctionnement
2. **Bouton de marche:** Appuyez sur ce bouton pour allumer/éteindre l'appareil.
3. **Bouton de température/décalcification:**
 - Appuyez une fois sur cette touche pour modifier la température.
 - Appuyez sur cette touche pendant 5 secondes pour lancer la fonction de décalcification.
4. **Bouton de remplissage simple:** Appuyez sur ce bouton pour préparer un espresso à remplissage simple.
5. **Bouton de remplissage double:** Appuyez sur ce bouton pour préparer un espresso à double remplissage.
6. **Bouton de préparation manuelle du café:** Appuyez sur ce bouton pour activer le mode manuel.
7. **Bouton de vapeur:** Appuyez sur ce bouton pour activer et quitter le mode vapeur.

Avant la première utilisation

Nettoyage de l'appareil

- Retirez soigneusement l'appareil de son emballage et enlevez tous les matériaux d'emballage.
- Retirez tous les accessoires de l'emballage et de l'appareil.
- Retirez le réservoir d'eau.
- Nettoyez le réservoir d'eau et son couvercle, la cuillère à mesurer, les filtres et le porte-filtre avec de l'eau chaude et un peu de détergent à vaisselle doux. Rincez-les ensuite à l'eau claire et séchez-les.
- Nettoyez la tête de préparation, le plateau anti-gouttes et la grille anti-gouttes à l'aide d'un chiffon doux et humide, puis séchez toutes les pièces.
- Assurez-vous que la poignée de vapeur est réglée sur Off (tournez-la complètement dans le sens des aiguilles d'une montre).

REMARQUE: Les pièces de l'appareil et les accessoires ne peuvent pas être lavés au lave-vaisselle.

Utilisation initiale

1. Remplissez le réservoir d'eau froide jusqu'au repère MAX.
2. Branchez l'appareil sur une prise de courant de tension correcte.
3. Appuyez sur le bouton de marche. Le indicateur de marche s'allume et l'appareil commence à préchauffer automatiquement. Une fois le préchauffage terminé, tous les boutons s'allument. Le processus de préchauffage dure environ 2 minutes.

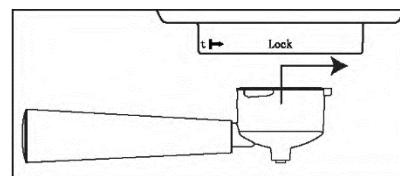
4. Placez une tasse sous la buse vapeur, tournez la poignée de vapeur et laissez l'eau chaude s'écouler pendant 8 secondes, puis tournez la poignée de vapeur en position Off. Ce processus permet à l'eau de s'écouler dans la pompe vide pour la première utilisation.

REMARQUE: Lors du premier démarrage de la machine, vous entendrez un bruit fort et une légère secousse: c'est normal pour une pompe de 20 bars. Le bruit s'atténue au fur et à mesure des utilisations.

5. Placez le filtre dans le porte-filtre.

REMARQUE: Le filtre peut être un peu serré et difficile à retirer du porte-filtre lorsque vous voulez le changer. Vous pouvez utiliser l'autre filtre comme levier.

6. Placez le porte-filtre sans café dans la tête de préparation dans une position de 45° vers la gauche et tournez-le vers la droite dans la position verrouillée. Le porte-filtre doit être perpendiculaire à la machine à café ou légèrement incliné vers la droite (voir image).



7. Placez une tasse vide sous le porte-filtre et appuyez sur le bouton de remplissage simple ou double.
8. Une fois le cycle de préparation terminé, jetez l'eau.

L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

Préparation du café

La préparation du café avec un porte-filtre, un filtre et une tasse froids peut réduire la température d'extraction suffisamment pour affecter de manière significative la qualité de votre espresso. Nous recommandons d'effectuer un cycle de préparation sans café moulu pour préchauffer les éléments de la machine avant l'extraction (voir les étapes 5 à 8 de la section Utilisation initiale).

1. Retirez le porte-filtre et remplissez le filtre à café à l'aide de la cuillère de mesure fournie avec la machine à café.

*Recommandé 7-9g pour les remplissages simples et 13-15g pour les remplissages doubles. La quantité peut varier en fonction des préférences de l'utilisateur et du type de café utilisé.

2. Pressez doucement le café moulu avec le tamper sur la cuillère. Le café moulu doit être pressé uniformément afin d'obtenir une surface bien nivelée et plate.

*Enlevez tout résidu de café sur le bord du porte-filtre.

3. Placez le porte-filtre sur la tête de préparation dans une position à 45° vers la gauche et tournez-le vers la droite en position verrouillée. Le porte-filtre doit être perpendiculaire à la machine à café ou légèrement incliné vers la droite.

Production de café

1. Assurez-vous que la poignée de vapeur est en position "OFF".

2. Placez la tasse préchauffée sous le porte-filtre.

3. Appuyez sur le bouton de température pour choisir la température souhaitée:

Mode par défaut = Mode de préparation du café à température moyenne.

Appuyer **une fois** = Mode de préparation du café à basse température.

Appuyer **deux fois** = Mode de préparation du café à haute température.

4. Appuyez sur la touche de préparation du café pour obtenir la quantité de café souhaitée:

Pour préparer une tasse de café, appuyez sur le **bouton de remplissage simple**.

Pour préparer deux tasses de café, appuyez sur le **bouton de remplissage double**.

Pour préparer du café manuellement, appuyez sur le **bouton de préparation manuelle du café** pour commencer et appuyez à nouveau sur ce bouton pour arrêter lorsque la quantité de café souhaitée est atteinte.

5. La machine prépare le café en fonction de votre sélection.

REMARQUE: Les modes de remplissage simple et double s'arrêtent automatiquement, mais pour arrêter le mode manuel, vous devez appuyer à nouveau sur le bouton de préparation manuelle du café.

REMARQUE: Des bruits se produisent pendant le fonctionnement de la machine. C'est normal pour une pompe de 20 bars.

Faire mousser le lait

Pour préparer un cappuccino ou un latte traditionnel, il est recommandé:

- utiliser du lait entier froid. La densité du lait mousseux dépend de la teneur en matières grasses du lait.
- utiliser des pots à lait en acier inoxydable, circulaires et arrondis, plus étroits en haut et munis d'un bec verseur (nécessaire pour réaliser des décorations de cappuccino).

Avant de commencer, il est important de déplacer la lance à vapeur légèrement vers l'extérieur afin d'insérer le pot juste en dessous pour faciliter les mouvements nécessaires à la formation de la mousse de lait.

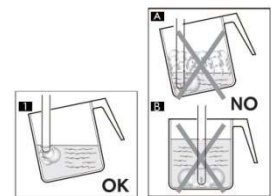
Suivez les étapes ci-dessous:

- 1.Appuyez sur le bouton de vapeur. Le bouton clignote si la température n'est pas assez élevée pour libérer de la vapeur. Une fois le préchauffage terminé, le bouton vapeur s'allume.
- 2.Tournez légèrement la poignée de vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour éliminer toute condensation sur la lance, puis remettez la poignée en position d'arrêt.
- 3.Placer le pot à moitié rempli de lait froid sous la lance.

- 4.Placer la buse de vapeur juste en dessous de la surface du lait.

Si l'on en introduit trop, le lait ne mousse pas.

S'il n'est pas suffisamment inséré, de grosses bulles se créent et disparaissent immédiatement.



REMARQUE: Il est important de maintenir la lance à vapeur près du bord du pot et non au centre, à l'angle approprié pour créer un tourbillon plus fort.

- 5.Tournez la poignée en position "☕/▲" de manière à ce que la vapeur sorte de la lance.

REMARQUE: L'opération ne devrait pas durer plus de 3 minutes, car l'appareil s'arrête automatiquement de produire de la vapeur après 3 minutes d'utilisation continue.

REMARQUE: Pour faire mousser le lait correctement, la buse à vapeur doit toujours être en contact avec le lait et non avec la mousse. Par conséquent, lorsque la couche de mousse augmente, soulevez légèrement le pot, en essayant de maintenir la buse en contact avec le lait, sans toucher le fond du pot.

- 6.Une fois la mousse désirée obtenue, la buse de vapeur doit être enfoncée plus profondément pour chauffer le lait à fond.

REMARQUE: Il est recommandé de toujours garder une main sur la partie arrondie du pot pour sentir la température du lait monter sans faire de mousse.

- 7.Une fois le résultat souhaité obtenu, tournez la poignée de vapeur sur la position "OFF" pour arrêter la production de vapeur et retirez le pot.

REMARQUE: Pour compacter la mousse, il est recommandé de tapoter le pot sur une surface plane après avoir fait mousser le produit.

- 8.Appuyez à nouveau sur le bouton de vapeur pour quitter le mode vapeur. Versez la mousse de lait dans le café.

▲ **AVERTISSEMENT:** La lance à vapeur peut être très chaude pendant et après l'utilisation. Pour éviter les brûlures, ne le déplacez qu'en posant vos doigts sur l'embout en caoutchouc de la lance à vapeur.

9. Tournez la poignée de vapeur pour éliminer tout résidu de lait de la lance, puis remettez-la en position d'arrêt.

Avertissement de surchauffe

Ne préparez pas de café immédiatement après avoir fait mousser du lait, car la température de la machine est trop élevée et la machine est en mode de protection contre la surchauffe.

Lorsque la protection est activée, les boutons de remplissage simple, de remplissage double et de préparation manuelle clignotent si vous appuyez sur l'un d'entre eux. La machine doit d'abord refroidir, sinon le café brûlera et risque de s'écouler du porte-filtre. Suivez les 4 étapes ci-dessous pour refroidir la machine.

- Tournez la poignée sur la position "☕/🔥" pour obtenir de l'eau chaude.
- Laissez l'eau chaude sortir du mousser pour refroidir la machine à café.
- Une fois la température de la machine refroidie, tous les boutons s'allument.
- Tournez la poignée sur la position "OFF" et la machine est prête pour la prochaine préparation.

Eau chaude

- Allumez l'appareil et attendez que tous les boutons s'allument.
- Placez une tasse sous la lance à vapeur.
- Tournez la poignée sur la position "☕/🔥". De l'eau chaude sort de la lance à vapeur.
- Une fois que la quantité d'eau chaude souhaitée a été distribuée, tournez la poignée de vapeur sur la position Off.

REMARQUE: L'opération ne doit pas durer plus de 100 secondes. Si vous souhaitez plus d'eau chaude, relancez le cycle.

REMARQUE: La lance à vapeur peut être très chaude pendant et après l'utilisation. Pour éviter les brûlures, déplacez-la uniquement en plaçant vos doigts sur l'embout en caoutchouc attaché à la lance à vapeur.

Réglage de la quantité de café pour les remplissages simple et double

Réglage de la quantité de café pour un remplissage simple:

- Maintenez le bouton de remplissage simple enfoncé pendant 3 secondes, la machine émet un bip sonore et commence à préparer le café.
- Appuyez à nouveau sur le bouton de remplissage simple une fois que vous avez atteint la quantité de café souhaitée. La machine émet 3 bips pour indiquer que la nouvelle quantité de café a été réglée.

Réglage de la quantité de café pour un remplissage double:

- Maintenez le bouton de remplissage double enfoncé pendant 3 secondes, la machine émet un bip sonore et commence à préparer le café.
- Appuyez à nouveau sur le bouton de remplissage double une fois que vous avez atteint la quantité de café souhaitée. La machine émet 3 bips pour indiquer que la nouvelle quantité de café a été réglée.

REMARQUE: Le temps de préparation est réglé entre 8 et 60 secondes. Dans le cas contraire, le réglage ne fonctionnera pas.

Rétablissement des valeurs par défaut

Pour réinitialiser la machine aux paramètres par défaut, maintenez les boutons de remplissage simple et double enfoncés pendant 3 secondes. L'appareil émet 3 bips et tous les boutons clignotent 5 fois (à l'exception du bouton de température/décalcification). La machine revient alors à ses réglages par défaut.

REMARQUE: La température et la quantité de café sont remises au réglage par défaut.

Arrêt automatique

L'appareil s'éteint automatiquement si aucune opération n'est sélectionnée après 15 minutes en mode veille. Toutes les touches s'éteignent. Appuyez sur le bouton de marche pour rallumer l'appareil.

Nettoyage et entretien

Un nettoyage et un entretien réguliers maintiennent la machine en bon état de fonctionnement et garantissent un goût de café parfait, un débit de café constant et une excellente mousse de lait pendant longtemps.

Nettoyage du porte-filtre et des filtres

Pour garantir des résultats parfaits, le porte-filtre et les filtres doivent être maintenus propres.

▲ **AVERTISSEMENT:** Pour éviter les brûlures, ne retirez le filtre que lorsque le porte-filtre a complètement refroidi.

1. Retirez le filtre du porte-filtre et lavez-le à l'eau tiède.
2. Si vous constatez un dysfonctionnement lors de la préparation du café, plongez le filtre dans de l'eau bouillante pendant 10 minutes, puis rincez-le à l'eau courante.

REMARQUE: Ne pas nettoyer les pièces au lave-vaisselle.

Nettoyage de la lance à vapeur

1. Après avoir fait mousser le lait, tourner la poignée de vapeur pour expulser les résidus de lait de la lance à vapeur.
2. Nettoyez la lance à vapeur à l'aide d'un chiffon humide. Pour un nettoyage plus approfondi, vous pouvez dévisser la buse de vapeur et la laver à l'eau courante.
3. Si l'orifice de la buse de vapeur est obstrué, assurez-vous que la poignée de vapeur est en position STANDBY. Appuyez sur le bouton de marche pour éteindre la machine et lui permettre de refroidir. Utilisez une épingle pour déboucher l'orifice.

Nettoyage de la tête de préparation

Retirez régulièrement le marc de café de la tête de préparation à l'aide d'une brosse et lavez-la à l'eau chaude en suivant les étapes suivantes.

1. Insérez le porte-filtre dans la tête de préparation sans utiliser de café moulu.
2. Placez une tasse vide sous la tête de préparation.
3. Appuyez sur le bouton de remplissage double et remplissez la tasse d'eau.
4. Retirez le porte-filtre de la tête de préparation et nettoyez-le avec un chiffon sec.

▲ **AVERTISSEMENT:** N'essayez pas de démonter la tête de préparation. Cela endommagerait la tête de préparation et provoquerait des fuites.

Décalcification

Pour assurer le bon fonctionnement de la machine, nettoyer les canalisations internes et préserver le goût de votre café, il est nécessaire de décalaminer, de nettoyer et d'entretenir régulièrement la machine.

En outre, après 500 cycles de préparation, un avertissement de décalcification s'affiche. Le bouton de marche clignote 5 fois pour indiquer que la machine doit être décalaminée. Si le décalcification n'est pas effectué, l'avertissement de décalcification s'affiche à chaque fois que la machine est mise en marche.

Suivez les étapes ci-dessous pour décalaminer la machine:

1. Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau mélangée à du décalcifiant (4 volumes d'eau pour 1 volume de décalcifiant) jusqu'au repère Max.

REMARQUE: Référez-vous aux instructions du décalcifiant. Utilisez un décalcifiant ménager ou de l'acide citrique à la place d'un décalcifiant commercial - dans ce cas, utilisez 100 volumes d'eau pour trois volumes d'acide citrique.

2. Placez une tasse ou un autre récipient sur le plateau anti-gouttes et appuyez sur le bouton de décalcification pendant 5 secondes. L'appareil démarre un cycle de détartrage qui s'arrête après 7 minutes de fonctionnement.

3. Répétez les étapes ci-dessus jusqu'à épuisement de l'eau avec le décalcifiant.

4. Répétez ensuite l'opération deux autres fois en utilisant uniquement de L'EAU DE ROBINET propre sans décalcifiant.

Dépannage

Problème	Cause	Solution
Aucune eau ne sort	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.	Ajoutez la quantité d'eau appropriée dans le réservoir.
	Le réservoir d'eau n'est pas positionné correctement.	Remplacez le réservoir d'eau.
	Il n'y a toujours pas d'eau après 120 secondes de fonctionnement; ou, si le réservoir d'eau est vide, la machine reste inactive pendant trop longtemps.	Prenez le réservoir d'eau et ajoutez 5 ml d'eau dans l'entrée, installez le réservoir et utilisez la fonction d'eau chaude une fois.
Aucune vapeur ne sort	La sortie de vapeur est bloquée.	Insérez un fil de fer fin dans la sortie de vapeur.
	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.	Ajoutez la quantité d'eau appropriée dans le réservoir.
	Le réservoir d'eau n'est pas positionné correctement.	Remplacez le réservoir d'eau.
Vapeur faible	Le bouton de vapeur n'a pas été enfoncé et/ou le préchauffage n'est pas terminé.	Appuyez sur le bouton de vapeur et attendez que l'indicateur passe du clignotement à l'allumage permanent.
	La fonction vapeur a été activée alors que la machine était encore froide.	Effectuez un cycle à remplissage double ou attendez la fin du préchauffage en mode vapeur avant de faire mousser le lait.
	La poignée de vapeur n'est pas tournée à la position maximale.	Tournez lentement la poignée de vapeur jusqu'à ce que de la vapeur s'échappe lorsque vous faites mousser le lait; ajustez lentement la quantité de vapeur après quelques secondes, selon vos préférences.
Mousse de lait insuffisante	Le lait utilisé n'est pas du lait entier.	Utiliser du lait entier.
	Le lait utilisé n'est pas froid.	Réfrigérer le lait entre 2 et 5 degrés.
	La buse de vapeur a été insérée trop loin dans le lait.	Insérez la buse à vapeur dans la surface du lait à une profondeur de 1 cm.
Mauvaise préparation du café	Le café moulu est trop grossier.	Changez le café moulu.
	Le café moulu n'est pas compacté.	Pressez le café moulu avec une pression adéquate.
	Le café a été préparé juste après que le lait a été moussé.	Veillez à ce que l'appareil soit complètement refroidi avant de l'utiliser.
Le porte-filtre	Le café a été préparé juste après que le lait a été moussé.	Veillez à ce que l'appareil soit complètement refroidi avant de l'utiliser.

déborde de café	Il y a des résidus de café sur le bord du porte-filtre après le remplissage.	Nettoyez le café sur le bord du porte-filtre à l'aide d'une brosse ou à la main.
Le café est préparé lentement ou en petites quantités.	Trop de café moulu.	Le café moulu ne doit être ni trop grossier ni trop fin, il doit être de qualité et de quantité standard (7-9 g sont recommandés pour un remplissage simple et 13-15 g pour un remplissage double).
	Le café moulu est trop fin.	Utilisez du café moulu spécial pour les machines à expresso qui n'est pas trop fin.
Le café sort froid	La préparation du café a commencé alors que la machine était encore froide.	Effectuez un cycle à remplissage double (ne mettez pas de café moulu dans le filtre) ou attendez la fin du préchauffage en mode café avant de préparer le café.

 ÉLIMINATION: Ne jetez pas ce produit avec les déchets municipaux non triés. Ces déchets doivent être collectés séparément pour un traitement spécial.	Conformément à la directive européenne 2012/19 / UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), les appareils électro-ménagers ne peuvent pas être jetés dans les conteneurs municipaux habituels; Ils doivent être collectés de manière sélective pour optimiser la récupération et le recyclage des composants et des matériaux qui les composent et réduire leur impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est inscrit sur tous les produits pour rappeler aux consommateurs l'obligation de les séparer pour une collecte séparée. Le consommateur doit contacter les autorités locales ou le vendeur pour se renseigner sur l'élimination correcte de son appareil.
--	---

CONDITIONS DE GARANTIE

Cet appareil est garanti pendant trois ans à compter de la date de vente contre tout défaut de fabrication, y compris la main-d'œuvre et les pièces de rechange. Afin de prouver la date d'achat, la facture ou le ticket de caisse doit être présenté. Les conditions de cette garantie s'appliquent uniquement à l'Espagne et au Portugal. Si vous avez acheté ce produit dans un autre pays, veuillez consulter votre revendeur pour connaître les conditions applicables.

EXCLUSIONS DE LA GARANTIE

1. Les télécommandes, les caoutchoucs des bouches d'égout, les serrures et les joints des portes, les coupe-bise.
2. Les dommages causés à l'email, à la peinture, au nickelage, au chromage, à la rouille ou à d'autres types de pièces ou composants esthétiques qui n'affectent pas le fonctionnement interne de l'appareil.
3. Dommages aux pièces d'usure dus à l'utilisation, à la corrosion ou à l'oxydation, qu'ils soient causés par l'utilisation normale de l'appareil ou par une détérioration accélérée due à des circonstances environnementales ou climatiques défavorables. Ne convient pas à une utilisation en extérieur.
4. Les dommages aux parties fragiles du verre, de la vitrocéramique, des matières plastiques, des poignées, des paniers, des portes ou des ampoules lorsque leur défaillance ou leur rupture n'est pas imputable à un défaut de fabrication.
5. Les pannes produites par des causes fortuites ou des accidents de force majeure, ou résultant d'une utilisation anormale, négligente ou inadéquate de l'appareil.
6. Les responsabilités civiles de toute nature.
7. Les dommages consécutifs à l'appareil pour autant qu'ils n'aient pas été causés par un dysfonctionnement interne.
8. La maintenance ou l'entretien de l'appareil : vérifications périodiques, réglages et graissage.
9. Les pannes que peuvent subir les accessoires et les compléments, les adaptateurs, les câbles externes, les sacs, les pièces détachées de toutes sortes, les lampes, ainsi que toute pièce considérée comme consommable par le fabricant.
10. Les pannes causées par une installation incorrecte ou non légale, une ventilation inadéquate, un manque de mise à la terre dans l'habitation, des altérations courantes, des modifications inappropriées ou l'utilisation de pièces de rechange non originales.
11. Appareils utilisés dans des applications industrielles ou à des fins commerciales.
12. Les appareils dont le numéro de série est illisible ou altéré.
13. Les défauts ou pannes causés à la suite de réparations, de modifications ou de démontage de l'installation de l'appareil par l'utilisateur ou par un technicien non autorisé par le fabricant, ou à la suite du non-respect manifeste des instructions d'utilisation et d'entretien du fabricant.
14. Tous les manuels doivent être conservés avec l'appareil pendant la période de garantie. Si l'équipement est vendu, donné ou cédé, le manuel et tous les documents connexes doivent être remis au nouvel utilisateur. Si l'un de ces documents est perdu, il ne pourra pas être remplacé.
15. Les pannes ayant pour origine ou résultant directement ou indirectement : du contact avec des liquides, des produits chimiques et d'autres substances, ainsi que des conditions liées au climat ou à l'environnement : tremblements de terre, incendies, inondations, chaleur excessive ou toute autre force extérieure, comme les insectes, les rongeurs et autres animaux qui peuvent avoir accès à l'intérieur de la machine ou à ses points de connexion.
16. Les dommages dérivés du terrorisme, de l'émeute, du tumulte populaire, des manifestations et des grèves légales ou illégales ; des actes des Forces Armées ou des Forces de Sécurité de l'Etat en temps de paix ; des conflits armés et des actes de guerre (déclarés ou non) ; de la réaction nucléaire ou des radiations ou de la contamination radioactive ; du défaut ou de la défectuosité des biens ; des événements classés par le Gouvernement National comme "catastrophe ou calamité nationale".

Toutes les informations et instructions contenues dans ce manuel se réfèrent à l'état actuel du développement. Les images utilisées sont symboliques et servent uniquement à des fins d'illustration et peuvent ne pas représenter l'aspect réel du produit. En raison d'éventuelles erreurs de composition ou d'impression, ainsi que de la nécessité de procéder à des modifications techniques permanentes, Johnson ne peut être tenu responsable de l'exactitude du contenu de ce manuel. Pour obtenir la version la plus récente de ce document, veuillez vous référer au QR figurant sur les pages de couverture ou à la section Documentation technique de notre site Internet.

Avisos de segurança importantes

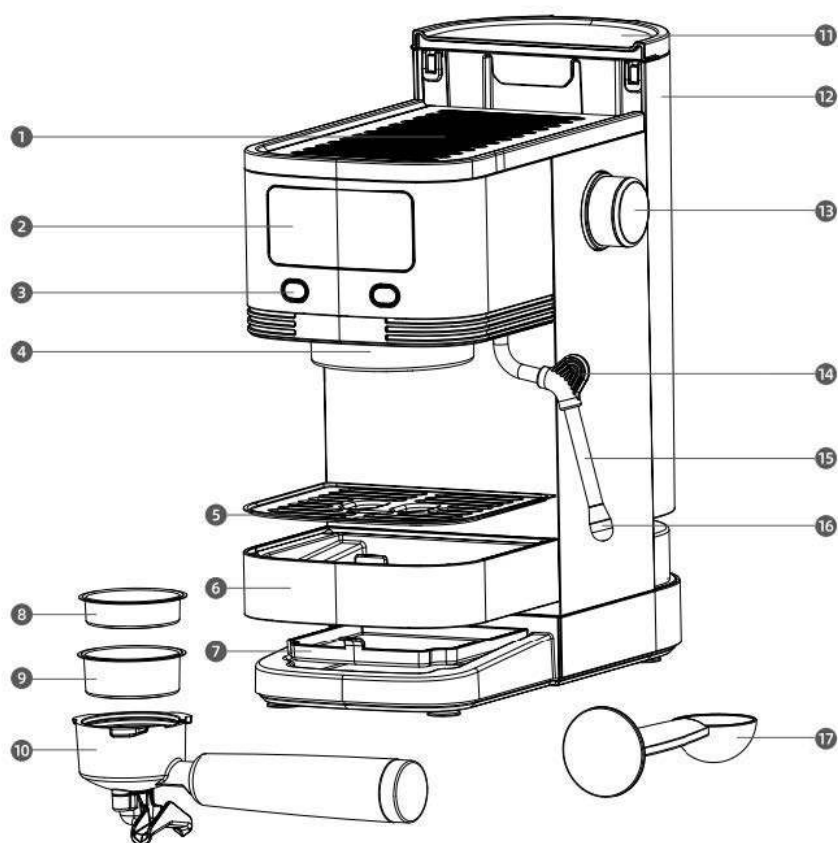
1. Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, exceto se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
2. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
3. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho.
4. Verifique o aparelho antes de cada utilização e certifique-se de que o aparelho, o cabo de alimentação e a ficha não estão danificados e que nenhuma peça está solta.
5. Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência técnica ou por pessoas com qualificações semelhantes, de modo a evitar qualquer perigo.
6. Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:
 - zonas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de escritório.
 - casas de campo.
 - para clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial.
 - ambientes do tipo bed & breakfast.
7. Não mergulhar o aparelho em água.
8. A superfície da almofada térmica retém o calor residual após a utilização.
9. A limpeza e a manutenção do aparelho não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.
10. Não tocar nas partes quentes do aparelho, como a saída de vapor/água quente, a parte metálica do suporte do filtro ou o filtro durante ou após a utilização. Tocar apenas nas pegas, botões ou selectores com isolamento térmico.
11. Nunca retire o suporte do filtro enquanto estiver a preparar café ou a aquecer leite: o aparelho está sob pressão.
12. Nunca aponte o tubo de vapor/água quente para pessoas, animais ou móveis susceptíveis ao vapor e à humidade. O vapor ou a água que sai é muito quente e pode provocar queimaduras.
13. Colocar as chávenas e o tamper apenas na prateleira das chávenas. Não coloque quaisquer outros objectos no aparelho. **AVISO:** Após uma utilização prolongada, a prateleira para chávenas fica muito quente e pode provocar queimaduras.
14. Não deixe a máquina de café sem vigilância quando estiver a ser utilizada. Isto aplica-se especialmente quando há crianças por perto.
15. **CUIDADO:** O aparelho aquece durante o funcionamento. Deixe o aparelho arrefecer antes de desmontar ou montar peças, de o deslocar, de o mover ou de o limpar.
16. Não utilize óleos ou lubrificantes neste aparelho.
17. Desligue o aparelho da tomada após cada utilização. Esta é a única forma de desligar completamente o aparelho.

APENAS PARA USO DOMÉSTICO

Especificações

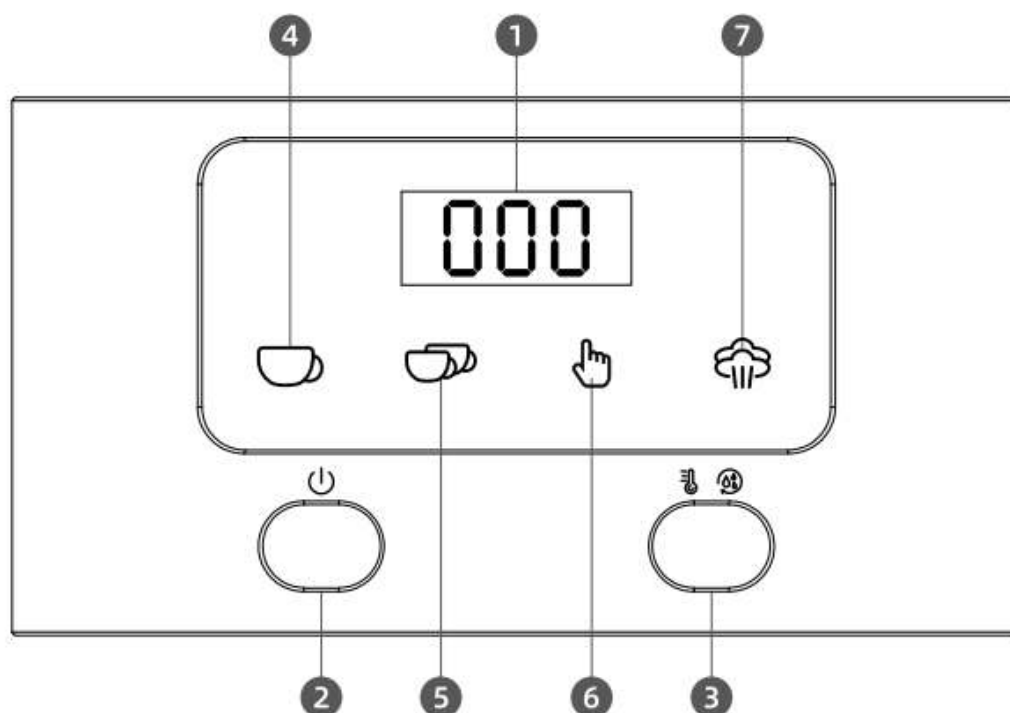
Modelo:	JCOFS
Fonte de alimentação:	230V~ 50Hz
Potência:	1350W
Pressão do espresso:	20 Bar
Capacidade do depósito de água:	1.3L
Dimensões:	330*165*308mm
Peso:	3.87kgs

Descrição do aparelho



- | | | |
|----------------------------------|-----------------------------------|--------------------------|
| 1. Aquecedor de chávenas | 2. Painel de controlo tátil | 3. Botão de ligação |
| 4. Cabeça de preparação | 5. Grelha do tabuleiro anti-gotas | 6. Tabuleiro anti-gotas |
| 7. Tabuleiro interior anti-gotas | 8. Filtro de carga única | 9. Filtro de carga dupla |
| 10. Suporte do filtro | 11. Tampa do depósito de água | 12. Depósito de água |
| 13. Botão de vapor | 14. Pega termo-isolante | 15. Tubo de vapor |
| 16. Bocal de vapor | 17. Colher de medição com tamper | |

Painel de controlo



1. **Ecrã do temporizador digital: Apresenta o tempo de funcionamento**
2. **Botão de ligação: Premir para ligar/desligar o aparelho.**
3. **Botão de temperatura/ descalcificação:**
 - Prima uma vez para alterar a temperatura.
 - Prima durante 5 segundos para iniciar a função de descalcificação.
4. **Botão de carga única: Prima para preparar um espresso de carga única.**
5. **Botão de carga dupla: Prima para preparar um espresso de carga dupla.**
6. **Botão de preparação manual de café: Prima para iniciar o modo manual.**
7. **Botão de vapor: Prima para iniciar e sair do modo de vapor.**

Antes da primeira utilização

Limpeza do aparelho

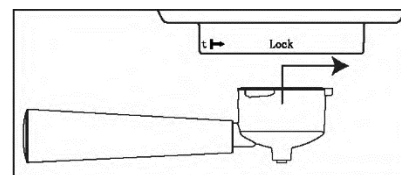
- Retirar cuidadosamente o aparelho da sua embalagem e retirar todos os materiais de embalagem.
- Retirar todos os acessórios da embalagem e do aparelho.
- Retirar o depósito de água.
- Limpe o depósito de água e a respectiva tampa, a colher de medição, os filtros e o suporte do filtro com água quente e um pouco de detergente suave para a loiça. Em seguida, enxagúe-os com água limpa e seque-os.
- Limpe a caixa da máquina de café, o tabuleiro anti-gotas e a grelha anti-gotas com um pano macio e húmido e seque todas as peças.
- Certifique-se de que o botão de vapor está na posição Off (rode-o totalmente no sentido dos ponteiros do relógio).

NOTA: As peças da máquina e os acessórios não podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Utilização inicial

1. Encher o depósito de água com água fria até à marca MAX.
2. Ligar o aparelho a uma tomada eléctrica com a tensão adequada.
3. Prima o botão de ligação. O indicador de ligação acende-se e o aparelho começa a pré-aquecer automaticamente. Após o pré-aquecimento, todos os botões se acendem. O processo de pré-aquecimento demora cerca de 2 minutos.
4. Coloque uma chávena debaixo do tubo de vapor, rode o botão de vapor e deixe sair água quente durante 8 segundos, depois rode o botão de vapor para a posição Off. Este processo permite que a água flua para a bomba vazia para a primeira utilização.
NOTA: Ao ligar a máquina pela primeira vez, ouvirá um ruído forte e uma ligeira agitação: isto é normal para uma bomba de 20 bar. O ruído tornar-se-á mais silencioso nas utilizações seguintes.
5. Colocar o filtro no suporte do filtro.
NOTA: O filtro pode estar um pouco apertado e ser difícil de retirar do suporte do filtro quando o quiser mudar. Pode utilizar o outro filtro como alavanca.
6. Colocar o porta-filtro sem café na cabeça de preparação numa posição de 45° para a esquerda e rodá-lo para a direita até à posição de bloqueio. O porta-filtro deve ficar perpendicular à máquina de café ou ligeiramente inclinado para a direita (ver figura).
7. Coloque uma chávena vazia por baixo do suporte do filtro e prima o botão de carga única ou dupla.
8. Quando o ciclo de preparação estiver concluído, deite fora a água.

A máquina de café está agora pronta a ser utilizada.



Preparação do café

A preparação do café com um porta-filtro, um filtro e uma chávena frios pode reduzir a temperatura de extração o suficiente para afetar significativamente a qualidade do seu espresso. Recomendamos a realização de um ciclo de infusão sem café moído para pré-aquecer os elementos da máquina antes da extração (consulte os passos 5-8 da Utilização inicial).

1. Retirar o suporte do filtro e encher o filtro de café com a colher de medição fornecida com a máquina de café.

*Recomendamos 7-9g para cargas simples e 13-15g para cargas duplas. A quantidade pode variar consoante a preferência do utilizador e o tipo de café utilizado.

2. Pressionar suavemente o café moído com o tamper. O café moído deve ser pressionado uniformemente para obter uma superfície bem nivelada e plana.

*Retirar os resíduos de café do bordo do porta-filtro.

3. Colocar o suporte do filtro na cabeça de preparação do café numa posição de 45° para a esquerda e rodá-lo para a direita até à posição de bloqueio. O suporte do filtro deve estar perpendicular à máquina de café ou ligeiramente inclinado para a direita.

Produção do café

1. Certificar-se de que o botão de vapor está na posição "OFF".

2. Coloque a chávena pré-aquecida por baixo do suporte do filtro.

3. Prima o botão de temperatura para escolher a temperatura pretendida:

Modo predefinido = Modo de preparação de café a temperatura média

Prima **uma vez** = Modo de preparação de café a temperatura baixa

Prima **duas vezes** = Modo de preparação de café a temperatura alta

4. Prima o botão de preparação do café para obter a quantidade de café desejada:

Para preparar uma chávena de café, prima o **botão de carga única**.

Para preparar duas chávenas de café, prima o **botão de carga dupla**.

Para preparar o café manualmente, prima o **botão de preparação manual de café** para iniciar e prima-o novamente para parar quando atingir a quantidade de café desejada.

5. A máquina irá preparar o café de acordo com a sua seleção.

NOTA: Os modos de carga única e dupla param automaticamente, mas para parar o modo manual é necessário premir novamente o botão de preparação manual.

NOTA: Durante o processo de funcionamento, ocorrerá um ruído. Isto é normal para uma bomba de 20 bar.

Espumar o leite

Para preparar um cappuccino ou um latte tradicional, recomenda-se:

- utilizar leite gordo frio. A densidade do leite batido dependerá do teor de gordura do leite.
- utilizar jarros de leite em aço inoxidável, circulares e arredondados, mais estreitos no topo e com bico (necessário para fazer decorações de cappuccino).

Antes de começar, é importante deslocar o tubo de vapor ligeiramente para fora para introduzir o jarro por baixo, de modo a facilitar os movimentos necessários para espumar o leite.

Siga os passos abaixo:

1. Prima o botão de vapor. O botão piscará se a temperatura não for suficientemente elevada para libertar vapor. Quando o pré-aquecimento estiver concluído, o botão de vapor acende-se.

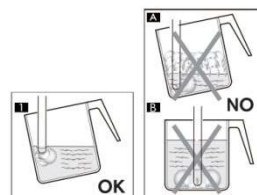
2. Rode o botão de vapor ligeiramente no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para remover qualquer condensação no tubo e volte a rodar o botão para a posição Off.

3. Colocar o jarro, meio cheio de leite frio, debaixo do tubo de vapor.

4. Colocar o bico de vapor logo abaixo da superfície do leite.

Se for introduzido demasiado, o leite não espuma.

Se for introduzida uma quantidade insuficiente, formam-se grandes bolhas e o site



NOTA: É importante manter o tubo de vapor perto do bordo do jarro e não no centro, no ângulo correto para criar um turbilhão mais forte.

5. Rode o botão para a posição “☁/▲” para que o vapor saia do tubo.

NOTA: Toda a operação não deve demorar mais de 3 minutos, uma vez que a máquina pára automaticamente de produzir vapor após 3 minutos de vaporização contínua.

NOTA: Para espumar corretamente o leite, o bico de vapor deve estar sempre em contacto com o leite e não com a espuma. Por isso, à medida que a camada de espuma aumenta, levante ligeiramente o jarro, tentando manter o tubo em contacto com o leite, sem tocar no fundo do jarro.

6. Uma vez obtida a espuma desejada, empurre o bocal de vapor mais para dentro para aquecer bem o leite.

NOTA: Recomenda-se manter sempre uma mão na parte arredondada do jarro para sentir o aumento da temperatura do leite sem espumar.

7. Uma vez obtido o resultado desejado, rode o botão de vapor para a posição “OFF” para parar a produção de vapor e retire o jarro.

NOTA: Para compactar a espuma, recomenda-se bater com o jarro numa superfície plana depois de espumar.

8. Prima novamente o botão de vapor para sair do modo de vapor. Deite a espuma de leite no café.

▲ **AVISO:** O tubo de vapor pode estar muito quente durante e após a utilização. Para evitar queimaduras, mova-a apenas apoiando os dedos na ponta de borracha fixada no tubo.

9. Rode o botão de vapor para retirar o leite residual do tubo e volte a rodá-lo para a posição OFF.

Aviso de sobreaquecimento

Não prepare o café imediatamente após a formação de espuma de leite, pois a temperatura da máquina é demasiado elevada e esta encontra-se no modo de proteção contra o sobreaquecimento.

Com a proteção activada, os botões de carga única, de carga dupla e de preparação manual piscam se premir algum deles. A máquina tem de arrefecer primeiro, caso contrário o café queimar-se-á e poderá sair do suporte do filtro. Siga os 4 passos abaixo para arrefecer a máquina.

- Rode o botão para a posição "☕/▲" para obter água quente.
- Deixe sair água quente do bocal para arrefecer a máquina de café.
- Quando a temperatura da máquina de café tiver arrefecido, todos os botões se acendem.
- Rode o botão para a posição "OFF" e a máquina está pronta para a próxima preparação.

Água quente

- Ligar a máquina e aguardar que todos os botões se acendam.
- Coloque uma chávena debaixo do tubo de vapor.
- Rode o botão de vapor para a posição "☕/▲". A água quente sairá do tubo de vapor.
- Quando a quantidade desejada de água quente tiver sido distribuída, rode o botão de vapor para a posição Off.

NOTA: A operação não deve demorar mais de 100 segundos. Se pretender mais água quente, efectue novamente o ciclo.

NOTA: O tubo de vapor pode estar muito quente durante e após a utilização. Para evitar queimaduras, mova-o apenas colocando os dedos na ponta de borracha colocada no tubo de vapor.

Regulação da quantidade de café de carga única e dupla

Regulação da quantidade de café de carga única:

- Mantenha premido o botão de carga única durante 3 segundos; a máquina emite um sinal sonoro e começa a preparar café.
- Prima novamente o botão de carga única quando tiver atingido a quantidade de café pretendida. A máquina emite um sinal sonoro 3 vezes para indicar que a nova quantidade de café foi definida.

Regulação da quantidade de café de carga dupla:

- Mantenha premido o botão de carga dupla durante 3 segundos; a máquina emite um sinal sonoro e começa a preparar café.
- Prima novamente o botão de carga dupla quando tiver atingido a quantidade de café pretendida. A máquina emite um sinal sonoro 3 vezes para indicar que a nova quantidade de café foi definida.

NOTA: O tempo de preparação é definido entre 8 e 60 segundos. Caso contrário, a definição não funciona.

Reposição das configurações de fábrica

Para repor as predefinições da máquina, mantenha premidos os botões de carga única e dupla durante 3 segundos. A máquina emite 3 bips e todos os botões piscam 5 vezes (com exceção do botão temperatura/descalcificação). A máquina regressará às suas predefinições originais.

NOTA: A temperatura e a quantidade de café serão repostas para as predefinições.

Desligamento automático

A máquina desliga-se automaticamente se não for selecionada nenhuma operação após 15 minutos no modo de espera. Todos os botões serão desligados. Prima o botão de ligação para voltar a ligar a máquina.

Limpeza e manutenção

A limpeza e a manutenção regulares mantêm a máquina em boas condições de funcionamento e garantem um sabor de café perfeito, um fluxo de café constante e uma excelente espuma de leite durante muito tempo.

Limpeza do suporte do filtro e dos filtros

Para garantir resultados perfeitos, o suporte do filtro e os filtros devem ser mantidos limpos.

▲ **AVISO:** Para evitar queimaduras, retire o filtro apenas quando o suporte do filtro tiver arrefecido completamente.

1. Retire o filtro do porta-filtro e lave-o em água morna.
2. Se detetar uma avaria durante a preparação do café, mergulhe o filtro em água a ferver durante 10 minutos e, em seguida, passe-o por água corrente.

NOTA: Não limpe nenhuma das peças na máquina de lavar loiça.

Limpeza do tubo de vapor

1. Depois de espumar o leite, rode o botão de vapor para expulsar os resíduos de leite do tubo de vapor.
2. Limpe o tubo de vapor com um pano húmido. Para uma limpeza mais profunda, pode desenroscar o tubo de vapor e lavá-lo em água corrente.
3. Se o orifício do bocal de vapor ficar obstruído, certifique-se de que o botão de vapor está na posição STANDBY. Prima o botão de ligação para desligar a máquina de café e deixá-la arrefecer. Utilize um alfinete para desentupir o orifício.

Limpeza da cabeça de preparação

Remova regularmente as borras de café da cabeça de preparação com uma escova e lave-a com água quente de acordo com os passos seguintes.

1. Introduzir o suporte do filtro na cabeça de preparação sem utilizar café moído.
2. Coloque uma chávena vazia por baixo da cabeça de preparação.
3. Prima o botão de carga dupla e encha a chávena com água.
4. Retire o suporte do filtro da cabeça de preparação e limpe-o com um pano seco.

▲ **AVISO:** Não tentar desmontar a cabeça de preparação. Isso danificará a cabeça de preparação e provocará fugas.

Descalcificação

Para garantir o bom funcionamento da máquina, para limpar os tubos internos e para preservar o sabor do seu café, é necessário descalcificar, limpar e manter a máquina regularmente.

Além disso, após 500 ciclos de infusão, aparece um aviso de descalcificação. O botão de ligação pisca 5 vezes para indicar que a máquina precisa de ser descalcificada. Se a descalcificação não for efectuada, o aviso de descalcificação aparecerá sempre que a máquina for ligada.

Para descalcificar a máquina, siga os passos seguintes:

1. Encha o depósito de água com água misturada com descalcificante (4 partes de água para 1 parte de descalcificante) até à marca Max.

NOTA: Consulte as instruções do descalcificador. Utilize um descalcificador doméstico ou pode utilizar ácido cítrico em vez de um descalcificador comercial - neste caso, utilize 100 partes de água para três partes de ácido cítrico.

2. Coloque uma chávena ou outro recipiente no tabuleiro anti-gotas e mantenha premido o botão de descalcificação durante 5 segundos. A máquina iniciará um ciclo de descalcificação que parará após 7 minutos de funcionamento.

3. Repita os passos anteriores até terminar a água de descalcificação.

4. Em seguida, repita o processo mais duas vezes utilizando apenas ÁGUA LIMPA DA TORNEIRA sem qualquer descalcificante.

Resolução de problemas

Problema	Causa	Solução
Não sai água	Não há água no depósito.	Adicionar a quantidade adequada de água ao reservatório.
	O depósito de água não está corretamente posicionado.	Voltar a colocar o depósito de água.
	Ainda não há água após 120s de funcionamento; ou, se o depósito de água estiver vazio, a máquina permanece inativa durante demasiado tempo.	Pegar no depósito de água e adicionar 5 ml de água na entrada, instalar o depósito e utilizar a função de água quente uma vez.
No sale vapor	A saída de vapor está bloqueada.	Introduzir um fio de ferro fino na saída de vapor.
	Não há água no depósito.	Adicionar a quantidade adequada de água ao reservatório.
	O depósito de água não está corretamente posicionado.	Voltar a colocar o depósito de água.
Vapor fraco	O botão de vapor não foi premido e/ou o pré-aquecimento não foi concluído.	Primar o botão de vapor e aguardar até que o indicador passe de intermitente a sempre ligado.
	A função de vapor foi iniciada quando a máquina ainda estava fria.	Efectuar um ciclo de carga dupla ou esperar que o pré-aquecimento termine no modo de vapor antes de espumar o leite.
	O botão de vapor não está na posição máxima.	Rodar lentamente o botão do vapor até sair vapor ao espumar o leite; ajustar a quantidade de vapor lentamente após alguns segundos, de acordo com a sua preferência.
Fracca formação de espuma no leite	O leite utilizado não é o leite gordo.	Utilizar leite gordo.
	O leite utilizado não é frio.	Refrigerar o leite entre 2 e 5 graus.
	O bocal de vapor foi introduzido demasiado fundo no leite.	Introduzir o bocal de vapor na superfície do leite até uma profundidade de 1 cm.
Preparação deficiente do café	O café moído é demasiado grosso.	Mudar o café moído.
	O café moído não está compactado.	Espremer o café moído com a pressão adequada.
	O café foi preparado logo após o leite ter sido espumado.	Certifique-se de que a máquina está completamente fria antes de a utilizar.
O suporte do filtro	O café foi preparado logo após o leite ter sido espumado.	Certifique-se de que a máquina está completamente fria antes de a utilizar.

transborda de café	Após o enchimento, há resíduos de café no rebordo do suporte do filtro.	Limpar o café do bordo do suporte do filtro com uma escova ou à mão.
O café é preparado lentamente ou em pequenas quantidades	Demasiado café moído.	O café moído não deve ser demasiado grosso ou fino, deve ser de qualidade e quantidade normalizadas (recomenda-se 7-9 g para uma carga simples e 13-15 g para uma carga dupla).
	O café moído é demasiado fino.	Utilizar café moído especial para máquinas de café expresso que não seja demasiado fino.
O café sai frio	A preparação do café foi iniciada quando a máquina ainda estava fria.	Efetuar um ciclo de carga dupla (não colocar café moído no filtro) ou esperar que o pré-aquecimento termine no modo café antes de preparar o café.

 DISPOSIÇÃO: Não eliminar este produto como lixo municipal não separado. É necessário recolher estes resíduos separadamente para tratamento especial.	De acordo com a directiva europeia 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE), os aparelhos domésticos não podem ser eliminados nos contentores municipais habituais; devem ser recolhidos separadamente a fim de otimizar a recuperação e reciclagem dos seus componentes e materiais e de reduzir o impacto na saúde humana e no ambiente. O símbolo do caixote do lixo com uma cruz é marcado em todos os produtos para lembrar ao consumidor a obrigação de os separar para recolha separada. O consumidor deve contactar a autoridade local ou o retalhista para obter informações sobre a correta eliminação do seu aparelho eléctrico.
---	--

Este aparelho é garantido por três anos a partir da data de venda contra todos os defeitos de fabrico, incluindo mão-de-obra e peças sobressalentes. A fim de justificar a data de compra, será obrigatório apresentar a factura ou o recibo de compra. As condições desta garantia aplicam-se apenas a Espanha e Portugal. Se tiver adquirido este produto noutro país, consulte o seu distribuidor para as condições aplicáveis.

EXCLUSÕES DA GARANTIA

1. Controles remotos, borrachas de entrada de drenagem, encaixes e vedações de portas, proteção contra calafetação
2. Danos em esmaltes, tintas, niquelagem, cromagem, oxidação ou outros tipos de peças ou componentes estéticos que não afetam o funcionamento interno do aparelho.
3. Danos nas peças de desgaste devido ao uso, corrosão ou oxidação, sejam causados pelo uso normal do aparelho ou deterioração acelerada devido a circunstâncias ambientais ou climáticas desfavoráveis. Não é adequado para uso ao ar livre.
4. Danos em peças frágeis de vidro, vitrocerâmica, plásticos, puxadores, cestos, portas ou lâmpadas, quando a sua falha ou quebra não seja atribuível a defeito de fabricação.
5. Avarias causadas por causas fortuitas ou acidentes de força maior, ou como consequência de uso anormal, negligente ou impróprio do dispositivo.
6. Responsabilidade civil de qualquer natureza.
7. Danos consequentes no aparelho, desde que não sejam causados por uma avaria interna.
8. Manutenção ou conservação do aparelho: revisões periódicas, ajustes e graxas.
9. Defeitos que possam sofrer acessórios e complementos, adaptadores, cabos externos, bolsas, peças de reposição de todos os tipos, lâmpadas, bem como qualquer peça considerada consumível pelo fabricante.
10. Falhas causadas por instalação incorreta ou ilegal, ventilação inadequada, falta de aterramento em casa, falhas de energia, modificações inadequadas ou uso de peças sobressalentes não originais.
11. Aparelhos usados em aplicações industriais ou para fins comerciais.
12. Aparelhos com número de série ilegível ou alterado.
13. Defeitos ou avarias produzidos como resultado de reparos, modificações ou desmontagem da instalação do dispositivo pelo usuário ou por um técnico não autorizado pelo fabricante, ou como resultado do não cumprimento manifesto das instruções do fabricante para uso e manutenção.
14. Durante o período de garantia é imprescindível manter todos os manuais junto com o equipamento. Se o equipamento for vendido, ou doado, o manual e todos os documentos relacionados devem ser entregues ao novo usuário. Se algum deles for perdido, sua substituição não poderá ser reivindicada.
15. Falhas que tenham origem ou sejam consequência direta ou indireta de: contato com líquidos, produtos químicos e outras substâncias, bem como condições derivadas do clima ou do meio ambiente: terremotos, incêndios, inundações, calor excessivo ou qualquer outra força externa, como insetos, roedores e outros animais que possam ter acesso ao interior da máquina ou seus pontos de conexão.
16. Danos derivados de terrorismo, motim ou tumulto popular, manifestações e greves legais ou ilegais; fatos das ações das Forças Armadas ou das Forças de Segurança do Estado em tempos de paz; conflitos armados e atos de guerra (declarados ou não); reação nuclear ou radiação ou contaminação radioativa; vício ou defeito das mercadorias; factos classificados pelo Governo da Nação como "catástrofe ou calamidade nacional".

Todas as informações e instruções contidas neste manual referem-se ao estado atual de desenvolvimento. As imagens utilizadas são simbólicas e apenas para fins ilustrativos e podem não representar a aparência real do produto. Devido a possíveis erros de composição ou de impressão, bem como à necessidade de modificações técnicas contínuas, a Johnson não pode aceitar qualquer responsabilidade pela exatidão do conteúdo deste manual. Por favor, consulte o QR nas páginas de rosto ou a secção de Documentação Técnica do nosso website para obter a versão mais atualizada deste documento.



Escanee para ver este manual en otros idiomas y actualizaciones
Scan for manual in other languages and further updates
Manuel dans d'autres langues et mis à jour
Manual em outras línguas e atualizações

johnson

Polígono Industrial San Carlos,
Camino de la Sierra S/N Parcela 11
03370 - Redován (Alicante)
www.ponjohnsonentuvda.es

Toda la documentación del producto
Complete documents about the product
Documentation plus complète sur le produit
Mais documentação do produto



V.1