

PowerXLTM

DISTINCTIONS

MÁQUINA PARA CAFÉ EXPRESSO

ESPRESSO MACHINE



EM0112-0SPLA

Manual de uso y cuidado
Use & Care Manual

PowerXL™ Distinctions

Máquina para café expresso

ANTES DE COMENZAR

La Máquina para café expresso **PowerXL™ Distinctions** le brindará muchos años de servicio confiable. Pero antes de comenzar, es muy importante leer el manual completo, asegurándose de estar completamente familiarizado con el funcionamiento y las precauciones de este aparato.

Especificaciones Técnicas

Número de modelo	Alimentación eléctrica	Potencia nominal
EM0112-0SPLA	120V~ 60Hz	1350 Watts

Contenido

<i>Especificaciones Técnicas</i>	2
<i>MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD</i>	4
<i>Piezas y Accesorios</i>	6
<i>Instrucciones de Uso</i>	7
<i>Antes de usar</i>	7
<i>Función de apagado automático</i>	7
<i>Llenado del tanque de agua</i>	7
<i>Preparación de café espresso</i>	8
<i>Funciones de vapor/agua caliente</i>	10
<i>Consejos</i>	11
<i>Cuidado y Limpieza</i>	12
<i>Resolución de Problemas</i>	13
<i>Reciclaje</i>	14

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea y conserve este manual de cuidado y limpieza.

Al utilizar aparatos eléctricos se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar el producto.
2. A fin de protegerse contra una descarga eléctrica, nunca sumerja el aparato ni el cable eléctrico en agua u otros líquidos.
3. Evite el contacto con piezas móviles.
4. No utilice ningún aparato eléctrico cuyo cable o enchufe esté dañado, si el aparato no está funcionando correctamente o si se ha caído o dañado de alguna manera. Devuelva el aparato a una planta de servicio autorizado para su examinación, reparación o ajuste.
5. El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante podría causar un incendio, una lesión o una descarga eléctrica.
6. No utilice el aparato en el exterior.
7. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni que toque las superficies calientes, incluyendo la estufa.
8. Limpie el producto y todos los demás accesorios después de cada uso.
9. (⊗) No sumerja el producto en ningún líquido.
10. No coloque la máquina para café espresso dentro de un gabinete durante su uso.
11. (⚠) Las superficies del aparato se calentarán. El calor remanente mantendrá las superficies calientes después del uso.
12. La superficie del elemento de calentamiento está sujeta al calor remanente después de utilizar.
13. Utilice el aparato según estas instrucciones. El uso incorrecto podría causar una lesión, descarga eléctrica u otros peligros.
14. Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluido niños) con capacidad limitada física, mental o sensoriales disminuidas y falta de experiencia o conocimiento que les impida utilizar el aparato con toda seguridad sin supervisión o instrucción.
15. Se debe asegurar la supervisión de los niños para evitar que usen el aparato como juguete.
16. Este aparato se destina a usarse para aplicaciones de uso domestico y similar como las siguientes:
 - a) Por el personal de cocinas en áreas de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
 - b) Casas de campo.
 - c) Por clientes en hoteles, moteles u otros entornos de tipo residencial.
 - d) Entornos tipo dormitorio o comedor.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Características de Seguridad

ENCHUFE POLARIZADO (solo los modelos de 120v)

Este aparato tiene un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para entrar en un tomacorriente polarizado solo de una manera. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aun no entra, consulte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de manera alguna.

TORNILLO DE SEGURIDAD

Advertencia: Este aparato está equipado con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de descarga eléctrica, por favor no trate de retirar la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas que deban ser reparadas por el usuario. Toda reparación debe ser realizada solamente por personal de servicio autorizado.

INSTRUCCIONES PARA EL CABLE ELÉCTRICO

1. Un cable de alimentación corto es provisto para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo.
2. Existen cables de extensión disponibles y estos pueden ser utilizados si se toma el cuidado debido en su uso.
3. Si se utiliza un cable de extensión separable largo:
 - a) La clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual a la clasificación eléctrica del aparato.
 - b) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra.
 - c) El cable debe ser acomodado de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa para evitar que los niños tiren del mismo o que alguien se tropiece sin darse cuenta.

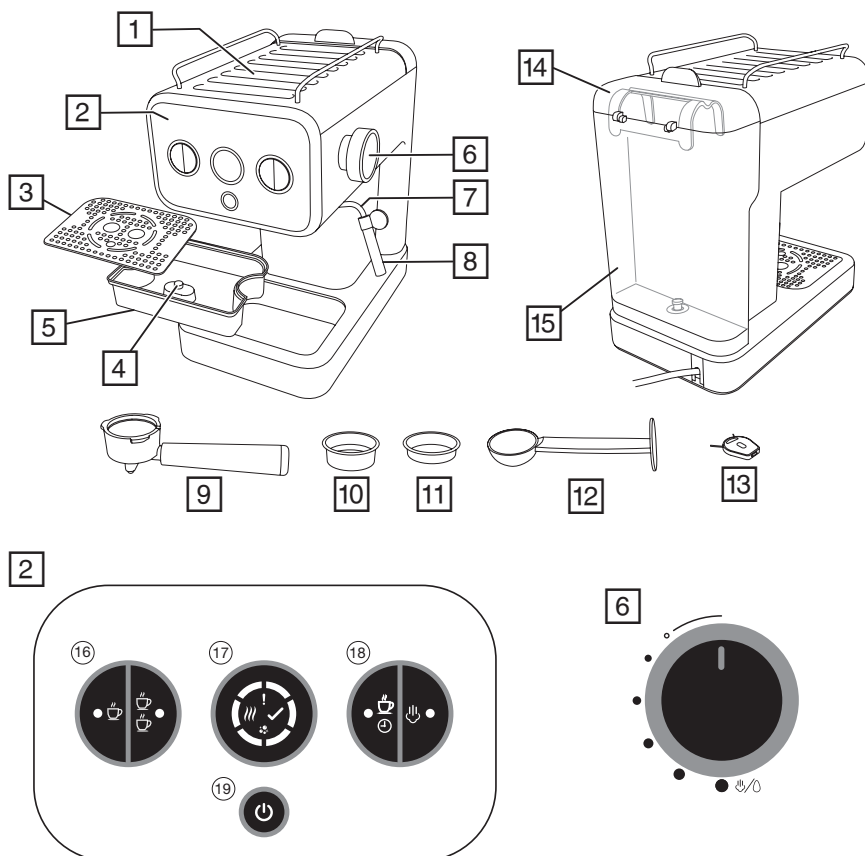
Nota: Este aparato contiene marcas importantes en el contacto del enchufe. Ni el enchufe de conexión ni todo el conjunto de cable (si el enchufe está moldeado en el cable) debe ser reemplazado. Si alguno de los dos se daña, se debe reemplazar el aparato.

Para Latinoamérica: Si el cable de alimentación es dañado, este debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

ESTE PRODUCTO ES SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

Piezas y Accesorios



- | | |
|---|---|
| 1. Placa de calentamiento para la taza | 11. Filtro de una porción |
| 2. Panel de control | 12. Cuchara de medir/apisonador |
| 3. Tapa de la bandeja de goteo | 13. Herramienta de limpieza |
| 4. Indicador de bandeja de goteo llena | 14. Tapa del tanque de agua |
| 5. Bandeja de goteo extraíble | 15. Tanque de agua extraíble |
| 6. Perilla de control de vapor/agua caliente | 16. Botones de selección del tamaño de porción |
| 7. Vara de vapor | 17. Indicador de estatus/modo/advertencia |
| 8. Boquilla de vapor extraíble | 18. Botón de vapor/manual |
| 9. Portafiltro | 19. Botón de encendido |
| 10. Filtro de 2 porciones | |

Instrucciones de Uso

Antes de utilizar por primera vez

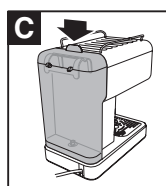
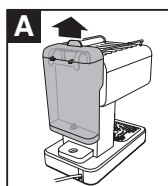
1. Desempaque todo el contenido del empaque.
 2. Lea todo el material, etiquetas adherentes de advertencia y las demás etiquetas.
 3. Retire todo material de empaque, adhesivos y etiquetas del aparato. Retire cualquier capa protectora transparente o azul sobre los componentes antes de utilizar.
 4. Lave el portafiltro, los filtros y la cuchara medidora/apisonador en agua jabonosa caliente. Enjuague y seque.
 5. Antes utilizar por primera vez, o si el aparato ha sido utilizado por largo tiempo, límpielo, llenándolo y haciéndolo funcionar sin café. Siga las instrucciones bajo la sección de Preparación de Café Espresso, Llenado del tanque de agua, pero sin agregar café.
 6. Limpie el sistema de la vara de vapor siguiendo las instrucciones bajo la sección de Cuidado y Limpieza.
-

Función de apagado automático

Después de 15 minutos de inactividad, su máquina para café espresso se apagará. Para activarla de nuevo, presione el botón de encendido/apagado .

Llenado del tanque de agua

1. Retire el tanque de agua, alzándolo hacia arriba (Fig. A).
2. Llene el tanque de agua con agua fría y fresca hasta la marca **máx** (Fig. B).
3. Acomode de nuevo el tanque agua en su lugar (Fig. C). Asegúrese de que esté encajado correctamente en su lugar.



Instrucciones de Uso

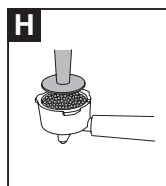
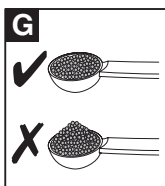
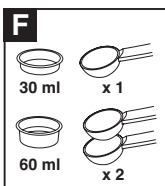
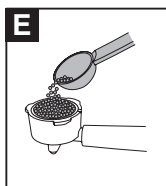
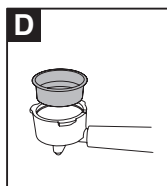
Preparación de café espresso

El café espresso se puede disfrutar por sí solo o utilizado para preparar muchas variedades populares como es el latte, capuchino, americano y más. Su máquina para café espresso puede preparar una porción sencilla (aproximadamente 30 ml) o una porción doble (60 ml) de café espresso.

Su máquina para café espresso puede preparar bebidas automáticamente o bajo control manual.

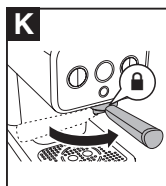
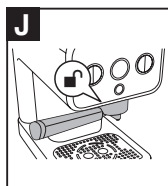
Llenado del portafiltro

1. Decida si va a preparar una porción sencilla o doble.
2. Para una porción sencilla, acomode el filtro de 1 porción sencilla (más pequeño) dentro del portafiltro; para una porción doble, acomode en el filtro de 2 porciones (más grande) (Fig. D). Para un espresso más fácil de servir (ESE por sus siglas en inglés), utilice el filtro de 1 porción.
3. Utilice la cuchara de medir (E) para llenar el filtro. Para una porción sencilla, utilice 1 medida y para una porción doble, utilice 2 medidas (Fig. F). El café debe quedar plano en la cuchara y no relleno en forma de loma (Fig. G).
4. Apisone ligeramente (comprimir) el café dentro del portafiltro utilizando el extremo plano de la cuchara medidora (Fig. H) hasta que esté nivelado. Comprima el café lo suficientemente para crear resistencia al agua mientras pasa a través del café. Si el café está suelto, el agua pasará fácilmente a través del café y no se extraerá el sabor completo del café. Si el café está demasiado comprimido, será difícil que el agua pase a través del mismo, resultando en un café fuerte y amargo.



Colocación del portafiltro

1. Asegúrese de que el borde del portafiltro esté libre de residuos de café. Encájelo en la máquina con el mango apuntando hacia afuera hacia el lado izquierdo de manera que quede alineado con el símbolo de abierto (☐) (Fig. J).
2. Empuje el portafiltro hacia arriba y luego gírelo hacia la derecha hasta que deje de girar (Fig. K). Para retirar el portafiltro, gírelo hacia la izquierda hasta que el mango se alinee con el símbolo de abierto (☐).



Instrucciones de Uso

Modo automático para una y dos tazas

Su máquina para espresso puede preparar una o dos tazas de café con solo presionar un botón. Usted puede preparar una porción sencilla dentro de una taza, una porción doble dentro de una taza o una porción doble compartida entre dos tazas colocando dos tazas, una al lado de la otra, debajo del dispensador y con el portafiltro preparado con el filtro para 2 porciones.

1. Llene el tanque de agua, luego añada la cantidad de café requerida al portafiltro y acomódelo en su lugar.
2. Presione el botón de encendido/apagado (⏻) para activar su máquina para café espresso.
3. Su máquina para café espresso iniciará su ciclo de precalentamiento. Los seis segmentos en la pantalla y el icono (⏻) se iluminarán. El primer segmento parpadeará rápidamente. El segmento parpadearante se apagará y el próximo segmento de dirección contraria a las agujas del reloj parpadeará rápidamente. Cuando todos los segmentos se hayan apagado, y el icono (✓) se ilumine, su máquina para café espresso está calentada y lista para utilizar.
4. Coloque una o dos tazas sobre la bandeja de goteo.
5. Para una taza, presione el botón (☞); para dos tazas, presione el botón (☞/☞).
6. Los seis segmentos en la pantalla funcionarán en ciclos hasta que todos se apaguen de manera similar al ciclo de precalentamiento, pero sin mostrar el icono (⏻).
7. Cuando el café esté listo, todos los seis segmentos se han apagado y el icono (✓) se iluminará.

NOTA: Si su máquina para café espresso necesita precalentarse cuando el café haya terminado de prepararse, el icono de precalentamiento (⏻) aparecerá en lugar del icono de listo (✓).

Modo manual

Este modo le permite controlar la cantidad de café que su máquina para café espresso prepara.

1. Llene el tanque de agua, luego añada la cantidad de café requerida al portafiltro y acomódelo en su lugar.
2. Coloque una o dos tazas sobre la bandeja de goteo.
3. Presione y sostenga el botón de una taza/cronómetro (☞/⌚). La luz indicadora del botón se ilumina.
4. Sostenga el botón hasta que la cantidad de café requerida se haya preparado.

NOTAS: El tiempo de funcionamiento máximo en el modo manual es de 60 segundos. La pantalla mostrará un segmento individual cada vez en un movimiento en dirección contraria a las agujas del reloj mientras el botón se mantiene presionado.

Instrucciones de Uso

Funciones de vapor/agua caliente

Las funciones de vapor/agua caliente pueden utilizarse para calentar leche, espumar leche y calentar bebidas que se han enfriado. Las funciones de vapor y agua caliente siempre serán controladas manualmente.

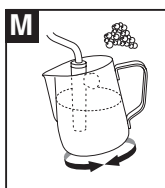
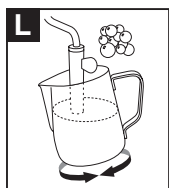
IMPORTANTE: La máquina requiere un período de enfriamiento corto una vez que la función de vapor o espumar haya terminado y no podrá preparar café inmediatamente.

Cómo vaporizar la leche

1. Presione el botón de vapor (☞).
2. Los seis segmentos en la pantalla y el icono (☞) se iluminarán. El primer segmento parpadeará. El segmento parpadearante se apagará y el próximo segmento, de dirección contraria a las agujas del reloj, parpadearán rápidamente. Cuando todos los segmentos se hayan apagado, y el icono (✓) se ilumine, su máquina para café espresso está lista para crear vapor.
3. Llene una jarra pequeña con leche.
4. Sujete la jarra debajo de la boquilla de vapor con la boquilla colocada debajo de la superficie de la leche.
5. Gire la perilla de control de vapor/agua caliente hacia la izquierda. Mientras más gire hacia la izquierda la perilla de control, más vapor se producirá.
6. Cuando la leche esté calentada a su satisfacción, gire la perilla de vapor/agua caliente hacia la derecha hasta la posición de apagado (○).
7. Inmediatamente limpie la vara de vapor. Consulte la sección de Cuidado y Limpieza para las instrucciones.

Cómo espumar la leche

1. Siga los pasos 1 y 2 bajo la sección de "Como vaporizar leche". Para mejores resultados, utilice leche fría del refrigerador.
2. Sujete la jarra debajo de la vara de vapor, de la misma manera que arriba y abra la perilla de control de vapor/agua caliente según desee.
3. Para preparar leche espumada con burbujas grandes, sostenga la vara justo debajo de la superficie de la leche y haga movimientos circulares con la jarra mientras se produce el vapor (Fig. L).
4. Para preparar leche espumada con burbujas pequeñas (espuma micro), sostenga la vara sumergida completamente debajo de la superficie de la leche y haga movimientos circulares con la jarra mientras se produce el vapor (Fig. M).
5. Gire la perilla de control de vapor/agua caliente hacia la derecha hasta la posición de apagado (○) cuando haya terminado.
6. Limpie inmediatamente la vara de vapor. Consulte la sección de Cuidado y Limpieza para las instrucciones.



Instrucciones de Uso

Función de Agua Caliente

1. Asegúrese de que la máquina se haya precalentado.
2. Sostenga un recipiente apropiado debajo de la vara de vapor.
3. Gire la perilla de control de vapor/agua caliente completamente hacia la izquierda hasta la posición (☞/☉).
4. El agua caliente fluirá de la vara de vapor por hasta 90 segundos.
5. Gire la perilla de control de vapor/agua caliente hasta la posición de apagado (○) cuando haya terminado.

Cómo calentar las bebidas

1. Siga las instrucciones bajo la sección “Cómo vaporizar la leche”, pero sosteniendo la bebida enfriada debajo de la vara de vapor en lugar de la leche.

Limpieza de la vara de vapor después de cada uso

2. Limpie inmediatamente la vara de vapor y el brazo giratorio después de cada uso.
3. Sumerja la vara de vapor en una taza con agua limpia.
4. Gire la perilla de control de vapor/agua caliente hacia la izquierda. Deje que el vapor escape dentro del agua clara por varios segundos.
5. Repita el proceso varias veces, si es necesario.
6. Finalmente, retire con cuidado la vara de vapor y límpiela y el brazo giratorio con un paño húmedo y limpio antes de colocarlos de nuevo en su lugar.

Consejos

- Coloque sus tazas para espresso encima de la unidad donde se calentarán ligeramente.
 - Para lograr un espresso más caliente, caliente el portafiltro antes de utilizarlo. Acomode el filtro dentro del portafiltro, coloque el portafiltro en la máquina y haga funcionar el ciclo de preparación por 5 a 10 segundos para calentar el filtro. Luego, retire el portafiltro y utilícelo para preparar espresso. Tenga en cuenta que cuando manipule el portafiltro y el filtro, estos estarán calientes una vez completado este procedimiento.
 - Después de utilizar por varias veces la función de vapor, la temperatura de la unidad puede estar alta y esto impedirá llevar a cabo otra preparación hasta que la máquina se haya enfriado un poco. Puede utilizar la función de agua caliente para enfriar la máquina más rápido. Al principio, la máquina producirá vapor; cuando el agua comience a fluir, la unidad se habrá enfriado de nuevo a la temperatura adecuada para preparar café.
-

Cuidado y Limpieza

Limpieza

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe completamente.
 2. Limpie las superficies exteriores y la vara de vapor con un paño humedecido ligeramente y seque bien. Asegúrese de que el agua no entre dentro del aparato. La punta de la vara de vapor puede extraerse, halándola hacia abajo y después puede lavarla por separado.
 3. Retire el portafiltro y el filtro y deseche los granos de café molido. Lávelos con agua y séquelos bien.
 4. Limpie el área de la máquina donde va colocado el portafiltro.
 5. Vacíe la bandeja de goteo cuando haya terminado de utilizar la máquina o cuando aparezca el indicador de bandeja de goteo llena.
- Utilice la herramienta de limpieza para desbloquear los orificios en el portafiltro.
 - La vara de vapor, los filtros, la bandeja de goteo y la tapa de la bandeja de goteo son aptos para el lavaplatos.

Descalcificación

Después de aproximadamente 500 ciclos, el icono de limpieza (☼) aparecerá en la pantalla indicando que la unidad debe ser descalcificada. Esto es una advertencia y no afectará la preparación de café, pero el icono se mantendrá iluminado hasta que se reajuste una vez descalcificada la unidad.

A través del tiempo, depósitos de calcio o sarro pueden acumularse en su máquina para café espresso. El sarro no es tóxico, pero si se deja desatendido, puede impedir el rendimiento de la máquina y causar una falla prematura. La descalcificación regular de su máquina ayuda a mantener la calidad de la bebida, igual que la vida útil del elemento de calentamiento y otras piezas internas que entran en contacto con el agua a través del proceso de preparación.

Una limpieza completa con vinagre es recomendada una vez al mes. Limpiezas más frecuentes pueden requerirse en áreas con niveles de dureza de agua más altos. Si utiliza un producto de descalcificación patentado, siga las instrucciones del fabricante.

1. Vierta agua fresca y la cantidad de descalcificador especificada dentro del tanque de agua. Utilice una mezcla de 50/50 cuando utilice una solución de vinagre.
 2. Comience el proceso de preparación varias veces y también utilice el proceso de "agua caliente" para limpiar la vara de vapor al igual que los componentes internos.
 3. Continúe este proceso hasta que el tanque de agua esté vacío. Si es necesario, repita este proceso.
 4. Después de la descalcificación, enjuague el producto varias veces, activando el ciclo de preparación con agua y sin café para eliminar cualquier residuo del producto de descalcificación.
 5. Para reajustar la luz, sostenga el botón (☼/☼) y el botón manual (☼/☼) a la misma vez por 5 segundos. El icono de limpieza (☼) se apagará.
-

Resolución de Problemas

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
La máquina no prepara café espresso	El tanque de agua está vacío.	Llene el tanque de agua.
	El portafiltro o el filtro está obstruido.	Retire y limpie.
	La máquina necesita descalcificación.	Descalcifique la máquina.
	Los granos molidos son demasiado finos o gruesos.	Muela el café a la consistencia correcta.
	Se utilizó demasiada presión al apisonar el café.	Vacíe el filtro y vuelva a añadir café, utilizando menos presión al apisonarlo.
Se sale café espresso por alrededor del portafiltro.	El portafiltro no está colocado correctamente.	Retire y vuelva a colocar el portafiltro. Asegúrese de que esté girado completamente hacia la derecha hasta que no gire más.
El portafiltro no se puede colocar adecuadamente.	Hay demasiado café en el filtro.	Utilice la cuchara de medir/apisonador incluidos.
	Hay residuos alrededor del ajuste del portafiltro.	Limpie el área donde se coloca el portafiltro.
El café sabe aguado.	No hay suficiente cantidad de café en el filtro.	Utilice la cuchara de medir/apisonador según se indica en las instrucciones.
	Los granos molidos son demasiado finos o gruesos.	Muela el café a la consistencia correcta.
	El café está demasiado suelto en el filtro.	Apisone el café utilizando más presión.

El icono de precaución (!) aparecerá en la pantalla bajo las siguientes circunstancias:

CAUSA	SOLUCIÓN
La perilla de control de vapor/agua caliente está en la posición abierta durante la preparación.	Cierre la perilla de control.
Preparación manual dura más de 60 segundos.	No sostenga el botón (☰/☹) por más de 60 segundos en el modo manual.
El proceso de vapor dura más de 180 segundos.	No utilice la función de vapor/agua caliente por más de 180 segundos.
El agua caliente se ha dispensado por más de 90 segundos.	No intente dispensar agua por más de 90 segundos.
La perilla de control de vapor/agua caliente está en la posición abierta cuando se activa la unidad.	La unidad no preparará café. Cierre la perilla de control.

Resolución de Problemas

El icono de precalentamiento (☰) y el proceso de conteo regresivo mostrará en la pantalla los segmentos junto con el icono de precaución (!) parpadeando en las siguientes circunstancias:

CAUSA	SOLUCIÓN
Se ha intentado preparar café antes de que la unidad alcance la temperatura correcta.	Permita que la unidad se caliente por completo, indicado por el icono (☰).
Se ha intentado crear vapor antes de que la unidad alcance la temperatura correcta.	Permita que la unidad alcance la temperatura correcta, indicado por el icono (☰).
Se ha intentado dispensar agua caliente antes de que la unidad alcance la temperatura correcta.	Permita que la unidad alcance la temperatura correcta, indicado por el icono (☰).

Reciclaje



Para evitar problemas de salud y en el medio ambiente debido a sustancias peligrosas, los aparatos eléctricos y las baterías recargables y no recargables, marcadas con uno de estos símbolos, no se deben desechar con los residuos urbanos sin clasificar. Siempre deseche productos eléctricos y electrónicos y, cuando sea aplicable, las baterías recargables y no recargables en un punto de reciclaje/recogida oficial.

PowerXL™ Distinctions Espresso Machine

BEFORE YOU BEGIN

The **PowerXL™ Distinctions** espresso machine will provide you many years of reliable service. Before you begin, it's very important that you read this entire manual, making certain that you are totally familiar with this appliance's operation and precautions.

Unit Specifications

Model Number	Power Supply	Rated Power
EM0112-0SPLA	120V~ 60Hz	1350 Watts

Table of Contents

<i>Unit Specifications</i>	15
-----------------------------------	-----------

<i>IMPORTANT SAFEGUARDS</i>	17
------------------------------------	-----------

<i>Parts & Accessories</i>	19
---------------------------------------	-----------

<i>Instructions for Use</i>	20
------------------------------------	-----------

<i>Before First Use</i>	20
-------------------------	----

<i>Auto Shutoff</i>	20
---------------------	----

<i>Filling</i>	20
----------------	----

<i>Making Espresso</i>	21
------------------------	----

<i>Steam/Hot Water Functions</i>	23
----------------------------------	----

<i>Tips</i>	24
-------------	----

<i>Care & Maintenance</i>	25
--------------------------------------	-----------

<i>Troubleshooting</i>	26
-------------------------------	-----------

<i>Recycling</i>	27
-------------------------	-----------

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please Read and Save this Use and Care Book.

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

1. Read all instructions before using.
2. To protect yourself from fire, electric shock, and injury to persons, never immerse the appliance or the power cord in water or other liquids.
3. Avoid contact with moving parts.
4. Do not operate any appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. Return the appliance to an authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
5. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, injury, or electric shock.
6. Do not use outdoors.
7. Do not let the power cord hang over the edge of the table or counter or touch hot surfaces, including the stove.
8. Clean the product and all other accessories after each use.
9.  Do not immerse in any liquid.
10. The coffee-maker shall not be placed in a cabinet during use.
11.  The surfaces of the appliance will get hot. Residual heat will keep the surfaces hot after use.
12. The surface of the heating element is subject to residual heat after use.
13. Use the appliance according to these instructions. Any misuse may cause potential injury, electric shock or other hazards.
14. This appliance is not intended for use by children or by people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
15. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
16. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
17. To disconnect, turn any control to "OFF", then remove plug from wall outlet.
18. This appliance is intended to be used for domestic and similar applications such as the following:
 - a) By kitchen staff in shops, offices or other work environments.
 - b) Farm houses.
 - c) By customers in hotels, motels or other residential-type environments.
 - d) Bed and breakfast type environments.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Safety Features

POLARIZED PLUG (120V models only)

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

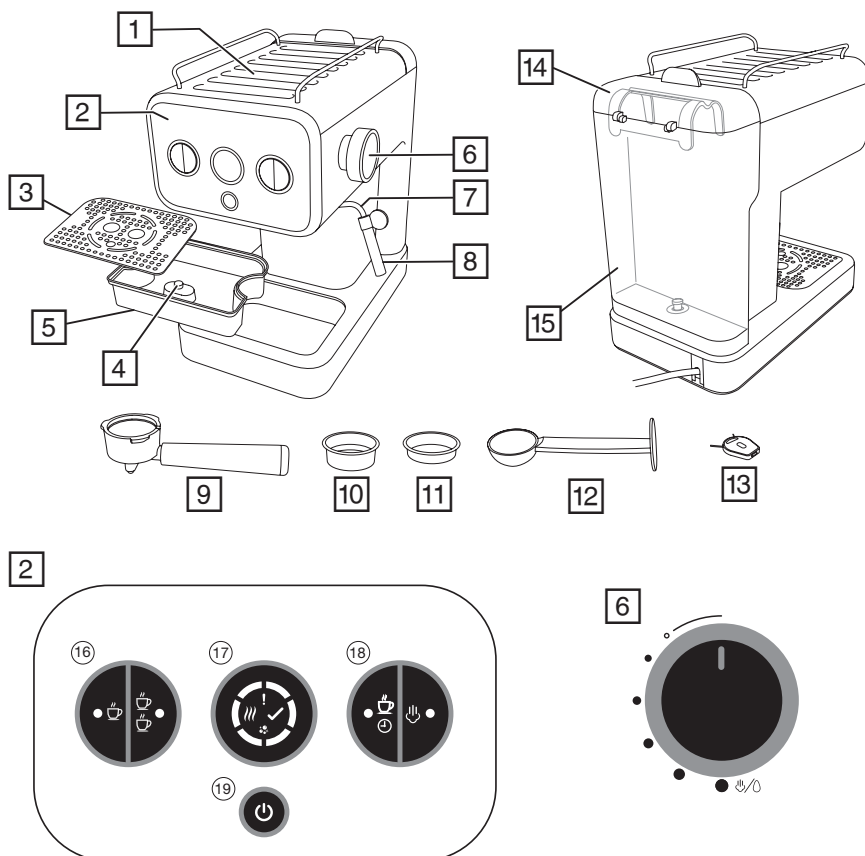
1. A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Extension cords may be used if care is exercised in their use.
3. If a long detachable extension cord is used:
 - a) The marked electrical rating of the power cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - b) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.
 - c) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

Note: This appliance has important markings on the plug blade. The attachment plug or entire cord set (if plug is molded onto cord) is not suitable for replacement. If damaged, the appliance shall be replaced.

For Latin America: If the power cord is damaged, it must be replaced by qualified personnel or by an authorized service center.

SAVE THIS
INSTRUCTION MANUAL.
FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

Parts & Accessories



- | | |
|--|---|
| 1. Cup warming plate | 11. 1 shot sieve |
| 2. Control panel | 12. Measuring spoon/Tamper |
| 3. Drip tray cover | 13. Cleaning tool |
| 4. Drip tray full indicator | 14. Water tank lid |
| 5. Removable drip tray | 15. Removable water tank |
| 6. Steam/hot water control knob | 16. Serving size selection buttons |
| 7. Steam wand | 17. Status/Mode/Warning indicator |
| 8. Removable panarello (steam nozzle) | 18. Manual/Steam buttons |
| 9. Portafilter | 19. Power button |
| 10. 2 shot sieve | |

Instructions for Use

Before First Use

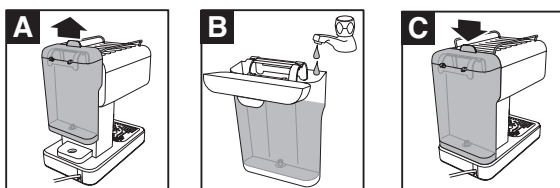
1. Unpack all listed contents from the packaging.
 2. Read all material, warning stickers, and labels.
 3. Remove all packing materials, stickers, and labels from the appliance. Remove any clear or blue protective film on the components before use.
 4. Wash the portafilter, sieves and the measure/tamper in warm soapy water. Rinse and dry.
 5. Before using for the first time, or if the appliance has not been used for a long time, clean it by filling and running the appliance without coffee. Follow the instructions under FILLING and MAKING ESPRESSO but without adding any coffee.
 6. Clean the steam system by following the instructions under CARE AND MAINTENANCE.
-

Auto Shutoff

After 25 minutes of inactivity, your espresso maker will shut off. To turn it back on, press ϕ .

Filling

1. Remove the water tank by lifting it upwards (Fig A).
2. Fill the water tank with cold, fresh water to the **max** marking (Fig. B).
3. Refit the water tank (Fig. C). Ensure it is correctly fitted and fully seated.



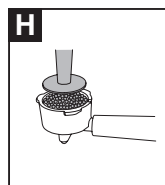
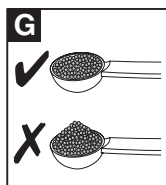
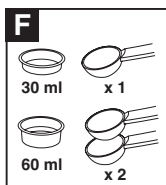
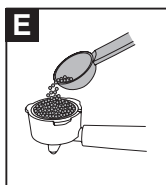
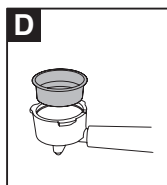
Instructions for Use

Making Espresso

Espresso can be enjoyed on it's own or used for many popular espresso based variations such as Latte, Cappuccino, Americano, etc. Your espresso maker can make a single shot (approx. 30ml), or a double shot (60ml) of espresso. Your espresso maker can make drinks automatically or under manual control.

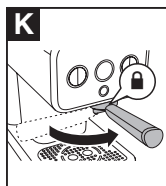
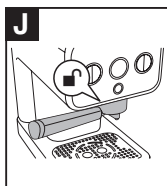
Filling the portafilter

1. Decide whether you are making a single shot or double shot.
2. For a single shot fit the 1 shot (smaller) sieve into the portafilter; for a double fit the 2 shot (larger) sieve (Fig. D). For ESE (easy serving espresso) pods use the 1 shot sieve.
3. Use the measure to fill the sieve (Fig. E). For a single shot use 1 measure and for a double use 2 measures (Fig. F). The coffee in the measure should be level and not heaped (Fig. G).
4. Lightly tamp (compress) the coffee into the portafilter using the flat end of the measure (Fig. H) until it is level. You need to compact the coffee just enough to create resistance to the water as it passes through the coffee. Too loose and the water passes easily through the coffee and the full flavour won't be extracted. Too tight and it will be difficult for the water to pass through the coffee and the flavour will be harsh and bitter.



Fitting the portafilter

1. Make sure the rim of the portafilter is free from any coffee debris. Fit it into the machine with the handle facing out to the left so that it is aligned with the  mark (Fig. J).
2. Push the portafilter upwards then turn it to the right until it stops (Fig. K). To remove the portafilter, turn it to the left until the handle lines up with the  mark.



Instructions for Use

Automatic One and Two Cup Mode

Your Espresso maker can make one or two cups with the press of a single button. You can make a single shot into one cup, a double shot into one cup or a double shot shared between two cups by placing two cups side by side under the outlet and preparing the portafilter with the 2 shot sieve.

1. Fill the water tank, then add the required amount of coffee to the portafilter and fit it.
2. Press the  button to switch your Espresso maker on.
3. Your Espresso maker will start its pre-heat cycle. The six segments in the display and the  icon will light up. The first segment will flash. The flashing segment will go off and the next anticlockwise segment will flash. When all of the segments have gone off, and the  icon comes on, your Espresso maker is heated and ready.
4. Place one or two cups onto the drip tray.
5. For one cup, press the  button; for two cups press the  button.
6. The six segments in the display will cycle until they all go off in a similar way to the pre-heat cycle but without showing the  icon.
7. When the coffee is ready, all six segments will have gone off and the  icon will come on.
NOTE: If your Espresso maker needs to pre-heat once the coffee is brewed, the pre-heat icon  will show instead of the ready icon .

Manual Mode

This mode allows you to control the amount of coffee your Espresso maker dispenses.

1. Fill the water tank, then add the required amount of coffee to the portafilter and fit it.
2. Place one or two cups onto the drip tray.
3. Press and hold the  button. The button light will come on.
4. Hold the button until the required amount of coffee has been dispensed.

NOTES: The maximum run time in manual mode is 60 seconds.
The display will show a single segment at a time in a moving anticlockwise pattern while the button is held down.

Instructions for Use

Steam/Hot Water Functions

The steam/hot water functions can be used to heat milk, froth milk and heat drinks that have cooled. Steaming and hot water functions will always be manually controlled.

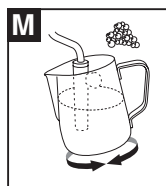
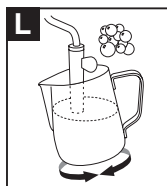
IMPORTANT: The appliance requires a short cooling period after the steaming or frothing function is completed and will not be able to brew immediately.

Steaming milk

1. Press the steam button .
2. The six segments in the display and the  icon will light up. The first segment will flash. The flashing segment will go off and the next anticlockwise segment will flash. When all of the segments have gone off, and the  icon comes on, your Espresso maker is ready to make steam.
3. Fill a small jug with milk.
4. Hold the jug under the steam nozzle with the nozzle beneath the surface of the milk.
5. Turn the steam/hot water control knob counterclockwise. The further counterclockwise you turn the control knob, the more steam is produced.
6. When the milk is heated to your satisfaction, turn the steam/hot water control knob clockwise to the off (O) position.
7. Immediately clean the steam nozzle. Refer to the Care and Maintenance section for cleaning instructions.

Frothing milk

1. Follow steps 1 and 2 under 'Steaming milk'. Use cold milk from the refrigerator for best results.
2. Hold the jug under the nozzle as above and open the steam/hot water control knob as desired.
3. To make frothy milk with large bubbles, hold the nozzle just under the surface of the milk and make circular motions with the jug as steam is released (Fig. L).
4. To make frothy milk with small bubbles (micro foam), hold the nozzle fully under the surface of the milk and make circular motions with the jug as steam is released (Fig. M).
5. Turn the steam/hot water control knob clockwise to the off (O) position when you are finished.
6. Immediately clean the steam nozzle. Refer to the Care and Maintenance section for cleaning instructions.



Instructions for Use

Hot water

1. Make sure machine has been pre-heated.
2. Hold a suitable container under the steam nozzle.
3. Turn the steam/hot water control knob fully counterclockwise to the ☁/O position.
4. Hot water will come out of the steam nozzle for up to 90 seconds.
5. Turn the steam/hot water control knob clockwise to the off (O) position when you are finished.

Heating drinks

1. Follow the directions under 'Steaming milk' but holding the cooled drink under the steam nozzle instead of the milk.

Cleaning the steam nozzle after each use

1. Clean the steam nozzle and the swivel arm immediately after every use.
 2. Immerse the steam nozzle in a cup of clean water.
 3. Turn the steam/hot water control knob counterclockwise. Let steam escape into the clear water for several seconds.
 4. Repeat the process several times if necessary.
 5. Finally, carefully remove the steam nozzle and wipe it and the swivel arm with a clean damp cloth before replacing it.
-

Tips

- Place your espresso cups on top of the unit where they will be gently warmed.
 - To get a hotter espresso, warm the portafilter before use. Fit the sieve into the portafilter, fit the portafilter and run the brewing process for 5-10 seconds to heat the filter up. Then, remove the portafilter and use it as normal to make espresso. Be aware when handling the portafilter and sieve that they will be hot after doing this.
 - After several uses of the steam function, the temperature of the unit can become high and this will prevent further brewing until the machine has cooled a little. You can use the hot water function to cool the machine more quickly. The machine will release steam at first; when water begins to dispense, the unit will be cooled to brewing temperature again.
-

Care & Maintenance

Cleaning

1. Unplug the appliance and let it completely cool down.
 2. Clean the exterior surfaces and the steam nozzle with a slightly damp cloth and then dry them thoroughly. Make sure that no water enters the product interior. The steam nozzle tip can be removed by pulling it downwards and it can then be washed separately.
 3. Remove the portafilter and sieve and empty out the coffee grounds. Wash under running water and dry thoroughly.
 4. Wipe the area on the machine where the portafilter fits.
 5. Empty the drip tray when you have finished using the machine, or when the drip tray full indicator pops up.
- Use the cleaning tool to unblock the openings in the portafilter.
 - The steam nozzle, sieves, drip tray and drip tray cover can be cleaned in a dishwasher.

Descaling

After approximately 500 cycles, the clean icon ☼ will appear in the display indicating that the unit should be descaled. This is a warning and will not affect coffee making but the icon will remain lit until it is reset after descaling the appliance.

Over time, calcium deposits or “scale” may build up in your brewer. Scale is non-toxic, but if left unattended, can hinder brewer performance and cause premature failure. Regularly descaling your machine helps to maintain beverage quality, as well as the lifespan of the heating element, and other internal parts that come in contact with water throughout the brew process.

A full cleaning with vinegar is recommended once a month. More frequent cleanings may be required in areas with higher water hardness. If using a proprietary descaling product, follow the manufacturer's instructions.

1. Pour fresh water and the specified amount of decalcifier into the water tank. Use a 50/50 mix when using a vinegar solution.
 2. Repeatedly start the brewing process and also use the ‘hot water’ process to clean the steam nozzle and internal components.
 3. Do this until the water tank is empty. If necessary, repeat this process.
 4. After descaling, rinse the product several times by brewing water with no coffee to remove any decalcifier residue.
 5. To reset the light, hold the ☼/☼ button and the manual ☼/☼ button at the same time for 5 seconds. The clean icon ☼ will go off.
-

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
No espresso is made.	Water tank empty.	Fill the water tank.
	Portafilter or sieve is blocked.	Remove and clean.
	Machine needs descaling.	Descale the machine.
	Grind is too fine or coarse.	Grind the coffee to the correct consistency.
	Too much tamping pressure was used.	Empty sieve and re-add coffee using less tamping pressure.
Espresso leaks from around the portafilter.	The portafilter is not fitted correctly.	Remove and refit the portafilter. Make sure it is turned fully to the right until it won't turn any further.
Portafilter can't be fitted.	Too much coffee in the sieve.	Use the supplied measure/tamper as directed.
	Debris around the portafilter fitting.	Clean the area where the portafilter fits.
Coffee tastes weak.	Not enough coffee in the sieve.	Use the supplied measure/tamper as directed.
	Grind is too fine or coarse.	Grind the coffee to the correct consistency.
	Coffee too loose in sieve.	Tamp the coffee down with more pressure.

The caution ! icon will appear in the display under the following circumstances:

CAUSE	SOLUTION
The steam/hot water control knob is in the open position during brewing.	Close the control knob.
Manual brewing longer than 60 seconds.	Don't hold the ☞/⊕ button for longer than 60 seconds in manual mode.
Steaming longer than 180 seconds.	Don't use the steam/hot water function for longer than 180 seconds.
Hot water dispensed for longer than 90 seconds.	Don't try to dispense hot water for longer than 90 seconds.
The steam/hot water control knob is in the open position when the unit is switched on.	The unit will not brew. Close the control knob.

Troubleshooting

The pre-heat  icon and the countdown display segments along with the flashing caution  icon will appear in the display under the following circumstances:

CAUSE	SOLUTION
Attempting to brew coffee before the unit has reached the correct temperature.	Allow the unit to pre-heat fully indicated by the  icon.
Attempting to create steam before the unit has reached the correct temperature.	Allow the unit to reach the correct temperature indicated by the  icon.
Attempting to dispense hot water before the unit has reached the correct temperature.	Allow the unit to reach the correct temperature indicated by the  icon.

Recycling



To avoid environmental and health problems due to hazardous substances, appliances and rechargeable and non-rechargeable batteries marked with one of these symbols must not be disposed of with unsorted municipal waste. Always dispose of electrical and electronic products and, where applicable, rechargeable and non-rechargeable batteries, at an appropriate official recycling/collection point.

PowerXL™



Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

® Marca registrada y ™ marca comercial por Empower Brands, LLC.

® Registered Trademark and ™ Trademark of Empower Brands, LLC.

© 2023 Empower Brands, LLC. Todos los derechos reservados / All rights reserved.

Empower Brands, LLC, Middleton, WI 53562

03/2023

Fabricado en China.

Made in China.

T22-9003383-A

29687 S/E