

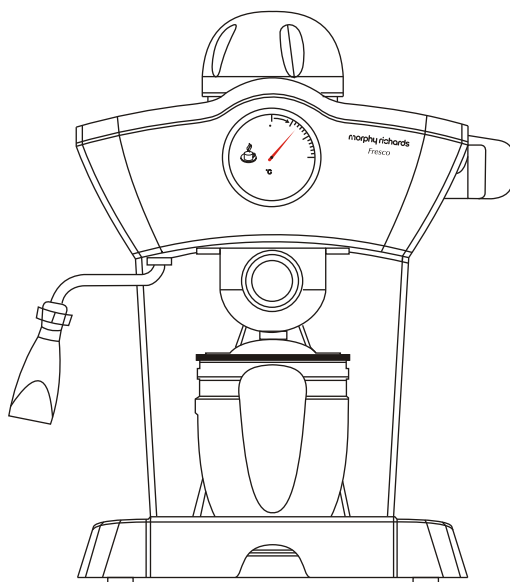
**morphyrichards**

# Coffee Maker

## *Fresco*



Read this manual thoroughly before using and save it for future reference



getting the best from  
your new Coffee Maker



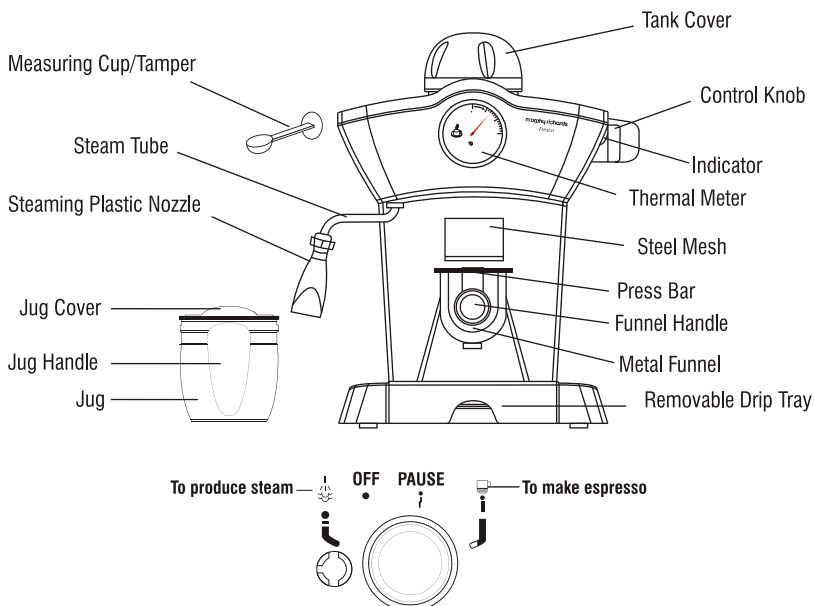
[www.morphyrichards.com](http://www.morphyrichards.com)  
[www.morphyrichardsindia.com](http://www.morphyrichardsindia.com)

## Important Safeguards

Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Before using check that the voltage of wall outlet corresponds to rated voltage marked on the rating plate.
3. To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord, plug, or the main body in water or other liquid.
4. Remove plug from wall outlet before cleaning and when not in use. Allow appliance to cool down completely before taking off, attaching components or before cleaning.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest Morphy Richards Customer Care Centre
6. The use of accessory attachments other than Morphy Richards, may result in fire, electric shock or injury to person.
7. Place appliance on flat surface or table, do not hang power cord over the edge of table or counter.
8. Ensure the power cord does not touch hot surface of appliance.
9. Do not place the coffee machine on hot surface or beside fire in order to avoid to be damaged.
10. To disconnect, turn the control "off" and remove plug from wall outlet. Always hold the plug. But never pull the cord.
11. Do not use appliance for other than intended use and place it in a dry and ventilated environment.
12. Close supervision is necessary when your appliance is being used near children.
13. Do not touch the hot surface of appliance. Use handle or knobs.
14. Do not let the coffee machine operate without water.
15. Do not detach metal funnel from unit and remove tank cover during brewing, or scald may occur.
16. The environmental temperature of operation or storage shall be more than 0°C and less than 45°C.
17. Connect plug to wall outlet before using and turn the switch off before plug is removed from wall outlet.
18. Do not use outdoors or for commercial purpose.
19. This appliance is not intended for used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
20. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

## Know Your Coffee Machine



## Before the First Use

To ensure the first cup of coffee tastes excellent, it is recommended you shall rinse the coffee machine with warm water according to the following method:

1. Place the unit on the flat level.
2. Remove the tank cover by turning it in anti-clockwise and fill 2 cups of pure water into water tank with jug. Then close the water tank cover.
3. Place a container on removable drip tray and ensure it aligns with water outlet. Make sure the control knob is on the "OFF" position.
4. Connect appliance into power source, turn the control knob to the "☕" position, the power indicator will turn red and the

appliance begins to boil.

5. After a while, the water will flow out. Until there is no water flowing out, turn the control knob to the "OFF" position, then empty the water in container. Now you can start brewing.

## Using the Coffee Machine

### To make espresso

1. Place the unit on the flat level.
2. Remove the tank cover by turning it in anti-clockwise. Fill water into water tank with the jug. Do not exceed the maximum capacity (240ml).

### NOTE :

- 1) The jug has cup markings. The maximum tank capacity is equal to 4 cup markings of

water quantity. The minimum tank capacity is equal to 2 cup markings of water quantity.

- 2) Before pouring the water into the water tank, be sure the power cord is unplugged from the power outlet and the control knob is at the "OFF" position.
3. Replace the tank cover in place, by turning the cover in clockwise, until it locks in position.
4. Put steel mesh into metal funnel, add coffee powder to steel mesh with measuring spoon. A spoon coffee powder can make about a cup of top-grade coffee. Then press the coffee powder tightly with the tamper.

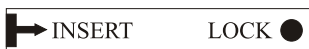


Fig.1

5. Insert the funnel into appliance from the "INSERT" position, and fix the funnel into coffee machine firmly by turning it anti-clockwise until it is locked in the "LOCK" position (see Fig. 1).
6. Place the jug on the removable drip tray.
7. Plug the power cord into the outlet. Turn the control knob to "☼" position, and the indicator will be illuminated. Wait for about 2 minutes, the coffee will be flowing out, while the thermal meter will indicate the water temperature (See the Fig. 2).

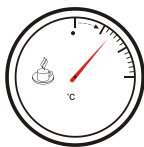


Fig. 2

8. After desired coffee has been obtained, turn control knob to "PAUSE" position, the indicator will go out and the coffee maker stops working. Then remove the jug and turn the control knob to "OFF" position, the steam in the tank will be ejected from the

steam tube.

**WARNING:** Do not leave the coffee machine unattended while making the coffee, as you need to operate it manually sometimes.

9. Unplug the machine and allow it to cool down for cleaning.

## To make cappuccino

You get a cup of cappuccino when you top up a cup of espresso with frothing milk. The method is as following:

1. Prepare one or more cups of espresso first according to the part "To make espresso".
2. Fill a container with about 100 ml. of milk for each cappuccino to be prepared, you are recommended to use whole milk at refrigerator temperature.
3. Turn the control knob to the "☼" position, the indicator will light up.
4. Insert the plastic nozzle into the milk about two centimeters, after about 2 minutes, the steam will come out from the steam tube. You can slightly move container up and down to froth milk.

**WARNING:** Be sure to operate carefully as the steam may harm the person. Do not touch the steam tube, it is very hot.

5. When your requirement has been reached, turn the control knob to "PAUSE" position to stop frothing. Then remove the container and turn the control knob to "OFF" position.
6. Unplug the machine and allow it to cool down for cleaning.

## To produce steam

The steam tube can be used to froth milk or make hot beverages like drinking chocolate, water or tea.

1. Remove the tank cover by turning it in anti-clockwise and fill proper pure water into water tank with the jug. The water should not exceed the maximum capacity of 240ml.
2. Replace the tank cover in place by turning the cover in clockwise until it locks in position.
3. Connect the machine into power source. Make sure the control knob is at "OFF" position.
4. Let the steam tube dip into the beverages to be heated or the prepared milk.
5. Turn the control knob to "☕" position and the indicator will be illuminated, the machine starts to boil water. After a short time, the steam will come out of steam tube continuously to froth milk or heat beverages.
6. When your desired frothed milk is obtained or the desired temperature of your beverages is reached, immediately turn the control knob to "PAUSE" position to stop producing steam. Then remove your froth milk and turn the control knob to "OFF" position.
7. Unplug the machine and allow it to cool down for cleaning.

## **CLEANING AND MAINTENANCE**

1. Cut off power source and let the coffee machine cool down completely before cleaning.
2. Clean the body of coffee maker with moisture-proof sponge often.

NOTE: Do not clean with alcohol or solvent cleanser. Never immerse the housing in water for cleaning.

3. Detach the metal funnel by turning it clockwise, get rid of coffee residue inside with steel mesh pressed by press bar,

then clean it with cleanser.

4. Clean all the detachable attachments in the water and dry thoroughly.

## **DESCALING**

Mineral deposits built-up in the coffee machine will affect the operation. To make sure your coffee machine has efficient operation, clean internal tubing and peak coffee taste. It is recommended to clean the mineral deposits away periodically, the frequency of cleaning depends on the hardness of the water used.

1. Remove the tank cover by turning it in anti-clockwise, fill water and descaler into water tank with jug over the minimum tank capacity of 2 cups marks water quantity (the scale of water and descaler is 4:1, the detail refers to the instruction of descaler. Please use "household descaler", you can also use the citric acid instead of the descaler (one hundred parts of water and three parts of citric acid).
2. Place a container on removable drip tray under coffee outlet. Make sure metal mesh has no coffee powder in it and metal funnel is locked in place. Make sure the control knob is at the "OFF" position.
3. Plug into the power outlet, turn the control knob to "☕" position and the indicator will be illuminated, the machine starts brewing de-scaling solution. After a while, the solution will be flowing out. As soon as the solution has been drained from water tank, turn the control knob to "OFF" position to stop the unit immediately.
4. To remove any remaining traces of descaler from internal parts, repeats above operations, replacing descaling solution with water, as often as necessary.

## Trouble Shooting

Symptom	Cause	Correction
Water leaks from the bottom of Coffee machine	There is surplus water in the drip tray.	Please clean the drip tray.
	The coffee machine is faulty	Please contact with the authorized service facility for repairing.
Water leaks from outer side of filter.	There is some coffee powders on filter edge.	Get rid of them.
The coffee machine cannot work any more.	The power outlet is not plugged well.	Plug the power cord into a wall outlet correctly, if the machine still does not work, please contact with the authorized service facility for repairing.
The steam cannot froth.	The indicator of steam button is not illuminated.	Only after indicator of steam button is illuminated, the steam can be used to froth.
	The container is too big.	Use high and narrow cup.
	You have used skimmed milk	Use whole milk or half-skimmed milk

## Technical Data

Power Supply : 220V - 240V ~ 50Hz

Wattage : 800W

*Morphy Richards products are intended for household use only*

*Morphy Richards has a policy of continuous improvement in product quality and design. The Company, therefore, reserves the right to change the specification of its models at any time.*

*Products & parts are indicative only, the actual product may differ.*

**morphy richards**

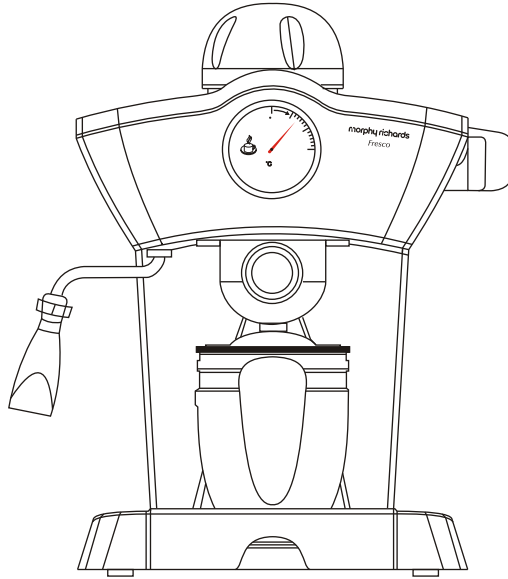
Morphy Richards Ltd, Mexborough,  
South Yorkshire, England, S64 8AJ

morphy richards

## काँफी मेकर फ्रेस्को



प्रयोग करने से पहले इस मैनुअल को पूरी तरह से पढ़ लें  
और इसे भावी संदर्भ के लिए सुरक्षित रखें.



अपने नए काँफी मेकर  
का पूरा लाभ उठाइये



[www.morphyrichards.com](http://www.morphyrichards.com)  
[www.morphyrichardsindia.com](http://www.morphyrichardsindia.com)

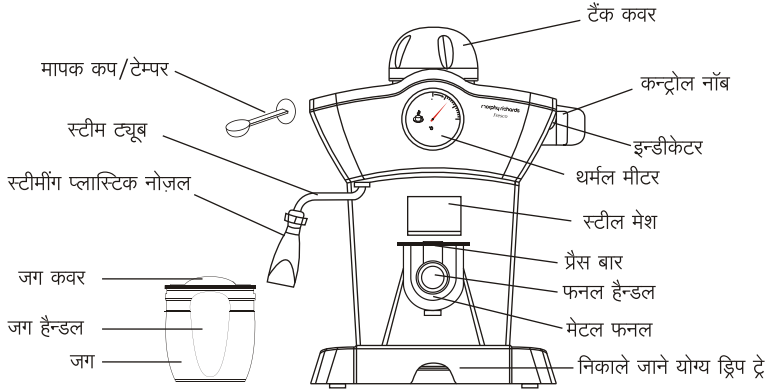


## महत्वपूर्ण सुरक्षोपाय

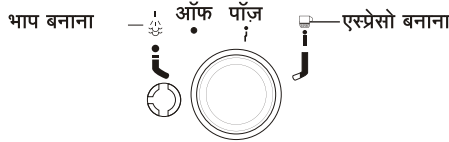
इलेक्ट्रिकल उपकरण का प्रयोग करने से पहले, निम्नलिखित आधारभूत सुरक्षोपायों का सदैव पालन करें जिनमें निम्नलिखित शामिल हैं:

१. समस्त अनुदेशों को पढ़ें.
२. प्रयोग से पहले जांच लें कि रेटिंग प्लेट पर लिखी वोल्टेज दर जितनी ही वोल्टेज पर आपने इसे बिजली की वोल्टेज से जोड़ा है.
३. आग लगने, बिजली का झटका लगने तथा चोट लगने से बचने के लिए इसकी तार, प्लग या इसके मुख्य भाग को पानी या अन्य तरल पदार्थ में न डुबाएं.
४. सफाई करते समय तथा जब यह प्रयोग में न हो तब आप इसका प्लग सॉकेट से निकाल कर रखें. उपकरण को रखने—उठाने, इसमें अन्य घटकों को जोड़ने या इसे साफ करने से पहले इसे आप ठंडा हो जाने दें.
५. जिस उपकरण की तार या प्लग कट—फट या टूट गए हों या फिर उपकरण खराब हो गया हो या फिर यह किसी भी तरह से गिर या टूट गया हो तो इसका प्रयोग न करें. आप यह उपकरण अपने मॉफी रिचर्ड्स कस्टमर केयर सेन्टर को दें.
६. मॉफी रिचर्ड्स के अलावा एक्सेसरी अटेचमेन्ट संस्तुत नहीं हैं उनके कारण आग लग सकती है, बिजली का झटका लग सकता है या फिर चोट आ सकती है.
७. उपकरण को किसी समतल स्थान या मेज़ पर रखें, बिजली की तार को मेज़ या काउन्टर के किनारे पर न रखें.
८. आप यह सुनिश्चित करें कि बिजली की तार उपकरण की गर्म सतह से न छूने पाए.
९. कॉफी मशीन को आप किसी गर्म सतह पर या फिर आग के करीब न रखें अन्यथा नुकसान हो सकता है.
१०. इसका संबंध विच्छेद करने के लिए, इसे ऑफ कर दें और सॉकेट से प्लग को निकाल लें. सदैव प्लग को ही पकड़ें कभी भी तार को न खींचें.
११. उपकरण के नियत कार्य के सिवाय किसी और कार्य हेतु इसका उपयोग न करें तथा इसे सूखी और हवादार जगह पर रखें.
१२. बच्चों के आसपास रहते जब उपकरण का प्रयोग किया जा रहा हो तो नज़दीकी से निगरानी की आवश्यकता होती है.
१३. उपकरण की गर्म सतह को न छुएं. हैन्डल या नॉब को ही पकड़ें.
१४. बिना पानी के कॉफी मशीन को न चलाने दें.
१५. यूनिट से धातु की फनल को न हटाएं और कॉफी बनते समय टैंक के ढक्कन को हटा लें नहीं तो स्काल्ड हो सकता है.
१६. इस उपकरण को चलाने के लिए या इसे रखे जाने के लिए वातावरण का तापमान ० डिग्री से. से अधिक और ४५ डिग्री से. से कम का होना चाहिए.
१७. प्रयोग में लाने से पहले दीवार के आउटलेट में प्लग लगा लें और दीवार के आउटलेट से प्लग को निकालने से पहले इसे स्विच ऑफ कर लें.
१८. वाणिज्यिक प्रयोजनों से या फिर घर के बाहर इसका प्रयोग न करें.
१९. जो लोग शारीरिक रूप से, संवेदी या मानसिक क्षमताओं से दुर्बल हैं या फिर जिन्हें ज्ञान या अनुभव कम है (बच्चों सहित) वे इस उपकरण का प्रयोग तब तक न करें जब तक कि उनकी कोई निगरानी न कर रहा हो या फिर उनकी सुरक्षा के लिए जिम्मेदार व्यक्ति द्वारा उपकरणों के प्रयोग से संबंधित उन्हें अनुदेश न दें.
२०. इस बात का ध्यान रखा जाना चाहिए कि बच्चे उपकरण के साथ न खेलें.

## आप अपनी कॉफी मशीन को जानिये



## कन्ट्रोल नॉब का परिचय



## पहले प्रयोग के बाद

कॉफी के पहले कप का स्वाद बहुत ही बढ़िया हो इस बात को सुनिश्चित करने के लिए यह संस्तुत किया जाता है कि आप निम्नलिखित तरीके से कॉफी मशीन को गर्म पानी से धो लें:

1. यूनिट को समतल जगह पर रख लें.
2. घड़ी की उल्टी दिशा में घुमाकर टैंक कवर को हटा लें और जग से वाटर टैंक में २ कप साफ पानी डालें. और वाटर टैंक कवर को बंद कर दें.
3. हटाये जाने योग्य ड्रिप ट्रे पर एक कन्टेनर रखें और यह सुनिश्चित करें कि यह वाटर आउटलेट के साथ अपेक्षित रूप से लगा हो. आप यह सुनिश्चित कर लें कि कन्ट्रोल नॉब ऑफ है.
4. उपस्कर को आप बिजली से जोड़ें, और कन्ट्रोल नॉब को "☐" पोज़ीशन में लाएं, बिजली

का इन्डिकेटर लाल हो उठेगा और उपस्कर उबालने का कार्य आरंभ कर देगा.

5. ज़रा सी ही देर में पानी बाहर को आने लगेगा. सारा पानी निकल आने के बाद आप कन्ट्रोल नॉब को ऑफ अवस्था में लाएं फिर पानी को कन्टेनर में डाल लें. अब आप कॉफी बनाना आरंभ कर सकते हैं.

## कॉफी मशीन को प्रयोग में लाना

### एस्प्रेसो बनाने के लिए

1. यूनिट को आप किसी समतल जगह पर रखें.
2. घड़ी से उल्टी दिशा में घुमाकर आप टैंक कवर को हटाएं. जग से वाटर टैंक में उचित रूप से जल भरें. इसकी अधिकतम क्षमता २४० मिली से अधिक न भरें.

नोट:

1. जग में कप के निशान लगे हुए हैं. टैंक की अधिकतम क्षमता ४ कपों के निशान के बराबर

पानी आने की है. टैंक की न्यूनतम क्षमता २ कप के निशान पानी की है.

२. वाटर टैंक में पानी डालने से पहले आप आश्वस्त हो लें कि प्लग वाला तार दीवार के आउटलेट के सॉकेट में लगा नहीं है और कन्ट्रोल नॉब ऑफ अवस्था में है.
३. घड़ी की दिशा में ढक्कन को घुमाकर टैंक कवर को तब तक कसें जब तक कि यह लॉक न हो जाए.
४. धातु के फनल में स्टील का मेश लगाएं, स्टील मेश में मापने वाली चम्मच से कॉफी पाउडर डालें. एक चम्मच कॉफी पाउडर से करीब एक कप बहुत ही बढ़िया कॉफी बन सकती है. फिर कॉफी पाउडर को टेम्पर से कस कर बंद कर दें.

➔ घुसाएं      लॉक ●      चित्र १

५. उपकरण में फनल को इन्सर्ट अवस्था में घुसाएं और कॉफी मशीन में फनल को घड़ी की उल्टी दिशा में घुमाते हुए इसे कस कर घुमाएं और लॉक अवस्था में लॉक कर दें (चित्र १ देखें).
६. हटाए जाने योग्य ड्रिप ट्रे पर जग को रखें.
७. आउटलेट में बिजली की तार का प्लग लगाएं. कन्ट्रोल नॉब को "☺" अवस्था में लाएं और इन्डीकेटर प्रकाशित हो उठेगा. करीब २ मिनट तक प्रतीक्षा करें, कॉफी बाहर आने लगेगी, और थर्मल मीटर पानी का तापमान दर्शाने लगेगा (चित्र २ देखें).
८. अपेक्षित कॉफी बन जाने के बाद कन्ट्रोल नॉब को पॉज़ की अवस्था में लाएं, इन्डीकेटर बुझ जाएगा और कॉफी मेकर काम करना बंद कर देगा. अब आप जग को हटा लें और कन्ट्रोल नॉब को ऑफ कर दें, तथा टैंक की भाप भाप की ट्यूब से निकल जाएगी.

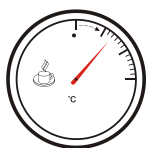


Fig. 2

चेतावनी: कॉफी बनाते समय कॉफी मशीन पर बराबर ध्यान रखें, क्योंकि हो सकता है कि कुछेक बार इसे आपको स्वयं ही चलाना पड़े.

९. मशीन का प्लग निकाल लें और इसे साफ करने के लिए ठंडा होने दें.

## कैपेचिनो बनाना

झाग वाले दूध से जब आप एस्प्रेसो से कप को ऊपर से भरें तो आपकी कैपेचिनो का कप तैयार होता है. तरीका निम्नानुसार है:

१. एस्प्रेसो बनाना, वाले भाग के अनुसार ही पहले एस्प्रेसो के एक या अधिक कप तैयार कर लें.
२. हर कैपेचीनो बनाने के लिए आप कन्टेनर में करीब १०० मिली दूध डालें, सलाह दी जाती है कि आप फ्रिज के तापमान वाले बिना क्रीम निकले दूध का प्रयोग करें.
३. कन्ट्रोल नॉब को "☺" अवस्था में लाएं, इन्डीकेटर प्रकाशित हो उठेगा.
४. दूध में करीब दो सेन्टीमीटर तक प्लास्टिक की नोज़ल को घुसाएं, करीब २ मिनट के बाद, भाप की ट्यूब से भाप निकलेगी. आप धीरे से कन्टेनर को ऊपर कर सकते हैं और झाग वाला दूध आ जाएगा.

चेतावनी: आप इसे सावधानी पूर्वक प्रयोग में लाएं क्योंकि उठती भाप से व्यक्ति को चोट आ सकती है. भाप वाली नली को न पकड़ें यह बहुत ही गर्म होती है.

५. जब आपका काम हो जाए तो कन्ट्रोल नॉब को पॉज़ पर लाएं ताकि झाग बनना बंद हो जाए. फिर आप कन्टेनर को हटा लें और कन्ट्रोल नॉब को ऑफ कर दें.
६. मशीन से प्लग को हटा दें और सफाई के लिए इसे ठंडा होने दें.

## भाप बनाना

भाप वाली नलिका का प्रयोग दूध में झाग लाने के लिए किया जा सकता है या फिर ड्रिंकिंग चॉकलेट, पानी या चाय जैसे पेय बनाने के लिए इसका प्रयोग किया जा सकता है.

१. घड़ी से उल्टी दिशा में घुमाकर टैंक कवर को हटा लें और जग से वाटर टैंक में शुद्ध जल भर लें. पानी इसकी क्षमता २४० मिली से अधिक न हो.
२. टैंक के ढक्कन को घड़ी की दिशा में तब तक घुमाएं जब तक कि यह लॉक अवस्था में न आ जाए.
३. मशीन को बिजली से लगाएं. आप यह सुनिश्चित कर लें कि कन्ट्रोल नॉब ऑफ स्थिति में है.
४. गर्म करने के लिए या दूध तैयार करने के लिए भाप ट्यूब को पेयों में डूबने दें.
५. कन्ट्रोल नॉब को "I" अवस्था में लाएं और इन्डीकेटर प्रकाशित हो उठेगा, मशीन से पानी उबलने लगेगा. थोड़ी ही देर के बाद भाप की ट्यूब से भाप निकलने लगेगी जिससे कि दूध में झाग बनेगा या फिर पेय गर्म होगा.
६. जब आपका वांछित झाग वाला दूध तैयार हो जाए या फिर यह वांछित रूप से गर्म हो जाए तो आप तत्काल ही कन्ट्रोल नॉब को पॉज की स्थिति में लाएं ताकि भाप बनना बंद हो जाए. फिर आप झाग वाले दूध को निकाल लें और कन्ट्रोल नॉब को ऑफ की स्थिति में लेकर आएं.
७. मशीन से प्लग को हटा लें और सफाई के लिए इसे ठंडा होने दें.

## सफाई तथा अनुरक्षण

१. बिजली से हटाकर मशीन को ठंडा होने दें पूरी तरह से ठंडी हो जाने के बाद ही आप इसकी सफाई करें.
  २. कॉफी मेकर की बाँड़ी को आप हर बार नमी रोधी स्पॉन्ज से साफ करें.
- नोट: आप इसे अलकोहल या सॉल्वेन्ट क्लीन्जर से साफ न करें. सफाई के लिए आप इसे पानी के भीतर न डुबाएं.
३. घड़ी की दिशा में घुमाकर धातु के फनल को आप हटा लें, प्रैस बार से दबाकर स्टील मैश के भीतर बची कॉफी निकाल दें, फिर क्लीन्जर से इसे साफ करें.

४. इसके सभी हिस्सों को खोलकर आप इन्हें पानी से साफ करके पूरी तरह से सुखा लें.

## पपड़ी हटाना

कॉफी मशीन में खनिजों के जम जाने से इसके कार्य पर असर होता है. यह सुनिश्चित करने के लिए कि आपकी कॉफी मशीन सुचारु रूप से कार्य करे, आप इसकी अंदरूनी ट्यूब और पीक कॉफी टेस्ट को साफ करें, ऐसा इसलिए कहा जाता है क्योंकि इससे समय-समय पर जमे खनिज साफ हो सकें, इसे कितनी बार साफ करें यह तो प्रयुक्त जल की कठोरता पर निर्भर होता है.

१. घड़ी की उल्टी दिशा में घुमाकर टैंक कवर को हटा दें, इसे पानी से भरें और पपड़ी हटाने वाले को पानी के टैंक में २ कप की क्षमता के निशान तक पानी की मात्रा में रखें (पानी और डिस्केलर यानी पपड़ी हटाने वाला, का पैमाना ४:१ का है, डिस्केलर के अनुदेश में विवरण दिया गया है. आप घरेलू प्रयोग में लाया जाने वाला डिस्केलर ही प्रयोग करें, आप सिट्रिक एसिड का प्रयोग भी डिस्केलर की बजाय कर सकते हैं (तीन भाग सिट्रिक एसिड में एक सौ भाग पानी).
२. कॉफी आउटलेट के नीचे हटायी जाने योग्य ड्रिप ट्रे पर आप कन्टेनर रखें. आप यह सुनिश्चित करें कि धातु के मैश में कॉफी पाउडर नहीं है तथा धातु की फनल अपनी जगह पर लॉक है. आप यह सुनिश्चित करें कि कन्ट्रोल नॉब ऑफ है.
३. बिजली के सॉकेट में प्लग लगाएं, कन्ट्रोल नॉब को "I" अवस्था में लाएं और इन्डीकेटर प्रकाशित हो उठेगा, मशीन डि-स्केलिंग घोल को खोलाने लगेगी. थोड़ी ही देर में यह घोल बाहर आने लगेगा. जैसे ही घोल पानी के टैंक से बाहर निकल जाता है, कन्ट्रोल नॉब को ऑफ कर दें ताकि यूनिट तत्काल ही बंद हो सके.
४. अंदरूनी हिस्सों में से डिस्केलर को पूरी तरह से निकालने के लिए ऊपरी कार्य फिर से करें, डिस्केलिंग घोल की बजाय अब पानी डालें, यथावश्यक रूप से इसे आप साफ करें.

## समस्या का समाधान

लक्षण	कारण	सुधार
कॉफी मशीन के पैदे से पानी का रिसाव	ड्रिप ट्रे में अनावश्यक पानी रहेगा.	ड्रिप ट्रे को आप साफ कर दें
	कॉफी मशीन में खराबी है	मरम्मत के लिए आप प्राधिकृत सेवा केन्द्र से संपर्क करें.
फिल्टर की बाहरी ओर से पानी रिसता है	फिल्टर के सिरों पर कुछ कॉफी पाउडर जमा है	इसे निकाल दें.
कॉफी मशीन कार्य करना बंद कर दे	बिजली के सॉकेट में प्लग ठीक तरह से न लगा हो	दीवार के सॉकेट में प्लग को ठीक तरह से लगाएं, मशीन यदि फिर भी कार्य न करे तो आप मरम्मत के लिए प्राधिकृत सेवा केन्द्र से संपर्क करें.
भाप से झाग न बने.	भाप के बटन का इन्डिकेटर प्रकाशित न हो.	भाप के बटन के इन्डिकेटर के प्रकाशित होने के बाद ही भाप का प्रयोग झाग बनाने के लिए हो सकता है.
	कन्टेनर बहुत बड़ा है.	ऊंचा और संकरा कप प्रयोग करें.
	आपने स्किम किया हुआ दूध प्रयोग में लाया हो.	आप पूरा दूध या हाफ-स्किम किया हुआ दूध ही प्रयोग करें.

## तकनीकी डाटा

पावर सप्लाय : २२० – २३०वोल्ट – ५० हर्ट्ज  
 वॉटेज : ८०० वॉट

मॉफी रिचर्ड्स उत्पाद सिर्फ घरेलू प्रयोग के लिए ही बनाए गए हैं.

मॉफी रिचर्ड्स की नति है कि उत्पाद की गुणवत्ता और इसकी डिजाइन में निरंतर सुधार किया जाए. इसलिए कंपनी के पास इसके किसी भी मॉडल की विशेषताओं में किसी भी समय परिवर्तन करने का अधिकार है.

उत्पाद तथा इसके हिस्से मात्र दर्शाए जाने के लिए ही हैं, वास्तविक उत्पाद हो सकता है कि भिन्न हो.

**morphy richards**

मॉफी रिचर्ड्स लि., मेक्सबोरो,  
साउथ यॉर्कशायर, इंग्लैन्ड, एस६४ ८एजे