



MANUAL DE USUARIO

CAFEXP24

Índice

Español	5
Português	29
English	53



Cafetera automática Múltiple

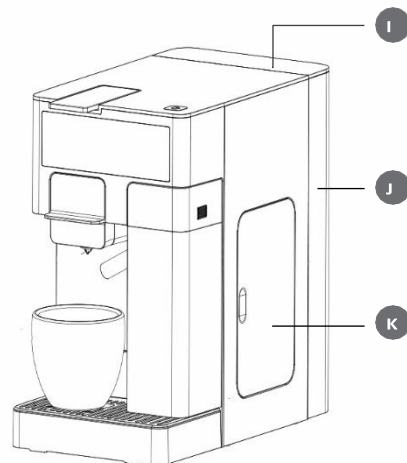
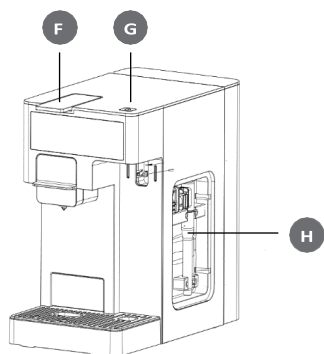
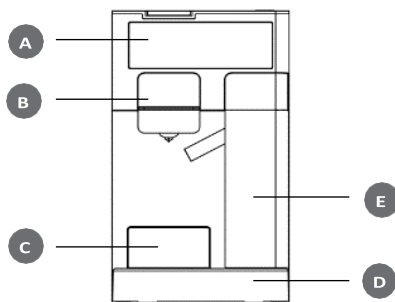
Especificaciones

Cafetera multileche	
	220V, 50Hz
P_{max}	20 bar/2.0 MPa
	~5,3kg
	~1,6 L
	 17.5 cm
	 29.5 cm
	 31.0 cm

Contenido

Contenido de la cafetera	
Especificaciones	
Visión general	
Botones y pantallas	
Precauciones de seguridad	
Contenido del embalaje	
Preparación del café	
Preparación de café con leche (utilizar cartón de leche)	
Receta de leche	
Preparación del café con leche (con la boquilla de vapor)	
Preparación de bebidas lácteas	
Número de programas	
Ahorro de energía y ajustes de fábrica completos	
Datos de configuración de fábrica	
Notas y resolución de problemas	

Visión general



A - Display

B - Adaptador de infusión

C - Mesa de tazas

D - Bandeja de goteo

E - Cartón de leche

F - Puño

G - Botón de encendido/apagado

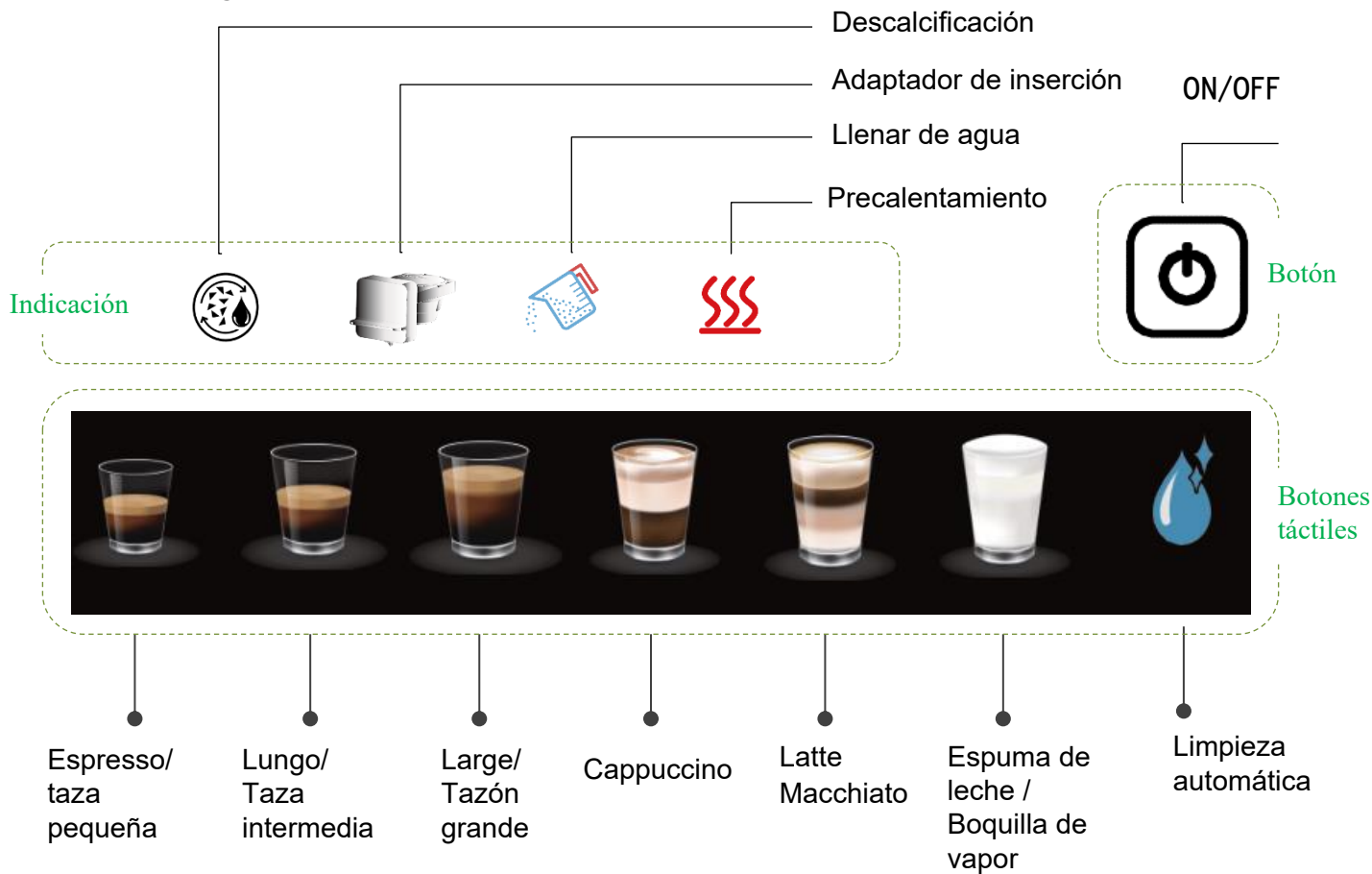
H - Boquilla de vapor

I - Tapa del depósito de agua

J - Depósito de agua

K - Puerta de almacenamiento

Botones y pantallas



Precauciones de seguridad



PRECAUCIÓN / ADVERTENCIA



PELIGRO ELÉCTRICO



Desenchufe el cable de alimentación dañado



NO TOQUE LAS SUPERFICIES QUE SE CALIENTAN DURANTE Y DESPUÉS DEL FUNCIONAMIENTO Y LA DESCALCIFICACIÓN: TUBO DE DESCALCIFICACIÓN Y SALIDA DE LECHE.

 **ADVERTENCIA:** CUANDO VEA ESTA SEÑAL, CONSULTE LAS PRECAUCIONES DE SEGURIDAD PARA EVITAR POSIBLES DAÑOS Y LESIONES.

 **ATENCIÓN:** LAS PRECAUCIONES DE SEGURIDAD FORMAN PARTE DEL APARATO. LÉALAS ATENTAMENTE ANTES DE UTILIZAR SU NUEVO APARATO POR PRIMERA VEZ. GUÁRDELAS EN UN LUGAR DONDE PUEDA ENCONTRARLAS Y CONSULTARLAS POSTERIORMENTE.



INFORMACIÓN: CUANDO APAREZCA ESTA SEÑAL, TOME NOTA DE LOS CONSEJOS PARA UTILIZAR SU APARATO DE FORMA CORRECTA Y SEGURA.

- El aparato está diseñado para preparar bebidas de acuerdo con estas instrucciones.
- No utilice el aparato para fines distintos de los previstos.
- Este aparato está diseñado para uso exclusivo en interiores y en condiciones de temperatura no extremas.
- Proteja el aparato de la luz solar directa, de salpicaduras prolongadas de agua y de la humedad.
- Se trata únicamente de un aparato. No está diseñado para su uso en: áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; casas de campo; por los clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
- Este aparato no debe colocarse en un armario cuando esté en uso.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, siempre que estén supervisados y hayan sido instruidos en el uso seguro del aparato y sean plenamente conscientes de los peligros que conlleva. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados por un adulto.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con experiencia o conocimientos insuficientes, siempre que estén supervisadas o hayan recibido instrucciones para utilizar el aparato de forma segura y comprendan los peligros.

- Los niños no deben utilizar el aparato como un juguete.
- El fabricante declina toda responsabilidad y la garantía no se aplica a ningún uso comercial, manipulación o uso inadecuados del aparato, daños derivados de su uso para otros fines, funcionamiento defectuoso, reparación por personal no profesional o incumplimiento de las instrucciones.



Evite el riesgo de descarga eléctrica mortal e incendio.

- En caso de emergencia: desconecte inmediatamente el enchufe de la toma de corriente.
- Conecte el aparato únicamente a tomas de corriente adecuadas, de fácil acceso y con toma de tierra. Asegúrese de que el voltaje de la fuente de alimentación coincide con el indicado en la placa de características. El uso de una conexión incorrecta anulará la garantía.

- Si el enchufe es incompatible con la toma de corriente, utilice un adaptador que garantice la continuidad a tierra entre la máquina y la red eléctrica.

El aparato sólo debe encenderse después de la instalación.

- No pases el cable por bordes afilados, no lo sujetes con abrazaderas ni lo dejes colgando.
- Mantenga el cable alejado del calor y la humedad.
- Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, deben ser sustituidos por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar para evitar cualquier riesgo.
- No utilice el aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato haya funcionado mal o haya sufrido algún daño. Lleve el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.

- Si se necesita un cable alargador, utilice únicamente un cable con toma de tierra con una sección de conductor de al menos 1,5 mm² o una potencia de entrada correspondiente.
- Para evitar daños peligrosos, no coloque nunca el aparato sobre o junto a superficies calientes como radiadores, cocinas, hornos, quemadores de gas, llamas abiertas o similares.
- Colóquelo siempre sobre una superficie horizontal, estable y plana. La superficie debe ser resistente al calor y a líquidos como agua, café, descalcificador o líquidos similares.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica cuando no vaya a utilizarlo durante un periodo prolongado. Desconecte el aparato tirando del enchufe y no del cable, ya que de lo contrario podría dañarse el cable.
- Desenchúfelo cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de introducir o extraer piezas y antes de limpiar el aparato.

- Conecte siempre primero el enchufe al aparato y después enchufe el cable a la toma de corriente. Para apagarlo, detenga cualquier preparación, gire cualquier mando a la posición "off" y, a continuación, desenchufe el cable de la toma de corriente.
- No toque nunca el cable ni el enchufe con las manos mojadas.
- Para evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el cable ni los enchufes en agua ni en ningún otro líquido.
- No sumerja nunca el aparato ni ninguna de sus partes en agua ni en ningún otro líquido.
- No introduzca nunca el aparato ni ninguna de sus piezas en el lavavajillas.
- La combinación de electricidad y agua es peligrosa y puede provocar descargas eléctricas mortales.
- No abra el aparato.
¡Tensión peligrosa en el interior!
- No coloque nada en las aberturas. Podría provocar un incendio o una descarga eléctrica. Evite posibles daños al utilizar el aparato.

- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.

- No deje nunca el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.
- No utilice el aparato si está dañado, se ha caído o no funciona correctamente.
Desenchúfelo inmediatamente de la toma de corriente.

-  Un aparato dañado puede provocar descargas eléctricas, quemaduras e incendios.

- Cierre siempre la palanca por completo y nunca la levante durante el funcionamiento. Pueden producirse escaldaduras.
- No coloque los dedos debajo de la salida de café, ya que existe riesgo de quemaduras.

- La superficie de la resistencia permanece caliente después de su uso y el exterior del aparato puede conservar el calor durante varios minutos, dependiendo del uso.
- No introduzca los dedos en el compartimento de la cápsula ni en el eje de la cápsula. Riesgo de lesiones.



- No toque las superficies que se calientan durante y después del funcionamiento y el tubo de descalcificación y salida de leche. Utilice las asas.
- Si se programan volúmenes de café superiores a 150 ml: deje que la máquina se enfríe durante 5 minutos antes de preparar el siguiente café. ¡Peligro de sobrecalentamiento!
- El agua puede fluir alrededor de una cápsula que no haya sido perforada por las cuchillas y dañar el aparato.
 - No utilice nunca una cápsula que ya haya sido utilizada, dañada o deformada.
- Si se bloquea una cápsula en el compartimento para cápsulas, apague la máquina y desenchúfela de la toma de corriente antes de realizar cualquier operación.

- Llene siempre el depósito de agua con agua potable fría y fresca.
- Vacíe el depósito de agua si no va a utilizar el aparato durante un periodo prolongado (vacaciones, etc.).
- Sustituya el agua del depósito de agua cuando el aparato no se haya utilizado durante un fin de semana o un período de tiempo similar.
- No utilice el aparato sin la bandeja y la rejilla de goteo para evitar derramar líquido sobre las superficies circundantes. La máquina no está diseñada para utilizarse con leche cruda.
- No utilice productos de limpieza fuertes ni disolventes. Utilice un paño húmedo y un producto de limpieza suave para limpiar la superficie del aparato.
- Para limpiar a máquina, utilice apenas utensilios de limpieza limpos.
- Al desembalar la máquina, retire la película de plástico y tírela.

- Todos los aparatos se someten a rigurosos controles. Las pruebas de fiabilidad se realizan en condiciones prácticas en unidades seleccionadas al azar. Esto puede revelar rastros de cualquier uso anterior.

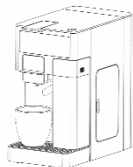
Se reserva el derecho de modificar las instrucciones sin previo aviso.

Descalcificación

El descalcificador, utilizado correctamente, contribuye a garantizar el buen funcionamiento de su máquina durante toda su vida útil y que su experiencia cafetera sea tan perfecta como el primer día.

⚠ ADVERTENCIA: Evite el contacto con los ojos, la piel y las superficies. El uso de un producto inadecuado puede provocar daños en los componentes de la máquina o un proceso de fabricación de café insuficiente y/o incorrecto.

Contenido del envase



1 Máquina de café



2 Manual del usuario



3 Conjunto de 3 adaptadores



4 cuchara de café

5 otros

Máquina de café

LA EXPERIENCIA CLÁSICA DEL ESPRESSO

Con 3 sistemas: Nespresso Origina / Doce Gusto / Café molido/ 。 le invitamos a disfrutar de la esencia de un espresso, con o sin leche. Inspirado en la tradición del café italiano, es una experiencia atemporal con sólo pulsar un botón. Las máquinas y cápsulas ofrecen una variedad de sabores para satisfacer todos los gustos cafeteros. Espresso o lungo, solo o con receta, siempre acompañado de una suave crema o una indulgente espuma. Esto sólo es posible gracias a la presión de 20 bares de cada máquina. Extrae los mejores sabores de cada cápsula para revelarlos en la taza. Un clásico a su manera.

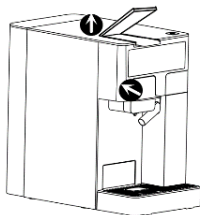
⚠ PRECAUCIÓN: cuando vea esta señal, consulte las precauciones de seguridad para evitar posibles daños y lesiones.

i INFORMACIÓN: cuando veas este cartel, toma nota de los consejos para utilizar tu cafetera de forma correcta y segura.

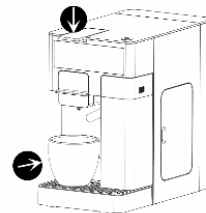
Preparación del café

i NOTA: Durante el calentamiento, puede pulsar cualquier botón de café. El café fluirá automáticamente cuando la máquina esté lista.

- 1** Levante completamente la palanca e introduzca la cápsula.



- 2** Cierre la palanca y coloque una taza debajo de la salida de café.



- 3** Pulse el botón



Espresso—50ml

o



Lungo-100ml

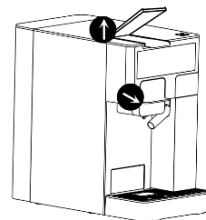
o



Big cup-150ml



- 4** Para detener el flujo de café o rellenar su café, pulse de nuevo. Levante y cierre la palanca para expulsar la cápsula al contenedor de cápsulas usadas.

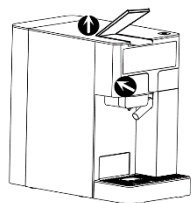


pulse uno de los botones anteriores. La preparación se detiene automáticamente.

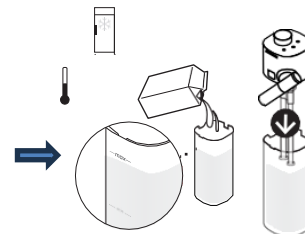
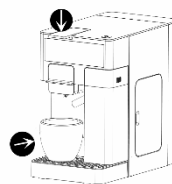
Preparar café con leche (utilizando un cartón de leche)

 **NOTA:** Durante el calentamiento, puede pulsar cualquier botón de café. El café fluirá automáticamente cuando la máquina esté lista.

- 1** Levante completamente la palanca e introduzca la cápsula.



- 2** Cierre la palanca y coloque una taza debajo de la salida de café. Añade la leche al recipiente de leche.



- 3** Pulse el botón



Cappuccino - leche 120 ml / café 50 ml

o

Latte - leche 220ml / café 50 ml

pulse uno de los botones anteriores. La preparación se detiene automáticamente.



- 4** Si desea que el café deje de salir o que se rellene, pulse de nuevo el icono de la pantalla y la máquina dejará de funcionar inmediatamente.



Receta de leche

CAPPUCCINO:



Un capuchino se caracteriza por ser un café con leche cubierto con una gruesa capa de espuma de leche por encima.

Proporciones recomendadas:

Espuma de leche

Café



Cantidad: 120 ml de espuma de leche; 50 ml de café

Elección del café: Cápsulas de ristretto o espresso

Tamaño de la taza : Una taza de capuchino

Consejos:

La calidad y el aspecto de la espuma de leche pueden verse afectados por el tipo y la frescura de la misma.

leche (conservada a 4°C)

Elección del tamaño de la copa:

(Capacidad: más de 170 ml

Altura: menos de 11 cm)



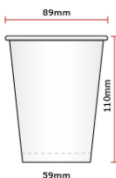
6.5oz (195ml)
Piccolo

Taza
pequeña
(195 ml)



8oz T (240ml)
Small/Regular

Taza
normal
(240 ml)



12oz (360ml)
Regular/Medium

Taza
mediana
(360 ml)

LATTE MACCHIATO:



Un latte macchiato es una receta en la que el café se vierte en un vaso lleno de espuma de leche. Se caracteriza por dos capas de "espuma de café".

Proporciones recomendadas:

Espuma de leche

Café



Cantidad: 220 ml de espuma de leche; 50 ml de café

Elección del café: Cápsulas de ristretto o espresso

Tamaño de la taza: Una copa mediana o grande

Consejos:

La calidad y el aspecto de la espuma de leche pueden verse afectados por el tipo de la leche que sea usada.

Frescura y temperatura de la leche (idealmente almacenada a 4°C) Tamaño de la copa :

**(Capacidad: más de 270 ml
Altura: menos de 11 cm)**



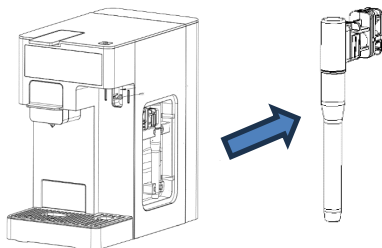
Taza
mediana
(360 ml)



Tazón
grande
(460 ml)

Preparación del café con leche (con la boquilla de vapor)

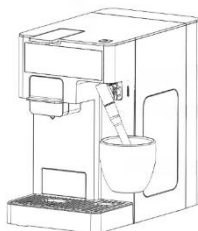
- 1 Retire la boquilla de vapor del panel de almacenamiento derecho



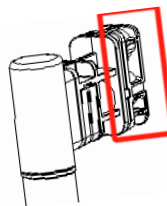
- 3 Coloque una jarra de leche o un vaso grande de leche encima de una barra de vapor, pulse el icono de la leche en la pantalla y la máquina entrará en estado de precalentamiento (aparecerá un icono de precalentamiento en la parte superior de la pantalla).



El tiempo es de unos 15 segundos y, a continuación, la máquina se calienta lentamente y rocía vapor. La temperatura de la leche es controlada por el usuario (generalmente, cuanto mayor sea el tiempo, mayor será la temperatura de la leche y mayor el número de burbujas de leche. Es necesario prestar atención al control del tiempo)



- 2 Alinee el orificio de inserción de la boquilla de vapor en el lado derecho de la máquina (el cartón de leche y la barra de vapor comparten el mismo orificio de inserción) e inserte el marco en O (debajo de la imagen en rojo) hasta que esté completamente insertado, asegurándose de que la boquilla de vapor esté completa y firmemente instalada en la máquina, de lo contrario se caerá durante el funcionamiento.



Una vez introducido el vapor, aparece un icono de leche en la pantalla:



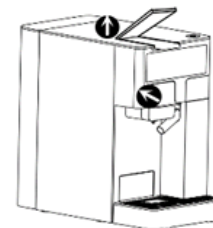
- 4 Pulse de nuevo el botón de la leche para detener la formación de espuma antes de preparar el café:



Levante la palanca hasta el tope, introduzca el adaptador de café (con cápsula o cafetera). Cierre la palanca.



Pulse uno de los botones anteriores. La preparación se detiene automáticamente.

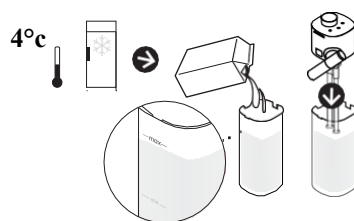


Preparación de bebidas lácteas (utilizando el cartón de leche)

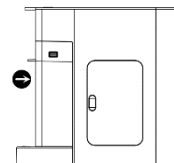
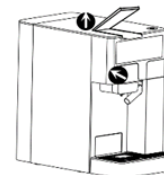
i Para obtener una espuma de leche perfecta, utilice leche de vaca desnatada o semidesnatada a temperatura de frigorífico (unos 4°C). El sistema de leche no está diseñado para funcionar con leche vegetal.

1. Vierta la leche en el recipiente

No llene demasiado el recipiente de la leche: respete el nivel MAX. Cierre el recipiente de la leche.

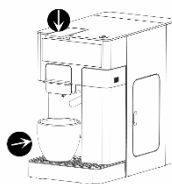


2 Levante completamente la palanca, introduzca el adaptador vacío. Cierre la palanca. Cierre el recipiente de leche.



3 Coloque una taza de Cappuccino o un vaso de Latte

Macchiato bajo la salida de café y cierre la palanca. Pulse los botones Cappuccino  o Latte  , la leche saldrá después de 15 segundos de recalentamiento.



i La preparación se inicia al cabo de unos segundos y se detiene automáticamente.

4 Si desea que el café deje de salir o que se rellene, pulse de nuevo el icono de la pantalla y la máquina dejará de funcionar inmediatamente.



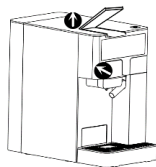
Número de programas

i NOTA: consulte la sección de ajustes de fábrica para conocer las cantidades mínimas y máximas programables.

1, Ajustar el espresso (gusto personal / tamaño de taza personalizado)

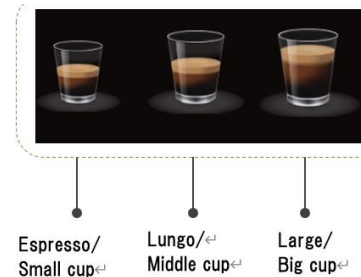
El volumen de café del producto puede programarse de 25 a 250 ml.

1. Levante la palanca hasta el tope e introduzca la cápsula.



2. Mantenga pulsado el botón hasta alcanzar la cantidad deseada y, a continuación, suéltelo para que la cantidad se almacene automáticamente.

3. Cuando vuelva a utilizarla, la máquina habrá memorizado el tamaño de taza que corresponde a su gusto personal. La cantidad de café extraída es la que acaba de ajustar.



Se activa automáticamente cuando se pulsa un botón de infusión de forma continuada durante más de 2 segundos.
-Mínimo = 20 mínimo;
-Demasiado = 250 máximo.

Restablecer la cantidad a los valores de fábrica

1) Máquina ENCENDIDA, Cuando se alcanza la temperatura correcta, entra en modo de espera operativa.

2) Mantenga pulsada la tecla Espresso (taza pequeña)



+ lungo (taza mediana)



al mismo tiempo durante 5 segundos.

3) 2 pitidos, 6 LEDs de bebida parpadean rápidamente durante 5 segundos, el ajuste de fábrica se ha completado.

2, Ajuste el volumen de espuma de leche (gusto personal / tamaño de taza personalizado)

Espuma de leche:

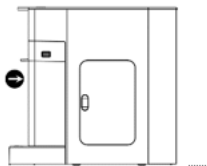
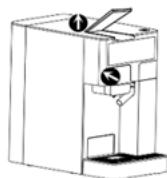
Tiempo mínimo programable = 10S

Tiempo máximo programable = 60S

1. Vierta la leche en el recipiente de leche.
No llenes demasiado el recipiente de la leche: respeta el nivel MAX.
Cierre el recipiente de la leche.



- 2 Levante la palanca hasta el tope. Introduzca el adaptador vacío.
Cierre la palanca. Cierre el recipiente de leche.



Cappuccino

Latte Macchiato

3. Mantenga pulsado el botón (cappuccino o latte macchiato) con presión prolongada hasta alcanzar la cantidad deseada, suelte el botón, la cantidad se almacena automáticamente.
4. Cuando vuelva a utilizarla, la máquina habrá memorizado el tamaño de taza que corresponde a su gusto personal. La cantidad de café extraída es la que acaba de ajustar.

Restablecer la cantidad a los valores de fábrica

- 1) Máquina encendida, cuando se alcanza la temperatura correcta, entra en modo de espera operativa.
- 2) Pulse los botones Espresso (taza pequeña) + lungo (taza mediana) al mismo tiempo durante 5 segundos.
- 3) 2 pitidos, 6 LEDs de bebidas parpadean rápidamente durante 5 segundos, el ajuste de fábrica se ha completado.

Ahorro de energía:

Función activada automáticamente tras 9 minutos sin introducir datos.

Sustitución total de la máquina:

- 1) Máquina ENCENDIDA, Cuando se alcanza la temperatura correcta, entra en modo de espera operativa.
- 2) Exprimir el espresso (taza pequeña)  + botones de lungo (taza mediana)  al mismo tiempo durante 5 segundos.
- 3) 2 pitidos, 6 LEDs de bebida parpadean rápidamente durante 5 segundos, el ajuste de fábrica se ha completado.

Datos de configuración de fábrica

Tablas de recetas (cantidades por defecto)

Receta	Ingredientes y secuencia máquina	Cantidad (ml)
	Café	150
	Café	100
	Café	50

Receta	Ingredientes y secuencia de la máquina	Cantidad (ml)
	1. Espuma de leche 2. Café	120 50
	1. Espuma de leche 2. Café	220 50

 NOTA: el volumen de espuma de leche depende del tipo de leche utilizada y de su temperatura. El volumen de café puede programarse de 25 a 200 ml.

Lavar el depósito de leche a mano :

1) Desmontar el depósito de leche; Aclarar cuidadosamente los restos de leche con agua potable caliente a 40°C .

Elimine toda la suciedad visible con una esponja.

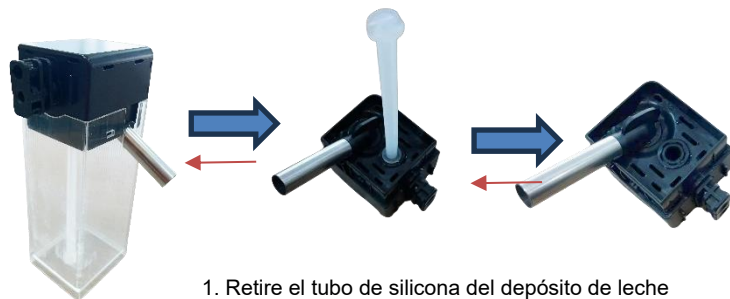
2) Sumerja todos los componentes en agua potable caliente (40°C / 104°F) junto con un detergente suave / blando durante al menos > 30 min.
No utilice detergentes suaves con olor.

3) Limpie el interior del recipiente de leche, el conector de la salida de leche y el botón de leche con un detergente suave y aclárelos con agua potable caliente a 40°C. * Asegúrese de que la entrada de aire esté limpia. No utilice materiales abrasivos que puedan dañar la superficie del equipo.

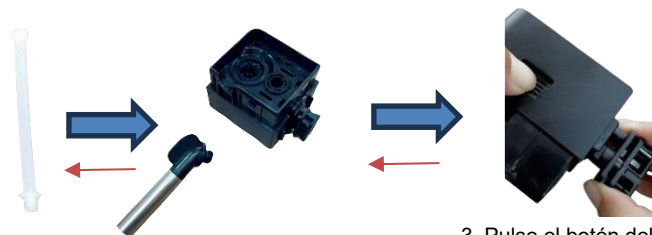
4) Seque todas las piezas con un trapo nuevo y limpio, un paño o papel y vuelva a montarlas. Si el depósito de leche está muy sucio, procese con el botón de limpieza más de dos veces.

Si, tras el proceso de limpieza, el depósito de leche sigue sucio, recomendamos comprar uno nuevo poniéndose en contacto con el centro de servicio.

Desmontar el depósito de leche :



1. Retire el tubo de silicona del depósito de leche



2. Retire la boquilla de acero inoxidable para la espuma de leche del depósito de leche

3. Pulse el botón del depósito de leche con una mano y sujete el conector del depósito de leche con la otra.



4. Pulse el botón de la parte superior del depósito de leche con una mano y tire del conector del depósito de leche hacia fuera.

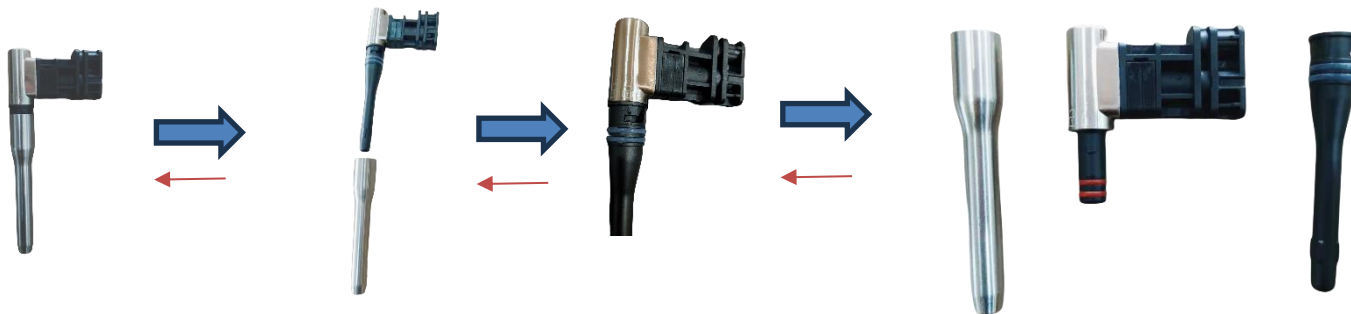
5. Coge un pequeño cepillo de limpieza y prepárate para limpiar el conector del depósito de leche

6. Frote con cuidado la pequeña abertura del conector del depósito de leche para eliminar las manchas de leche del interior.

7. partes enteras del depósito de leche.

Después de la limpieza, instale la caja de leche completa en la dirección opuesta a la de la flecha. ←

Retire la boquilla de vapor :



Boquilla de vapor

1. Retire la carcasa de acero inoxidable de la boquilla de vapor

2. Gire en la dirección de desbloqueo y tire de la cámara de aire negra hacia abajo.

3. Piezas enteras de la boquilla de vapor

Después de la limpieza, instale la boquilla de vapor completa en la dirección  opuesta a la de la flecha.

Notas y solución de problemas :

1. Abrasión cervicera :

Pulse de nuevo durante la infusión para detenerla y el LED parpadeará rápidamente durante 5 segundos.

2. Alarma de depósito de agua vacío:

Si la máquina tiene poca agua, el icono de agua baja parpadeará, debe añadir agua al depósito de agua sin sobrepasar el nivel máximo y pulsar de nuevo el botón limpiar/agua para rellenar el agua.



Limpieza/Agua



Escasez de agua

3. Palanca de apertura en funcionamiento

-> Si pulsas cualquier botón de bebida, no pasará nada ☕

4. Apertura de la palanca durante la preparación del café

-> La elaboración se interrumpirá

5. Limpieza del módulo de leche:

1) Máquina encendida, cuando se alcanza la temperatura correcta, entra en modo de espera operativa.

2) Pulse el botón CLEAN para iniciar el ciclo de limpieza.

6. Alarma de adaptador fuera de posición: parpadeo



_> Por favor, abra el asa y coloque el adaptador en el contenedor de adaptadores en la posición correcta y la alarma no parpadeará.



7. La alarma de descalcificación parpadea: Automático después de 50 litros de preparación de café

7. Solución:

Solicitud de descalcificación Seleccionable y activable a través del siguiente menú de subrutinas:

1) Máquina encendida, cuando se alcanza la temperatura correcta, entra en modo de espera operativa.

2) Mantenga pulsado el botón Limpiar durante 5 segundos para iniciar el proceso.

Botón Espresso ☕

3) La cafetera espresso (taza pequeña) está encendida, pulse el botón espresso para iniciar el ciclo de la 1ª etapa.

4) La bomba se pone en marcha, el piloto Espresso se apaga.

5) Al final de la 1ª fase, se oye un pitido y se enciende el led del lungo (vaso mediano).

6) Pulse el botón lungo (taza mediana) para iniciar el ciclo de la 2ª etapa.

7) La bomba se pone en marcha, el botón lungo (taza mediana) se apaga.

8) Al final de la fase 2, emita un pitido y reanude el funcionamiento normal.

8. No hay indicador luminoso.

- Compruebe la red eléctrica, el enchufe, la tensión y el fusible.

9. Ni café, ni agua

- El depósito de agua está vacío. Llene el depósito de agua.
- Descalcifique si es necesario; consulte la sección

10. "Descalcificación".El café sale demasiado despacio:

- El caudal depende de la variedad de café.
- Si es necesario, descalcifique; consulte la sección "Descalcificación".

11. No hay café, sólo gotea agua (a pesar de la cápsula insertada).

Cámbie la cápsula de café

12. El café no está suficientemente caliente.

- Precaliente el vaso.
- Descalcifique si es necesario; consulte la sección "Descalcificación".

13. La zona de la cápsula tiene fugas (agua en el recipiente de la cápsula).

- Coloque la cápsula correctamente.

14. La palanca no puede cerrarse completamente.

- Vacíe el adaptador de cápsulas. Asegúrese de que no haya cápsulas bloqueadas dentro del adaptador de cápsulas y de que el adaptador esté en la posición correcta.

15. La calidad de la espuma de leche no está a la altura.

- Utilice leche de vaca desnatada o semidesnatada a temperatura de unos 4 °C.
- El cartón de leche debe estar en la posición correcta
- Enjuague después de cada preparación de leche
- Descalcifique la máquina (consulte el capítulo "Descalcificación").
- No utilice leche congelada.
- Asegúrese de que la toma de aire esté limpia.
- Asegúrese de que todos los componentes del cartón de leche estén bien montados.

16. La caja de leche se puede desmontar.

- Pulse los botones situados en los laterales del cartón de leche para extraer las piezas.

17. El almacenamiento de la máquina en un ambiente frío puede causar daños por congelación en el circuito de agua y crear fugas.

La leche no debe conservarse más de 2 días en el frigorífico. Si el depósito de leche se mantiene fuera del frigorífico durante más de 30 minutos, desmonte el depósito de leche y limpie todos los componentes.

Si se preparan continuamente varias tazas de café con leche, habrá mucha agua condensada en la bandeja de goteo de la máquina. Los usuarios deben procurar limpiarla o desecharla a tiempo.

No utilice productos de limpieza fuertes ni disolventes. Utilice un paño limpio y húmedo y un producto de limpieza suave para limpiar la superficie de la máquina.

Retire la bandeja de recogida de agua, vacíela y aclárela. Retire el depósito de agua, vacíelo y enjuáguelo antes de llenarlo con agua potable fresca.

Vuelva a insertar el adaptador y cierre la palanca, coloque un recipiente debajo de la salida de café y pulse el botón lungo para enjuagar.

ELIMINACIÓN RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE



Al final de su vida útil, no lo tires con la basura normal del hogar, sino llévalo a un punto de recogida oficial para que lo reciclen. Así contribuirás a preservar el medio ambiente.

Esta cafetera está destinada exclusivamente al uso doméstico

Esta cafetera sigue una política de mejora continua de la calidad y el diseño de sus productos. Por ello, se reserva el derecho de modificar las especificaciones de su modelo en cualquier momento.

Rev.1



Máquinas de café automáticas múltiplas

PT Manual do utilizador

Especificações

Máquina de café multi-leite

$\sim$ 220V, 50Hz

P_{max} 20 bar/2.0 MPa

 ~5,3kg

 ~1,6 L

 17.5 cm
 29.5 cm
 31.0 cm

Conteúdo

Conteúdo da máquina de café

Especificações

Visão geral

Botões e indicações

Precauções de segurança

Conteúdo da embalagem

Preparação do café

Preparação do café com leite (utilizar caixa de leite)

Receita de leite

Preparação do café com leite (utilização do bocal de vapor)

Preparação de bebidas à base de leite

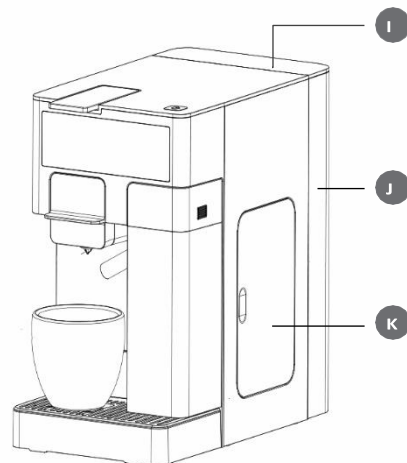
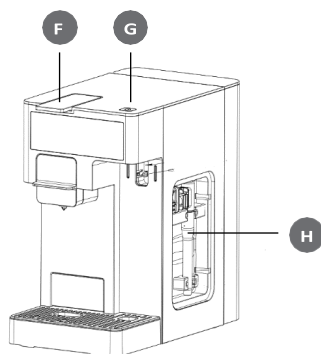
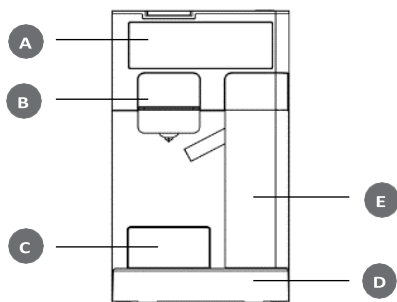
Quantidade de programação

Poupança de energia e definições totais de fábrica

Dados de configuração de fábrica

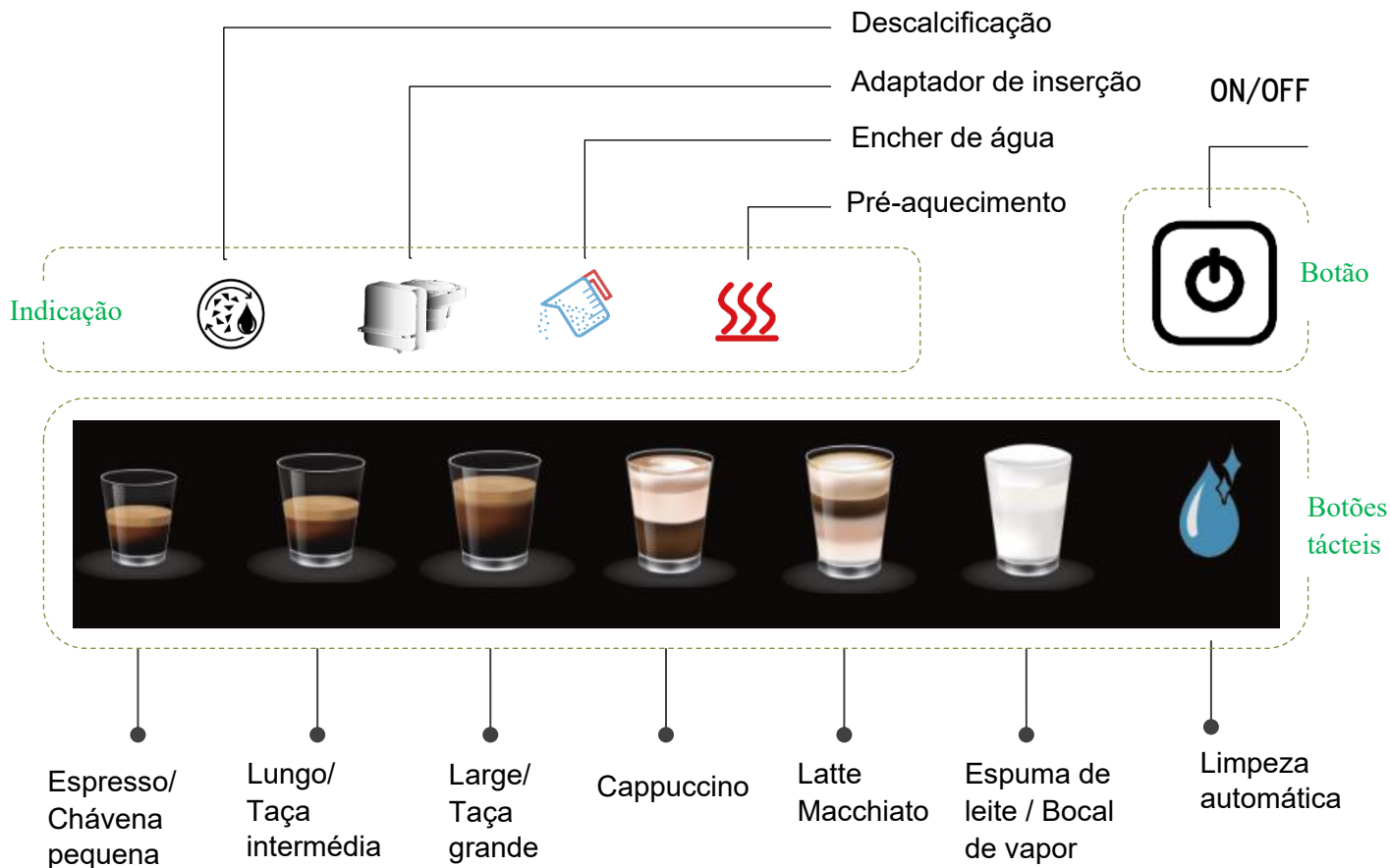
Nota e resolução de problemas

Visão geral



- | | |
|--------------------------|-------------------------------|
| Ⓐ - display | Ⓔ - botão de ligar/desligar |
| Ⓑ - adaptador de infusão | Ⓕ - bocal de vapor |
| Ⓒ - mesa de chávenas | Ⓖ - tampa do depósito de água |
| Ⓓ - bandeja de recolha | Ⓗ - reservatório de água |
| Ⓔ - caixa de leite | Ⓚ - porta de arrumação |
| Ⓕ - punho | |

Botões e indicações



Precauções de segurança



CUIDADO / AVISO



PERIGO ELÉCTRICO



DESLIGAR O CABO DE ALIMENTAÇÃO DANIFICADO



NÃO TOCAR NAS SUPERFÍCIES QUE FICAM QUENTES DURANTE E APÓS O FUNCIONAMENTO E A DESCALCIFICAÇÃO: TUBO DE DESCALCIFICAÇÃO E BICO DE LEITE. UTILIZAR AS PEGAS OU OS MANÍPULOS.

⚠ ATENÇÃO: QUANDO VIR ESTE SINAL, CONSULTE AS PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA PARA EVITAR POSSÍVEIS DANOS E PREJUÍZOS.

⚠ ATENÇÃO: AS PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA FAZEM PARTE DO APARELHO. LEIA-AS ATENTAMENTE ANTES DE UTILIZAR O SEU NOVO APARELHO PELA PRIMEIRA VEZ. GUARDE-AS NUM LOCAL ONDE AS POSSA ENCONTRAR E CONSULTAR MAIS TARDE.



INFORMAÇÃO: QUANDO ESTE SINAL, TOME NOTA DOS CONSELHOS PARA UMA UTILIZAÇÃO CORRECTA E SEGURA DO SEU APARELHO.

- O aparelho destina-se a preparar bebidas de acordo com estas instruções.
- Não utilize o aparelho para outros fins que não os previstos.
- Este aparelho foi concebido apenas para utilização em interiores e em condições de temperatura não extremas.
- Proteja o aparelho dos efeitos directos da luz solar, dos salpicos prolongados de água e da humidade.
- Este é apenas um eletrodoméstico. Não se destina a ser utilizado em: áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; casas de quinta; por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial; ambientes do tipo cama e pequeno-almoço.

- Este aparelho não deve ser colocado num armário quando estiver a ser utilizado.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com pelo menos 8 anos de idade, desde que desde que sejam supervisionadas e tenham recebido instruções sobre a utilização segura do aparelho e estejam plenamente conscientes dos perigos envolvidos. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas por um adulto.
- Manter o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou cuja experiência ou conhecimentos não sejam suficientes, desde que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções para utilizar o aparelho em segurança e compreendam os perigos.

- As crianças não devem utilizar o aparelho como um brinquedo.
- O fabricante não aceita qualquer responsabilidade e a garantia não se aplica a qualquer utilização comercial, manuseamento ou utilização inadequados do aparelho, quaisquer danos resultantes da utilização para outros fins, funcionamento defeituoso, reparação por não profissionais ou incumprimento das instruções.



Evitar o risco de choque elétrico fatal e de incêndio.

- Em caso de emergência: retirar imediatamente a ficha da tomada de corrente.
- Ligar o aparelho apenas a tomadas de corrente adequadas, facilmente acessíveis e ligadas à terra. Certifique-se de que a tensão da fonte de alimentação é a mesma que a indicada na placa de características. A utilização de uma ligação incorrecta anula a garantia.

- Em caso de incompatibilidade da ficha com a tomada, utilizar um adaptador que garanta a continuidade da terra entre a máquina e a rede.

A ligação do aparelho só deve ser efectuada após a instalação.

- Não puxe o cabo por cima de arestas vivas, não o prenda ou deixe-o pendurado.
- Manter o cabo afastado do calor e da humidade.
- Se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados, devem ser substituídos pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar quaisquer riscos.
- Não utilizar o aparelho com um cabo ou uma ficha danificados ou depois de o aparelho ter funcionado mal ou ter sido danificado de qualquer forma. Devolver o aparelho ao serviço de assistência técnica autorizado mais próximo para ser examinado, reparado ou ajustado.
- Se for necessário um cabo de extensão, utilize apenas um cabo com ligação à terra com uma secção transversal do condutor de, pelo menos, 1,5 mm² ou uma potência de entrada correspondente.
- Para evitar danos perigosos, nunca coloque o aparelho sobre ou ao lado de superfícies quentes, tais como radiadores, fogões, fornos, queimadores de gás, chamas abertas ou similares.
- Colocá-lo sempre numa superfície horizontal, estável e plana. A superfície deve ser resistente ao calor e aos líquidos, como água, café, desincrustante ou líquidos semelhantes.
- Desligar o aparelho da rede eléctrica quando não estiver a ser utilizado durante um longo período de tempo. Desligar o aparelho puxando pela ficha e não pelo cabo, caso contrário o cabo pode ficar danificado.
- Desligar da tomada quando não estiver a ser utilizado e antes de limpar. Deixar arrefecer antes de colocar ou retirar peças e antes de limpar o aparelho.

- Ligar sempre primeiro a ficha ao aparelho e depois ligar o cabo à tomada de parede. Para desligar, pare qualquer preparação, coloque qualquer controlo na posição "off" e, em seguida, retire a ficha da tomada de parede.
- Nunca tocar no cabo e na ficha com as mãos molhadas.
- Para proteção contra incêndios, choques eléctricos e ferimentos pessoais, não mergulhe o cabo ou as fichas em água ou outro líquido.
- Nunca mergulhar o aparelho ou parte dele em água ou outro líquido
- Nunca coloque o aparelho ou parte dele na máquina de lavar louça, exceto o Rapid Cappuccino System.
- A combinação de electricidade e água é perigosa e pode provocar choques eléctricos fatais.
- Não abrir o aparelho.
Tensão perigosa no interior!
- Não coloque nada nas aberturas. Se o fizer, pode provocar um incêndio ou um choque eléctrico! Evite possíveis danos durante o funcionamento do aparelho.

- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode provocar incêndios, choques eléctricos ou ferimentos em pessoas.
- Nunca deixar o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Não utilizar o aparelho se estiver danificado, se tiver caído ou se não estiver a funcionar perfeitamente. Retirar imediatamente a ficha da tomada de corrente.

FÁBRICA
representante
autorizado para exame,
reparação ou ajuste.



Um aparelho danificado pode provocar choques eléctricos, queimaduras e incêndios.

- Fechar sempre completamente a alavanca e nunca a levantar durante o funcionamento. Pode ocorrer escaldadura.
- Não colocar os dedos debaixo da saída de café, pois existe o risco de queimaduras.

- A superfície do elemento de aquecimento permanece quente após a utilização e o exterior do aparelho pode reter o calor durante vários minutos, consoante a utilização.
- Não colocar os dedos no compartimento da cápsula ou no veio da cápsula. Perigo de ferimentos!
- Não tocar nas superfícies que ficam quentes durante e após o funcionamento e a descalcificação: tubo de descalcificação e bico de leite. Utilizar as pegas ou os manípulos.
- Se forem programados volumes de café superiores a 150 ml: deixe a máquina arrefecer durante 5 minutos antes de efetuar o próximo café. Risco de sobreaquecimento!
- A água pode escorrer à volta de uma cápsula que não tenha sido perfurada pelas lâminas e danificar o aparelho.
- Nunca utilizar uma cápsula já usada, danificada ou deformada.
- Se uma cápsula estiver bloqueada no compartimento das cápsulas, desligar a máquina e retirar a ficha da tomada antes de qualquer operação.



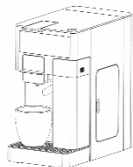
- Encher sempre o depósito de água com água potável fria e fresca.
- Esvaziar o reservatório de água se o aparelho não for utilizado durante um longo período de tempo (férias, etc.).
- Substituir a água do depósito de água quando o aparelho não for utilizado durante um fim de semana ou um período de tempo semelhante.
- Não utilizar o aparelho sem o tabuleiro e a grelha de recolha de pingos para evitar derramar líquidos nas superfícies circundantes.
- A máquina não se destina a ser utilizada com leite cru.
- Não utilize nenhum produto de limpeza forte ou solvente. Utilize um pano húmido e um produto de limpeza suave para limpar a superfície do aparelho.
- Para limpar a máquina, utilize apenas utensílios de limpeza limpos.
- Ao desembalar a máquina, retirar a película de plástico e deitar fora.

- Todos os aparelhos y passam por controlos rigorosos. São efectuados testes de fiabilidade em condições práticas em unidades seleccionadas aleatoriamente. Isto pode revelar vestígios de qualquer utilização anterior.
 - Reserva-se o direito de alterar as instruções sem aviso prévio.
- Descalcificação**

- O agente descalcificante, quando utilizado corretamente, ajuda a garantir o bom funcionamento da sua máquina ao longo da sua vida útil e que a sua experiência de café seja tão perfeita como no primeiro dia.

⚠ ATENÇÃO: a solução de descalcificação pode ser nociva. Evitar o contacto com os olhos, a pele e as superfícies. A utilização de um agente de descalcificação inadequado pode provocar danos nos componentes da máquina ou um processo de descalcificação insuficiente.

Conteúdo da embalagem



1 Máquina de café



2 Manual do utilizador!



3 Conjunto de 3 adaptadores



4 colher de café

5 outros

Máquina de café

A EXPERIÊNCIA CLÁSSICA DO CAFÉ EXPRESSO

Com 3 sistemas: o Nespresso Origina / Doce Gusto / Café moído/ é convidado a desfrutar da essência de um café expresso, com ou sem leite. Inspirado na tradição do café italiano, é uma experiência intemporal com o toque de um botão. As máquinas e cápsulas oferecem uma variedade de aromas que se adaptam a todos os gostos de café. Espresso ou lungo, preto ou em receita, sempre acompanhado de um suave creme ou de uma espuma indulgente. Isto só é possível graças à pressão de 20 bar em cada máquina. Esta extrai os melhores sabores de cada cápsula, para os revelar na chávena. Um clássico à sua maneira.

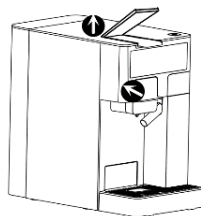
⚠ CUIDADO: quando vir este sinal, consulte as precauções de segurança para evitar possíveis danos e prejuízos.

i INFORMAÇÃO: quando vir este sinal, tome nota dos conselhos para uma utilização correcta e segura da sua máquina de café.

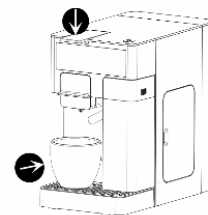
Preparação do café

i NOTA: durante o aquecimento, pode premir qualquer botão de café. O café fluirá automaticamente quando a máquina estiver pronta.

- 1 Levantar completamente a alavanca e introduzir a cápsula.



- 2 Feche a alavanca e coloque uma chávena por baixo da saída de café.



- 3 Prima o botão



Espresso—50ml

ou



Lungo-100ml

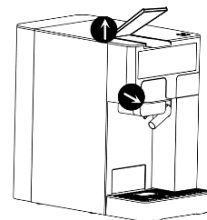
ou



Big cup-150ml



- 4 Para parar o fluxo de café ou encher o seu café, prima novamente. Levante e feche a alavanca para ejetar a cápsula para o recipiente de cápsulas usadas.

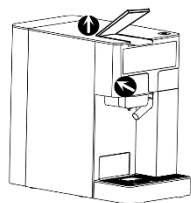


premir um dos botões acima indicados. A preparação pára automaticamente.

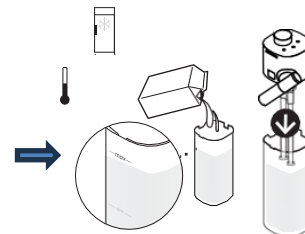
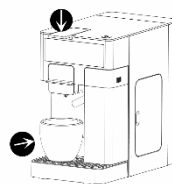
Preparação do café com leite (utilização da caixa de leite)

i NOTA: durante o aquecimento, pode premir qualquer botão de café. O café fluirá automaticamente quando a máquina estiver pronta.

- 1** Levantar completamente a alavanca e introduzir a cápsula.



- 2** Fechar a alavanca e colocar uma chávena por baixo da saída de café. Adicione o leite no reservatório de leite



- 3** Prima o botão

ou



Cappuccino - leite 120 ml / café 50 ml

Latte - leite 220ml / café 50 ml

ou
ou
premir um dos botões acima indicados. A preparação pára automaticamente.



- 4** Se pretender que o café deixe de correr ou que volte a encher, prima novamente o ícone no ecrã e a máquina deixará de funcionar imediatamente.



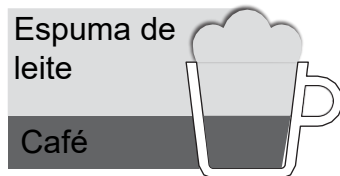
Receita de leite

CAPPUCCINO:



Um cappuccino caracteriza-se por um café com leite coberto com uma espessa camada de espuma de leite no topo.

Proporções recomendadas:



Quantidade: 120ml espuma de leite ; 50 ml Café

Escolha do café: Cápsulas de Ristretto ou de café expresso

tamanho da chávena : Uma chávena de cappuccino

Dicas:

A qualidade e o aspeto da espuma de leite podem ser afectados pelo tipo e frescura



leite (armazenado a 4°C)

Escolha do tamanho da chávena :

(Capacidade: mais de 170 ml

Altura: menos de 11 cm)



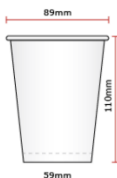
6.5oz (195ml)
Piccolo

Chávena pequena
(195 ml)



8ozT (240ml)
Small/Regular

Chávena normal
(240 ml)



12oz (360ml)
Regular/Medium

Chávena média
(360 ml)

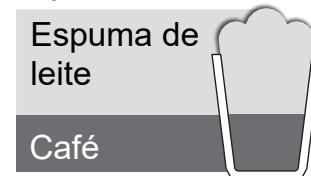
LATTE MACCHIATO:



Um latte macchiato é uma receita em que o café é vertido num copo cheio de leite espumado.

Caracteriza-se pelas duas camadas de "espuma de café".

Proporções recomendadas:



Quantidade: 220 ml espuma de leite ; 50 ml Café

Escolha do café:

Cápsulas de Ristretto ou de café expresso

tamanho da chávena :

Um copo de receitas

Dicas:

A qualidade e o aspeto da espuma de leite podem ser afectados pelo tipo o leite

frescura e temperatura do leite (idealmente armazenado a 4°C)

Tamanho da chávena :

(Capacidade: mais de 270 ml

Altura: menos de 11 cm)



12oz (360ml)
Regular/Medium

Chávena média
(360 ml)

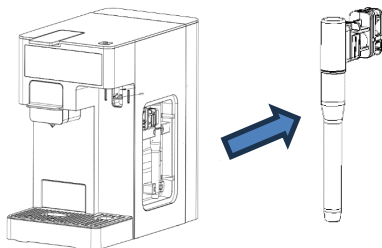


Capacity 460ML

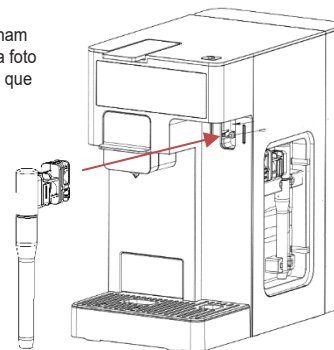
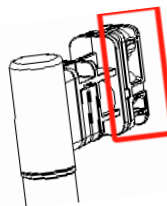
Taça grande
(460 ml)

Preparação do café com leite (utilização do bocal de vapor)

- 1** Retirar o bocal de vapor do painel de arrumação do lado direito



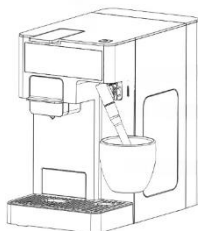
- 2** Alinhar o orifício de inserção do bocal de vapor no lado direito da máquina (a caixa de leite e a barra de vapor partilham o mesmo orifício de inserção) e inserir a estrutura (abaixo da foto a vermelho) até estar completamente inserida, assegurando que o bocal de vapor está completa e firmemente instalado na máquina, caso contrário cairá durante o funcionamento.



- 3** Colocar um jarro de leite ou um copo grande de leite em cima de uma barra de vapor, premir o ícone do leite no ecrã e a máquina entrará em estado de pré-aquecimento (aparecerá um ícone de pré-aquecimento na parte superior do ecrã).



O tempo é de cerca de 15 segundos e, em seguida, a máquina aquece lentamente e pulveriza vapor. A temperatura do leite é controlada pelo utilizador (geralmente, quanto maior for a duração, maior será a temperatura do leite e maior será o número de bolhas de leite. É necessário prestar atenção ao controlo do tempo)



Após a introdução do vapor, aparece um ícone de leite no ecrã:



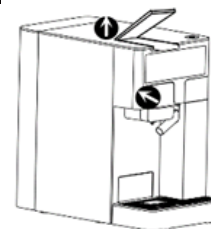
- 4** Prima novamente o botão do leite para parar a formação de espuma antes de preparar o café:



Levantar completamente a alavanca, introduzir o adaptador de café (com cápsula ou coffee power). Fechar a alavanca.



Prima um dos botões acima referidos. A preparação pára automaticamente.

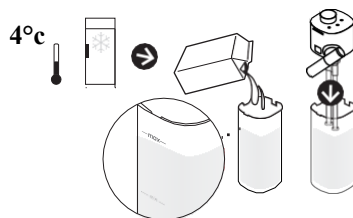


Preparação de bebidas à base de leite (utilização da caixa de leite)

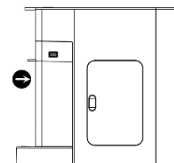
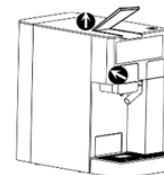
i Para obter uma espuma de leite perfeita, utilize leite de vaca magro ou meio-gordo à temperatura do frigorífico (cerca de 4°C). O sistema de leite não foi concebido para funcionar com leite vegetal.

1. Colocar o leite no recipiente para leite

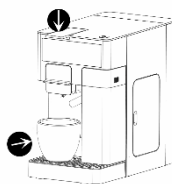
Não encher demasiado o reservatório de leite: respeitar o nível MAX. Fechar o reservatório de leite.



2. Levantar completamente a alavanca, introduzir o adaptador vazio. Fechar a alavanca. Fechar o reservatório de leite.



3. Coloque uma chávena de Cappuccino ou um copo de Latte Macchiato sob a saída de café e feche a alavanca. Pressione os botões Cappuccino ou Latte, o leite sairá após 15 segundos de reaquecimento.



i A preparação inicia-se após alguns segundos e pára automaticamente.

4. Se pretender que o café deixe de correr ou que volte a encher, prima novamente o ícone no ecrã e a máquina deixará de funcionar imediatamente.



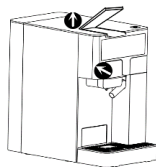
Quantidade de programação

i NOTA: consulte a secção de definições de fábrica para saber as quantidades mínimas e máximas programáveis.

1, Definir o café expresso (gosto pessoal / tamanho da chávena personalizado)

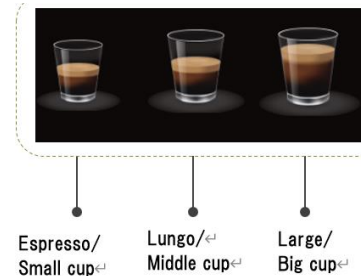
O volume de café do produto pode ser programado de 25 a 250 ml.

1. Levantar completamente a alavanca e introduzir a cápsula.



2. Premir e manter premido o botão até atingir a quantidade desejada, soltar o botão, a quantidade é armazenada automaticamente.

3. Quando voltar a utilizá-la, a máquina memorizou o tamanho da chávena que corresponde ao seu gosto pessoal. A quantidade de café extraída é a quantidade que acabou de definir.



Ativado automaticamente quando um botão de infusão é premido continuamente durante mais de 2 segundos.

*-Mínimo = 20 mínimo;
Demasiada quantidade = máximo de 250.*

Reposição da quantidade nas definições de fábrica

1) Máquina LIGADA, Quando a temperatura correcta é atingida, passa para o modo de espera operacional.

2) Prima e mantenha premida a tecla Espresso (chávena pequena)  + lungo (chávena do meio)  ao mesmo tempo durante 5 segundos.

3) 2 sinais sonoros, 6 leds de bebidas piscam rapidamente durante 5 segundos, a configuração de fábrica está concluída.

2, Definir o volume de espuma de leite (gosto pessoal / tamanho de chávena personalizado)

Espuma de leite:

Tempo mínimo programável = 10S

Tempo máximo programável = 60S

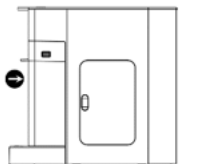
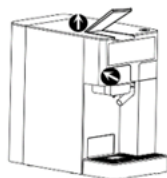
1. Coloque o leite no recipiente de leite.

Não encha demais o recipiente de leite: respeite o nível MÁX.

Feche o recipiente de leite.



2. Levantar completamente a alavanca. Introduzir o adaptador vazio. Fechar a alavanca. Fechar o reservatório de leite.



Cappuccino

Latte Macchiato

3. Premir e manter premido o botão (cappuccino ou latte macchiato) com Pressão prolongada até atingir a quantidade desejada, soltar o botão, a quantidade é armazenada automaticamente.

4. Quando voltar a utilizá-la, a máquina memorizou o tamanho da chávena que corresponde ao seu gosto pessoal. A quantidade de café extraída é a quantidade que acabou de definir.

Reposição da quantidade nas definições de fábrica

- 1) Máquina ligada, quando a temperatura correcta é atingida, entra em modo de espera operacional.
- 2) Prima os botões Espresso (chávena pequena) + longo (chávena do meio) ao mesmo tempo durante 5 segundos.
- 3) 2 sinais sonoros, 6 leds de bebidas piscam rapidamente durante 5 segundos, a configuração de fábrica está concluída.

Poupança de energia:

Função activada automaticamente após 9 minutos sem entrada de dados.

Reposição total da máquina:

- 1) Máquina LIGADA, Quando a temperatura correcta é atingida, passa para o modo de espera operacional.
- 2) Espremer o café expresso (chávena pequena)  + botões lungo (copo médio)  ao mesmo tempo durante 5 segundos.
- 3) 2 sinais sonoros, 6 leds de bebidas piscam rapidamente durante 5 segundos, a configuração de fábrica está concluída.

Dados das definições de fábrica

Tabelas de receitas (quantidades por defeito)

Recipe /	Ingredients and Machine Sequence /	Quantity / (ml)
	Coffee /	150
	Coffee /	100
	Coffee	50

Receita	Ingredientes e sequência de máquinas	Quantidade (ml)
	1.Espuma de leite 2. Café	120 50
	1.Espuma de leite 2. Café	220 50

 NOTA: o volume de espuma de leite depende do tipo de leite utilizado e da sua temperatura. O volume de café pode ser programado de 25 a 200 ml.

Lavagem manual da caixa de leite :

1) Desmontar a caixa do leite Lavar cuidadosamente os resíduos de leite com água quente potável 40°C .

4) Secar todas as peças com uma toalha, um pano ou um papel novo e limpo e voltar a montar. Se a caixa de leite estiver muito suja, processar com o botão de limpeza mais de duas vezes.

Remover toda a sujidade visível com uma esponja.

2) Mergulhar todos os componentes em água potável quente (40°C / 104°F) juntamente com detergente suave / macio durante, pelo menos, > 30 min

30 minutos e enxaguar abundantemente com água quente potável (40°C / 104°F). Não utilizar detergentes suaves / macios com odor.

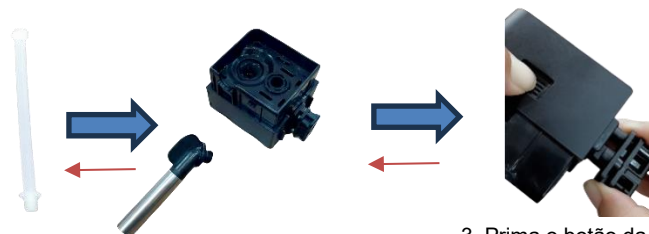
3) Limpe o interior do reservatório de leite, o conector do bico de leite e o botão do leite com detergente suave e enxagúe com água quente potável 40°C . * Certifique-se de que a entrada de ar está limpa. Não utilize materiais abrasivos que possam danificar a superfície do equipamento.

Se, após o processo de limpeza, a caixa de leite continuar suja.

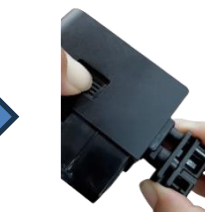
Desmontar a caixa de leite :



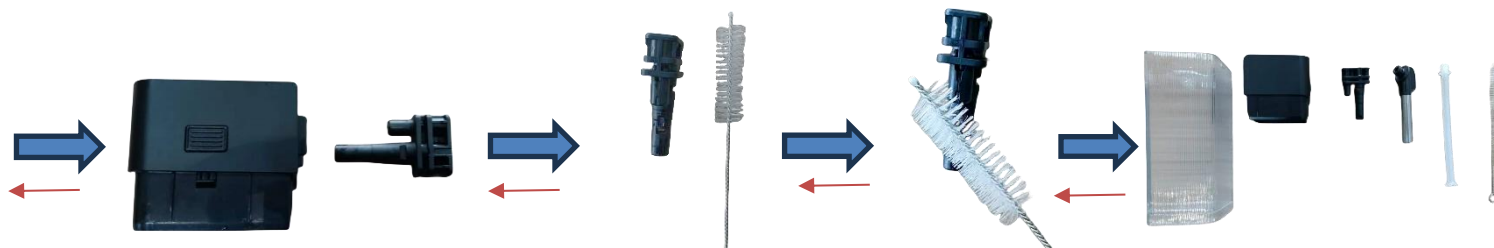
1. Retirar o tubo de silicone da caixa de leite



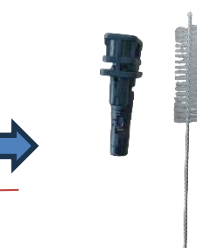
2. Retirar a saída de espuma de leite em aço inoxidável da caixa de leite



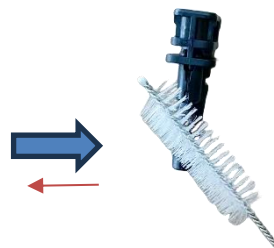
3. Prima o botão da caixa de leite com uma mão e segure o conector da caixa de leite com a outra mão



4. Prima o botão na parte superior da caixa de leite com uma mão e puxe o conector da caixa de leite para fora.



5. Pegue numa pequena escova de limpeza e prepare-se para limpar o conector da caixa de leite



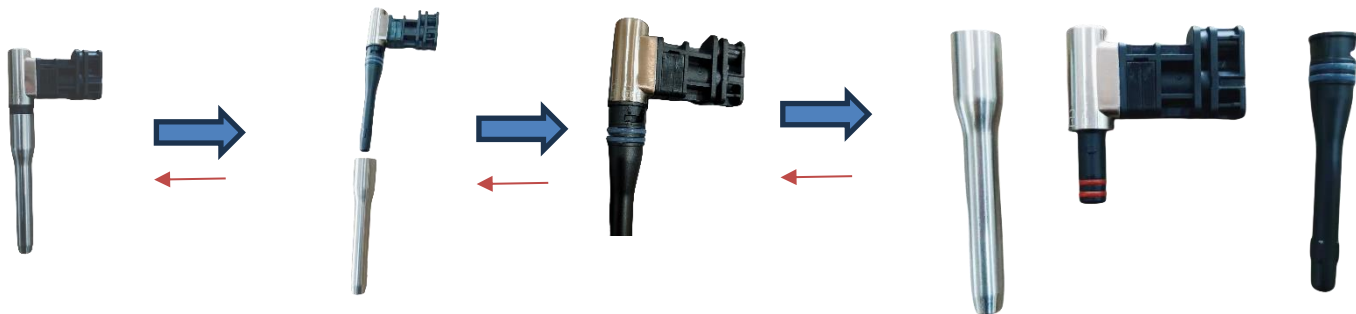
6. Esfregue cuidadosamente a pequena abertura no conector da caixa de leite para remover quaisquer manchas de leite no interior.



7. partes inteiras da caixa de leite .

Após a limpeza, instale a caixa de leite completa na direção oposta à da seta. ←

Desmontar o bocal de vapor :



Bocal de vapor

1. Retirar o
invólucro de aço
inoxidável do
bocal de vapor

2. Rodar na direção
do desbloqueio e
puxar o tubo interior
preto para baixo

3. Peças inteiras do bocal de vapor

Após a limpeza, instale o bocal de vapor completo na direção oposta à da seta. ←

Nota e resolução de problemas :

1. Abração de fabrico de cerveja :

Prima novamente durante a infusão para interromper a infusão e o LED passa a piscar rapidamente durante 5 segundos

2. Alarme de depósito de água vazio:

Se a máquina estiver com falta de água, o ícone de falta de água piscará, é necessário adicionar a água ao depósito de água não acima do nível máximo e premir novamente o botão limpar/água, para que a água volte a encher.



Clean/Water



Water shortage

3. Alavanca de abertura (manípulo) em funcionamento

-> Se for premido qualquer botão de bebidas, não acontece nada ☕

4. Abrir a alavanca (pega) durante a preparação da cerveja

-> O fabrico de cerveja vai ser abortado, a máquina vai voltar ao modo de funcionamento

5. Limpeza do módulo de leite:

1) Máquina ligada, quando a temperatura correcta é atingida, entra em modo de espera operacional.

2) Prima o botão CLEAN para iniciar o ciclo de limpeza.

6. Alarme de adaptador de cerveja fora de posição: flash



_> Por favor, abra a pega e coloque o adaptador no recipiente do adaptador na posição correcta e o alarme não pisca.



7. Alarme de descalcificação pisca: ou : Automático após 50L de preparação de café

Pedido de remoção de descalcificação

Selecionável e ativável pelo seguinte menu de subrotinas:

1) Máquina ligada, quando a temperatura correcta é atingida, entra em modo de espera operacional.

2) Prima e mantenha premido o botão Clean (Limpar) durante 5 segundos para iniciar o processo.

Espresso button ☕

3) O Espresso (chávena pequena) está ligado, prima o botão Espresso para iniciar o ciclo da 1ª fase.

4) A bomba arranca, o indicador luminoso Espresso está desligado.

5) No final da 1ª fase, ouve-se um BIP e o led do longo (copo do meio) acende-se.

6) Prima o botão longo (chávena do meio) para iniciar o ciclo da 2ª fase.

7) A bomba arranca, o botão longo (chávena do meio) está desligado.

8) No final da fase 2, um sinal sonoro e retome o funcionamento normal.

8. Indicador de ausência de luz.

- Verificar a rede eléctrica, a ficha, a tensão e o fusível.

9. Sem café, sem água

- O depósito de água está vazio. Encher o depósito de água.
- Descalcificar, se necessário; consulte a secção "Descalcificação".

10. O café sai muito lentamente:

- A velocidade do fluxo depende da variedade do café.
- Se necessário, descalcificar; ver secção "Descalcificação".

11. Não há café, apenas a água escorre (apesar da cápsula inserida).

- Pré-aquecer o copo.

12. O café não está suficientemente quente.

- Pré-aquecer o copo.
- Descalcificar, se necessário; consultar a secção "Descalcificação".

13. A zona da cápsula está a verter (água no recipiente da cápsula).

- Posicionar a cápsula corretamente.

14. A alavanca não pode ser completamente fechada.

- Esvaziar o adaptador de cápsulas. Certifique-se de que nenhuma cápsula está bloqueada no interior do adaptador de cápsulas e que o adaptador está na posição correcta.

15. A qualidade da espuma de leite não está à altura da norma.

- Utilizar leite de vaca magro ou meio-gordo à temperatura do frigorífico (cerca de 4° C).
- A caixa do leite deve estar na posição correcta
- Enxaguar após cada preparação do leite
- Descalcificar a máquina (consultar o capítulo "Descalcificação").
- Não utilizar leite congelado.
- Assegurar-se de que a parte de aspiração do ar está limpa.
- Assegurar que todos os componentes da caixa de leite estão bem montados.

16. A caixa de leite pode ser desmontada .

- Prima os botões situados nos lados da caixa de leite para retirar as peças.

17. Guardar a máquina num ambiente frio pode provocar danos no circuito da água devido ao gelo e criar fugas.

18. O leite não deve ser conservado durante mais de 2 dias no frigorífico. Se a caixa de leite for mantida fora do frigorífico durante mais de 30 minutos, desmontar a caixa de leite e limpar todos os componentes.

19. Se forem preparadas continuamente várias chávenas de café com leite, haverá muita água condensada no tabuleiro de recolha de pingos da máquina. Os utilizadores devem ter o cuidado de a limpar ou de a deitar fora atempadamente.

Não utilize qualquer agente de limpeza forte ou solvente. Utilize um pano limpo e húmido e um produto de limpeza suave para limpar a superfície da máquina.

Retirar o tabuleiro de recolha de água, esvaziar e enxaguar. Retirar o depósito de água, esvaziá-lo e enxaguá-lo antes de o encher com água potável fresca.

Voltar a inserir o adaptador e fechar a alavanca, colocar um recipiente debaixo da saída de café e premir o botão longo para enxaguar.

ELIMINAÇÃO AMIGA DO AMBIENTE



No final da sua vida útil, não deite fora o aparelho juntamente com o lixo doméstico normal, mas entregue-o num ponto de recolha oficial para ser reciclado. Desta forma, está a contribuir para a preservação do ambiente.

Esta máquina de café destina-se apenas a uso doméstico

Esta máquina de café tem uma política de melhoria contínua da qualidade e do design do produto. A empresa, por conseguinte, reserva-se o direito de alterar as especificações do seu modelo em qualquer altura.

Rev.1



Multi Automatic Coffee Machine

(EN) User manual

Specifications

Multi milk coffee machine	
.....	
	220V, 50Hz
.....	
P_{max}	20 bar/2.0 MPa
.....	
	~5,3kg
.....	
	~1,6 L
.....	
	 17.5 cm
	 29.5 cm
	 31.0 cm
.....	

Content

Content Coffee Machine

Specifications

Overview

Buttons and Indication

Safety Precautions

Packaging Content

Coffee preparation

Milk Coffee Preparation(Milk box using

Milk Recipe

Milk Coffee Preparation(Steam nozzle using)

Preparing Milk-based beverages

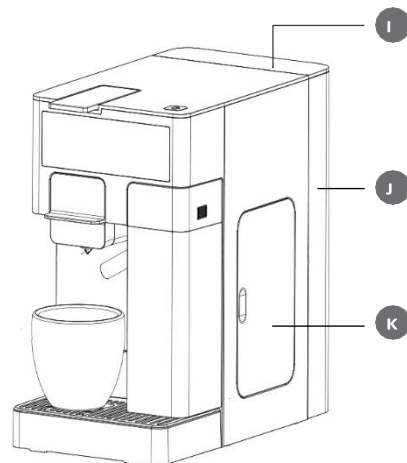
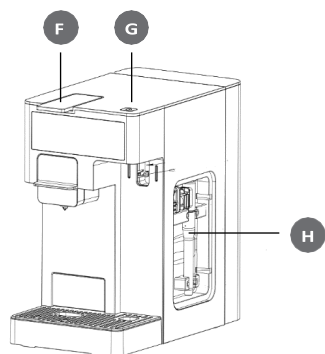
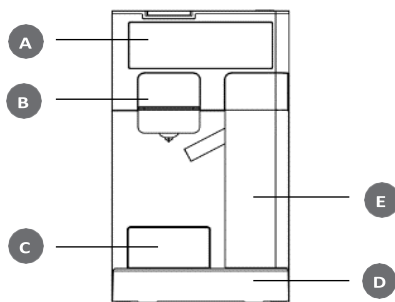
Programming quantity

Energy saving and total factory settings

Factory setting data

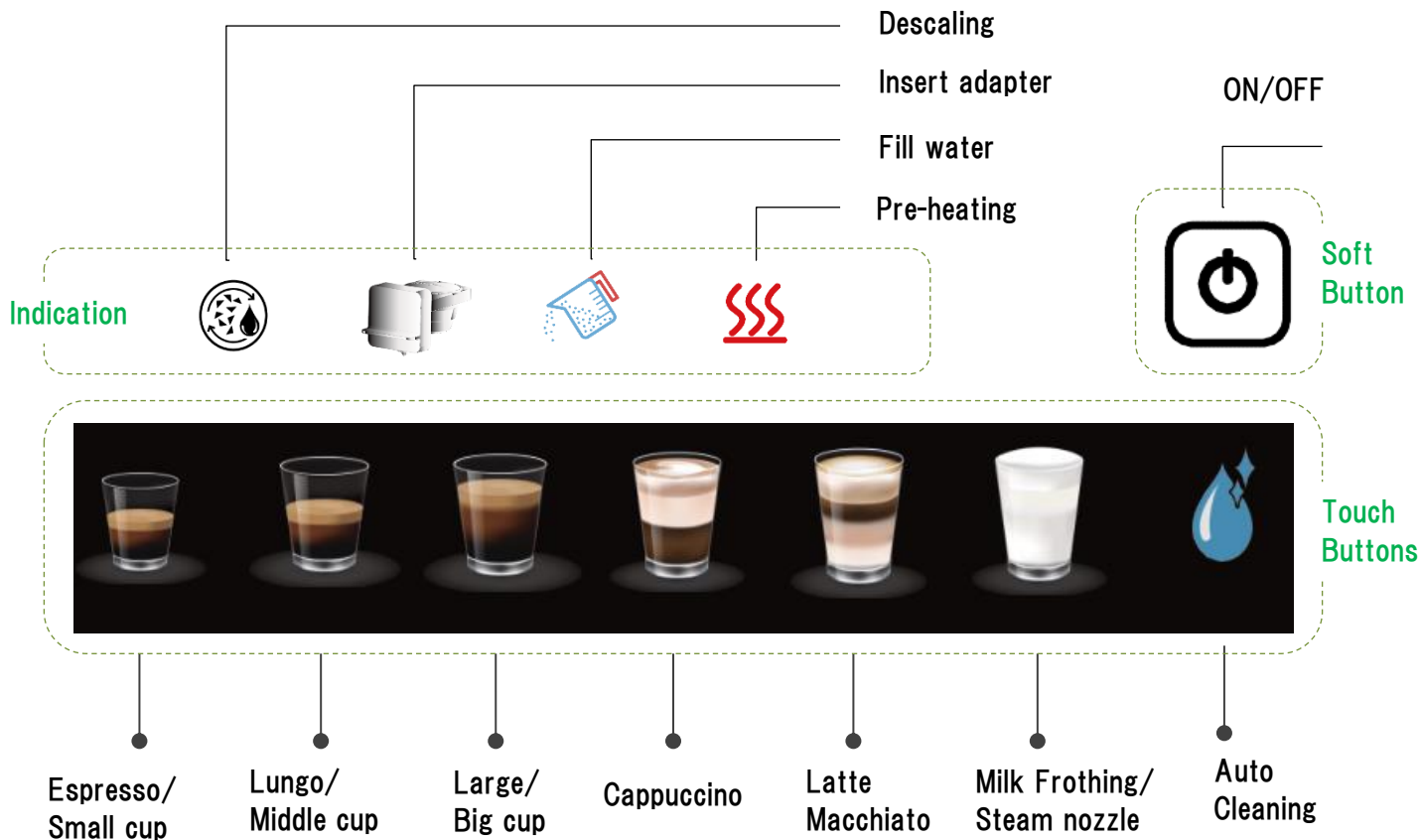
Note & Troubleshooting

Overview



- | | |
|------------------|----------------------|
| Ⓐ - display | Ⓔ - on/off button |
| Ⓑ - brew adapter | ⓓ - steam nozzle |
| Ⓒ - cup table | ⓑ - water tank cover |
| Ⓓ - drip tray | Ⓖ - water tank |
| Ⓔ - milk box | Ⓚ - storage door |
| Ⓛ - handle | |

Buttons and Indication



Safety Precautions



CAUTION/WARNING



ELECTRICAL DANGER



DISCONNECT DAMAGED SUPPLY CORD



DO NOT TOUCH SURFACES THAT BECOME HOT DURING AND AFTER OPERATION AND DESCALING: DESCALING PIPE AND MILK SPOUT. USE HANDLES OR KNOBS.



CAUTION: WHEN YOU SEE THIS SIGN, PLEASE REFER TO THE SAFETY PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE HARM AND DAMAGE.

CAUTION: THE SAFETY PRECAUTIONS ARE PART OF THE APPLIANCE. READ THEM CAREFULLY BEFORE USING YOUR NEW APPLIANCE FOR THE FIRST TIME. KEEP THEM IN A PLACE WHERE YOU CAN FIND AND REFER TO THEM LATER ON.



INFORMATION: WHEN YOU

SEE THIS SIGN, PLEASE TAKE NOTE OF THE ADVICE FOR THE CORRECT AND SAFE USAGE OF YOUR APPLIANCE.

- The appliance is intended to prepare beverages according to these instructions.
- Do not use the appliance for other than its intended use.
- This appliance has been designed for indoor and non-extreme temperature conditions use only.
- Protect the appliance from direct sunlight effect, prolonged water splash and humidity.
- This is a household appliance only. It is not intended to be used in: 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.
- This appliance shall not be placed in a cabinet when in use.
- This appliance may be used by children of at least 8 years of age, as long as they are supervised and have been given instructions about using the appliance safely and are fully aware of the dangers involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and they are supervised by an adult.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children under 8 years of age.
- This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or whose experience or knowledge is not sufficient, provided they are supervised or have received instruction to use the device safely and understand the dangers.

- Children shall not use the

device as a toy.

- The manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply for any commercial use, inappropriate handling or use of the appliance, any damage resulting from use for other purposes, faulty operation, non-professionals' repair or failure to comply with the instructions.



Avoid risk of fatal electric shock and fire.

- In case of an emergency: immediately remove the plug from the power socket.
- Only plug the appliance into suitable, easily accessible, earthed mains connections. Make sure that the voltage of the power source is the same as that specified on the rating plate. The use of an incorrect connection voids the guarantee.

- In case of plug incompatibility with the socket, use an adaptor ensuring the ground continuity between the machine and the network.

The appliance must only be connected after installation.

- Do not pull the cord over sharp edges, clamp it or allow it to hang down.
- Keep the cord away from heat and damp.
- If the supply cord or the plug are damaged, they must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons, in order to avoid all risks.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- If an extension cord is required, use only an earthed cord with a conductor cross-section of at least 1.5 mm² or matching input power.
- To avoid hazardous damage, never place the appliance on or beside hot surfaces such as radiators, stoves, ovens, gas burners, open flame, or similar.
- Always place it on a horizontal, stable and even surface. The surface must be resistant to heat and fluids, like water, coffee, descaler or similar liquids.
- Disconnect the appliance from the mains when not in use for a long period. Disconnect by pulling out the plug and not by pulling the cord itself or the cord may become damaged.
- 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.

- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, stop any preparation, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
- Never touch the cord and the plug with wet hands.
- To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse cord, or plugs, in water or other liquid.
- Never immerse the appliance or part of it in water or other liquid
- Never put the appliance or part of it in a dishwasher, except the Rapid Cappuccino System.
- Electricity and water together is dangerous and can lead to fatal electrical shocks.
- Do not open the appliance. Hazardous voltage inside!
- Do not put anything into any openings. Doing so may cause fire or electrical shock! Avoid possible harm when operating the appliance.

- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.

- Never leave the appliance unattended during operation.
- Do not use the appliance if it is damaged, has been dropped or not operating perfectly. Immediately remove the plug from the power socket. Contact

FACTORY

authorized representative for examination, repair or adjustment.

-  A damaged appliance can cause electrical shocks, burns and fire.
- Always completely close the lever and never lift it during operation. Scalding may occur.
- Do not put fingers under coffee outlet, risk of scalding.

- The surface of the heating element remains hot after use and the outside of the appliance may retain the heat for several minutes depending on use.
- Do not put fingers into capsule compartment or the capsule shaft. Danger of injury!
-  Do not touch surfaces that become hot during and after operation and descaling: descaling pipe and milk spout. Use handles or knobs.
- If coffee volumes higher than 150 ml are programmed: let the machine cool down for 5 minutes before making the next coffee. Risk of overheating!
- Water could flow around a capsule when not perforated by the blades and damage the appliance.
- Never use an already used, damaged or deformed capsule.
- If a capsule is blocked in the

- Always fill the water tank with cold, fresh drinking water.
- Empty water tank if the appliance will not be used for an extended time (holidays, etc.).
- Replace water in water tank when the appliance is not operated for a weekend or a similar period of time.
- Do not use the appliance without the drip tray and drip grid to avoid spilling any liquid on surrounding surfaces.
- The machine is not intended for use with raw milk.
- Do not use any strong cleaning agent or solvent cleaner. Use a damp cloth and mild cleaning agent to clean the surface of the appliance.
- To clean machine, use only clean cleaning tools.
- When unpacking the

machine, remove the plastic film and dispose.

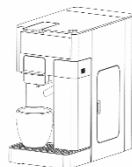
- All appliances pass stringent controls. Reliability tests under practical conditions are performed on randomly selected units. This can show traces of any previous use.
- reserves the right to change instructions without prior notice.

Descaling

- descaling agent, when used correctly, helps ensure the proper functioning of your machine over its lifetime and that your coffee experience is as perfect as the first day.

⚠ CAUTION: the descaling solution can be harmful. Avoid contact with eyes, skin and surfaces. The use of any unsuitable descaling agent may lead to machine component damage or an insufficient descaling process.

Packaging Content



1 Coffee Machine



2 User Manual
使用説明



3 Adapters 3 set



4 coffee spoon

5 other

Coffee Machine/

THE CLASSIC ESPRESSO EXPERIENCE

With 3 systems : the Nespresso Original/Doce Gusto/Ground coffee/。 you're invited to enjoy the essence of an espresso, with or without milk. Inspired by the Italian coffee tradition, it's a timeless experience at the touch of a button. The MAVON machines and capsules offer an array of aromas to fit all coffee tastes. Espresso or lungo, black or in a recipe, always layered with a soft crema or an indulgent foam. This is only made possible thanks to the 20-bar pressure in every machine. It extracts the optimal flavours from each capsule, to reveal them in your cup. MAVON classic in its own way.

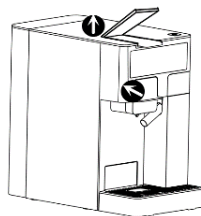
⚠ CAUTION: when you see this sign, please refer to the safety precautions to avoid possible harm and damage.

i INFORMATION: when you see this sign, please take note of the advice for the correct and safe usage of your coffee machine.

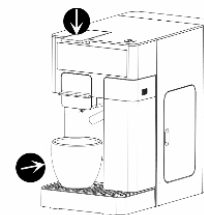
Coffee Preparation

i NOTE: during heat up, you can press any coffee buttons. The coffee will then flow automatically when the machine is ready.

- 1** Lift the lever completely and insert the capsule.



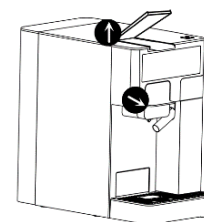
- 2** Close the lever and place a cup under the coffee outlet.



- 3** Press the
- or
- or
- or
- Espresso—50ml
- Lungo-100ml
- Big cup-150ml



- 4** To stop the coffee flow or top up your coffee, press again. Lift and close the lever to eject the capsule into the used capsule container.

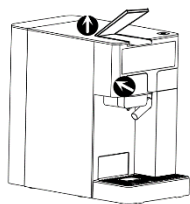


press one of above button. Preparation will stop automatically.

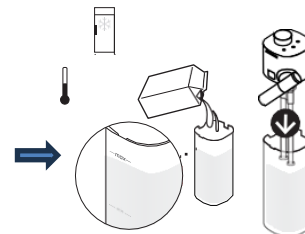
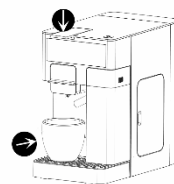
Milk Coffee Preparation(Milk box using)

i NOTE: during heat up , you can press any coffee buttons. The coffee will then flow automatically when the machine is ready.

- 1** Lift the lever completely and insert the capsule.



- 2** Close the lever and place a cup under the coffee outlet. Add the milk into the milk container



- 3** Press the



Cappuccino - milk 120 ml / coffee 50 ml

or

or

Latte - milk 220ml / coffee 50 ml

press one of above button. Preparation will stop automatical



- 4** If you want the coffee to stop flowing or refill, please press the icon on the screen again, and the machine will stop working just now.



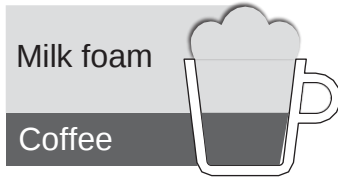
Milk Recipe

CAPPUCCINO:



A cappuccino is characterized by a milky coffee topped with a thick layer of milk froth on the top.

Recommended proportions:



Quantity: 120ml milk foam
50 ml coffee

Choice of coffee:

Ristretto or espresso capsule

Choice of cup:

A cappuccino cup

Tips:

The milk froth quality and aspect could be affected by the type, freshness and temperature of the



milk(ideally stroed at 4°C)

Cup size chooe :

(Capacity: more than 170 ml

Height: less than 11 cm)



6.5oz (195ml)
Picco

Small cup
(195 ml)



8ozT (240ml)
Small/Regular

Regular
cup
(240 ml)



12oz (360ml)
Regular/Medium

Medium
cup
(360 ml)

LATTE MACCHIATO:



A latte macchiato is a recipe in which coffee is poured into a glass full of frothed milk. It is characterised by the 2 "coffee-froth"layers.

Recommended proportions:



Quantity: 220 ml milk foam
50 ml coffee

Choice of coffee:

Ristretto or espresso capsule

Choice of cup:

A recipe glass

Tips:

The milk froth quality and aspect could be affected by the type,



freshness and temperature of the milk (ideally stored at 4°C)

Cup size chooe :

(Capacity: more than 270 ml

Height: less than 11 cm)



12oz (360ml)
Regular/Medium

Medium
cup
(360 ml)

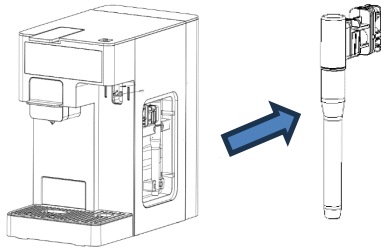


Capacity 460ML

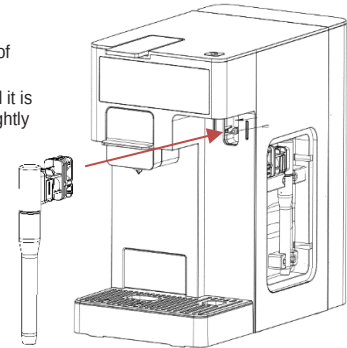
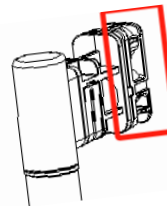
Big cup
(460 ml)

Milk Coffee Preparation(Steam nozzle using)

- ① take out the steam nozzle from the right-side panel storage



- ② Align the steam nozzle insertion hole on the right side of the machine (the milk box and steam rod share the same insertion hole), and insert(below photo red) structure until it is fully inserted, ensuring that the steam nozzle is fully and tightly installed into the machine, otherwise it will drop out during operation.



After the steam is inserted, a milk icon will appear on the screen:



- ③ Place a milk jug or a large milk cup on top of a steam rod, press the milk icon on the screen, and the machine will enter a preheating state (a preheating icon will appear at the top of the screen).



The time is about 15 seconds, and then the machine will slowly heat up and spray steam. It is necessary to hold the steam rod tightly. The temperature of the milk is controlled by user (generally, the longer the duration, the higher the temperature of the milk, and the more milk bubbles there are. Please pay attention to time control)



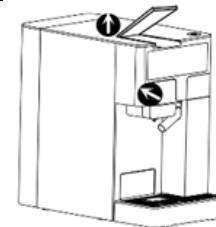
- ④ Press the milk button again to stop the frothing before brewing coffee :



Lift the lever completely, insert the coffee adapter (with capsule or coffee power).close the lever.



press one of above button. Preparation will stop automatically.



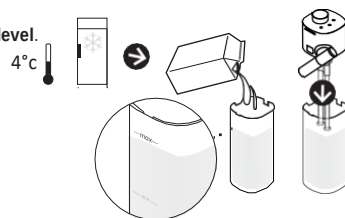
Preparing Milk-based beverages(Milk box using)

i For a perfect milk froth, use skimmed or semi-skimmed, cow milk at refrigerator temperature (about 4°C). The milk system has not been designed to work with vegetable milk.

1, put the milk into the milk container

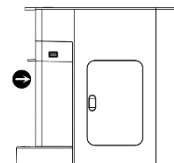
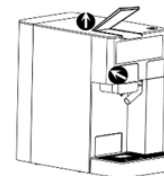
Do not overfill the milk container: respect the **MAX level**.

Close the milk container.

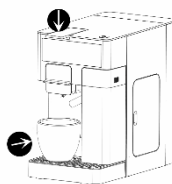


2 Lift the lever completely, insert empty adapter.

Close the lever. Close the milk container



3 Place a Cappuccino cup or a Latte Macchiato glass under the coffee outlet, and close the lever. Press the Cappuccino or Latte buttons, the milk would come out after 15 seconds repeat.



The preparation starts after a few seconds and will stop automatically.

4 If you want the coffee to stop flowing or refill, please press the icon on the screen again, and the machine will stop working just now.



Programming quantity

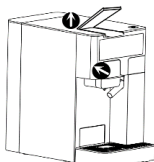


NOTE: please refer to factory settings section for min/max programmable quantities.

1, Setting the espresso coffee (personal taste / Custom cup size)

Product Coffee volume can be programmed from 25 to 250 ml.

1, Lift the lever completely and insert the capsule.



2, Push and Keep button with Long Press until desired amount is reached, release the button, Quantity is stored automatically.

3. When you use it again, the cup size setting for your personal taste has been memorized by the machine. The amount of coffee extracted is the amount you just set.



Espresso/
Small cup[€]

Lungo/[€]
Middle cup[€]

Large/
Big cup[€]

Automatically activated when one brewing button is continuously pushed for more than 2 seconds.

*-Too less amount =20 minimum;
Too much amount = 250maximum.*

Restoring quantity to factory settings

1) Machine ON, When correct temperature is reached then goto operable standby.

2) Press and hold Espresso(small cup)  + lungo(middle cup)  buttons at the same time for 5 seconds.

3) 2 beeps,6 beverage leds flash quickly for 5 seconds ,the factory setting is done.

2,Setting the milk foam volume (personal taste / Custom cup size)

Milk foam:

Min programmable time = 10S

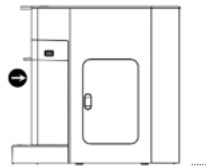
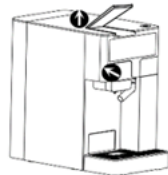
Max programmable time = 60S

1, put the milk into the milk container ←

Do not overfill the milk container: respect the **MAX level**. ←
Close the milk container.



2 Lift the lever completely insert empty adapter. ←
Close the lever. Close the milk container ←



Cappuccino ←

Latte ←
Macchiato ←

3. Push and Hold the button (cappuccino or latte macchiato) with Long Press until desired amount is reached, release the button, Quantity is stored automatically.

4. When you use it again, the cup size setting for your personal taste has been memorized by the machine. The amount of coffee extracted is the amount you just set.

Restoring quantity to factory settings

1) Machine ON, When correct temperature is reached then goto operable standby.

2) Press Espresso(small cup) + lungo(middle cup) buttons ☕ at the same time for 5 seconds.

3) 2 beeps, 6 beverage leds flash quickly for 5 seconds ,the factory setting is done.

Energy saving:

Function automatically activated after 9 minutes of no input.

Totally reset of the machine:

- 1) Machine ON, When correct temperature is reached then goto operable standby.
- 2) Press Espresso(small cup)  + lungo(middle cup) buttons  at the same time for 5 seconds.
- 3) 2 beeps, 6 beverage leds flash quickly for 5 seconds ,the factory setting is done.

Factory Settings data

Recipes charts (default quantities)

Recipe /	Ingredients and Machine Sequence /	Quantity / (ml)
	Coffee /	150
	Coffee /	100
	Coffee	50

Recipe /	Ingredients and Machine Sequence	Quantity / (ml)
	1.Milk foam 2.Coffee	120 50
	1. Milk foam 2. Coffee	220 50

 NOTE: the milk froth volume depends on the kind of milk that is used and its temperature.

 NOTE: we recommend you to keep factory settings for  (espresso) and  (lungo) to ensure the best in cup results for each of our coffee varieties.

Coffee volume can be programmed from 25 to 200 ml.

Hand washing of Milk box :

1)Disassemble the milk box .

Rinse away carefully any milk residue with hot potable water (40°C / 104°F).

Remove all the visible dirt with a sponge.

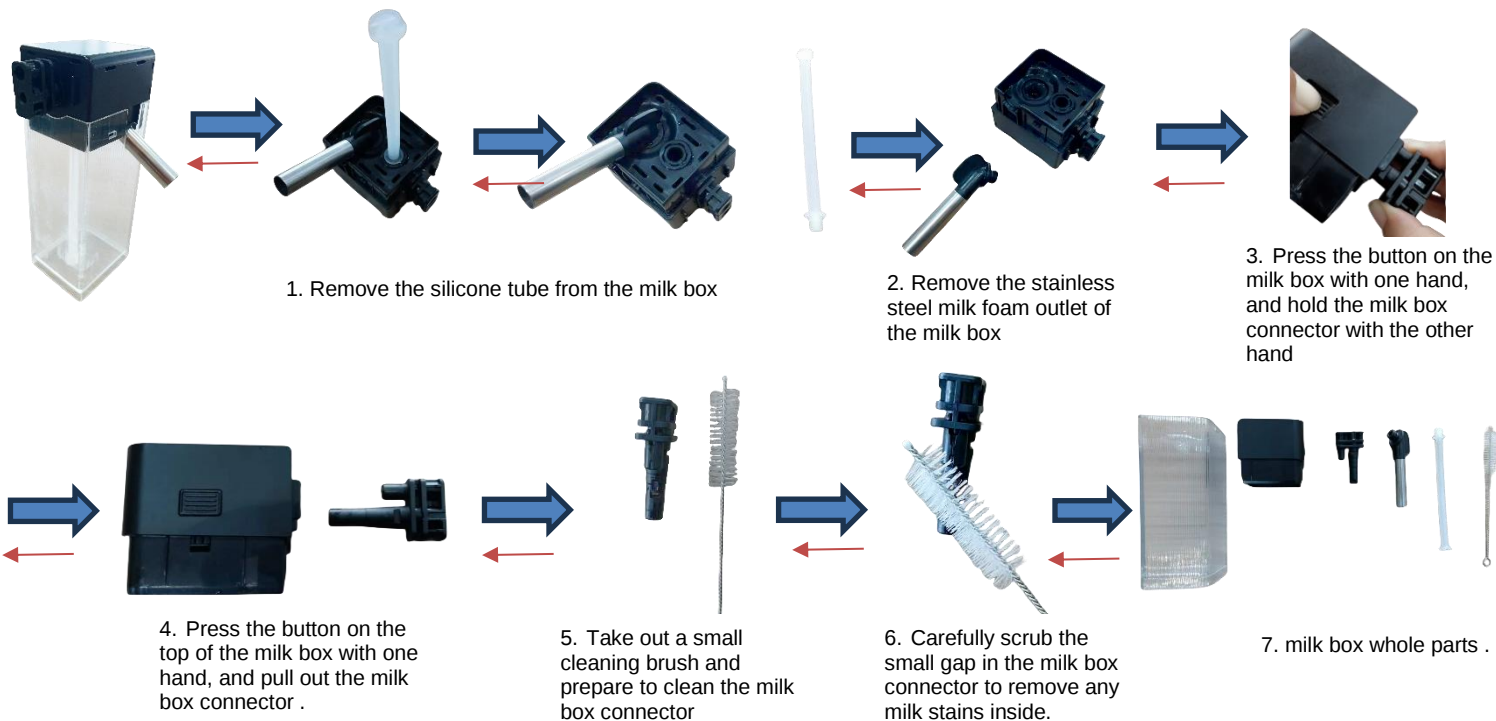
2) Soak all components in with hot potable water ,(40°C / 104°F) together with mild / soft detergent for at least > 30 min

30 minutes and rinse thoroughly with hot potable water (40°C / 104°F). Do not use odor mild / soft detergents.

3) Clean the interior of the milk tank, the milk spout connector, and the milk knob with mild/ soft detergent and rinse with hot potable water (40C/104F).* Ensure air inlet is clean. This will ensure perfect foam.Do not use abrasive material that might damage the surface of the equipment.

(4)Dry all parts with a fresh and clean tower, cloth or paper and reassemble , if the milk box was very dirty .process with cleaning button more than two times .

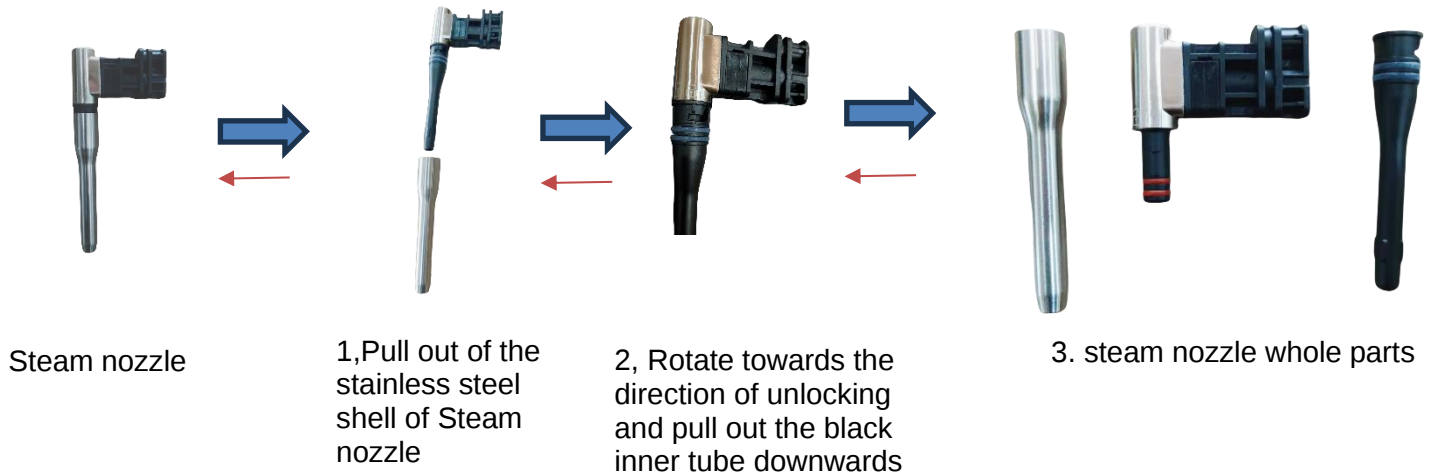
Disassemble the milk box :



After cleaning, please install the complete milk box in the opposite direction of the arrow.



Disassemble the steam nozzle :



After cleaning, please install the complete steam nozzle in the opposite direction of the arrow.



Note & Troubleshooting :

1.Abortion of brewing :

Press again during brewing to stop brewing and the LED turns into quick flash for 5 seconds

2. Water tank empty alarm:

If the machine is short of water, the icon for water shortage will flash , you need add the water into the water tank not over the max level , and press  clean/water button again ,let the water refilling .

3. Open Lever(handle) in operation

-> If any beverage button is pushed,nothing is happened

4. Open Lever(handle) during brewing

-> Brewing is going to be aborted, machine is going back to operation Mode

5. Milk Module Cleaning:

1)Machine ON, When correct temperature is reached then goto operable standby.

2)Press CLEAN button  to start the Cleaning cycle.

6.Brewing adapter not in position alarm :



flash

_>please open the handle and put the adapter into the adapter container in the right position, and the alarm not flash .

7. Descaling alarm flash :  : Automatic after 50L of the coffee brewing 5000S of the milk foam making

Prompt for descaling removal

Selectionable and activable by the following sub routine menu:

1) Machine ON, When correct temperature is reached then goto operable standby.

2) Press and hold the Clean button  for 5 seconds to start the process.

3) Espresso (small cup)  is on, Press

Espresso button  to start 1st phase cycle.

4) Pump starts, Espresso led  is off.

5) At end of 1st phase, one BEEP and lungo (middle cup) led  is on.

6) Press lungo (middle cup) button to start 2nd phase cycle.

7) Pump starts, lungo (middle cup)  button is off.

8) At end of phase 2 , one beep and goto normal function.

8. No light indicator.

- Check the mains, plug, voltage, and fuse.

9.No coffee ,no water

- Water tank is empty. Fill water tank.
- Descale if necessary; refer to section "Descaling".

10.Coffee comes out very slowly:

- Flow speed depends on the coffee variety.
- Descale if necessary; refer to section "Descaling".

11.No coffee, just water runs out (despite inserted capsule).

- Preheat cup.

12.Coffee is not hot enough.

- Preheat cup.
- Descale if necessary; refer to section "Descaling".

13.Capsule area is leaking (water in capsule container).

- Position capsule correctly. If leakages occur, call XXXX

14.Lever cannot be closed completely.

- Empty capsule adapter. Make sure that no capsule is blocked inside the capsule adapter and the adapter must in the right position.

-

15. Quality of Milk froth is not up to standard.

- Use skimmed or semi-skimmed cow milk at refrigerator temperature (about 4° C).
- Milk box must be in the right position
- Rinse after each milk preparations
- Descale the machine (refer to section "Descaling").
- Do not use frozen milk.
- Ensure the air aspiration part is clean.
- Ensure all the components of the milk box are well assembled.

16. Milk box can be dismantled .

- Press the buttons on the sides of the milk box to remove the parts.

17. Storing the machine in a cold environment, might cause damages by frost to the water circuit and create leakages.

18. The milk should not be kept for more than 2 days in the refrigerator ,in the case the milk box is kept outside refrigerator for longer than 30 minutes ,disassemble the milk box and clean all components .

19. If multiple cups of milk coffee are made continuously, there will be a lot of condensed water in the drip tray of the machine . Users should pay attention to cleaning or pouring it out in a timely manner.

21. Daily Care

Do not use any strong cleaning agent or solvent cleaner. Use a clean damp cloth and mild cleaning agent to clean the surface of the machine .Do not put any machine components in dishwasher.

Lift the lever(handle),take out all capsule or ground coffee of the adapters .Remove drip tray, Empty and rinse .Remove water tank .Empty rinse it before filling with fresh potable water.

Insert back the adapter and close the lever(handle), place a container under coffee outlet and press the lungo button to rinse .

Clean the coffee outlet and machine surface with a clean damp cloth.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.

This Coffee machine are intended for household use only

This Coffee machine has policy of continuous improvement in product quality and design. The company, therefore, reserves the right to change the specification of its model at any time.

Rev.1



SERVICIO TÉCNICO OFICIAL GADNIC
www.servitech.com.ar

📞 11 6260 1114 (sólo texto)
serviciotecnico@servitech.com.ar