

XION>

MANUAL DE INSTRUCCIONES

XI-CM1000

CAFETERA ESPRESSO - FULLY AUTOMATIC - (MASTER SERIES)



MADE BY XION

CARACTERISTICAS:

- Presión de 20 bares para una crema perfecta
- Espumado automático de leche
- Pantalla digital táctil.
- Indicadores luminosos: espresso, capuchino, latte, espuma de leche caliente y leche caliente.
- Depósito de agua transparente extraíble de 1.2Lts.
- Depósito de leche transparente extraíble de 600ml.
- Espumado de alta presión para capuchino
- Molienda de granos de 130gs desmontable para facilitar su limpieza
- Nivel de molido: 5 ajustes.
- Temperatura de salida del café: Ajustable a 86 °C, 89 °C, 92 °C o 95 °C.
- Sistema de protección contra sobrecalentamiento y sobrepresión
- Dimensiones de la unidad: 425 mm (largo) × 181 mm (ancho) × 318,5 mm (alto)
- Peso neto de la caja: 8.5 kg
- Potencia: 1350W.
- Voltaje: 220-240V – 50/60Hz.
- Los usuarios pueden ajustar la cantidad de café molido, la temperatura y el volumen del café, así como el tiempo de espumado para personalizar sus bebidas.
- Cuenta con un sistema inteligente de recordatorios con iconos que alerta a los usuarios sobre diversas necesidades de mantenimiento, como la ausencia de la unidad de preparación, el bajo nivel de agua, la falta de granos, el depósito lleno, el cierre de la puerta lateral, la descalcificación.

Cuestiones de seguridad

Una de las características más importantes del producto es la **seguridad óptima**.

Solo observando los siguientes capítulos se pueden **evitar lesiones y riesgos para la salud**.

Solo proporcionando una **descripción clara de los peligros** puede garantizarse la eficacia del dispositivo de seguridad.

Consejos de seguridad

Riesgos del usuario



Cuidado: El uso indebido de la cafetera puede provocar lesiones leves.

Por favor, asegúrese de seguir estos puntos:

1. Lea atentamente las instrucciones antes de usarla;
2. Si la cafetera no funciona correctamente o está dañada, no continúe usándola;

3. Está estrictamente prohibido modificar los dispositivos de seguridad integrados;
4. No toque las partes de alta temperatura de la máquina;
5. Los niños menores de 8 años y las personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de experiencia pertinente, deben:

Bajo supervisión o con la persona responsable de la seguridad brindando instrucciones sobre el uso de aparatos eléctricos y entendiendo los peligros relevantes.

Este aparato solo puede usarse bajo las siguientes circunstancias:

6. Está estrictamente prohibido que los niños jueguen con o alrededor de este aparato.
Los niños no pueden jugar con o alrededor de este aparato a menos que tengan al menos 15 años y estén supervisados.

Debes usar este electrodoméstico;
7. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados de este aparato y del cable de alimentación;
8. Instale la cafetera donde pueda ser vigilada y mantenida en todo momento;
9. Solo se pueden colocar granos de café en el contenedor de granos de café. Está estrictamente prohibido el uso de café molido.

Tenga cuidado con la descarga eléctrica

El uso indebido de la cafetera puede provocar lesiones graves

Por favor, asegúrese de seguir estos puntos:

1. Cumpla con las directivas de bajo voltaje correspondientes y las normativas de seguridad nacionales o locales;
2. Al conectar, la puesta a tierra debe realizarse conforme a las regulaciones y se debe evitar la descarga eléctrica;
3. (3) El voltaje debe ser coherente con las instrucciones en la placa de características del equipo;
4. No tocar partes bajo tensión;
5. Antes de realizar trabajos de mantenimiento, asegúrese de apagar el interruptor principal y desconectar el equipo de la fuente de alimentación;
6. El cable de alimentación solo puede ser reemplazado por personal técnico profesional de servicio;

Tener cuidado con las quemaduras

El uso indebido de la máquina de café puede provocar lesiones leves

(1) Existe riesgo de quemaduras con la bebida, el agua caliente y las áreas de preparación de vapor.

No pongas las manos en el proceso de preparación o limpieza.

No te pongas debajo de la salida de café;

(2) La salida y el dispositivo de preparación están a alta temperatura y solo se deben tocar con la manija diseñada para ello.

Limpia la unidad de preparación después de que la máquina de café se haya enfriado.

Peligros para la máquina

Advertencia

El uso indebido de la máquina de café puede causar daños o contaminación en la máquina.

Por favor, Asegúrate de seguir estos puntos:

1. **No enciendas la máquina si no hay agua en el depósito de agua;**
2. **Después de un largo período de inactividad (por ejemplo, vacaciones), la máquina de café debe limpiarse antes de volver a encenderse;**
3. **protege el café de los efectos climáticos (heladas, humedad, etc.);**
4. **La avería solo puede ser corregida por un técnico;**
5. **Por favor, usa los accesorios originales de nuestra empresa;**
6. **Si hay algún daño visible o fuga en el exterior, contacta inmediatamente al servicio al cliente para reemplazo o reparación.**
7. No enjuagues la máquina con agua ni la limpies con un limpiador a vapor;
8. La máquina no debe colocarse sobre una superficie que pueda ser rociada con agua;
9. Solo se pueden colocar granos de café en la caja de granos. El uso de café molido está estrictamente prohibido.
10. Si la máquina de café y sus accesorios son transportados a una temperatura inferior a 10 °C, deben permanecer a temperatura ambiente durante tres horas antes de enchufarlos y ponerlos en funcionamiento.

Regulaciones de higiene

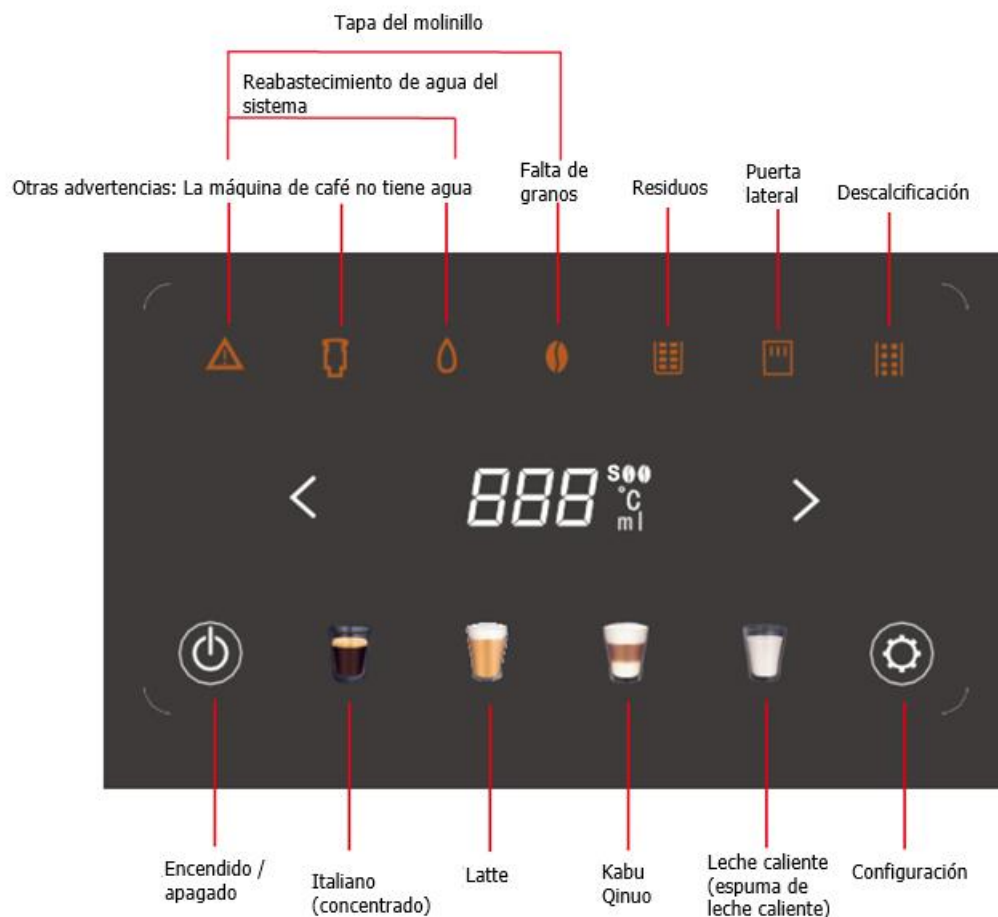
 **Advertencia: El uso inadecuado del agua puede ser perjudicial para su salud**

Asegúrese de seguir estos puntos:

1. El agua debe estar limpia y libre de contaminantes.
2. **No agregue agua corrosiva a la cafetera.**
3. La dureza de carbonatos no debe exceder **5–6° dKH** (grados de dureza carbonatada alemana) o **8.9–10.7° fKH** (grados de dureza carbonatada francesa).
4. El contenido máximo de cloro es **100 mg/L**.
5. Valor de pH **6.5–7** (pH neutro).

Descripción del Producto





Parámetros técnicos

Parámetros de bebida

Bebidas	Cantidad de café molido	Temperatura de extracción	Cantidad de café
Espresso	●●●	86–95 °C	25–125 ml
Predeterminado	●●●	92 °C	30 ml

Bebidas	Cantidad de café molido	Temperatura de extracción	Tiempo de leche	Cantidad de café
Latte	●●●	86–95 °C	5–60 s	25–125 ml
Predeterminado	●●●	92 °C	25 s	60 ml

Bebidas	Cantidad de café molido	Temperatura de extracción	Tiempo de leche	Cantidad de café
Capuchino	●●●	86–95 °C	5–60 s	25–125 ml
Predeterminado	●●●	92 °C	20 s	40 ml

Especificaciones

Parámetro	Valor
Modelo	XI-CM1000
Voltaje/Frecuencia nominal	AC220–240V 50/60Hz
Potencia	1350W
Capacidad del tanque de agua	1.2 L
Capacidad de la caja de granos	130 g
Capacidad de la caja de residuos	10 PCS
Peso de la cafetera	8.3 KG
Tamaño del cuerpo de la cafetera	L425 mm × W181 mm × H318.5 mm

Instalación y puesta en marcha

Requisitos de instalación

Ubicación

Las siguientes condiciones son adecuadas para colocar la cafetera. Si estas condiciones no se mantienen, la máquina puede dañarse.

Las siguientes condiciones:

- (1) Dejar suficiente espacio en la parte superior para llenar con granos de café y agua;
 - (2) Mantener una distancia mínima de 8 cm entre la parte trasera de la máquina y la pared (para la circulación del aire);
-

Condiciones climáticas

Las condiciones climáticas descritas a continuación son adecuadas para la cafetera. Si no se mantienen, puede producirse daño a la máquina.

- (1) La temperatura ambiente debe mantenerse entre +10 °C y 40 °C;
- (2) La humedad relativa máxima del aire es del 80 % rH;
- (3) La cafetera está diseñada solo para uso en interiores. No debe usarse al aire libre y debe protegerse de las condiciones climáticas (lluvia, nieve, heladas).

Condiciones de suministro eléctrico

La conexión eléctrica debe realizarse de acuerdo con las normativas vigentes del país donde se instala el dispositivo. El voltaje en el lugar de instalación debe ser el mismo que el indicado en la placa de características.

Sea consistente

 **Tenga cuidado con la descarga eléctrica — Riesgo de descarga eléctrica**

Por favor, asegúrese de seguir los siguientes puntos:

- (1) No opere la máquina si el cable de alimentación está dañado. Haga que el personal técnico profesional reemplace el cable dañado de inmediato;
- (2) Se recomienda no usar cables de extensión. Si necesita usar cables de extensión, los conductores del cable deben tener al menos área de sección transversal de 1 mm²;
- (3) Al colocar los cables de alimentación, asegúrese de que no representen riesgo de tropiezo para las personas. No pase los cables de alimentación por bordes afilados o Los cables no deben colgarse en el aire ni sujetarse con abrazaderas. Además, los cables no deben

colocarse sobre objetos de alta temperatura y deben estar protegidos contra aceites y agentes de limpieza corrosivos;

(4) No levante ni tire del dispositivo por el cable de alimentación. No saque el enchufe del tomacorriente tirando del cable.

No toque el cable de alimentación ni el enchufe con las manos mojadas. No inserte un enchufe mojado en una toma;

Agregar agua y granos de café

Llenado del depósito de agua

Primero levanta la tapa del depósito de agua, saca el depósito, agrega agua al tanque (tené cuidado de no exceder la línea "Max"), y luego reinstala el depósito de agua.

Agregar granos de café

Abre la tapa del compartimento de granos, agrega granos de café en el compartimento, y luego cierra la tapa.

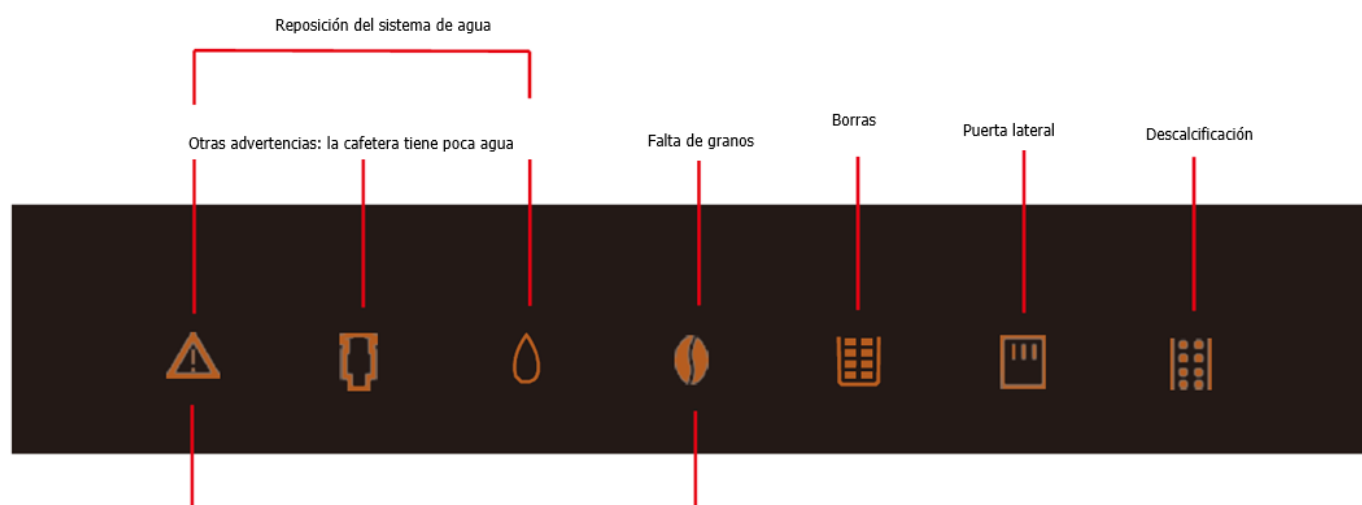
Encendido y apagado inicial

(1) Presioná el interruptor de encendido en la parte trasera de la máquina para encender la cafetera:

(2) Tocá el botón “Encendido/Apagado” en el panel de operación. El panel de operación se mostrará dinámicamente como se indica a continuación. La fila inferior de botones se iluminará.

(3) La máquina comprueba automáticamente si el depósito de agua está vacío, si el grupo de preparación está colocado, si la puerta lateral está cerrada y si la caja de residuos está cerrada.

¿Está en su lugar? Si hay algún problema, el ícono correspondiente parpadeará para avisarte, y podés cancelar el recordatorio según corresponda:



(4) Después de que la máquina se haya precalentado, bombea agua automáticamente para limpiar el grupo de preparación;

(5) **Después de la limpieza, la máquina está lista para hacer café en cualquier momento.**

⚠ **Aviso:** Si la máquina no se ha utilizado durante mucho tiempo o se enciende por primera vez, la bomba puede hacer un sonido muy fuerte y no bombear agua. Esto es normal. Después de encenderla, simplemente presione el botón de agua caliente para que la bomba vuelva a funcionar. Si el agua no fluye normalmente después de presionar una vez el botón de agua caliente, intente varias veces hasta que el agua fluya normalmente por la salida.

(6) Si necesita apagarla, mantenga presionado el botón de **"Encendido/Apagado"** durante 3 segundos, la máquina se limpiará automáticamente y el proceso de limpieza se completará.

Luego se apagará automáticamente (por razones de seguridad, apague también el interruptor de encendido en la parte posterior de la máquina).

Bebidas

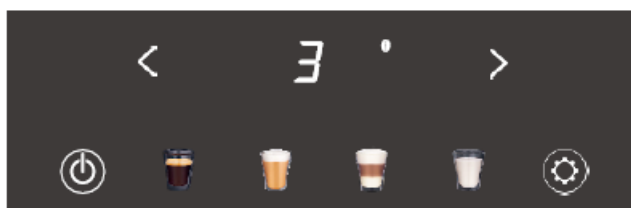
Preparar espresso

1. Presione el botón de **"Espresso"**, el cual comenzará a parpadear.

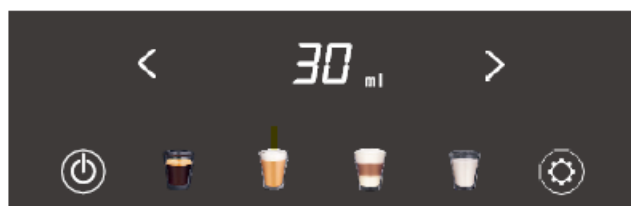


(Imagen con botones de selección: encendido, espresso, latte, capuchino, leche caliente, configuración)

2. El molinillo comienza a funcionar automáticamente y la concentración de molido se muestra en la interfaz de operación. Puede presionar las teclas "<" o ">" para cambiar entre los tres niveles de intensidad: **1, 2 y 3** (se recomienda utilizar el nivel predeterminado 1, donde 1 representa suave, 2 moderado y 3 intenso).



(3) Después de completar la molienda, el proceso de extracción del café comenzará automáticamente. Durante este proceso, puedes presionar la tecla "<" o ">" para ajustar la cantidad de café (25–125 ml, se recomienda el valor predeterminado de 30 ml).



Preparación de bebidas Latte

(1) Vierta la leche en la jarra (también puede usar una jarra e insertar el tubo de succión directamente en el fondo del depósito).

Asegúrese de que la conexión del tubo de leche esté bien conectada al espumador (se recomienda usar leche refrigerada a una temperatura de 4-8 grados) y compruebe la espuma de la leche al mismo tiempo.

Si la perilla del conector está en la posición "Espumar leche" (Espumar leche - espuma de leche caliente, Leche tibia - leche caliente).



(2) Pulse el botón "Latte"; este parpadeará.



(3) El molinillo se activa automáticamente y la concentración de molienda se muestra en la interfaz de operación. Puede pulsar las teclas "<" o ">" para cambiar entre los tres niveles de densidad: 1, 2 y 3 (se recomienda usar los 3 niveles predeterminados, donde 1 representa la intensidad baja).

2 para moderado, 3 para fuerte

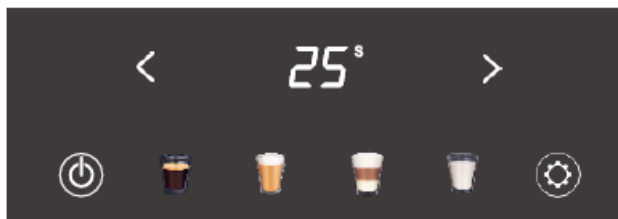


(4) Una vez finalizada la molienda, la caldera se precalienta y el tubo digital gira en círculos (como se muestra en la figura a continuación).

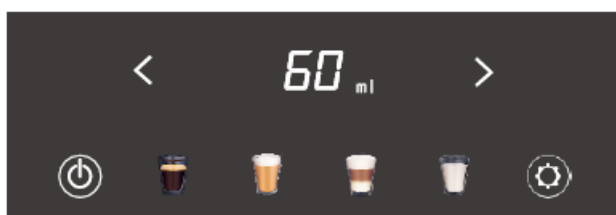


(5) Al alcanzar la temperatura necesaria para espumar la leche, el tubo digital deja de girar y la máquina succiona la leche automáticamente.

El tubo digital muestra el tiempo de espumado en tiempo real (puede pulsar las teclas "<" o ">" antes de finalizar). Ajuste el tiempo de espumado de leche: 5-60 s. Se recomienda usar 25 s.



(6) Una vez hecha la espuma de leche, inicie el proceso de extracción de café. Durante este proceso, puede presionar las teclas "<" o ">" para ajustar la cantidad de café (25-125 ml; se recomienda el valor predeterminado de 60 ml).



(7) Una vez preparada la bebida, el tubo digital muestra la interfaz de limpieza "CLn". En ese momento, si necesita preparar otra taza de leche.

Si no necesita preparar una bebida con espuma de leche en poco tiempo, puede pulsar la tecla "<" para cancelar el recordatorio.

Retire un extremo de la pajita e introdúzcalo en un vaso de agua. Luego, pulse el botón ">" para limpiar el espumador de leche.



Al limpiar el espumador de leche CLN, un extremo de la pajita debe sumergirse en agua limpia; de lo contrario, no funcionará.

Preparación de capuchinos

(1) Vierta la leche en la jarra (también puede usar una jarra e insertar el tubo de succión directamente en el fondo del depósito).

Asegúrese de que la conexión del tubo de leche esté bien conectada al espumador (se recomienda usar leche refrigerada a una temperatura de entre 4 y 8 grados) y compruebe la espuma de la leche al mismo tiempo.

Si la perilla del conector está en la posición "Espumar leche" (espumar leche - espuma de leche caliente, leche tibia - leche caliente).



(2) Pulse el botón "Cappuccino" y el botón parpadeará.



(3) El molinillo se activa automáticamente y la concentración de molienda se muestra en la interfaz de operación. Puede pulsar las teclas "<" o ">" para cambiar entre los tres niveles de densidad: 1, 2 y 3 (se recomienda usar los 3 niveles predeterminados: 1 para baja, 2 para moderada y 3 para alta).

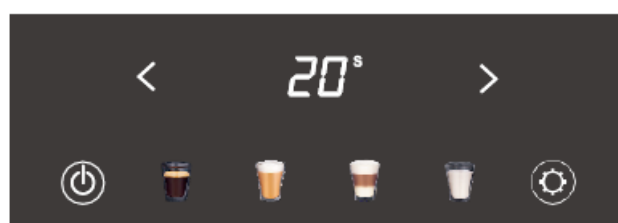


(4) Una vez finalizada la molienda, la caldera se precalienta y el tubo digital gira en círculos (como se muestra en la figura a continuación).

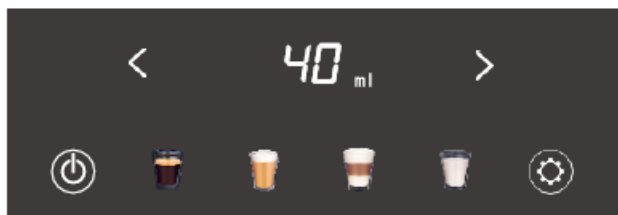


(5) Al alcanzar la temperatura necesaria para espumar la leche, el tubo digital deja de girar y la máquina succiona la leche automáticamente.

El tubo digital muestra el tiempo de espumado en tiempo real (puede pulsar las teclas "<" o ">" antes de finalizar). Ajuste el tiempo de espumado de leche: 5-60 s. Se recomienda usar 20 s.



(6) Una vez preparada la espuma de leche, inicie el proceso de extracción de café. Durante este proceso, puede presionar las teclas "<" o ">" para ajustar la cantidad de café (25-125 ml; se recomiendan 40 ml por defecto).



(7) Una vez preparada la bebida, el tubo digital mostrará la interfaz de limpieza "CLn". En este momento, si necesita preparar otra taza de leche, puede presionar la tecla "<" para cancelar el recordatorio.



Extraiga un extremo de la pajita de leche e introdúzcalo en un vaso de agua. Luego, presione el botón ">" para limpiar el espumador de leche.

Leche caliente/Espuma de leche caliente

(1) Vierta la leche en la jarra (también puede usar una jarra e insertar el tubo de succión directamente en el fondo del recipiente).

Asegúrese de que la conexión del tubo de leche esté bien conectada al espumador (se recomienda usar leche refrigerada a 4-8 grados) y compruebe simultáneamente la espuma.

Si la perilla del conector está en la posición correcta (Espuma de leche - espuma de leche caliente, Leche tibia - leche caliente).



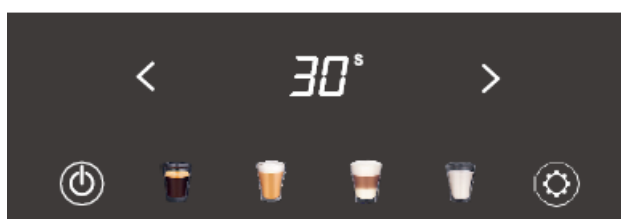
(2) Pulse el botón "Leche"; este parpadeará.



(3) La caldera se precalienta y el tubo digital gira (como se muestra en la figura a continuación).



(4) Cuando se alcanza la temperatura necesaria para hacer espuma de leche, el tubo digital deja de girar y la máquina comienza a succionar leche automáticamente para hacer espuma. El tubo digital muestra el tiempo de preparación de la espuma de leche en tiempo real (puede presionar la tecla "<" o ">" antes del final. Ajuste el tiempo de preparación de la espuma de leche, 5-60 segundos);



(1) Una vez preparada la bebida, el tubo digital mostrará la interfaz de limpieza "CLn". En ese momento, si necesita preparar otra taza de leche, puede pulsar la tecla "<" para cancelar el recordatorio.

Retire un extremo de la pajita e introdúzcala en un vaso de agua. A continuación, pulse el botón ">" para limpiar el espumador de leche.



NOTA: Al limpiar el espumador de leche CLN, un extremo de la pajita de leche debe insertarse en agua limpia, de lo contrario no funcionará.

Ajuste de los parámetros del café

(1) Mantenga pulsado "Ajustes" durante 3 segundos.

El botón "Ajustar" parpadea una vez por segundo y el sistema entra en el modo de ajuste.

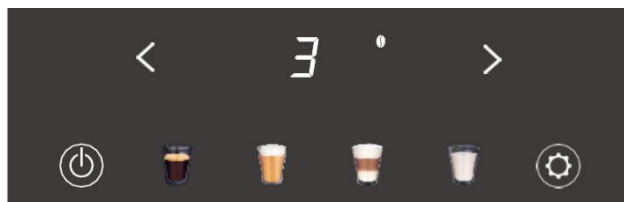
(2) Seleccione el "Café italiano" que desee configurar.

Lo mismo ocurre con la "leche";

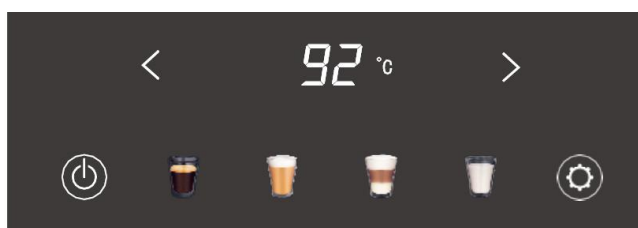
(Tomemos como ejemplo "Café italiano", "Latte", "Capuchino").

(3) El "Café italiano" seleccionado parpadea una vez por segundo; los granos de café y los números en el tubo digital parpadean una vez por segundo.

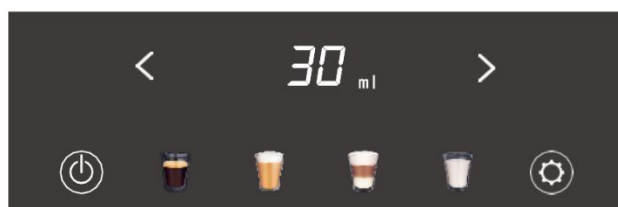
Pulse las teclas "<" y ">" para cambiar entre el 1.er, 2.º y 3.er nivel de concentración de café.



(4) Después de seleccionar la concentración de café, presione "Set" para confirmar y, tras confirmar, accederá al ajuste de la temperatura de extracción. La temperatura y los números del tubo digital parpadean una vez por segundo. Puede presionar las teclas "<" y ">" para ajustar la temperatura a 86 °C, 89 °C, 92 °C y 95 °C, con diferentes velocidades (se recomienda el valor predeterminado de 92 °C).



(5) Después de seleccionar la temperatura de extracción del café, presione "Set" para confirmar. Después de confirmar, pasará al ajuste del volumen de café. Los mililitros y los números del tubo parpadearán cada segundo. Puede presionar las teclas "<" y ">" para cambiar de velocidad. Presione "Set" nuevamente. "Set" para confirmar.



Configuración del tiempo de espera

(1) Mantenga pulsado "Ajustes" durante 3 segundos.

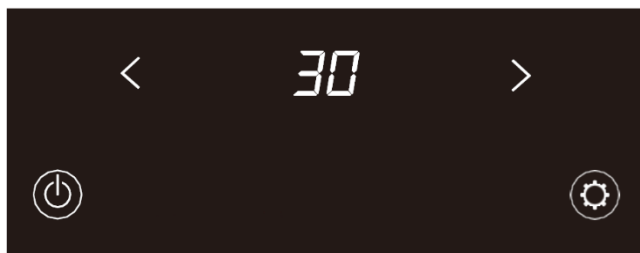
(2) Vuelva a pulsar durante 3 segundos para configurar.

El botón "Configurar" parpadea una vez por segundo y el sistema entra en modo de configuración.

El botón "Encendido/Apagado" parpadea una vez por segundo y el dispositivo entra en modo de espera.

Estado: el número en el tubo digital parpadea cada 1 segundo. Puede pulsar "<" o ">" para configurar el tiempo de espera.

Tras seleccionar el tiempo deseado, pulse el botón "Configurar" para confirmar.



Ajuste del nivel de descalcificación

(1) Mantenga pulsado "Ajustes" durante 3 segundos.

(2) Vuelva a pulsar durante 5 segundos para ajustar.

El botón "Ajustar" parpadea una vez por segundo y el sistema entra en el modo de ajuste.

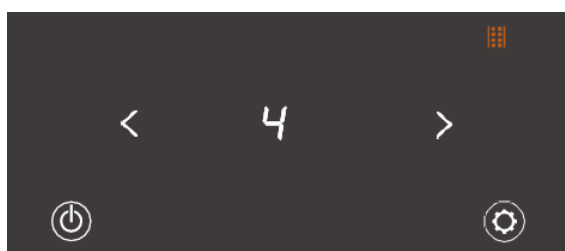
El icono "Descalcificación" parpadea una vez por segundo, indicando que se ha introducido el nivel de descalcificación.

Estado de ajuste: El número en el tubo digital parpadea cada 1 segundo. Puede pulsar "<" o ">" para ajustar el nivel de descalcificación.

Después de seleccionar el nivel de descalcificación, pulse el botón "Ajustar" para confirmar.

(3) Si necesita realizar la descalcificación inmediatamente, ajuste el nivel de descalcificación a "ON" en la pantalla y mantenga pulsada la tecla ">" durante 3 segundos.

La máquina descalcificará inmediatamente.



Consulta de cantidad de tazas

(1) Mantenga pulsado "Ajustes" durante 3 segundos.

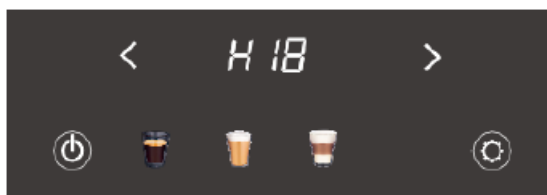
El botón "Ajustar" parpadea una vez por segundo y el sistema entra en el modo de configuración.

Tabla De Niveles De Descalcificación

Nivel de descalcificación (valor de dureza)	Volumen de agua	Observación
APAGADO		No realizar recordatorio de descalcificación
1	80L	
2	60L	
3	40L	
4	20L	valor predeterminado
5	10L	
ENCENDIDO		Descalcificando ahora

(2) Mantenga pulsado de nuevo durante 8 segundos para configurar el café expreso. Pulse "Espresso". La primera fila de botones se iluminará de forma fija. Seleccione la bebida que desea consultar. El tubo digital mostrará tres dígitos, que representan los tres últimos dígitos del número de taza.

(3) Pulse la tecla ">" para visualizar H + dos dígitos, que representan los dos primeros dígitos del número de taza.



(4) Si desea consultar otras bebidas, pulse el botón de bebida correspondiente. Si desea consultar el número total de tazas de todas las bebidas, pulse los dos botones de café simultáneamente durante 3 segundos.

Ajuste del grosor de molienda

La cafetera se ajusta correctamente antes de salir de fábrica, por lo que puede preparar café sin necesidad de ajustes.

Si después de las primeras tazas, el café sale demasiado claro y sin suficiente crema,

si el café está demasiado intenso o sale muy lento (gota a gota), puede solucionar este problema siguiendo los pasos a continuación.

(1) Abra la tapa del depósito de granos.

(2) Al preparar café, ajuste la perilla de molienda a la posición adecuada cuando oiga el sonido de molienda. (1 es el más fino, 5 es el más grueso).

(3) Observe la velocidad de dispensación del café. Si el café sale muy lento o no sale, gire la perilla

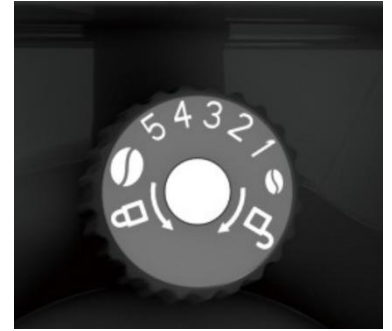
ajustándola a "5"; si desea un café más espeso y con más grasa, gire una muesca a "1".

(No gire más de un nivel a la vez, de lo contrario el café goteará).

El efecto del ajuste del tamaño de molienda solo será visible después de preparar al menos dos tazas de café.

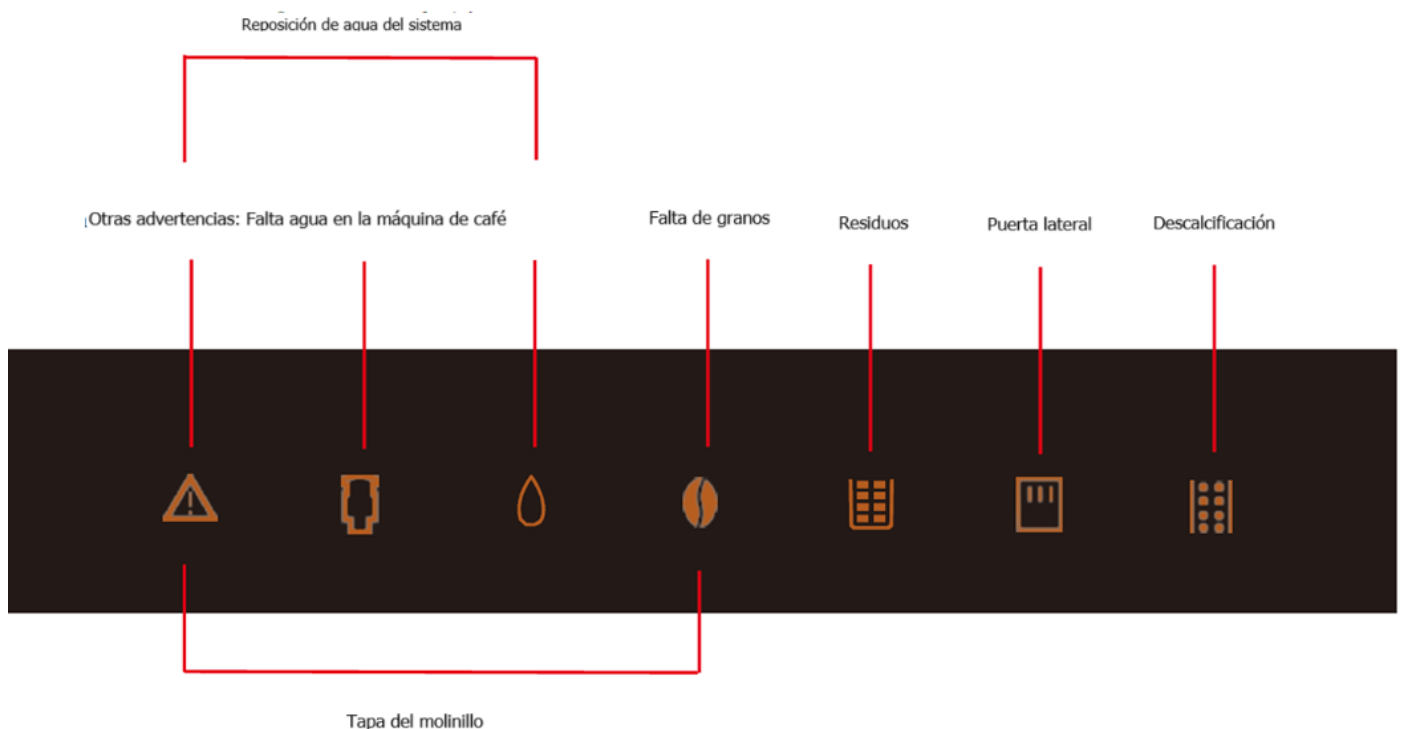
Si después del festival no se obtiene el efecto deseado, puede girar la perilla de ajuste un paso más.

Observe el grosor del café molido en el recipiente de residuos para facilitar el ajuste.



Preguntas frecuentes

Al usar la máquina, pueden aparecer los siguientes recordatorios. Por favor, téngalos en cuenta.





Otras advertencias: Si la máquina falla, contacte con el servicio de atención al cliente.



La cafetera no está colocada correctamente. Abra la puerta lateral y presione el símbolo de EMPUJAR.

Empuje hacia adentro.



El depósito de agua no está instalado o el nivel de agua es demasiado bajo.



Se han agotado los granos de café; añada más granos al depósito de granos.



El depósito de posos está lleno; vacíelo (se le recordará cada 10 veces que prepare café; si no lo vacía después del recordatorio, los residuos podrían dañar la máquina).



La puerta lateral no estaba cerrada.



Si se le solicita que descalcifique, siga los pasos de "Descalcificación" de la sección Limpieza y mantenimiento a continuación.



La tapa del molinillo no está instalada correctamente. Gírela a la posición de bloqueo.



Rellenado de agua del sistema: reinicie la máquina para rellenar el sistema de agua.

Limpieza de la máquina

Las siguientes partes de la máquina deben limpiarse regularmente:

(1) Depósito de posos

Cuando el icono se ilumina, significa que el depósito de posos está lleno. Vierta el café molido y límpielo después de cada vaciado.

(2) Conjunto del depósito de aguas residuales (depósito de aguas residuales, decoración del depósito de aguas residuales, placa de drenaje)

Cuando el depósito de aguas residuales flota, significa que el agua residual está llena. Vierta el agua residual y límpielo.

Embellecedor del depósito de aguas residuales, placas de goteo.

(3) Depósito de agua

Limpie el depósito de agua regularmente con un paño húmedo y detergente neutro (aproximadamente una vez al mes).

(4) Salida de café

Limpie regularmente con una esponja o un paño y, si es necesario, utilice un palillo para limpiar la boquilla de salida del café si está obstruida. (5) Cajón de granos

Límpielo con un paño seco regularmente (aproximadamente una vez al mes).

(6) Limpieza del canal de café molido (Recomendado una vez al mes o cuando esté obstruido).

Aviso: Utilice el aparato apagado.

(1) Abra la puerta lateral.

(2) Utilice un cepillo de limpieza para limpiar el canal de café molido inferior.

(3) Limpie el café molido visible dentro de la máquina, utilizando una aspiradora si es necesario;

(4) Limpie el café molido y otras manchas dentro del depósito de aguas residuales.

Limpieza profunda del espumador de leche

(1) Apague el aparato;

(2) Retire primero el tubo de succión de leche del espumador;

(3) Presione las hebillas izquierda y derecha del espumador hacia adentro y presione hacia abajo para retirar el conjunto;

(4) Retire las piezas del espumador de leche una por una y límpielas con agua corriente (si es necesario).

Puede usar detergente para leche y dejarlas en remojo durante diez minutos antes de limpiarlas.

Al limpiar, asegúrese de limpiar la ranura de entrada de aire en la perilla de ajuste de la entrada de aire y no dañarla.

Ranura de entrada de aire; de lo contrario, la función de espumado de leche se verá afectada.

Ranura de entrada de aire

(5) Después de la limpieza, reinícielas una por una y compruebe que la perilla de ajuste de la entrada de aire esté instalada correctamente (ajuste de cinco velocidades: engranaje fino: espuma fina, engranaje grueso: espuma gruesa; ajuste el ajuste según el tamaño de la espuma).

Limpieza sencilla de la cafetera

(1) Pulse "On/Off"

Es decir, se apaga y se limpia, y la cafetera queda limpia.

(2) Después de la limpieza, puede preparar café.

Limpieza profunda de la cafetera

Se recomienda realizar una limpieza profunda de la cafetera cada dos semanas.

(1) Abra la puerta lateral con la máquina apagada.

(2) Mantenga pulsados los dos botones naranjas de la cafetera (empuje en la dirección "PUSH" a ambos lados) para retirarla.



(3) Sumerja la cafetera en agua durante 5 minutos y luego límpiela bajo el grifo (no la meta en el lavavajillas. No utilice detergente para limpiarla).

(4) Después de abrir la puerta lateral, utilice un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo visible de café en polvo. (5) Alinee la línea de escala "Insertar" de la cafetera limpia con la parte inferior de la cámara de preparación, como se muestra a continuación. Coloque la cafetera en la máquina y presione el icono EMPUJAR hasta oír un clic, lo que indica que la cafetera está instalada nuevamente en su lugar.

Aviso: Después de la instalación, asegúrese de que los dos botones naranjas vuelvan a su posición original; de lo contrario, la máquina se dañará.



Fallas y posibles soluciones:

Falla	Razón	Tratamiento
La cafetera no enciende	Desconectada o el interruptor está en OFF	Conecte el enchufe y cambie el interruptor a la posición ON
Reporta error o botones no responden	Error interno de hardware o software	Apague y desenchufe. Espere medio minuto y reinicie. Si no se resuelve, contacte al fabricante o distribuidor
Ruido anormal de molienda	Hay residuos en el molinillo	Contacte con el fabricante o distribuidor
No fluye café o fluye muy lento	Café molido muy fino / circuito sin agua / grupo de preparación sucio	Ajuste dirección (una muesca a la vez). Hierva agua primero y limpie el grupo. Efecto visible tras hacer al menos 2 tazas
El café sale muy rápido o de mala calidad	Café molido muy grueso	Ajuste dirección (una muesca a la vez). Efecto visible tras hacer al menos 2 tazas
No se puede quitar el grupo de preparación	No está en la posición inicial	Reinicie la máquina para eliminar alertas. El grupo volverá automáticamente a la posición inicial
El café sale como agua	Los granos no se muelen bien / granos húmedos	Ajuste el molinillo para ver si mejora. Si no, contacte con el distribuidor o fabricante
El grupo sigue en su lugar	No se colocó correctamente	Inserte el grupo y presione hasta oír un “clic”, indicando que está en su sitio
Poca cantidad de café extraído	Fuga interna / canal de agua obstruido por sarro	Contacte con el fabricante o descalcifique con el programa de descalcificación
No succiona leche	1. Fuga en el espumador2. Entrada de aire3. Obstrucción en tubo	1. Verifique el ensamblaje del espumador2. Ajuste la perilla del aire3. Limpie el tubo y el conector