



## Manual máquina de café automática



**XI-CM1010**

Lea atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar el producto y guárdelo en un lugar seguro.

---

# Índice

<b>1</b>	<b>Índice</b>	<b>1</b>
<b>2</b>	<b>Introducción</b>	<b>3</b>
2.1	Bienvenida	3
<b>3</b>	<b>Precauciones de seguridad</b>	<b>4</b>
3.1	Consejos de seguridad	4
3.1.1	Riesgos para el usuario	4
3.1.2	Peligros para la máquina	6
3.1.3	Normativa sanitaria	6
<b>4</b>	<b>Descripción del producto</b>	<b>7</b>
4.1	Presentación de los productos	7
4.2	Parámetros técnicos	8
4.3	Accesorios	9
<b>5</b>	<b>Instalación y puesta en marcha</b>	<b>10</b>
5.1	Requisitos de instalación	10
5.2	Acceso a la alimentación eléctrica	11
5.3	Añadir agua y granos de café	11
5.4	Primer encendido y apagado	11
<b>6</b>	<b>Producción de bebidas</b>	<b>12</b>
6.1	Bebidas de café	12
6.2	Leche caliente/Espuma de leche caliente	17

---

# Índice

<b>7</b>	<b>Configuración de parámetros .....</b>	<b>18</b>
7.1	Configurar los parámetros del café .....	18
7.2	Configurar el tiempo de espera .....	19
7.3	Ajustar el nivel de descalcificación .....	20
7.4	Búsqueda del número de tazas .....	20
7.5	Ajuste grueso y fino de la molienda de los granos	21
<b>8</b>	<b>Tipos de advertencias .....</b>	<b>22</b>
<b>9</b>	<b>Limpieza y mantenimiento .....</b>	<b>23</b>
9.1	Limpieza de la máquina .....	23
9.2	Limpieza fácil de las cafeteras .....	25
9.3	Limpieza profunda de las cafeteras .....	25
9.4	Descalcificación .....	26
<b>10</b>	<b>Transporte y eliminación .....</b>	<b>27</b>
10.1	Envío .....	27
10.2	Eliminación de residuos .....	27
10.3	Tratamiento de aguas residuales .....	27
10.4	Máquinas de procesamiento .....	27
<b>11</b>	<b>Solución de problemas de la cafetera .....</b>	<b>28</b>
<b>12</b>	<b>Responsabilidad y garantía .....</b>	<b>32</b>

# 2 Introducción

---

## 2.1 Bienvenido

- 1) Bienvenido al modelo XI-CM1010. Esta cafetera es nuestra última generación de cafeteras totalmente automáticas. Su diseño refleja plenamente nuestra tecnología central.
- 2) Este manual de instrucciones ilustra el uso y la limpieza de esta cafetera. No nos hacemos responsables de los daños causados si la cafetera no se utiliza de acuerdo con las instrucciones pertinentes de este manual.
- 3) El rendimiento de la cafetera depende de un mantenimiento y uso adecuados. Lea atentamente el manual antes de utilizar la máquina por primera vez y guárdelo en un lugar seguro para poder consultarla en cualquier momento. Disfrute de esta máquina.

## 3 Precauciones de seguridad

---

XI-CM1010 Una de las características más importantes del producto es la seguridad óptima. La eficacia del dispositivo de seguridad solo puede garantizarse si se observan las instrucciones para evitar lesiones y riesgos para la salud que se indican en las siguientes secciones.

### 3.1 Consejos de seguridad

#### 3.1.1 Riesgo del usuario

 **Caution** **El uso inadecuado de la cafetera puede provocar lesiones leves.**

- 1) Por favor, asegúrese de observar los siguientes puntos:
- 2) Lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato.
- 3) No siga utilizando la cafetera si no funciona correctamente o si está dañada.
- 4) Queda terminantemente prohibido modificar los dispositivos de seguridad incorporados.
- 5) No toque las partes del aparato que alcancen altas temperaturas.
- 6) Si el cable está dañado, debe ser sustituido por un cable especial disponible a través del fabricante o su agente de servicio técnico.

- 
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y si comprenden los peligros que conlleva.
- 7) 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.
  - 8) Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
  - 9) Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, pueden utilizar los aparatos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprenden los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato.
  - 10) Este aparato está diseñado para su uso doméstico. No está diseñado para su uso en aplicaciones tales como:
    - 11) -cocinas para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
    - 12) -casas rurales;
    - 13) -por parte de clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
    - 14) -entornos de tipo bed and breakfast.
  - 15) 11) Instale la cafetera en un lugar donde se pueda cuidar y mantener fácilmente.
  - 16) 12) La caja de café en grano solo debe contener café en grano, está estrictamente prohibido añadir café molido.
  - 17) Este aparato está diseñado para su uso a una altitud máxima de 2000 m sobre el nivel del mar.;
-  **Warning** **Possible lesión por uso indebido.**
- Asegúrese de respetar los siguientes puntos.
- (1) Respete las directivas pertinentes sobre baja tensión y las normas de seguridad nacionales o locales.
  - (2) La conexión debe estar conectada a tierra según lo especificado y protegida contra descargas eléctricas.
  - (3) La tensión debe ser coherente con la descripción que figura en la placa de características del equipo.
  - (4) No toque las partes que estén bajo tensión.
  - (5) Apague siempre el interruptor principal y desconecte el equipo de la fuente de alimentación antes de realizar trabajos de mantenimiento.
  - (6) Evite que se derrame agua sobre el conector de alimentación, ya que podría afectar a la seguridad.
  - (7) El incumplimiento de estas instrucciones puede suponer un riesgo para la seguridad.
  - (8) Los elementos calefactores pueden conservar calor residual después de su uso, tenga cuidado para evitar quemaduras.

## **Peligro** quemaduras.

**No respetar la advertencia podría resultar en escaldaduras o quemaduras.**

- (1) Existe riesgo de escaldaduras en el área de bebidas, y está prohibido colocar las manos debajo de la salida de café durante el proceso de preparación o limpieza.
- (2) La presencia de altas temperaturas en la salida y en la unidad de preparación permite el acceso únicamente a las asas prediseñadas para la producción, y la limpieza del infusor solo debe realizarse después de que la cafetera se haya enfriado.
- (3) Evite el contacto con salpicaduras de agua o vapor caliente.

### **3.1.2 Peligros para la máquina.**

#### **Advertencia!** **No respetar la advertencia puede resultar en una lesión potencialmente mortal por descarga eléctrica.**

- 1) No encienda la máquina sin agua en el tanque.
- 2) La cafetera debe limpiarse primero después de un período prolongado de inactividad (p. ej. vacaciones) y luego reiniciarse para su uso.
- 3) Protección del café contra las inclemencias del tiempo (heladas, humedad, etc.).
- 4) La resolución de problemas debe ser realizada únicamente por técnicos.
- 5) Utilice únicamente nuestras piezas originales.
- 6) en caso de daños externos visibles o fugas, comuníquese de inmediato con el servicio al cliente para su reemplazo o reparación.
- 7) No enjuague la máquina con agua ni la limpie con una máquina de vapor.
- 8) El aparato no debe sumergirse; no lo sumerja en agua para limpiarlo.
- 9) Las máquinas no deben colocarse sobre superficies que puedan ser salpicadas con agua.
- 10) La caja de granos de café debe contener únicamente granos de café; está estrictamente prohibido añadir café en polvo.
- 11) Si la cafetera y su equipo adicional se transportan a temperaturas inferiores a 10 °C, la cafetera debe permanecer a temperatura ambiente durante tres horas después del transporte antes de conectarse a la red eléctrica y ponerse en marcha.

### **3.1.3 Regulaciones de Salud**

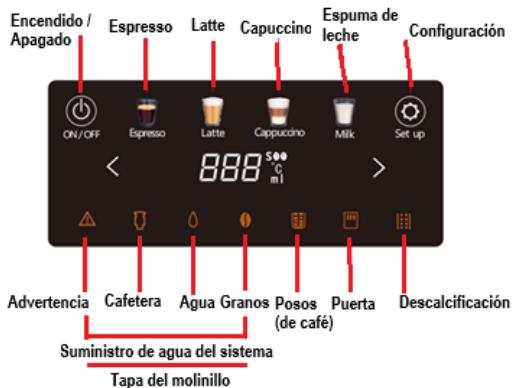
#### **Agua**

#### **Advertencia!** **El uso incorrecto del agua puede causar riesgos para la salud. Por favor, asegúrese de observar los siguientes puntos:**

- (1) El agua debe estar limpia y libre de contaminación..
- (2) No añada agua corrosiva a la cafetera.
- (3) La dureza de carbonatos no debe superar los 5-6 °dKH (dureza de carbonatos alemana) ni los 8,9-10,7 °fKH (dureza de carbonatos francesa).
- (4) Contenido máximo de cloro: 100 mg/l.
- (5) Valor de pH: 6,5-7 (pH neutro).

# 4 Descripción del Producto

## 4.1 Producto



## 4.2 Parámetros técnicos

### 4.2.1 Parámetros de bebidas

Bebida	Borra de café	Temperatura de extracción	Cafe
Espresso	000	86-95°C	25-125ml
Predeterminado	000	92°C	30ml

Bebida	Borra de café	Temperatura de extracción	Tiempo de leche	Cafe
Latte	000	86-95°C	5-60S	25-125ml
Predeterminado	000	92°C	25S	60ml

Bebida	Borra de café	Temperatura de extracción	Tiempo de leche	Cafe
Cappuccino	000	86-95°C	5-60S	25-125ml
Predeterminado	000	92°C	20S	40ml

Bebidas	Tiempo
Leche/Espuma de leche	5-60s
Predeterminado	30s

#### **4.2.1 Parámetros de especificación**

Modelo	XI-CM1010
Tensión/frecuencia nominal	AC220-240V 50/60Hz
Potencia	1350W
Capacidad del tanque de agua	1.2L
Capacidad del contenedor de granos	130g/250g
Capacidad del contenedor de posos de café	10PCS
Peso de la máquina de café	8.6KG
Tamaño de la máquina de café	L425mm*W181mm*H348mm

#### **4.3 Accesorios**

Esta cafetera automática se suministra con los siguientes accesorios:

Cable de alimentación	1	Manual de instrucciones	1	Cepillo de limpieza	1
Pasador de limpieza	1	cepillo de limpieza para barra de vapor	1	Tanque de leche (opcional)	1

# 5 Instalación y puesta en marcha

## 5.1 Requisitos de instalación

### Ubicación

Las siguientes condiciones son adecuadas para colocar la cafetera. Si estas condiciones no se cumplen, la máquina puede dañarse. Asegúrese de observar 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 de aire).

### Condiciones climáticas

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

- (1) Temperatura ambiente de +10 °C a 40 °C.
- (2) La humedad relativa máxima del aire es del 80 % rH.
- (3) La cafetera está diseñada únicamente para uso en interiores. No debe utilizarse en exteriores para protegerla de las inclemencias del tiempo (lluvia, nieve y heladas)..

### Condiciones de suministro eléctrico

La conexión eléctrica debe realizarse de acuerdo con las regulaciones pertinentes del país donde se encuentre. El voltaje en el lugar de instalación debe ser consistente con el voltaje indicado en la placa de características.

#### Advertencia

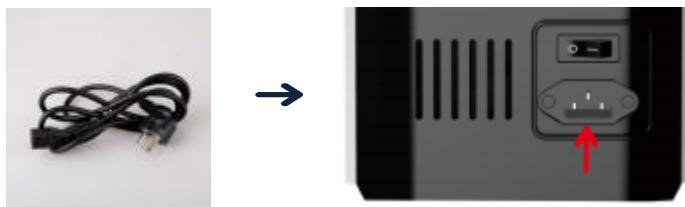
Asegúrese de observar los siguientes puntos:

- (1) No utilice la máquina cuando el cable de alimentación esté dañado. La sustitución inmediata de los cables dañados debe ser realizada por personal técnico profesional.
- (2) Se recomienda no utilizar cables de extensión. Si debe usarse un cable de extensión, el área mínima de la sección transversal del conductor del cable debe ser de 1 mm<sup>2</sup>.
- (3) Asegúrese de que el cable de alimentación no provoque tropiezos al tenderlo. No permita que el cable de alimentación pase por bordes afilados ni quede colgando en el aire, ni que quede atrapado. Además, el cable no debe colocarse sobre objetos calientes y debe protegerse de aceites y agentes de limpieza corrosivos.
- (4) No levante ni tire del aparato por el cable de alimentación. No extraiga el enchufe del tomacorriente tirando del cable de alimentación. No toque el cable de alimentación ni el enchufe con las manos mojadas. No inserte enchufes húmedos en tomacorrientes.

## 5.2 Acceso a la energía

### Encender la cafetera

Conecte un extremo del cable de alimentación de la cafetera a la toma de la máquina y el otro extremo del cable de alimentación al tomacorriente eléctrico..



## 5.3 Añadir agua vs. añadir granos de café

### Llenado del tanque de agua

Levante primero la tapa del tanque, retire el tanque, llénelo con agua (tenga cuidado de no superar la línea de nivel máximo *Max*), y luego vuelva a colocar el tanque en su sitio.

### Con granos de café

Abra la tapa del contenedor de granos, agregue los granos de café al contenedor y cierre la tapa.

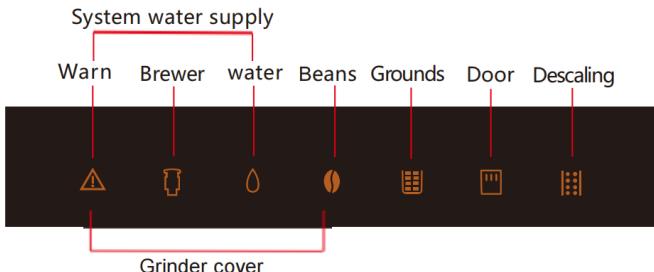
## 5.4 Primer encendido y apagado

- (1) La cafetera se enciende presionando el interruptor de encendido en la parte posterior de la máquina..
- (2) Toque el botón “on/off” en el panel de operación, y el panel de operación se mostrará dinámicamente de la siguiente manera: los botones inferiores se iluminan todos, y el tubo digital comienza a girar (lo que indica que la máquina se está calentando).



- (3) La máquina interna verifica automáticamente si el tanque de agua tiene suficiente agua, si el grupo de preparación está en su lugar, si la puerta lateral está cerrada y si la caja de aguas residuales está en su posición.

Si existe algún problema, el ícono correspondiente parpadeará para avisar, y la advertencia se eliminará actuando en consecuencia.



(4) Bombeo automático de agua para limpiar el grupo de preparación después de que la máquina se calienta en el primer uso diario.

(5) Una vez finalizada la limpieza, la cafetera queda en estado de lista para preparar café

#### **⚠ Atención**

Si la máquina no se ha utilizado durante mucho tiempo, o en el primer encendido, durante el bombeo automático de agua puede producirse un proceso en el cual el sonido de la bomba es muy fuerte o el agua no logra ser bombeada; este fenómeno es normal.

Después de encenderla, simplemente presione el botón de agua caliente para bombeo nuevamente. Si al presionar el botón de agua caliente la máquina aún no puede bombeo agua, puede intentarlo varias veces hasta que salga el agua.

6) Si necesita apagar la máquina, mantenga presionado el botón "on/off" durante 3 segundos; la máquina se limpiará automáticamente y se apagará automáticamente después de la limpieza (por seguridad, también debe apagarse el interruptor de alimentación en la parte posterior de la máquina)

## 6 Preparación de bebidas

### 6.1 Bebidas de café

#### 6.1.1 Preparar un Espresso

(1) Presione el botón “Espresso”, el cual parpadeará



(2) El molinillo de granos comienza a funcionar automáticamente, la concentración de molienda se muestra en la interfaz de operación. Puede presionar las teclas “<” o “>” para cambiar entre 3 niveles de concentración antes de que termine la molienda (se recomienda

---

usar el nivel predeterminado 3, donde 1 representa suave, 2 representa medio y 3 representa fuerte/espeso)).



(1) Despues de que se completa la molienda, automaticamente entra en el proceso de extraccion de cafe.

Durante este proceso, puede presionar las tecas "<" o ">" para ajustar la cantidad de cafe (25-125 ml, se recomienda usar el valor predeterminado de 30 ml).



### 6.1.2 Preparar un Latte

(1) Vierta primero la leche en la jarra de leche (tambien puede insertar el tubo de leche directamente en el fondo del carton de leche sin usar la jarra).

Asegurese de que el conector del tubo de leche esté conectado al espumador de leche; (se recomienda usar leche fría a 4-8 °C). Al mismo tiempo, verifique que la perilla de la unión del espumador de leche esté en "Froth milk" (Espumar leche / Calentar leche).



(2) Presione el botón "Latte", el cual parpadeará.



(3) El molinillo de granos comienza a funcionar automaticamente; la concentración de molienda se muestra en la interfaz de operación. Puede presionar las tecas "<" o ">" para cambiar entre 3 niveles de concentración antes de que termine la

molienda (se recomienda usar el nivel predeterminado 3, donde 1 representa suave, 2 representa medio y 3 representa fuerte/espeso).



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



(5) Cuando se alcanza la temperatura para hacer espuma de leche, el tubo digital deja de girar y la máquina comienza a bombear leche automáticamente para generar espuma. El tubo digital muestra en tiempo real el tiempo de espumado de la leche (antes de que finalice, puede presionar las teclas “<” o “>” para ajustar el tiempo de espumado entre 5–60 segundos; se recomienda usar el valor predeterminado de 25 s).



(6) Después de hacer la espuma de leche, entra automáticamente en el proceso de extracción de café, durante el cual puede presionar las teclas “<” o “>” para ajustar la cantidad de café (25–125 ml; se recomienda usar el valor predeterminado de 60 ml).



(7) Al finalizar, el tubo digital mostrará la interfaz de limpieza “CLn” .

Si en este momento aún necesita preparar la siguiente bebida con espuma de leche, puede presionar el botón “<” para cancelar este recordatorio.

Si no necesita preparar una bebida con espuma de leche en poco tiempo, retire un extremo del tubo de leche, insértelo en una taza con agua y luego presione la tecla “>” para limpiar el espumador de leche.



CLN Al limpiar el espumador de leche, un extremo del tubo de leche debe colocarse en agua limpia; de lo contrario, no tendrá efecto de limpieza.

### 6.1.3 Preparar un Capuchino

(1) Vierta primero la leche en la jarra de leche (también puede insertar el tubo de leche directamente en el fondo del cartón de leche sin usar la jarra).

Asegúrese de que el conector del tubo de leche esté conectado al espumador de leche; (se recomienda usar leche fría a 4-8 °C). Al mismo tiempo, verifique que la perilla de la unión del espumador de leche esté en “**Froth milk**” (*Espumar leche / Calentar leche*).



(2) Presione el botón “**Cappuccino**”, el cual parpadeará.



(3) El molinillo de granos comienza a funcionar automáticamente; la concentración de molienda se muestra en la interfaz de operación. Puede presionar las teclas “<” o “>” para cambiar entre 3 niveles de concentración antes de que termine la molienda (se recomienda usar el nivel predeterminado 3, donde 1 representa suave, 2 representa medio y 3 representa fuerte/espeso)



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



(5) Cuando se alcanza la temperatura para hacer espuma de leche, el tubo digital deja de girar y la máquina comienza a bombear leche automáticamente para producir espuma. El tubo digital muestra en tiempo real el tiempo de espumado de la leche (antes de que finalice, puede presionar las teclas “<” o “>” para ajustar el tiempo de espumado entre 5–60 segundos; se recomienda usar el valor predeterminado de 20 s).



(6) Después de hacer la espuma de leche, entra automáticamente en el proceso de extracción de café, durante el cual puede presionar las teclas “<” o “>” para ajustar la cantidad de café (25–125 ml; se recomienda usar el valor predeterminado de 40 ml).



(7) Al finalizar, el tubo digital mostrará la interfaz de limpieza “CLn” .

Si en este momento necesita preparar otra bebida con espuma de leche, puede presionar el botón “<” para cancelar este recordatorio.

Si no va a preparar una bebida con espuma de leche en poco tiempo, retire un extremo del tubo de leche, insértelo en una taza con agua y luego presione la tecla “>” para limpiar el espumador de leche.



#### Atención

CLN Al limpiar el espumador de leche, un extremo del tubo de leche debe colocarse en agua limpia; de lo contrario, no tendrá efecto de limpieza.

## 6.2 Leche caliente / Espuma de leche caliente

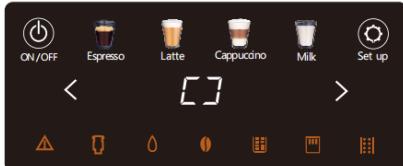
- (1) Vierta primero la leche en la jarra de leche (también puede insertar el tubo de leche directamente en el fondo del cartón de leche sin usar la jarra). Asegúrese de que el conector del tubo de leche esté conectado al espumador de leche; (se recomienda usar leche fría a 4–8 °C). Al mismo tiempo, verifique que la perilla de la unión del espumador de leche esté en “Froth milk” (Espumar leche / Calentar leche).



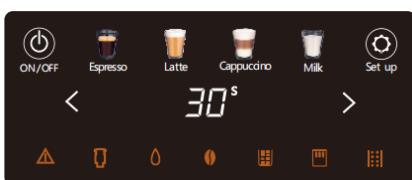
- (2) Presione el botón “Milk”, el cual parpadeará.



- (3) Una vez finalizada la molienda, la caldera se precalienta y el tubo digital gira en círculo (como se muestra a continuación).



- (4) Cuando se alcanza la temperatura para hacer espuma de leche, el tubo digital deja de girar y la máquina comienza a bombear leche automáticamente para producir espuma. El tubo digital muestra en tiempo real la temperatura de preparación de la espuma de leche (antes de que finalice, puede presionar las teclas “<” o “>” para ajustar el tiempo de espumado entre 5–60 segundos).



- (5) Al finalizar, el tubo digital mostrará la interfaz de limpieza “CLn”. Si en este momento necesita preparar otra bebida con espuma de leche, puede presionar el botón “<” para cancelar este recordatorio. Si no va a preparar una bebida con espuma de leche en poco tiempo,



leche.



retire un extremo del tubo de leche, insértelo en una taza con agua y luego presione la tecla “>” para limpiar el espumador de

**Atención** CLN Al limpiar el espumador de leche, un extremo del tubo de leche debe colocarse en agua limpia; de lo contrario, no tendrá efecto de limpieza.

## 7 Configuración de parámetros

### 7.1 Configurar parámetros de café

- (1) Mantenga presionado el botón “Setting” durante 3 segundos; la tecla “Setting” parpadeará una vez por segundo e ingresará en el estado de configuración.
- (2) Mientras la tecla “Setting” esté parpadeando, seleccione la opción de café a configurar (tomando “Espresso” como ejemplo; “Latte”, “Cappuccino” y “Milk” se configuran de la misma manera).
- (3) El botón “Espresso” seleccionado parpadea una vez por segundo; los granos de café y los números en el tubo digital también parpadean una vez por segundo. Puede presionar las teclas “<” y “>” para alternar entre los niveles 1, 2 y 3 de intensidad del café.



- (4) Después de seleccionar el nivel de concentración del café, presione “Setting” para confirmar y, a continuación, pasará a la configuración de la temperatura de extracción del café.

La temperatura y los dígitos en el tubo digital parpadean una vez por segundo; puede presionar las teclas “<” y “>” para alternar entre 86 °C, 89 °C, 92 °C y 95 °C (se recomienda usar el valor predeterminado de 92 °C).



- (5) Después de seleccionar la temperatura de extracción de café, presione “Setting” para confirmar y, a continuación, pasará a la configuración del volumen de café.

Los mililitros y los números en el tubo digital parpadean una vez por segundo; puede presionar las teclas “<” y “>” para cambiar entre los niveles. Presione nuevamente “Setting” para confirmar.



## 7.2 Configurar tiempo de espera

(1) Mantenga presionado el botón “Setting” durante 3 segundos; el botón “Setting” parpadeará una vez por segundo e ingresará en el estado de configuración.



(2) Mientras la tecla “Setting” esté parpadeando, mantenga presionado nuevamente durante 3 segundos “Setting”; la tecla “On/Off” parpadeará una vez por segundo para ingresar al estado de configuración del tiempo de espera.

El número en el tubo digital parpadeará una vez por segundo; puede presionar las teclas “<” o “>” para ajustar el tiempo de espera. Seleccione el tiempo de espera y presione la tecla “Setting” para confirmar.

Standby time(min)	Description
0	Never standby
10	10min into standby (default)
15	15min into standby
20	20min into standby
30	30min into standby
40	40min into standby
50	50min into standby
60	1h into standby
90	90min into standby
120	2h into standby
180	3h into standby
240	4h into standby

300	5h into standby
360	6h into standby
420	7h into standby
480	8h into standby
540	9h into standby
600	10h into standby
660	11h into standby
720	12h into standby

## 7.3 Configurar nivel de descalcificación

- (1) Mantenga presionado el botón “**Setting**” durante 3 segundos; la tecla “**Setting**” parpadeará una vez por segundo para ingresar al estado de configuración.
- 2) Mientras la tecla “**Setting**” esté parpadeando, mantenga presionado nuevamente durante 5 segundos para configurar el **nivel de descalcificación**; el ícono de **Descalcificación** parpadeará una vez por segundo para ingresar al estado de configuración del nivel de descalcificación.  
 El número en el tubo digital parpadeará una vez por segundo; puede presionar las teclas “<” o “>” para ajustar el nivel de descalcificación. Seleccione el nivel de descalcificación y presione la tecla “**Setting**” para confirmar.
- (3) Si la función de descalcificación necesita realizarse inmediatamente, ajuste el nivel de descalcificación a la interfaz de visualización “**On**”, mantenga presionada la tecla “>” durante 3 segundos y la máquina ejecutará la descalcificación de inmediato



Nivel de descalcificación <b>(valor de dureza)</b>	Volumen de agua	Observaciones
---	-----------------	---------------

OFF	/	No realiza recordatorios de descalcificación
1	80L	
2	60L	
3	40L	
4	20L	Valor predeterminado
5	10L	
ON	/	Descalcificación inmediata

## 7.4 Consulta de conteo de tazas

- (1) Mantenga presionado el botón “Setting” durante 3 segundos; la tecla “Setting” parpadeará una vez por segundo para ingresar al estado de configuración.
- (2) Mientras la tecla “Setting” esté parpadeando, mantenga presionado nuevamente “Setting” durante 8 segundos para **configurar**; la primera fila de luces de botones permanecerá encendida. Seleccione la bebida que desea consultar, por ejemplo “Espresso”, luego presione “Espresso” y el tubo digital mostrará tres dígitos que representan las últimas tres cifras del número de tazas.



- (3) Presione la tecla “>” para mostrar H + dos dígitos, que representan las dos primeras cifras del número de tazas.



- (4) Para consultar otras bebidas, presione la tecla de la bebida correspondiente; para consultar el número total de tazas de todas las bebidas, presione al mismo tiempo cualquier **dos teclas de bebida** durante 3 segundos.

## 7.5 Ajuste grueso y fino de la molienda de granos

**Atención** La cafetera viene ajustada al nivel de grosor adecuado antes de salir de fábrica, por lo que puede preparar café sin necesidad de ajustarla.

Si, después de preparar varias tazas de café, el café resulta demasiado ligero y no lo suficientemente intenso, o el café fluye demasiado lentamente (gota a gota), el problema puede resolverse siguiendo estos pasos:

- (1) Abra la tapa del contenedor de granos.
- (2) Prepare bebidas de café; cuando escuche el sonido de la molienda de granos, ajuste la perilla de regulación de la molienda al nivel apropiado.
- (1 es el más fino, 5 es el más grueso).

3) Observe la velocidad del café; si la velocidad de preparación del café es muy lenta o no sale café, ajuste la perilla en dirección a “5”. Si desea un café más intenso y fuerte, gire un nivel en dirección a “1” (no gire más de un nivel a la vez, de lo contrario el café caerá gota a gota).



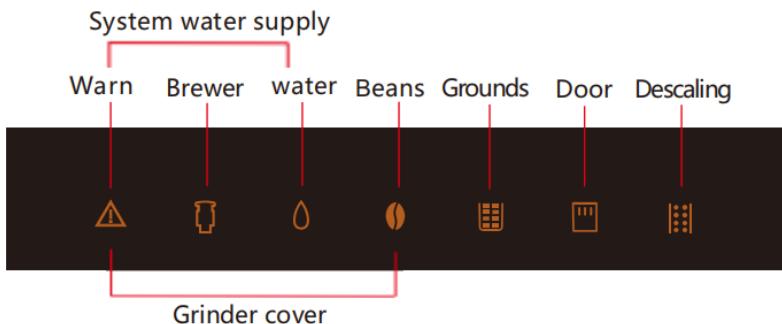
#### Atención

Después de preparar al menos dos tazas de café, se notará el efecto del ajuste de la molienda de los granos.

Si el ajuste aún no logra el efecto deseado, puede girar la perilla de ajuste a otro nivel. Si es necesario, también puede observar el grosor del café molido en la caja de residuos para ayudar en el ajuste.

## 8 Tipos de advertencias

Durante el uso de la máquina, pueden aparecer las siguientes advertencias; por favor, simplemente realice la acción correspondiente.



**Otras advertencias, mal funcionamiento de la máquina:** por favor, contacte al servicio de atención al cliente para su resolución.



Si el grupo de preparación no está colocado o no está bien colocado, abra la puerta lateral e insértelo empujando en la marca **PUSH**.



El tanque de agua no está colocado o el volumen de agua en el tanque es demasiado bajo. Por favor, agregue agua al tanque



Se han acabado los granos de café, agregue granos de café al contenedor de granos. Despues de añadir la advertencia desaparecerá al iniciar la preparación de café.



La caja de posos de café está llena, por favor vacíe los posos (se recuerda cada 10 preparaciones de café; ignorar y no vaciar puede dañar la máquina)



La puerta lateral no está cerrada..



Consejos para la limpieza de residuos: siga el procedimiento de “Limpieza” en la sección de **Limpieza y mantenimiento**



+ La tapa del molinillo no está bien instalada, gire la tapa del molinillo a la posición de bloqueo.



+ Suministro de agua del sistema: por favor reinicie el sistema para

## 9 Limpieza y mantenimiento

### 9.1 Limpieza de la máquina

Los siguientes accesorios de la máquina necesitan limpieza regular:

#### 1) Caja de posos de café



Cuando el ícono se encienda, significa que la caja de posos está llena; vacíe los posos y límpie después de cada vaciado. ;

---

**2) Partes de la caja de aguas residuales** (caja de aguas residuales, embellecedor de la caja de aguas residuales, bandeja de goteo)

 Cuando el flotador de la caja de aguas residuales se eleve, significa que el agua residual está llena; por favor vacíe el agua residual y limpie la caja de aguas residuales, el embellecedor y la bandeja de goteo.

**(3) Tanque de agua**

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

**4) Coffee flow outlet**

Limpie regularmente con una esponja o paño; si la salida de café se obstruye, utilice un palillo si es necesario.

**(5) Contenedor de granos**

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

**(6) Limpieza del canal de alimentación de café molido**

(Se recomienda una vez al mes o cuando el canal esté atascado).

 **Atención** Por favor, realice esta operación con la máquina apagada y desconectada de la fuente de alimentación.

1) Abra las puertas laterales.

2) Use el cepillo de limpieza para limpiar el canal de alimentación del café molido.



3) Limpieza del café molido visible dentro de la máquina, utilizando una aspiradora si es necesario.

(4) Limpieza de manchas como café molido en el interior de la caja de aguas residuales

---

## (5) Deep cleaning of the milk frother

Apague el interruptor de encendido.

Retire primero el tubo de succión del espumador de leche.

Presione hacia adentro los botones izquierdo y derecho del espumador de leche y aplique fuerza para retirar los componentes del espumador.



- 6 Retire las piezas del espumador de leche una por una y límpielas con agua corriente (si es necesario, déjelas en remojo en limpiador de leche durante diez minutos antes de limpiar)



### ⚠️ Atención

Preste atención a limpiar la ranura de entrada de la perilla de ajuste de aire durante la limpieza y no dañe dicha ranura; de lo contrario, la función de espumado de leche se verá afectada.



Air intake groove

- 7 Despues de la limpieza, vuelva a colocar las piezas una por una, prestando atención a que la perilla de ajuste de entrada de aire esté instalada correctamente (ajuste de cinco niveles: punto fino = espuma de leche delicada, punto grueso = espuma de leche abundante; ajuste fino según el tamaño de espuma deseado)



## 9.2 Limpieza fácil de la cafetera

- (1) Presione “Encendido/Apagado” para realizar la acción de limpieza automática y facilitar la limpieza de la cafetera.
- (2) Después de la limpieza, puede preparar café.

## 9.3 Limpieza profunda de la cafetera

Se recomienda realizar la limpieza profunda de la cafetera cada 2 semanas.



1. Abra la puerta lateral mientras la cafetera esté apagada.
2. Retire el grupo de preparación presionando los dos botones naranjas del mismo (presione ambos lados en la dirección indicada por PUSH).
3. Sumerja el grupo de preparación en agua durante 5 minutos y luego lávelo bajo el grifo (no se puede lavar en el lavavajillas y evite usar detergentes comunes). Lávelo con agua limpia o use un polvo de limpieza especial para cafeteras si es necesario.
4. Abra la puerta lateral y límpie los residuos de café visibles con un cepillo limpio.
5. Alinee la marca de escala “-insert-” del grupo de preparación con la parte inferior de la cámara de preparación, tal como se muestra a continuación. Coloque el grupo dentro de la máquina y presione el botón **PUSH** hasta escuchar un “clic”, lo que indica que el grupo ha quedado correctamente instalado.

**Atención** asegúrese de que los dos botones naranjas de presión regresen a su posición después de la instalación; de lo contrario, la máquina podría dañarse.



## 9.4 Limpieza de residuos

Cuando la señal de flujo alcanza el nivel de limpieza establecido, el ícono de advertencia de limpieza parpadea una vez por segundo. En este momento, puede cancelar este recordatorio manteniendo presionada durante más de 3 segundos la tecla “ ” en el lado izquierdo del tubo de código. Sin embargo, si el recordatorio sigue parpadeando después del próximo encendido y no se cancela, límpie los residuos de la siguiente manera:

- 
- (1) Agregue descalcificador al tanque de agua y complete con agua hasta la línea **MAX**, luego coloque una taza de gran capacidad debajo de la salida para recolectar el agua residual.
- (2) Mantenga presionada la tecla " " en la pantalla táctil durante más de 3 segundos para ejecutar el procedimiento de limpieza (parpadeo rápido una vez por segundo). La pantalla mostrará **20 ml** y comenzará a salir agua por la salida de agua caliente. Aproximadamente después de 4 minutos, el agua comenzará a salir por la salida de café
- (3) Durante el proceso de descalcificación, es necesario prestar atención constante a la taza que recolecta el agua residual para evitar que se desborde. Una vez que la taza esté llena, presione " " o " " para pausar. Vuelva a presionar " " para continuar con la descalcificación.
- (4) Despues de aproximadamente **6 minutos**, el agua del tanque se habrá bombeado por completo y la máquina detendrá automáticamente la acción de bombeo. En este momento, retire el tanque, enjuáguelo bajo el grifo y luego llénelo con agua limpia. La máquina se detendrá automáticamente cuando finalice la limpieza.
- (5) Continúe con la descalcificación: la máquina mostrará **1L**, el agua fluirá desde la salida de agua caliente y, después de aproximadamente 4 minutos, desde la salida de café. La máquina se detendrá automáticamente una vez completado el proceso de descalcificación.

## 10 Transporte y eliminación

---

### 10.1 Shipping

- 1 Conserve el embalaje exterior de la cafetera para futuros envíos.
- 2 La cafetera debe vaciarse completamente del agua interna antes del transporte, de lo contrario se dañará
- 3 Despues de vaciar el tanque de agua y la caja de aguas residuales, límpie la cafetera por completo, tanto por dentro como por fuera.

### 10.2 Eliminación de residuos

Los residuos generados durante la preparación son puramente orgánicos. Por lo tanto, pueden eliminarse como desechos domésticos comunes.

### 10.3 Tratamiento de aguas residuales

Las aguas residuales generadas durante la preparación y la limpieza tienen las mismas características que las aguas residuales domésticas comunes. Por lo tanto, pueden descargarse a través de los desagües habituales.

## 10.4 Procesamiento de máquinas

- (1) Esta máquina contiene materias primas de alta calidad, que deben reciclarse y reutilizarse
- (2) ¡No deseche este equipo como residuo doméstico! En cualquier caso, respete las leyes y normativas de los países y regiones correspondientes.

## 11 Solución de Problemas – Cafetera

Problema	Razón	Método de solución
La cafetera no enciende	La cafetera está desconectada de la corriente, o el interruptor está en posición OFF	Conecte la cafetera y presione el interruptor en posición ON
La cafetera muestra un error o el botón no responde	Error de software interno o de hardware	Apague la cafetera, desenchúfela, espere medio minuto y vuelva a encenderla. Si el problema persiste, contacte al fabricante o distribuidor
El molinillo hace ruidos extraños	Molinillo con residuos en su interior	Contacte al fabricante o distribuidor
El café no fluye o fluye demasiado lento	El café molido está demasiado fino	Ajuste el grosor del café con el regulador en dirección a molido más grueso (ajuste de a un nivel por vez, al menos dos tazas de café hasta que se note el cambio)
	No hay agua en el retorno	Primero haga pasar agua caliente, luego prepare café
	El grupo de preparación está demasiado sucio	Limpie el grupo de preparación
El café fluye demasiado rápido / el café es muy agudo	El café molido está demasiado grueso	Ajuste el regulador hacia molido más fino (ajuste de a un nivel por vez, al menos dos tazas de café hasta que se note el cambio; el efecto se hará visible progresivamente)
El grupo de preparación no se puede quitar	El grupo no está en posición de inicio	Vuelva a encender la máquina, elimine todas las alertas, y el grupo volverá automáticamente a su posición inicial

Sale solo agua clara	Los granos de café no se muelen bien	Primero ajuste el grosor del café hacia más grueso para verificar si se soluciona. Si no, contacte al fabricante o distribuidor
	Los granos de café están húmedos	—
La cafetera sigue indicando que el grupo no está colocado	El grupo no está correctamente insertado	Coloque el grupo de preparación en la máquina y presione el botón <b>PUSH</b> hasta oír un “clic”, lo que confirma que quedó instalado correctamente
La cantidad de café es claramente insuficiente	Fugas en el sistema interno de tuberías	Contacte al fabricante o distribuidor
	La línea de agua del café está obstruida por sarro	Descale la cafetera siguiendo el procedimiento de descalcificación
No se puede succionar la leche	1. El espumador de leche tiene fugas de aire	1. Verifique que los componentes del espumador estén correctamente ensamblados
	2. El volumen de entrada de aire es demasiado grande	2. Reduzca el nivel de la perilla de ajuste de entrada de aire
	3. Obstrucción en el tubo de entrada de leche	3. Limpie el tubo de entrada de leche y el conector

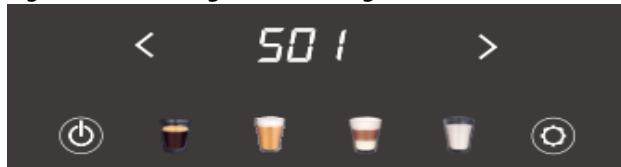
## 11.1 Durante la molienda de granos, aparece el recordatorio de falta de granos aun cuando hay granos en el contenedor

(1) Abra primero la tapa del contenedor de granos para comprobar si los granos de café están atascados.

(2) Si no hay atasco, ingrese en “**Configuración**” para ajustar la sensibilidad de detección de falta de granos:

a) Abra la puerta lateral y extraiga la caja de aguas residuales

b) Mantenga presionado el botón “**Configuración**” durante 5 segundos para ingresar en “**Configuración de Ingeniería**” .



c) Presione “Espresso” para ingresar a S04, luego presione la flecha izquierda para reducir el valor de los datos (primero reduzca en 1; si no funciona, reduzca en 1

nuevamente). Después del ajuste, presione Agua Caliente, guarde y presione nuevamente “Configuración” para salir.

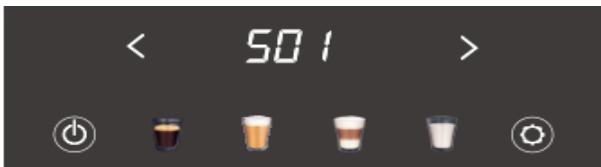
d) cierre la puerta lateral y coloque nuevamente la caja de aguas residuales. Prepare café otra vez para verificar si el ajuste fue correcto. Si aún aparece el recordatorio de falta de granos, repita los pasos (a-d) y ajuste el valor de **S04** a un número menor.

## **11. 2 Durante la molienda de granos, no aparece el recordatorio de falta de granos cuando el contenedor está vacío**

(1) Ingrese en “**Configuración**” para ajustar la sensibilidad de detección de falta de granos.

a) Abra la puerta lateral y extraiga la caja de aguas residuales.

b) Mantenga presionado el botón “**Configuración**” durante 5 segundos para ingresar en “**Configuración de Ingeniería**” .



c) Presione “**Espresso**” para ingresar a **S04**, luego presione la flecha derecha para **aumentar** el valor de los datos (primero incremente en 1; si no funciona, incremente en 1 nuevamente). Después del ajuste, presione **Agua Caliente**, guarde y presione nuevamente “**Configuración**” para salir.

d) Cierre la puerta lateral y coloque nuevamente la caja de aguas residuales. Prepare café otra vez para verificar si el ajuste fue correcto. Si aún no aparece el recordatorio de falta de granos, repita los pasos (a-d) y ajuste el valor de **S04** a un número mayor.

## 11.3 Atasco de granos de café o el café molido

1 Apague la máquina y retire los granos del contenedor de granos.

2 Gire la tapa del molinillo en sentido antihorario para alinear el ícono de desbloqueo con la posición de la nervadura elevada del contenedor de granos, luego levante la tapa del molinillo hacia arriba.



3 Retire los granos restantes del compartimento de granos (o utilice una aspiradora para limpiarlo).

4 Gire la perilla de ajuste de grosor del café en sentido horario para alinear el ícono de desbloqueo con la posición de la nervadura elevada del compartimento de granos, luego levante la manija hacia arriba y retire el disco molienda superior.

5 Utilice una aspiradora para retirar el café molido dentro del disco de molienda; además, use el cepillo de limpieza para quitar el café molido que haya quedado firmemente adherido durante el proceso.

6 Despues de la limpieza, vuelva a colocar el disco de molienda superior, la perilla de ajuste de grosor del café y la tapa del molinillo.



de

