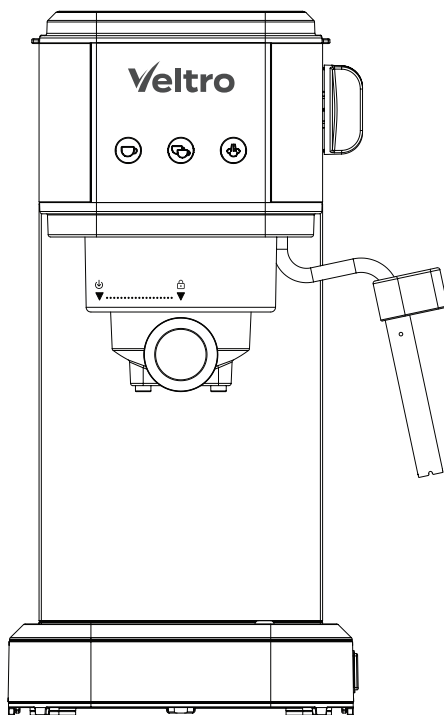


Veltro

TRIESTE

espresso volto



VOCMEIS

MACCHINA PER IL CAFFÈ | CAFETERA | COFFEE MAKER



TRIESTE ESPRESSO VOLTO **VOCMEIS**

Italiano

Precauzioni di sicurezza per l'uso

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente questo manuale e prestare attenzione a quanto segue:

- Per garantire la sicurezza, leggere attentamente i dettagli di utilizzo nelle istruzioni e padroneggiare il metodo di utilizzo corretto.
- Prima del primo utilizzo, farlo bollire due volte con acqua pulita per eliminare l'odore particolare.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni se sono sotto supervisione o se sono stati istruiti su come utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e comprendere i pericoli connessi. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite dai bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- I bambini devono essere sorvegliati affinché non giochino con l'apparecchio.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza se sono sotto supervisione o hanno ricevuto istruzioni su come utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e comprendere i pericoli connessi.
- Questo apparecchio è progettato SOLO PER USO DOMESTICO. Qualsiasi uso improprio annullerà la garanzia.
- In caso di emergenza, scollegare immediatamente la macchina dalla presa di corrente.
- L'apparecchio non deve essere immerso.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente alla preparazione del caffè espresso, non utilizzarlo in modo improprio per altri scopi.
- La superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, non utilizzare il prodotto e contattare un centro di assistenza autorizzato per la riparazione. **NON TENTARE MAI DI RIPARARE L'APPARECCHIATURA DA SOLI.**

- La macchina per il caffè non deve essere riposta in un mobile quando è in uso.
- Non immergere l'apparecchio o il cavo di alimentazione in acqua o altro liquido.
- Verificare che la tensione indicata sull'etichetta caratteristiche dell'apparecchio corrisponda effettivamente a quella del vostro impianto elettrico.
- Verificare che la tensione sia costante prima dell'uso.
- La macchina per il caffè utilizzata deve essere collegata a una presa con messa a terra.
- Non lasciare la caffettiera in uso e non permettere che si avvicinino a bambini o persone incapaci di badare a se stesse.
- Non utilizzare l'apparecchiatura in ambienti con temperature elevate, campi magnetici elevati e umidità.
- Non posizionare la caffettiera su superfici calde, vicino a una fonte di fuoco o su altri apparecchi elettrici, come il frigorifero.
- Per prevenire incendi e scosse elettriche, non posizionare il cavo di alimentazione o la spina in acqua o qualsiasi altro liquido; non danneggiare, piegare o tendere eccessivamente il cavo di

alimentazione e non appoggiarvi sopra oggetti pesanti.

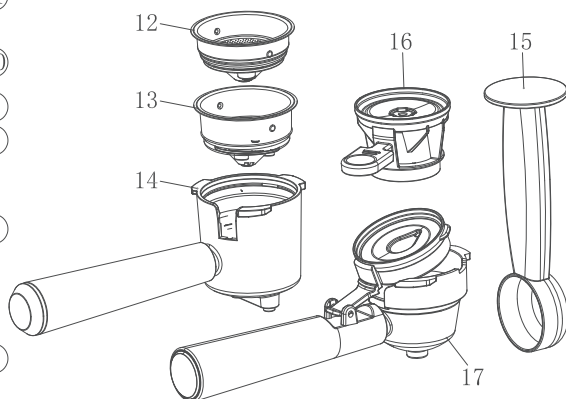
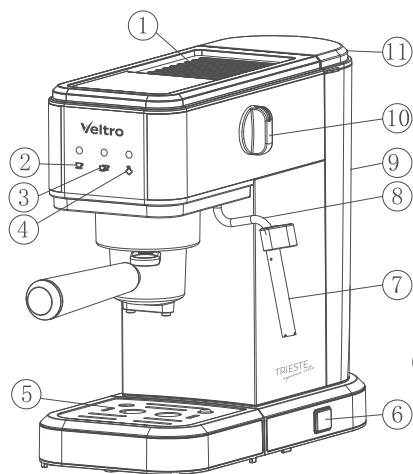
- Staccare la spina durante la pulizia o quando non si utilizza l'apparecchiatura. Gli accessori possono essere puliti solo dopo che l'apparecchiatura si è raffreddata.
- La macchina viene utilizzata solo per preparare il caffè. Non utilizzarlo per altri scopi. E dovrebbe essere collocato in un ambiente asciutto.
- Posizionare la caffettiera su un tavolo o una superficie piana e assicurarsi che la macchina sia ad almeno 5 cm di distanza dall'oggetto posto nelle vicinanze e che il pannello posteriore della caffettiera sia a più di 20 cm dalla parete.
- Non appendere il cavo di alimentazione oltre il bordo della scrivania o del bancone.
- Assicuratevi che il cavo di alimentazione non tocchi la superficie calda dell'apparecchio.
- Le superfici potrebbero diventare calde durante l'uso.
- Non toccare direttamente con la mano la superficie metallica della macchina durante l'utilizzo della caffettiera. Utilizzare la manopola e la maniglia.
- Pulire e mantenere regolarmente le parti della macchina per il caffè per garantire la qualità del caffè e prolungare la durata della macchina per il caffè.
- Non spostare o spegnere a piacimento l'alimentazione elettrica mentre la macchina da caffè è in funzione.
- Non lavare la macchina per il caffè o il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzarlo all'aperto.
- Utilizzare sempre accessori originali.
- Rivolgersi al centro assistenza autorizzato se si rileva qualche guasto nella macchina per il caffè.
- Per scollegare la macchina per il caffè, impostare il selettore sulla posizione "0" (Off), quindi rimuovere la spina dalla presa a muro. Tenere sempre la spina. Ma non tirare mai il cavo.
- Non far funzionare la macchina per il caffè senza acqua.
- Potreste ustionarvi se rimuovete il serbatoio dell'acqua durante i cicli di erogazione.
- Non rimuovere l'imbuto metallico mentre l'apparecchio sta preparando il caffè o quando vapore e acqua calda fuoriescono dall'imbuto metallico e assicurarsi di rilasciare la pressione nel serbatoio dell'acqua prima di rimuovere l'imbuto metallico.
- **ATTENZIONE:** L'apertura di riempimento non deve essere aperta durante l'uso. La superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso.
- **Avvertenza:** possibili lesioni dovute a uso improprio.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da un timer esterno o da un sistema di controllo remoto separato.
- Non deve superare il segno "MAX" sul serbatoio dell'acqua.

Note importanti:

- Non toccare i componenti che raggiungono temperature elevate (come la lancia vapore ad alta pressione, l'uscita dell'acqua, ecc.) durante l'utilizzo della macchina per il caffè.
- Questo apparecchio è progettato per preparare caffè o riscaldare bevande. Fare attenzione a non scottarsi con getti d'acqua o vapore o con un uso improprio dell'apparecchio.

Descrizione del prodotto

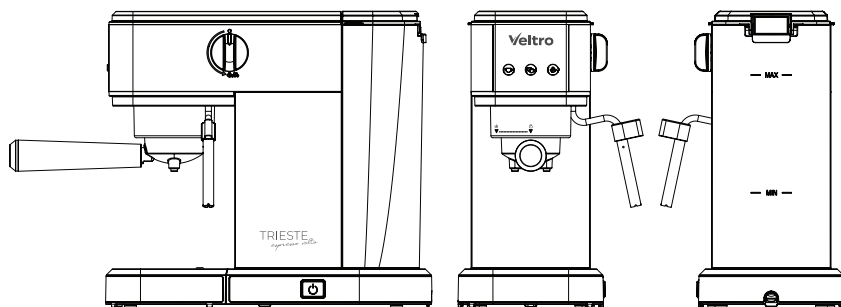
1. Zona tazza calda
2. Pulsante tazza semplice
3. Tasto doppia tazza
4. Pulsante vapore
5. Vassoio raccogli gocce
6. Pulsante di accensione
7. Montalatte
8. Tubo vapore
9. Serbatoio dell'acqua
10. Manopola acqua calda/vapore
11. Coperchio del serbatoio dell'acqua
12. Filtro piccolo per 1 tazza di caffè macinato
13. Filtro grande per 2 tazze di caffè macinato
14. Filtra
15. Cucchiaino/pressore da caffè
16. Portafiltro per capsule Nespresso
17. Portafiltro per capsule Dolce Gusto



Processo operativo

Primo utilizzo

1. Estrarre la macchina da caffè dalla scatola di imballaggio e verificare che gli accessori siano completi.
2. Pulire tutte le parti rimovibili.
3. Pulirla con acqua pulita 2 o 3 volte a seconda del processo di erogazione del caffè: la polvere di caffè non è necessaria per pulire la caffettiera.



Riempimento del serbatoio dell'acqua

1. Aprire il coperchio del serbatoio dell'acqua e rimuovere il serbatoio tirandolo verso l'alto.
2. Riempire il serbatoio con acqua fresca e pulita facendo attenzione a non superare il livello MASSIMO. Riposizionare il serbatoio, esercitando una leggera pressione per aprire la valvola situata sul fondo del serbatoio.
3. Il serbatoio può essere riempito anche senza rimuoverlo, versando l'acqua direttamente da una caraffa.

IMPORTANTE:

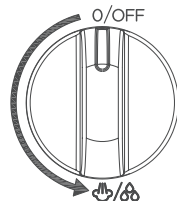
1. È normale che ci sia acqua nello spazio sotto il serbatoio. Pertanto è opportuno asciugarlo periodicamente con una spugna pulita.
2. Non utilizzare la macchina quando non è presente acqua nel serbatoio. Aggiungere acqua tempestivamente quando il livello dell'acqua è inferiore al livello minimo.

Configurazione della macchina

1. Premere il pulsante di accensione/spegnimento per avviare la macchina. La macchina eseguirà automaticamente un'autoispezione e tre indicatori luminosi si accenderanno in ordine. Controllare se l'NTC è normale. In tal caso, avviare il preriscaldamento e il cicalino suonerà una volta con le spie ☺/☹ lampeggianti; oppure tutte e tre le luci lampeggeranno contemporaneamente insieme al suono. In questo stato la macchina non funzionerà e nemmeno i pulsanti. 30 secondi dopo l'allarme, la macchina sarà in modalità standby con tutte le spie spente.

2. Nello stato di preriscaldamento, le spie ☐/☐ lampeggiano contemporaneamente. Quando la temperatura raggiunge il valore impostato e il preriscaldamento termina, le spie dei due pulsanti rimangono accese, indicando che la macchina è pronta; Durante il processo di preriscaldamento, i pulsanti non funzioneranno.
3. Posizionare un contenitore con un volume minimo di 100 ml sotto il montalatte.
4. Ruotare la manopola dell'acqua calda/vapore su ☐☐ , scaricare 100 ml di acqua calda, quindi ruotare la manopola su "OFF".

Avviso: quando la manopola del vapore viene attivata prima dell'accensione, La macchina genererà un allarme ed entrambe le spie ☐/☐ lampeggeranno contemporaneamente. In questo momento, la manopola dell'acqua la funzione calda/vapore deve essere disattivata per disattivare l'allarme



Menu Impostazioni programma

1. Confermare che la macchina sia pronta prima di accedere al programma di impostazione del menu. Premere e tenere premuto il pulsante ☐ per 5 secondi fino a quando le tre spie lampeggiano a turno: quindi la macchina entra nella modalità di impostazione del menu di programmazione ed è possibile impostare i programmi del menu secondo necessità. Attendere 15 secondi per uscire automaticamente dal programma di configurazione del menu.

Avviso: Nel caso in cui non venga eseguita alcuna operazione per 15 secondi, la macchina uscirà automaticamente dal programma di impostazione del menu e manterrà le impostazioni originali.

Impostazione della temperatura del caffè

Impostare la temperatura del caffè seguendo i passaggi seguenti:

1. Accedere al programma di configurazione del menu.
2. Premere il pulsante ☐ per accedere al programma di impostazione della temperatura del caffè e la spia del caffè del programma corrispondente precedentemente selezionato si accenderà temporaneamente:

☐ ON ☐ OFF ☐ OFF > bassa temperatura (70+/-5°C)

☐ ON ☐ ON ☐ OFF > temperatura media (75+/-5°C)

☐ ON ☐ ON ☐ ON > alta temperatura (80+/-5°C)

3. Quindi le spie si accenderanno a turno.
4. Premere il pulsante della temperatura del caffè desiderato.

☐ Basso

☐ Medio

☐ Alto

5. Selezionare la temperatura del caffè secondo necessità e la spia lampeggerà tre volte, indicando che la temperatura selezionata è stata salvata.
6. La macchina esce automaticamente dal menu una volta completata l'impostazione della temperatura e quindi la macchina può essere utilizzata in condizioni normali.

Impostazione della durezza dell'acqua

- In base all'impostazione della durezza dell'acqua, quando tre spie luminose sono costantemente accese dopo che la macchina è stata utilizzata per un po', significa che la macchina non può funzionare adesso ed è necessario rimuovere il calcare.
- Il tempo di rimozione del calcare può essere impostato in base alla durezza dell'acqua del rubinetto nelle diverse aree. Per impostazione predefinita la macchina utilizza acqua dura.
- I passaggi operativi dettagliati sono i seguenti:
 1. Accedere al programma di configurazione del menu.
 2. Premere il pulsante  per accedere al programma di impostazione del menu per la durezza dell'acqua e la spia del caffè del programma corrispondente selezionato sopra si accenderà temporaneamente:

	ON		OFF		OFF	>	acqua dolce
	ON		ON		OFF	>	acqua semidura
	ON		ON		ON	>	acqua dura

3. Quindi le spie si accendono a turno.
4. Seleziona la durezza dell'acqua nella tua zona e premi il pulsante corrispondente. La spia lampeggia tre volte per indicare che la durezza dell'acqua selezionata è stata salvata.

 Basso	 Medio	 Alto
<10° dh 10°	dh-20° dh	>20° dh
<18° fh 18°	fh-36° dh	>36° dh
<180mg/1 CaCo3	180-300mg/1 CaCo3	360mg/1 CaCo3

5. La macchina esce automaticamente dal menu una volta completata la regolazione della durezza dell'acqua, quindi la macchina può essere utilizzata in condizioni normali.
6. Quando la macchina suona un allarme e le tre spie sono accese stabilmente, gli utenti devono aggiungere il decalcificante (25 g di acido citrico e 1 litro di acqua) nel serbatoio e posizionare un contenitore sotto il montalatte.

Tenere premuta la manopola  per almeno 5 secondi finché le tre spie non lampeggiano una alla volta. Quindi ruotare la manopola  e premerla nuovamente . Ora la macchina inizia il processo di rimozione del calcare e il decalcificante esce dall'uscita del tubo del vapore della macchina. Il processo di rimozione del calcare dura circa 5 minuti.

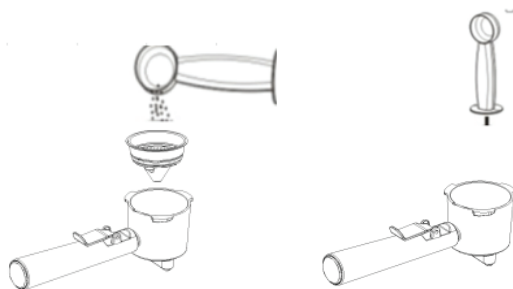
Avviso: nel processo di rimozione del calcare, in cui è richiesta la pulizia dell'uscita del caffè, gli utenti possono disattivare la manopola del vapore e lasciare che il decalcificante fuoriesca dall'uscita del caffè. Dopo aver rimosso il calcare, estrarre il serbatoio e pulirlo con acqua pulita. Successivamente, aggiungere acqua pulita nel serbatoio fino al livello massimo. Pulire la macchina con la funzione anticalcare abilitata. Quando l'acqua si esaurisce, il processo di rimozione del calcare è completato e la macchina può essere utilizzata in condizioni normali dopo la pulizia.

Funzione di spegnimento automatico

1. In caso di inattività per 30 minuti, la macchina entrerà automaticamente in modalità di spegnimento e tutte le spie si spegneranno per risparmiare energia.
2. Premere un pulsante qualsiasi sul pannello di controllo per ripristinare.

Preparación de café espresso

1. Dopo aver preriscaldato la macchina, posizionare il contenitore del filtro selezionato per l'erogazione del caffè sotto l'imbuto e installare l'imbuto. Premere il pulsante  per far uscire un po' di acqua calda per riscaldare la tazza di caffè.
2. Una volta che la tazza di caffè è calda, inserire la polvere di caffè necessaria nel contenitore del filtro (tazza singola ≤ 8 g, tazza doppia ≤ 15 g) e compattare delicatamente con il pressino. Mettere il contenitore del filtro con la polvere di caffè nell'imbuto e installarlo.



3. Premere il pulsante , la spia  lampeggerà e  si spegnerà. La macchina inizia quindi ad erogare il caffè. Altrimenti, premere il pulsante , la spia  ampeggerà e  si spegnerà. La macchina inizierà l'erogazione del caffè; Il campanello suonerà tre volte dopo l'erogazione del caffè.

4. Tempo di erogazione del caffè predefinito: 25 secondi per tazza singola e 38 secondi per tazza doppia; Temperatura della tazza: temperatura media.
5. Entro 3 secondi dalla fine del caffè, se è necessario aumentare la quantità di caffè, continuare a premere il pulsante di erogazione.
6. Premere il pulsante di erogazione per interrompere l'erogazione del caffè prima di terminare il processo.

Preparazione del caffè con capsule Nespresso

1. Metti la capsula Nespresso nel portacapsule Nespresso, quindi metti il coperchio della capsula Nespresso, fissalo nella macchina da caffè dalla posizione "inserisci"; e poi ruotarlo in senso orario nella posizione "bloccata".
2. Il procedimento seguente è identico a quello della preparazione di un caffè espresso italiano.

Preparazione del caffè Dolce Gusto

1. Posizionare la capsula Dolce Gusto nel portafiltro per capsule Dolce Gusto, quindi ruotare il cappuccio della capsula per forare la capsula. Adattarlo alla macchina da caffè dalla posizione di "inserimento" e ruotarlo in senso orario fino alla posizione di "blocco".
2. Il procedimento seguente è identico a quello della preparazione di un caffè espresso italiano.

Allestimento delle tazzine da caffè

La tazza di caffè di fabbrica è impostata come tazza standard. Seguire i passaggi seguenti per cambiare la tazza di caffè, se necessario:

1. Posizionare una o due tazze sotto l'erogatore del caffè.
2. Tenere premuto il pulsante ☺ o ☹. La macchina inizia l'erogazione del caffè e la spia corrispondente resterà accesa fissa, l'altra spia lampeggiante, indicando che l'impostazione è in corso.
3. Quando il caffè nella tazza raggiunge la quantità desiderata, rilasciare il pulsante. La macchina smetterà di erogare il caffè e la spia corrispondente lampeggerà tre volte, indicando che l'impostazione della tazza di caffè è stata completata.
4. Quando le due spie di erogazione del caffè rimangono accese a lungo, significa che la macchina può essere utilizzata in condizioni normali.
5. Quando il tempo di erogazione del caffè impostato è inferiore a 15 secondi, il valore predefinito sarà 20 secondi. Se il pulsante non viene rilasciato durante il processo di erogazione del caffè, la macchina si arresta automaticamente dopo 75 secondi, poiché il tempo massimo impostato della macchina è 75 secondi, ad esempio: $20s \leq \text{tempo personalizzato} \leq 75s$.

Impostazioni di fabbrica (ripristino)

Questa operazione ripristinerà il programma di configurazione del menu e le impostazioni della tazza ai valori predefiniti di fabbrica. Se necessario, seguire i seguenti passaggi:

1. Accedere al programma di configurazione del menu.
2. Ruotare la manopola del vapore su .
3. Premere il pulsante  e le tre spie lampeggeranno contemporaneamente, indicando che tutte le impostazioni sono state ripristinate ai valori predefiniti di fabbrica.
4. Quando le spie / lampeggiano, significa che la manopola acqua calda/vapore deve essere ruotata su "OFF".
5. Quando la manopola dell'acqua calda/vapore è ruotata su "OFF", la macchina può essere utilizzata in condizioni normali.

Preparazione del cappuccino

1. Preparare una tazzina di caffè espresso con una tazza abbastanza grande.
2. Versare circa 100 ml di latte refrigerato (circa 8°C) in un contenitore. Si prega di notare che il volume del latte aumenterà da 2 a 3 volte quando si seleziona il contenitore.
3. Dopo che la macchina è stata preriscaldata, premere il pulsante , la spia  lampeggerà e il cicalino suonerà una volta. Quando la temperatura raggiunge il valore impostato, la spia  si accenderà fissa per avvisare l'utente di ruotare la manopola vapore.
4. Posizionare un contenitore vuoto sotto il montalatte. Ruotare e accendere la manopola acqua calda/vapore per qualche secondo per sfiatare l'eventuale aria residua nella macchina, quindi chiudere la manopola.
5. Posizionare il contenitore con il latte sotto il montalatte. Dovrebbe essere immerso nel latte per diversi millimetri. Ruotare la manopola acqua calda/vapore verso e la macchina inizierà a rilasciare vapore e a montare il latte.
6. Quando il volume del latte raddoppia, immergere profondamente il montalatte nel latte e preriscaldarlo. Ad una temperatura adeguata (temperatura adatta 60°C) e con la giusta quantità di schiuma di latte, ruotare la manopola dell'acqua calda/vapore in senso orario per disattivare l'interruttore del vapore.
7. Versare la schiuma di latte nell'espresso precedentemente preparato. Ora hai una tazza di cappuccino pronta e puoi berla direttamente. Potete aggiungere un po' di cacao in polvere secondo i vostri gusti.

Avviso: dopo aver utilizzato il vapore o il preriscaldamento a vapore, non erogare immediatamente il caffè. La macchina deve raffreddarsi. Se vuoi preparare velocemente il caffè, raffredda la caldaia seguendo questi passaggi:

- Posizionare un contenitore sotto il montalatte.
- Ruotare la manopola acqua calda/vapore  su e l'acqua calda verrà versata nel pannarello. La spia  inizia a lampeggiare.

- Quando la macchina si raffredda fino a raggiungere una determinata temperatura, smetterà automaticamente di aggiungere acqua calda. A questo punto, gli indicatori luminosi / lampeggeranno.
- Chiudere la manopola acqua calda/vapore ed ora la macchina da caffè potrà essere utilizzata in condizioni normali.

Nota:

- Per evitare schizzi, non rimuovere mai il portafiltro mentre la macchina sta erogando il caffè.
- Il filtro deve essere installato durante il processo di produzione del vapore.
- L'ugello del vapore non deve essere posizionato sulla superficie del latte per evitare di scottarsi, poiché ciò provocherebbe schizzi di latte.
- Se sono presenti bolle grandi nella schiuma di latte, toccare la tazza di latte per rimuovere le bolle grandi, quindi agitare la tazza di latte orizzontalmente per mescolare accuratamente il latte e la schiuma di latte.
- Dopo aver preparato la schiuma di latte, è opportuno pulire tempestivamente la lancia vapore con un panno umido per evitare che i residui di latte si attacchino.

Acqua bollente

1. Posizionare un contenitore sotto il montalatte dopo aver preriscaldato la macchina.
2. Ruotare la manopola del vapore da OFF a , e la macchina inizierà a scaricare acqua calda.
3. Se è necessario interrompere l'erogazione di acqua calda, ruotare la manopola acqua calda/vapore in senso orario su OFF e la macchina interromperà immediatamente l'erogazione di acqua calda.
4. Nel processo di scarico dell'acqua calda, nel caso in cui non venga eseguita alcuna operazione, il tempo di scarico dell'acqua calda non dovrà superare i 120 secondi ogni volta.

Pulizia

1. Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, spegnere la macchina, scollegarla dalla presa di corrente e lasciarla raffreddare.
2. Non utilizzare solventi o detersivi per pulire la caffettiera. Utilizzare un panno morbido e umido.
3. Rimuovere la vaschetta raccogli gocce, svuotarla e lavarla regolarmente.
4. Pulire regolarmente il serbatoio.
5. Girare a sinistra per rimuovere l'imbuto e il contenitore del filtro, svuotare i fondi di caffè, quindi pulire il contenitore del filtro e gli imbuto con una soluzione detergente e asciugamani, infine risciacuarli con acqua pulita.
6. Pulire tutte le parti rimovibili con acqua pulita e asciugarle accuratamente.

Protezione

In qualsiasi momento, in caso di anomalia NTC (ad esempio cortocircuito, circuito aperto, ecc.), le tre spie lampeggeranno contemporaneamente e la macchina entrerà nello stato di allarme. A quel punto, la macchina smetterà di funzionare.

Significato delle spie luminose

Indicatore luminoso	Operazione	Significato della spia
	Accendi il Tasto ON/OFF	La macchina sta implementando a ciclo di autodiagnosi con i tre spie luminose accese a turno.
	Avvia la funzione di caffè	Spie di indicazione tazza singola e doppia lampeggiano; la macchina si sta preriscaldando ed è pronto per preparare il caffè.
		Rimangono le luci della tazza singola e doppia acceso per molto tempo; la macchina è pronta per preparare il caffè.
	Avvia la funzione vapore	La spia vapore lampeggia; la macchina si sta preriscaldando e prepararsi a produrre vapore.
		La spia del vapore rimane accesa per molto tempo; la macchina è pronto per produrre vapore.
	Accendi il manopola vapore	Luci per tazza singola e doppia tazza lampeggiano; è necessario spegnere la manopola vapore.
	Temperatura eccessivamente alto della caldaia	Spie di indicazione tazza singola e doppia lampeggiano; la caldaia deve raffreddarsi.
	Avviso di eliminazione intarsio	Tutte e tre le spie sono accese costantemente, indicandone la necessità rimuovere le incrostazioni.
	Guasto NTC	Tutte e tre le luci lampeggiano contemporaneamente.

Consigli per preparare il caffè

Che tipo di caffè macinato è adatto per questa macchina da caffè?

R: Possiamo giudicarlo dalla forma dei chicchi di caffè:

- Se i chicchi di caffè sono a forma di polpa, significa che la macinatura è troppo fine;
- Se i chicchi di caffè hanno la forma di sabbia sciolta, significa che la macinatura del caffè è troppo grossa;
- Se i chicchi di caffè hanno la forma di una torta, significa che il caffè macinato è adatto.

Esiste uno standard sulla quantità di caffè macinato da utilizzare?

R: Per preparare un caffè singolo: inserire nel filtro un misurino raso (≤ 8 g) di caffè macinato.

B: Per preparare un caffè doppio: inserire nel filtro un misurino raso (≤ 15 g) di caffè macinato.

Quanta forza è necessaria per pressare con decisione il caffè macinato?

R: Sono necessarie circa 8 libbre (circa 3,6 kg) di forza per pressare e livellare il caffè macinato utilizzando solo la mano.

Qual è la funzione del piccolo gancio sul manico del caffè?

R: Quando si versa il caffè in grani, è possibile utilizzare il gancio per evitare che il filtro cada.

Qual è la funzione della zona scaldatazze?

R: Riscaldando la tazza di caffè in questa zona, puoi ottenere un gusto migliore del caffè perché la differenza di temperatura del caffè diminuisce quando il caffè viene versato nella tazza.

Qual è la funzione dei manicotti in acciaio inox sul tubo del vapore?

A: Può far sì che il vapore formi una convezione a vortice, che rende la schiuma di latte più ricca e fine.

Perché il latte non può essere trasformato in schiuma di latte?

R: 1. Assicurati di scegliere il latte conservato in celle frigorifere; 2. Il latte non può essere trasformato in schiuma di latte dopo che la sua temperatura è aumentata a causa del processo di schiumatura.

Cosa bisogna fare se la schiuma di latte presenta bolle relativamente grandi?

A: Puoi prendere la tazza di latte e colpirla forte sul tavolo alcune volte, tenerla in mano e girarla in senso orario più volte. In questo modo potrete eliminare le bolle grandi e rendere il latte più liscio e denso, che conferirà un sapore più denso.

Che tipo di latte è adatto per preparare la schiuma di latte?
R: Il latte magro è facile da schiumare, ma le bolle e la schiuma sono grandi ma non hanno densità. Il latte intero non è facile da montare, ma una volta fatto si otterrà una schiuma densa.

Cosa fare se dalla lancia vapore non esce vapore?
R: In generale, di solito è perché non è stato pulito in tempo dopo aver preparato la schiuma di latte e il latte cagliato blocca la lancia vapore. È possibile utilizzare strumenti come una clip per pulirlo posizionandolo sul tubo del vapore da un'estremità del tubo del vapore. Se non è ostruito, provare a mettere aceto con acqua (1:1) nel serbatoio dell'acqua, quindi ruotare la manopola sulla posizione vapore per ammorbidire il tubo e pulirlo. Se quanto sopra non risolve il problema, contattare il centro di assistenza post-vendita per soluzioni.

Pulizia e manutenzione regolari

- 1. Per garantire il gusto puro del caffè, decalcificare, pulire e sottoporre a manutenzione le macchine da caffè dopo averle utilizzate per 2-3 mesi.
- 2. Utilizzare il "detergente per macchina da caffè" per decalcificare la macchina da caffè (il rapporto tra acqua e detergente è di circa 4:1, oppure fare riferimento alle istruzioni per l'uso). Se non è presente il detergente, è possibile utilizzare "aceto citrico" (il rapporto tra acqua e aceto citrico è di circa 100:3). Non è necessario aggiungere polvere di caffè per pulire la macchina da caffè.
- 4. Pulire rispettivamente l'uscita dell'acqua e la lancia vapore seguendo i passaggi per la preparazione del cappuccino.
- 5. Quindi utilizzare acqua per pulirlo più di 3 volte per assicurarsi che sia pulito.
- 6. Assicurarsi che la macchina per il caffè rimanga a riposo per più di 3 minuti ogni volta durante il processo di pulizia ripetuto.

Risoluzione dei problemi

Fallimento	Analisi delle cause	Soluzione
Fuoriuscite di caffè attraverso il buco dell'imbuto.	Ci sono vari articoli all'interno dell'anello di tenuta.	Pulito dentro dell'anello di tenuta.
	Il caffè in polvere è troppo Bene.	Sostituirlo con polvere di caffè che abbia uno spessore adeguato.
	La polvere di caffè è stata fatta troppa pressione.	Pressare la polvere di caffè con a forza di 8 libbre (circa 3,6 kg).

Fallimento	Analisi delle cause	Soluzione
Il caffè fuoriesce dal foro dell'imbuto.	L'anello di tenuta è invecchiato.	Rivolgersi al centro assistenza autorizzato.
	C'è polvere di caffè sulla part superiore del contenitore del filtro.	Pulisci la parte superiore del contenitore prima di inserirlo nella macchina.
Impossibile spostare la maniglia del caffè in posizione di blocco.	La quantità di caffè in polvere ha superato la scala massima dell'imbuto.	Ridurre la quantità di caffè in polvere.
	Non è stata aggiunta la polvere di caffè e non è stato possibile posizionare il manico nella posizione corretta.	Rivolgersi al centro assistenza autorizzato.
Caffè freddo.	La spia non è accesa.	Funzionamento quando la spia è accesa.
	La macchina non è preriscaldata.	Preriscaldare la caffettiera.
	La tazza non è preriscaldata.	Preriscaldare la tazza di caffè.
La bomba è troppo rumoroso.	Non c'è acqua nel serbatoio.	Versare l'acqua nel serbatoio.
	Il serbatoio dell'acqua è montato in modo errato.	Montare il serbatoio dell'acqua nel modo corretto.
Caffè leggero.	La polvere di caffè non è sufficientemente pressata.	Premere la polvere di caffè per appiattirla nuovamente.
	Non c'è abbastanza polvere di caffè.	Aggiungi la polvere di caffè.
	La polvere di caffè è troppo grossa.	Utilizzare polvere per espresso specifica.
Il colore del caffè è troppo buio.	La polvere di caffè viene pressata pesantemente.	Premere la polvere di caffè con una forza di 8 libbre (circa 9 kg).
	Troppa polvere di caffè.	Ridurre la polvere di caffè.
	Il filtro è intasato.	Pulire la vaschetta del filtro.
	La polvere di caffè è molto fine.	Utilizzare la polvere di caffè appropriata.
	Lo scarico dell'acqua è ostruito.	Pulire l'uscita dell'acqua.
La maniglia non può ruotare nella posizione bloccata.	Troppa polvere di caffè.	Ridurre la polvere di caffè.
	Non riesco nemmeno a girarmi senza polvere di caffè.	Rivolgersi al centro assistenza autorizzato.

Fallimento	Analisi delle cause	Soluzione
Fa il caffè normalmente, ma non riesco a montare la schiuma del latte.	L'uscita del vapore è ostruita.	Pulisci la presa utilizzando una graffetta.
		Aggiungere l'aceto appropriato nel serbatoio dell'acqua.

Se non si riesce a individuare la causa del guasto, contattare il centro assistenza autorizzato.

Tipi di caffè che puoi preparare

Espresso

L'espresso ha un sapore forte e si può dire che sia il caffè originale. Puoi anche mantenerne il sapore mescolandolo con latte o altri alimenti.

Cappuccino

Il metodo per preparare il cappuccino prevede di utilizzare la lancia vapore della macchina per caffè espresso per riscaldare un contenitore di latte a 66°C e fargli produrre uno strato di bollicine dense sul latte. Successivamente versare nella tazzina l'espresso e poi il latte. Preparare l'espresso, il latte e la schiuma di latte ciascuno per 1/3 nella tazza. Il cappuccino può essere bevuto con zucchero, cannella in polvere o cacao in polvere.

Caffè Latte

È composto da latte caldo e caffè espresso. Versare lentamente una tazza di latte caldo e caffè espresso da entrambi i lati della tazza di caffè contemporaneamente e il rapporto è di circa 6:1 (nel latte macchiato tradizionale c'è solo latte caldo e non c'è schiuma).

Espresso Macchiato

Per farlo, basta mettere un po' di schiuma di latte sopra una normale tazzina da caffè espresso. Basta versare una piccola porzione di schiuma sull'espresso, al posto del latte.

Latte Macchiato

Il Latte Macchiato è un tipo di caffè che si prepara versando il caffè nel latte caldo. Per prima cosa è necessario preparare una tazza di latte caldo con schiuma di latte e metterla in un bicchiere, quindi versare l'espresso nella tazzina. Può avere un colore intenso sul lato superiore e un colore chiaro sul lato inferiore, il che è piuttosto carino. Tecnicamente puoi versare l'espresso dal bordo della tazzina.

Caffè Moka

La moka è fatta con caffè espresso, latte caldo con schiuma di latte e salsa al cioccolato, ciascuno dei quali occupa 1/3 del bicchiere. Puoi versare lentamente la salsa al cioccolato dal bordo della tazza e apparirà una forma a cascata.

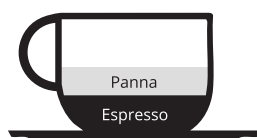
Tutti i tipi di caffè espresso di lusso sono realizzati con caffè espresso. L'aggiunta di latte può non solo aggiungere un po' di aroma al caffè, ma anche creare una varietà di sapori preparando con latte, schiuma di latte e panna in proporzioni diverse, offrendoci molte opzioni. L'immagine qui sotto ci mostra semplicemente una varietà di proporzioni comuni di latte nel caffè.



Espresso



Macchiato



Con panna



Latte



Flat White



Breve



Capuccino



Moka



Americano

Nota: nessuna macchina da caffè può determinare l'aroma e il gusto del caffè cambia a seconda dei diversi tipi di chicchi di caffè.

Impegno ambientale

Il simbolo del contenitore con una croce indica che l'articolo deve essere smaltito separatamente dai rifiuti domestici. L'articolo deve essere consegnato per il riciclaggio in conformità alle norme ambientali locali per lo smaltimento dei rifiuti. La nostra azienda si impegna a prevenire l'inquinamento, a ridurre al minimo l'impatto negativo sull'aria, sull'acqua e sulla terra, a rispettare i requisiti di legge applicabili e gli altri che sottoscrive in relazione ai propri aspetti ambientali, a ricercare il miglioramento continuo del sistema di gestione integrato, impegnandosi a fornire tutte le risorse necessarie affinché il personale lo conosca e lo rispetti.

Certificato di garanzia

Representaciones Tecnológicas S.A. garantisce il normale funzionamento di questo prodotto per un periodo di un (1) anno, salvo esclusioni, dalla data di acquisto certificata dalla società venditrice. Durante questo periodo, i danni di origine tecnica saranno riparati, a condizione che abbiano origine come risultato del suo normale utilizzo.

Per accedere alla garanzia, è necessario contattare i distributori ufficiali o richiedere il servizio tecnico inviando una e-mail a ayuda@reptec.com.ar. È possibile usufruire della garanzia solo presentando lo scontrino d'acquisto al momento di lasciare il prodotto per la riparazione.

Representaciones Tecnológicas S.A. si riserva il diritto di annullare questo certificato, quando a giudizio e criterio del servizio tecnico autorizzato, si presentano i seguenti casi:

1. Danni causati da uso improprio, cadute, urti, abusi, esposizione eccessiva a basse/alte temperature, umidità, conservazione non corretta e altre cause non attribuibili al processo di fabbricazione.
2. Problemi derivanti dall'uso con bassa/alta tensione e/o scosse elettriche.
3. Deterioramento causato da liquidi o simili, sia nelle parti interne che in quelle esterne.
4. L'uso in condizioni diverse da quelle raccomandate nel manuale d'uso e/o nell'installazione del prodotto.
5. Intervento o alterazione dell'apparecchiatura da parte di personale non autorizzato.
6. Danni causati da altre apparecchiature o accessori interconnessi al prodotto.
7. Rimozione della banda di identificazione e/o di sicurezza.

Español

Precauciones de seguridad para el uso

Antes de utilizar el aparato, lea atentamente este manual y preste atención a lo siguiente:

- Para garantizar la seguridad, lea atentamente los detalles de uso en las instrucciones y domine el método correcto de uso.
- Antes del primer uso, hiérvala dos veces con agua limpia para eliminar el olor peculiar.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años si están bajo supervisión o han recibido instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y si comprenden los peligros que implica. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Los niños deben estar supervisados para que no jueguen con el aparato.
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si están bajo supervisión o han recibido instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que implica.
- Este aparato está diseñado SÓLO PARA USO DOMÉSTICO. Cualquier uso inadecuado anulará la garantía.
- En caso de emergencia, desenchufe inmediatamente la máquina de la toma de corriente.
- El aparato no debe sumergirse.
- El aparato está destinado únicamente a la preparación de café expreso, no lo utilice de forma indebida para otros fines.
- La superficie del elemento calefactor está sujeta a calor residual después del uso.

Si el cable de alimentación está dañado, no utilice el producto y póngase en contacto con un servicio técnico autorizado para su reparación. NUNCA INTENTE REPARAR EL EQUIPO USTED MISMO.

- La cafetera no debe colocarse en un armario cuando esté en uso.
- No sumerja el aparato ni el cable de alimentación en agua ni en ningún otro líquido.
- Compruebe que el voltaje indicado en la etiqueta de características del aparato coincide efectivamente con el de su instalación eléctrica.
- Compruebe que el voltaje sea constante antes de usarlo.
- La cafetera que utilice debe estar conectada a una toma de corriente con conexión a tierra.
- No deje la cafetera en uso y no permita que los niños o personas sin capacidad de cuidado personal se acerquen a ella.
- No utilice el equipo en entornos con altas temperaturas, campos magnéticos elevados y humedad.
- No coloque la cafetera sobre superficies calientes, junto a una fuente de fuego o sobre otros aparatos eléctricos, como el frigorífico.
- Para evitar incendios y descargas eléctricas, no coloque el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido; no dañe, doble ni estire demasiado el cable de alimentación

y no coloque objetos pesados sobre él.

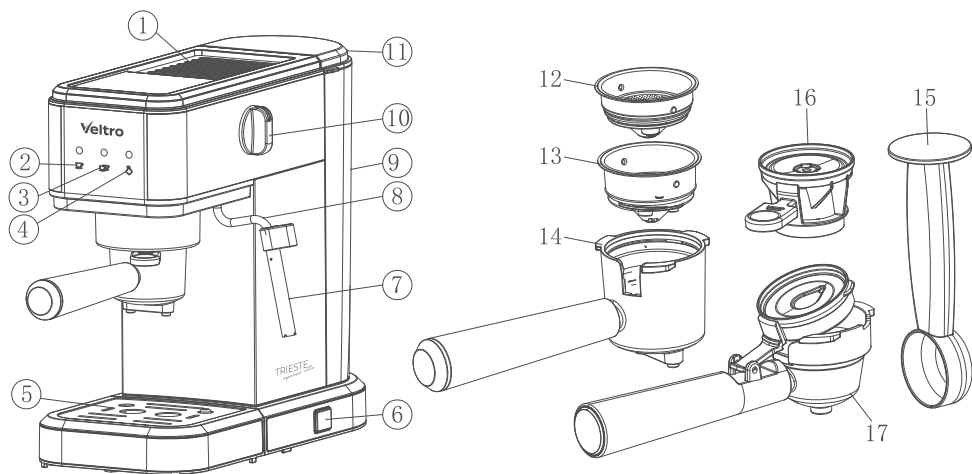
- Desenchufe el enchufe cuando limpie o no utilice el equipo. Los accesorios solo se pueden limpiar después de que el equipo se haya enfriado.
 - La máquina solo se utiliza para preparar café. No la utilice para otros fines. Y debe colocarse en un entorno seco.
 - Coloque la cafetera sobre una mesa plana o una superficie plana y asegúrese de que la máquina esté al menos a 5 cm de distancia del objeto colocado cerca y que el panel posterior de la cafetera esté a más de 20 cm de la pared.
 - No cuelgue el cable de alimentación en el borde del escritorio o mostrador.
 - Asegúrese de que el cable de alimentación no toque la superficie caliente del aparato.
 - Las superficies pueden calentarse durante el uso.
 - No toque la superficie metálica de la máquina directamente con la mano cuando utilice la cafetera. Utilice la perilla y el mango.
 - Limpie y mantenga las piezas de la cafetera con regularidad para garantizar la calidad del café y prolongar la vida útil de la cafetera.
 - No mueva ni apague la fuente de alimentación a voluntad cuando la cafetera esté funcionando.
 - No lave la cafetera ni el cable de alimentación en agua u otros líquidos.
 - No la utilice al aire libre.
 - Utilice siempre los accesorios originales.
 - Comuníquese con el centro de servicio autorizado si detecta alguna falla en la cafetera.
 - Para desconectar la cafetera ponga el selector en la posición "0" (Apagado), luego retire el enchufe del tomacorriente de la pared. Sostenga siempre el enchufe. Pero nunca tire del cable.
 - No permita que la cafetera funcione sin agua.
 - Podría quemarse si retira el tanque de agua durante los ciclos de preparación.
 - No retire el embudo de metal cuando el aparato esté preparando café o cuando escape vapor y agua caliente del embudo de metal y asegúrese de liberar la presión en el tanque de agua antes de retirar el embudo de metal.
 - **ADVERTENCIA:** La abertura de llenado no debe abrirse durante el uso.
- La superficie del elemento calefactor está sujeta a calor residual después de su uso.
- **Advertencia:** Posibles lesiones por mal uso.
 - Este aparato no ha de operarse mediante un temporizador externo o sistema de control remoto separado.
 - No debe exceder la marca "MAX" en el tanque de agua.

Notas importantes:

- No toque los componentes que se calientan a alta temperatura (como el tubo de vapor de alta presión, la salida de agua, etc.) cuando utilice la cafetera.
- Este aparato está diseñado para preparar café o calentar bebidas. Tenga cuidado de no quemarse con chorros de agua o vapor o debido al uso inadecuado del aparato.

Descripción del producto

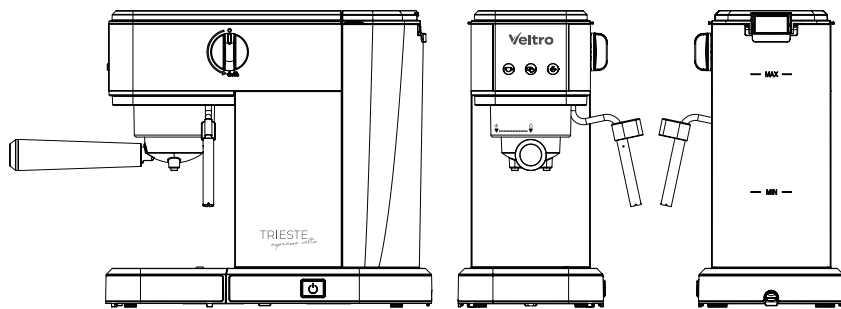
1. Área de taza caliente
2. Botón de taza simple
3. Botón de taza doble
4. Botón de vapor
5. Bandeja de goteo
6. Botón de encendido
7. Espumador de leche
8. Tubo de vapor
9. Tanque de agua
10. Perilla de agua caliente/vapor
11. Tapa del tanque de agua
12. Filtro pequeño para 1 taza de café molido
13. Filtro grande para 2 tazas de café molido
14. Filtro
15. Cuchara de café/apisonador
16. Soporte para filtro de cápsulas Nespresso
17. Soporte para filtro de cápsulas Dolce Gusto



Proceso de funcionamiento

Primer uso

1. Saque la cafetera de la caja de embalaje y compruebe que los accesorios estén completos.
2. Limpie todas las piezas extraíbles.
3. Límpiela con agua limpia 2 o 3 veces según el proceso de elaboración del café: no es necesario café en polvo para limpiar la cafetera.



Llenado del depósito de agua

1. Abra la tapa del depósito de agua y saque el depósito tirando hacia arriba.
2. Llene el depósito con agua limpia fresca teniendo cuidado de no superar el nivel MÁXIMO. Vuelva a colocar el depósito, presionando ligeramente para abrir la válvula situada en la parte inferior del mismo.
3. El depósito también se puede llenar sin sacarlo, vertiendo el agua directamente de una jarra.

IMPORTANTE:

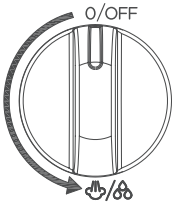
1. Es normal que haya agua en el espacio debajo del depósito. Por lo tanto, se debe secar periódicamente con una esponja limpia.
2. No utilice la máquina cuando no haya agua en el depósito. Añada agua a tiempo cuando el nivel de agua esté por debajo del nivel mínimo.

Configuración de la máquina

1. Pulse el botón de encendido/apagado para poner en marcha la máquina. La máquina realizará una autoinspección automáticamente y se encenderán tres luces indicadoras en orden. Compruebe si el NTC es normal. Si es así, comience el precalentamiento y el timbre sonará una vez con las luces indicadoras ☺ y ☹ parpadeando; o las tres luces parpadearán simultáneamente junto con el sonido. En este estado, la máquina no funcionará, ni los botones tampoco. 30 segundos después de la alarma, la máquina estará en modo de espera con todas las luces indicadoras apagadas.

2. En el estado de precalentamiento, las luces indicadoras ☺ y ☹ parpadean simultáneamente. Cuando la temperatura alcanza el valor establecido y finaliza el precalentamiento, las luces indicadoras de los dos botones se mantienen encendidas, lo que indica que la máquina está lista; durante el proceso de precalentamiento, los botones no funcionarán.
3. Coloque un recipiente con un volumen mínimo de 100 ml debajo del espumador de leche.
4. Gire la perilla de agua caliente/vapor a ☹☹☹, descargue el agua caliente de 100 mililitros y luego gire la perilla a "0".

Aviso: Cuando la perilla de vapor se enciende antes del encendido, la máquina generará una alarma y ambas luces indicadoras ☺ y ☹ parpadearán simultáneamente. En este momento, la perilla de agua caliente/vapor debe apagarse para eliminar la alarma.



Configuración de programas del menú

1. Confirme que la máquina esté lista antes de ingresar al programa de configuración del menú. Mantenga presionado el botón ☹ durante 5 segundos hasta que las tres luces indicadoras parpaddeen por turno: luego, la máquina ingresa al modo de programa de configuración del menú y usted puede configurar los programas del menú según sea necesario. Espere 15 segundos para salir automáticamente del programa de configuración del menú.

Aviso: En caso de que no se realice ninguna operación durante 15 segundos, la máquina saldrá automáticamente del programa de configuración del menú y mantendrá la configuración original.

Configuración de la temperatura del café

Configure la temperatura del café siguiendo los siguientes pasos:

1. Ingrese al programa de configuración del menú.
2. Presione el botón ☹ para ingresar al programa de configuración de la temperatura del café y la luz indicadora del café del programa correspondiente seleccionado previamente se encenderá temporalmente:

- | | | | | |
|-------------|-------------|-------------|---|------------------------------|
| ☹ Encendido | ☹ Apagado | ☹ Apagado | > | baja temperatura (70+/-5°C) |
| ☹ Encendido | ☹ Encendido | ☹ Apagado | > | temperatura media (75+/-5°C) |
| ☹ Encendido | ☹ Encendido | ☹ Encendido | > | alta temperatura (80+/-5°C) |

3. Luego, las luces indicadoras se encenderán por turno.
4. Presione el botón de temperatura del café que necesita

5. Seleccione la temperatura del café según sea necesario y la luz indicadora parpadeará tres veces, lo que indica que la temperatura seleccionada se ha guardado.
6. La máquina sale automáticamente del menú cuando se completa la configuración de la temperatura y luego la máquina puede usarse en condiciones normales.

Configuración de la dureza del agua

- Según la configuración de la dureza del agua, cuando tres luces indicadoras están encendidas constantemente después de que la máquina se haya utilizado durante un tiempo, significa que la máquina no puede funcionar ahora y que es necesario eliminar las incrustaciones.
- El tiempo de eliminación de las incrustaciones se puede configurar según la dureza del agua del grifo de diferentes áreas. El valor predeterminado de la máquina es agua dura.
- Los pasos de operación detallados son los siguientes:

1. Ingrese al programa de configuración del menú.
2. Presione el botón  para ingresar al programa de configuración del menú para la dureza del agua y la luz indicadora de café del programa correspondiente seleccionado anteriormente se enciende temporalmente:

 Encendido	 Apagado	 Apagado	>	agua blanda
 Encendido	 Encendido	 Apagado	>	agua semi-dura
 Encendido	 Encendido	 Encendido	>	agua dura

3. Luego, las luces indicadoras se encienden por turno.
4. Seleccione la dureza del agua de su área y presione el botón correspondiente. El indicador luminoso parpadea tres veces para indicar que se ha guardado la dureza del agua seleccionada.

 Bajo	 Medio	 Alto
<10° dh 10°	dh-20° dh	>20° dh
<18° fh 18°	fh-36° dh	>36° dh
<180mg/1 CaCo3	180-300mg/1 CaCo3	360mg/1 CaCo3

5. La máquina sale automáticamente del menú cuando se completa el ajuste de la dureza del agua y, a continuación, la máquina puede utilizarse en condiciones normales.
6. Cuando la máquina haga sonar una alarma y los tres indicadores luminosos esten encendidos de forma constante, los usuarios deben añadir el desincrustante (ácido cítrico de 25 g y agua de 1 L) en el depósito y colocar un recipiente debajo del espumador de leche.

Mantenga presionada la perilla  durante al menos 5 segundos hasta que las tres luces indicadoras parpadeen una por una. Luego, gire la perilla  y presione nuevamente . Ahora, la máquina comienza el proceso de eliminación de incrustaciones y el desincrustante sale por la salida del tubo de vapor de la máquina. El proceso de eliminación de incrustaciones dura aproximadamente 5 minutos.

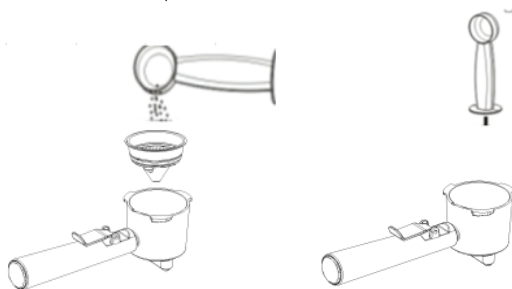
Aviso: En el proceso de eliminación de incrustaciones, donde se requiere limpieza de la salida de café, los usuarios pueden apagar la perilla de vapor y dejar que el desincrustante salga por la salida de café. Después de la eliminación de incrustaciones, saque el tanque y límpielo con agua limpia. Luego, agregue agua limpia al tanque hasta el nivel máximo. Limpie la máquina con la función de eliminación de incrustaciones habilitada. Cuando se acabe el agua, el proceso de eliminación de incrustaciones habrá finalizado y la máquina se podrá usar en condiciones normales después de la limpieza.

Función de apagado automático

1. En caso de no operar durante 30 minutos, la máquina ingresará automáticamente al modo de apagado y todas las luces indicadoras se apagarán para ahorrar energía.
2. Pulse cualquier botón del panel de control para reiniciar.

Preparación de café espresso

1. Después de que la máquina esté precalentada, coloque el recipiente del filtro seleccionado para preparar café debajo del embudo e instale el mismo. Pulse el botón  para descargar un poco de agua caliente para calentar la taza de café.
2. Una vez que la taza de café esté tibia, coloque el café en polvo necesario en el recipiente del filtro (taza individual ≤ 8 g, taza doble ≤ 15 g) y compacte suavemente con el apisonador. Coloque el recipiente del filtro con el café en polvo en el embudo e instalelo.



3. Pulse el botón , la luz indicadora  parpadeará y  se apagará. A continuación, la máquina comienza a preparar el café. De lo contrario, pulse el botón , la luz indicadora  parpadeará y  se apagará. La máquina comenzará a preparar café; el timbre sonará tres veces después de preparar el café.

4. Tiempo de preparación de café predeterminado: 25 segundos para una taza y 38 segundos para una taza doble; temperatura de la taza: temperatura media.
5. Dentro de los 3 segundos posteriores a la terminación del café, si necesita aumentar la cantidad del mismo, continúe presionando el botón de preparación.
6. Presione el botón de preparación para detener el vertido de café antes de terminar el proceso.

Preparación del café con cápsulas Nespresso

1. Coloque la cápsula Nespresso en el soporte para cápsulas Nespresso, luego coloque la tapa de la cápsula Nespresso, abróchela en la máquina de café desde la posición "insertar"; y luego gírela hacia la derecha a la posición "bloqueada".
2. El siguiente proceso es el mismo que el de preparar un café espresso italiano.

Preparación del café Dolce Gusto

1. Coloque la cápsula Dolce Gusto en el portafiltros de cápsulas Dolce Gusto y, a continuación, gire la tapa de la cápsula para perforarla. Ajústela en la máquina de café desde la posición "insertar" y, gírela hacia la derecha hasta la posición "bloqueada".
2. El siguiente proceso es el mismo que el de preparar un café espresso italiano.

Configuración de las tazas de café

La taza de café de fábrica está configurada como la taza estándar. Siga los siguientes pasos para cambiar la taza de café si es necesario:

1. Coloque una o dos tazas debajo de la salida de café.
2. Mantenga presionado el botón  o . La máquina comienza a servir café y la luz indicadora correspondiente estará encendida constantemente, la otra luz indicadora parpadeando, lo que indica que la configuración está en curso.
3. Cuando el café en la taza alcance la cantidad deseada, suelte el botón. La máquina dejará de servir café y la luz indicadora correspondiente parpadeará tres veces, lo que indica que la configuración de la taza de café se ha completado.
4. Cuando las dos luces indicadoras de preparación de café estén encendidas durante un tiempo prolongado, significa que la máquina se puede utilizar en condiciones normales.
5. Cuando el tiempo de preparación de café configurado es inferior a 15 segundos, el valor predeterminado será 20 segundos. Si no se suelta el botón durante el proceso de preparación de café, la máquina se detiene automáticamente después de 75 segundos, ya que el tiempo máximo configurado de la máquina es de 75 segundos, por ejemplo: $20 \text{ s} \leq \text{tiempo personalizado} \leq 75 \text{ s}$.

Valor predeterminado de fábrica (reinicio)

Esta operación restablecerá el programa de configuración del menú y la configuración de la taza a los valores predeterminados de fábrica. Si es necesario, siga los siguientes pasos:

1. Ingrese al programa de configuración del menú.
2. Gire la perilla de vapor a .
3. Presione el botón  y las tres luces indicadoras parpadearán al mismo tiempo, lo que indica que todos los ajustes se han restablecido a los valores predeterminados de fábrica.
4. Cuando las luces indicadoras  y  parpadeen, significará que la perilla de agua caliente/vapor debe girarse a "0".
5. Cuando la perilla de agua caliente/vapor se gira a "0", la máquina se puede utilizar en condiciones normales.

Preparación de capuchino

1. Prepare una taza de espresso con una taza lo suficientemente grande.
2. Vierta en un recipiente aproximadamente 100 mililitros de leche que haya estado refrigerada (aproximadamente 8°C). Tenga en cuenta que el volumen de leche aumentará de 2 a 3 veces al seleccionar el recipiente.
3. Después de precalentar la máquina, presione el botón , la luz indicadora  parpadeará y el timbre sonará una vez. Cuando la temperatura alcance el valor establecido, la luz indicadora  se encenderá de forma constante para notificar al usuario que debe girar la perilla de vapor.
4. Coloque un recipiente vacío debajo del espumador de leche. Gire y encienda la perilla de agua caliente/vapor durante unos segundos para descargar el aire residual en la máquina y luego apague la perilla.
5. Coloque el recipiente con la leche debajo del espumador de leche. El mismo debe sumergirse en la leche varios milímetros. Gire la perilla de agua caliente/vapor hacia y la máquina comenzará a liberar vapor y a espumar la leche.
6. Cuando el volumen de la leche se duplique, sumerja profundamente el espumador de leche en la leche y precaliéntelo. A una temperatura adecuada (temperatura adecuada de 60°C) y con la cantidad adecuada de espuma de leche, gire la perilla de agua caliente/vapor en el sentido de las agujas del reloj para apagar el interruptor de vapor.
7. Vierta la espuma de leche en el espresso antes preparado. Ahora tiene una taza de capuchino lista y se puede beber directamente. Puede agregarle un poco de cacao en polvo según su gusto.

Aviso: Después de utilizar el vapor o el precalentamiento con vapor, no prepare el café inmediatamente. La máquina necesita enfriarse. Si desea preparar café rápidamente, enfríe la caldera siguiendo estos pasos:

- Coloque un recipiente debajo del espumador de leche.
- Gire la perilla de agua caliente/vapor a  y se verterá agua caliente en el espumador de leche. La luz indicadora  comienza a parpadear.

- Cuando la máquina se enfríe a una temperatura determinada, dejará de agregar agua caliente automáticamente. En ese momento, las luces indicadoras  y  parpadearán.
- Apague la perilla de agua caliente/vapor y ahora la máquina de café puede usarse en condiciones normales.

Notas:

- Para evitar salpicaduras, nunca retire el portafiltros mientras el aparato esté sirviendo café.
- El filtro debe instalarse en su lugar durante el proceso de producción de vapor.
- La boquilla de vapor no debe colocarse sobre la superficie de la leche para no quemarse, ya que esto provocaría salpicaduras de leche.
- Si hay burbujas grandes en la espuma de leche, golpee la taza de café con leche para eliminar las burbujas grandes y luego agite la taza de café con leche horizontalmente para mezclar completamente la leche y la espuma de leche.
- Después de hacer la espuma de leche, el tubo de vapor debe limpiarse con un paño húmedo a tiempo para evitar que la leche restante se adhiera.

Agua hirviendo

1. Coloque un recipiente debajo del espumador de leche después de precalentar la máquina.
2. Gire la perilla de vapor de "0" a , y la máquina comenzará a descargar agua caliente.
3. Si es necesario detener la descarga de agua caliente, gire en el sentido de las agujas del reloj la perilla de agua caliente/vapor a "0" y la máquina dejará de descargar agua caliente inmediatamente.
4. En el proceso de descarga de agua caliente, en caso de que no se realice ninguna operación, el tiempo de descarga de agua caliente no superará los 120 segundos cada vez.

Limpieza

1. Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, apague la máquina, desenchúfela de la toma de corriente y déjela enfriar.
2. No utilice disolventes ni detergentes para limpiar la cafetera. Utilice un paño suave húmedo.
3. Retire la bandeja de goteo, vacíela y lávela regularmente.
4. Limpie el tanque regularmente.
5. Gire a la izquierda para quitar el embudo y el recipiente del filtro, vacíe los posos de café y luego limpie el recipiente del filtro y los embudos con una solución de limpieza y toallas, finalmente enjuáguelos con agua limpia.
6. Limpie todas las piezas desmontables con agua limpia y séquelas bien.

Protección

En caso de anomalía del NTC (por ejemplo, cortocircuito, circuito abierto, etc.) en cualquier momento, las tres luces indicadoras parpadearán simultáneamente y la máquina pasará al estado de alarma. En ese momento, la máquina dejará de funcionar.

Significado de las luces indicadoras

Luz indicadora	Operación	Significado de luz indicadora
	Encienda el botón ON/OFF	La máquina está implementando un ciclo de autodiagnóstico con las tres luces indicadoras encendidas por turno.
	Iniciar la función de café	Las luces indicadoras de taza individual y doble parpadearán; la máquina se está precalentando y está lista para preparar café.
		Las luces de taza individual y doble permanecen encendidas durante un tiempo prolongado; la máquina está lista para preparar café.
	Iniciar la función de vapor	La luz indicadora de vapor parpadeará; la máquina se está precalentando y preparando para producir vapor.
		La luz de vapor permanece encendida durante un tiempo prolongado; la máquina está lista para producir vapor.
	Encienda la perilla de vapor	Las luces de taza simple y taza doble parpadearán; es necesario apagar la perilla de vapor.
	Temperatura excesivamente alta de la caldera	Las luces indicadoras de taza simple y doble parpadearán; la caldera necesita enfriarse.
	Aviso de eliminación de incrustaciones	Las tres luces indicadoras están encendidas constantemente, indicando la necesidad de eliminar las incrustaciones.
	Falla de NTC	Las tres luces parpadearán simultáneamente.

Consejos para preparar café

¿Qué tipo de café molido es adecuado para esta máquina de café?

R: Podemos juzgarlo por la forma de los granos de café:

- Si los granos de café tienen forma de pulpa, indica que el café molido es demasiado fino;
- Si los granos de café tienen forma de arena suelta, indica que el café molido es demasiado grueso;
- Si los granos de café tienen forma de torta, indica que el café molido es adecuado.

¿Existe algún estándar para la cantidad de café molido que se debe utilizar?

R: Para preparar un solo café: coloque una medida al ras (≤ 8 g) de café molido en el filtro.

B: Para preparar un café doble: coloque una medida al ras (≤ 15 g) de café molido en el filtro.

¿Cuánta fuerza se necesita para prensar el café molido firmemente?

R: Se necesita una fuerza de aproximadamente 8 libras (aproximadamente 3,6 kg) para prensar y emparejar el café molido usando solo la mano.

¿Cuál es la función del pequeño gancho en el mango del café?

A: Al verter los granos de café, puede utilizar el gancho para evitar que se caiga el filtro.

¿Cuál es la función de la zona para calentar la taza?

A: Al calentar la taza de café en esta zona, puede obtener un mejor sabor del café porque la diferencia de temperatura del café disminuye cuando se vierte el café en la taza.

¿Cuál es la función de las mangas de acero inoxidable en el tubo de vapor?

A: Puede hacer que el vapor forme una convección de vórtice, lo que hace que la espuma de leche se vuelva más rica y fina.

¿Por qué no se puede convertir la leche en espuma de leche?

A: 1. Asegúrese de elegir la leche que se conserva en almacenamiento en frío; 2. La leche no se puede convertir en espuma de leche después de que su temperatura aumenta debido al proceso de elaboración de la espuma.

¿Qué se debe hacer si la espuma de leche tiene burbujas relativamente grandes?

R: Puedes tomar la taza de café con leche y golpearla con fuerza sobre la mesa unas cuantas veces, y sostenerla con la mano y girarla en el sentido de las agujas del reloj varias veces. De esta manera, puedes eliminar las burbujas grandes y hacer que la leche quede más suave y densa, lo que dará un sabor más denso.

¿Qué tipo de leche es adecuada para hacer espuma de leche?

R: La leche baja en grasas es fácil de hacer espuma, pero las burbujas y la espuma son grandes pero no tienen densidad. La leche entera no es tan fácil de hacer espuma, pero una vez que se logra, tendrá una espuma espesa.

¿Qué se debe hacer si no sale vapor del tubo de vapor?

R: En términos generales, suele deberse a que no se ha limpiado a tiempo después de hacer la espuma de leche y la leche cuajada bloquea el tubo de vapor. Puede usar herramientas como un clip para limpiarlo colocándolo en el tubo de vapor desde un extremo del tubo de vapor. Si no está bloqueado, intente colocar vinagre con agua (1: 1) en el tanque de agua y luego cambie la perilla a la posición de vapor para ablandar el tubo y limpiarlo. Si lo anterior no resuelve el problema, comuníquese con el centro de servicio posventa para obtener soluciones.

Limpieza y mantenimiento regulares

- 1. Para garantizar un sabor puro del café, descalcifique, limpie y realice el mantenimiento de las máquinas de café después de usarlas durante 2 o 3 meses.
- 2. Utilice el "desincrustante para máquinas de café" para descalcificar la máquina de café (la proporción de agua y desincrustante es de aproximadamente 4:1, o consulte las instrucciones de funcionamiento). Si no hay desincrustante, puede utilizar el "ácido cítrico" en su lugar (la proporción de agua y ácido cítrico es de aproximadamente 100:3). No es necesario agregar café en polvo para limpiar la máquina de café.
- 4. Limpie la salida de agua y el tubo de vapor respectivamente de acuerdo con los pasos para preparar un capuchino.
- 5. Luego, use agua para limpiarlo más de 3 veces para asegurarse de que esté limpio.
- 6. Asegúrese de que la máquina de café descanse durante más de 3 minutos cada vez en el proceso de limpieza repetido.

Solución de problemas

Falla	Análisis de causa	Solución
El café se derrama por el hueco del embudo.	Hay suciedad dentro del anillo de sellado.	Limpie dentro del anillo de sellado.
	El polvo de café es demasiado fino.	Reemplácelo con café en polvo que tenga un grosor adecuado.
	El café en polvo ha sido presionado demasiado.	Presione el café en polvo con una fuerza de 8 libras (aprox. 3,6 kg).

Falla	Análisis de causa	Solución
El café se derrama por el hueco del embudo.	El anillo de sellado está envejecido.	Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
	Hay café en polvo en la parte superior del recipiente del filtro.	Limpie la parte superior del recipiente antes de colocarlo en la máquina.
No se pudo cambiar la manija del café a la posición de bloqueo.	La cantidad de café en polvo ha superado la escala máxima del embudo.	Disminuir la cantidad de café en polvo.
	No se ha añadido el café en polvo y no se ha podido colocar el mango en el lugar correcto.	Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
Café frío.	La luz indicadora no está encendida.	Operación cuando la luz indicadora está encendida.
	La cafetera no está precalentada.	Precalentar la cafetera.
	La taza no está precalentada.	Precalentar la taza de café.
La bomba es demasiado ruidosa.	Sin agua en el tanque de agua.	Vierta agua en el tanque de agua.
	El tanque de agua está mal montado.	Monte el tanque de agua de la manera correcta.
Café ligero.	El café en polvo no está prensado lo suficientemente plano.	Presione el café en polvo para que quede plano nuevamente.
	No hay suficiente café en polvo.	Añada café en polvo.
	El polvo de café es demasiado grueso.	Utilice café expreso en polvo específico.
El color del café es demasiado oscuro.	El café en polvo está muy prensado.	Presione el café en polvo con una fuerza de 8 libras (aprox. 9 kg).
	Demasiado café en polvo.	Reducir el polvo de café.
	El filtro está obstruido.	Limpie el recipiente del filtro.
	El polvo de café es muy fino.	Utilice el café en polvo adecuado.
	La salida de agua está obstruida.	Limpiar la salida de agua.
El mango no puede girar a la posición de bloqueo.	Demasiado café en polvo.	Reducir el polvo de café.
	No se puede girar incluso sin café en polvo.	Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.

Falla	Análisis de causa	Solución
Prepara café con normalidad, pero no puedo espumar leche.	La salida de vapor está obstruida.	Limpie la salida utilizando un clip.
		Añade el vinagre apropiado al tanque de agua.

Si no puede encontrar la causa de la falla, comuníquese con el centro de servicio autorizado.

Tipos de café que puede preparar

Espresso / Expreso

El espresso tiene un sabor fuerte y se puede decir que es el café original. También puede mantener su sabor al mezclarlo con leche u otros alimentos.

Cappuccino

El método de preparación del capuchino es utilizando el tubo de vapor de la máquina de café espresso para calentar un recipiente de leche a 66°C y hacer que produzca una capa de burbujas densas sobre la leche. Luego, vierta el espresso en la taza y luego la leche. Haga que el espresso, la leche y la espuma de leche representen cada uno 1/3 en la taza. El capuchino se puede beber con azúcar, canela molida o cacao en polvo.

Caffe Latte

La palabra "Latte" significa "leche". Está compuesto de leche caliente y espresso. Vierta una taza de leche caliente y espresso lentamente desde ambos lados de la taza de café al mismo tiempo, y la proporción es de aproximadamente 6: 1. (Solo hay leche caliente en el café con leche tradicional y no espuma).

Espresso Macchiato

La palabra "Macchiato" significa "manchado". Para prepararlo, solo tienes que poner un poco de espuma de leche en la parte superior de una taza del espresso estándar. Solo es necesario verter una pequeña porción de espuma en la parte superior del espresso, en lugar de leche.

Latte Macchiato

El Latte Macchiato es un tipo de café que se prepara vertiendo café en la leche caliente. Primero, debes preparar una taza de leche caliente con espuma de leche y colocarla en un vaso, luego vierte el espresso en la taza. Puede tener un color intenso en el lado superior y un color claro en el lado inferior, lo cual es bastante agradable. Técnicamente, puedes verter el espresso desde el borde de la taza.

Café Moca

El café moca se hace con espresso, leche caliente con espuma de leche y salsa de chocolate, cada uno ocupa 1/3 del vaso. Puedes verter la salsa de chocolate lentamente desde el borde de la taza y aparecerá una forma similar a una cascada.

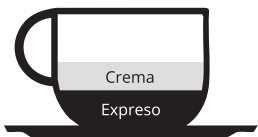
Todos los tipos de café espresso de lujo se hacen a base de espresso. Agregar leche no solo puede agregar un poco de aroma al café, sino que también puede crear una variedad de sabores al preparar con leche, espuma de leche y crema en diferentes proporciones, lo que nos brinda muchas opciones. La imagen a continuación simplemente nos muestra una variedad de proporciones comunes de leche en el café.



Espresso



Macchiato



Con crema



Latte



Flat White



Breve



Capuccino



Moca



Americano

Nota: ninguna máquina de café puede determinar el sabor y el sabor del café cambia según los diferentes tipos de granos de café.

Compromiso ambiental

El símbolo del contenedor tachado indica que el artículo debe eliminarse por separado de la basura doméstica. El artículo se debe entregar para el reciclaje de acuerdo con las regulaciones ambientales locales para la eliminación de desechos. Nuestra empresa está comprometida con la prevención de la contaminación, minimizando cualquier impacto adverso en el aire, el agua y la tierra, cumpliendo con los requisitos legales aplicables y con otros que suscriba relacionados con sus aspectos ambientales, procurando la mejora continua del sistema de gestión integrado, comprometiéndose a suministrar todos los recursos necesarios para que el personal lo conozca y cumpla.

Certificado de garantía

Representaciones Tecnológicas S.A. garantiza el normal funcionamiento de este producto por el período de un (1) año, salvo exclusiones, a partir de la fecha de compra que certifique la firma vendedora. Durante este período será reparado cualquier desperfecto de origen técnico, siempre que el mismo se haya originado como consecuencia de su uso normal. Para acceder a la garantía debe dirigirse a los distribuidores oficiales o solicitar servicio técnico enviando un correo electrónico a ayuda@reptec.com.ar o un mensaje al **WhatsApp de Soporte Técnico 11-3799-2020**. Solo se podrá hacer uso de la garantía presentando el ticket de compra al momento de dejar el producto para su reparación.

Representaciones Tecnológicas S.A. se reserva el derecho de dejar sin efecto la presente, cuando a juicio y criterio del servicio técnico autorizado, se de alguno de los siguientes casos:

1. Desperfectos causados por mal uso, caídas, golpes, maltrato, exposición excesiva a bajas/altas temperaturas, humedad, almacenaje incorrecto o cualquier otra causa no imputable al proceso de fabricación.
2. Problemas derivados por uso con baja/alta tensión y/o descargas eléctricas.
3. Deterioro causado por líquidos o similares, tanto en partes internas como externas.
4. Uso en condiciones distintas a las recomendadas en el manual de usuario y/o instalación del producto.
5. Intervención o alteración del equipo por personal no autorizado.
6. Daños ocasionados por otros equipos o accesorios interconectados al producto.
7. Retiro de identificaciones y/o faja de seguridad.

English

Safety precautions for use

Before using the appliance, please read this manual carefully and pay attention to the following:

- To ensure safety, please read the usage details in the instructions carefully and master the correct method of use.
- Before first use, boil it twice with clean water to remove the peculiar smell.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above if they are supervised or have been given instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and maintenance must not be made by children unless they are aged 8 years and above and are supervised. Keep the appliance and its cord out of the reach of children under 8 years of age.
- Children should be supervised so that they do not play with the appliance.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been given instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- This appliance is designed for DOMESTIC USE ONLY. Any improper use will void the warranty.
- In case of emergency, immediately unplug the machine from the power socket.
- The appliance must not be immersed.
- The appliance is intended for espresso preparation only, do not misuse it for other purposes.
- The surface of the heating element is subject to residual heat after use.

If the power cord is damaged, do not use the product and contact an authorised service centre for repair. NEVER ATTEMPT TO REPAIR THE EQUIPMENT YOURSELF.

- The coffee maker must not be placed in a cupboard when in use.
- Do not immerse the appliance or the power cord in water or any other liquid.
- Check that the voltage indicated on the appliance's specifications label actually matches that of your electrical installation.
- Check that the voltage is constant before use.
- The coffee maker you use must be connected to a grounded socket.
- Do not leave the coffee maker in use and do not allow children or people without personal care ability to approach it.
- Do not use the equipment in environments with high temperatures, high magnetic fields and humidity.
- Do not place the coffee maker on hot surfaces, next to a fire source or on other electrical appliances, such as the refrigerator.
- To avoid fire and electric shock, do not place the power cord or plug in water or any other liquid; do not damage, bend or overstretch the power cord and do not place heavy objects on it.
- Unplug the power plug when cleaning or not using the equipment. The accessories can only be cleaned after the equipment has cooled down.
- The machine is only used to prepare coffee. Do not use it for other purposes. And it must be placed in a dry environment.

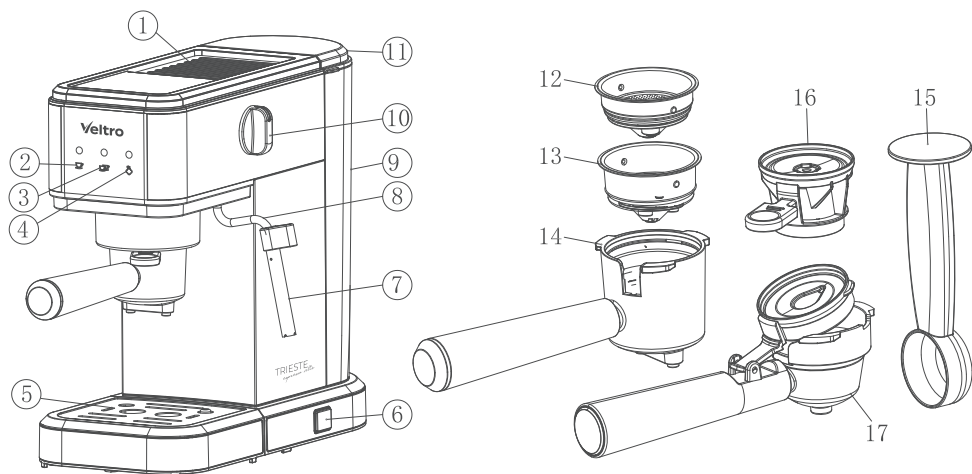
- Place the coffee maker on a flat table or flat surface and make sure that the machine is at least 5 cm away from the object placed nearby and the back panel of the coffee maker is more than 20 cm away from the wall.
- Do not hang the power cord on the edge of the desk or counter.
- Make sure that the power cord does not touch the hot surface of the appliance.
- Surfaces may become hot during use.
- Do not touch the metal surface of the machine directly with your hand when using the coffee maker. Use the knob and handle.
- Clean and maintain the coffee maker parts regularly to ensure the quality of coffee and prolong the life of the coffee maker.
- Do not move or turn off the power supply at will when the coffee maker is working.
- Do not wash the coffee maker or the power cord in water or other liquids.
- Do not use it outdoors.
- Always use the original accessories.
- Contact the authorized service center if you detect any fault with the coffee maker.
- To disconnect the coffee maker, set the selector to the "0" (Off) position, then remove the plug from the wall outlet. Always hold the plug. But never pull on the cord.
- Do not allow the coffee maker to operate without water.
- You may be burned if you remove the water tank during brewing cycles.
- Do not remove the metal funnel when the appliance is brewing coffee or when steam and hot water are escaping from the metal funnel and be sure to release the pressure in the water tank before removing the metal funnel.
- WARNING: The filling opening must not be opened during use.
The surface of the heating element is subject to residual heat after use.
- Warning: Potential injury from misuse.
- This appliance is not to be operated by an external timer or separate remote control system.
- It must not exceed the "MAX" mark on the water tank.

Important notes:

- Do not touch the components that heat up at high temperatures (such as the high-pressure steam wand, water outlet, etc.) when using the coffee maker.
- This appliance is designed to prepare coffee or heat beverages. Be careful not to get burned by water or steam jets or due to improper use of the appliance.

Product description

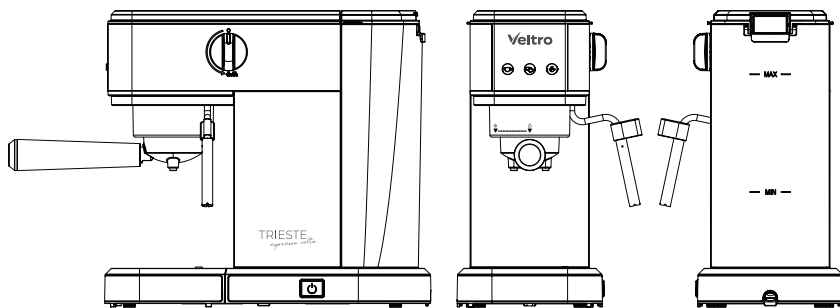
1. Warm cup area
2. Single cup button
3. Double cup button
4. Steam button
5. Drip tray
6. Power button
7. Milk foamer
8. Steam tube
9. Water tank
10. Hot water/steam knob
11. Water tank cover
12. Small filter for 1 cup ground coffee
13. Large filter for 2 cups ground coffee
14. Filter
15. Coffee spoon/tamper
16. Nespresso Capsule Filter Holder
17. Dolce Gusto Capsule Filter Holder



Operating Process

First-time use

1. Take the coffee machine out from the packing box and check whether the accessories are complete.
2. Please clean all the removable parts.
3. Please clean it with clean water for 2-3 times according to coffee-making process: coffee powder is not necessary for cleaning the coffee machine.



Filling the water tank

1. Open the water tank lid and the take out the tank by pulling upwards.
2. Fill the tank with fresh clean water taking care not to exceed the MAX level. Replace the tank , pressing lightly to open the valve located on the bottom of the tank.
3. The tank can also be filled without removing it ,pouring the water directly from a jug.

IMPORTANT:

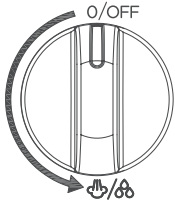
1. It is normal for there to be water in the space under the tank. This is should therefore be dried regularly with a clean sponge.
2. Do not use the machine when there is no water in the tank. Add water timely when the water level is below the minimum level.

Setting of machine

1. Press the on/off button to start the machine. The machine will conduct a self-inspection automatically and three indicator lights are on in order. Check whether NTC is normal. If so, start preheating and the buzzer rings once with ☺ and ☹ indicator lights flashing; or the three indicator lights flash simultaneously with the buzzer ringing. In such a state, the machine does not operate and buttons do not work. 30s after the alarm, the machine will be in the standby mode with all indicator lights off.

2. In preheating state, ☕ and ☕ indicator lights flash simultaneously. When the temperature reaches the set value and the preheating finishes, the indicator lights of the two buttons keep on, indicating that the machine is ready; during the preheating process, buttons will not work.
3. Place a vessel with a minimum volume of 100 milliliters beneath the milk foamer.
4. Rotate the hot water/steam knob to ☕ , discharge the hot water of 100 milliliters and then rotate the knob to “OFF”.

Notice: Where the steam knob is switched on before power on, the machine will generate an alarm and both ☕ and ☕ indicator lights flash simultaneously. At this time, the hot water/steam knob should be switched off to eliminate the alarm.



Setting menu programs

Please confirm that the machine is ready before entering the menu setup program. Keep pressing the ☕ button for 5 seconds till the three indicator lights flash in turn: then, the machine enters the menu setup program mode and you are available to set the menu programs as needed. Wait for 15 seconds to automatically exit from the menu setup program.

Notice: In case of no operation for 15 seconds, the machine will automatically exit from the menu setup program and maintains the original setup.

Coffee temperature setting

Please set the coffee temperature under the following steps:

1. Enter the menu setup program
2. Press the ☕ button to enter the coffee temperature setup program and the coffee indicator light of the corresponding program selected previously is temporarily on:

- | | | | | |
|------|-------|-------|---|---------------------------------|
| ☕ ON | ☕ OFF | ☕ OFF | > | low temperature (70+/-5°C) |
| ☕ ON | ☕ ON | ☕ OFF | > | moderate temperature (75+/-5°C) |
| ☕ ON | ☕ ON | ☕ ON | > | high temperature (80+/-5°C) |

3. Then the indicator lights are on in turn.
4. Press the temperature button of coffee needed

- ☕ Low
- ☕ Medium
- ☕ High

5. Select the coffee temperature as needed and the indicator light flashes thrice, indicating that the selected temperature has been saved.
6. The machine automatically exits from the menu when the temperature setup is completed and then the machine can be used under normal conditions.

Setting of water hardness

- According to the water hardness setting, when three indicator lights are constantly on after the machine has been used for a while, it means that the machine cannot work now and the machine needs incrustation removal.
 - The incrustation removal time can be set as per the hardness of tap water of different areas.
- The default value of the machine is hard water.
- Detailed operation steps are as follows:
1. Enter the menu setup program.
 2. Press the  button to enter the menu setup program for water hardness and the coffee indicator light of the corresponding program selected previously is temporarily on:

	ON		OFF		OFF	>	soft water
	ON		ON		OFF	>	semi-hard water
	ON		ON		ON	>	hard water

3. Then the indicator lights are on in turn.
4. Select the water hardness of your area, and press the corresponding button. indicator light flashes thrice, indicating that the water hardness selected has been saved.

 Low	 Medium	 High
<10° dh 10°	dh-20° dh	>20° dh
<18° fh 18°	fh-36° dh	>36° dh
<180mg/1 CaCo3	180-300mg/1 CaCo3	360mg/1 CaCo3

5. The machine automatically exits from the menu when the water hardness setting is completed and then the machine can be used under normal conditions.
6. When the machine generates an alarm and three indicator lights are constantly on, users need to add the disincrustant (citric acid of 25g and water of 1L) in the tank and place a vessel beneath the milk foamer.

Keep pressing  for at least 5 seconds till all of the three indicator lights flash in turn. Then, rotate the knob to  and press  again. Now, the machine starts the incrustation removal process and the disincrustant flows out from the steam tube outlet of the machine. The incrustation removal process lasts for about 5 minutes.

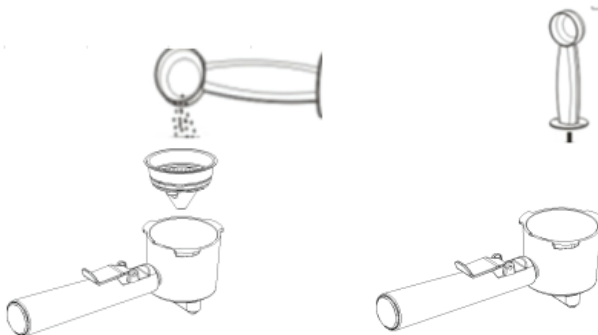
Notice: In the incrustation removal process, where the coffee outlet requires cleaning, users can switch off the steam knob and allow the disincrustant to flow out from the coffee outlet. After incrustation removal, take out the tank and clean it with clear water. Then, add deat water into the tank to the maximum level. Clean the machine with the incrustation removal function enabled. When the water runs out, the incrustation removal process is completed and the machine can be used under normal conditions after cleaning.

Automatic power-off function

1. In the case of no operation 30 minutes, the machine will automatically enter the off mode and all indicator lights will be off for saving energy.
2. Press any button on the control panel to restart.

Making espresso coffee

1. After the machine is preheated, place the filter bowl selected for making coffee beneath the funnel and install the funnel. Press the  button to discharge some hot water for warming the coffee cup.
2. After the coffee cup is warm, place the coffee powder needed in the filter bowl (single cup $\leq 8g$, double cup $\leq 15g$) and gently compact it with the tamper. Place the filter bowl with coffee powder in the funnel and install the funnel.



3. Press  button,  indicator light flashes and  indicator light is off. Then, the machine starts making coffee. Otherwise, press the  button,  indicator light flashes and  indicator light is off. Then, the machine starts making coffee; the buzzer rings thrice after coffee making.

4. Default coffee making time: 25 seconds for single cup and 38 seconds for double cup; temperature of the cup: medium temperature.
5. Within 3 seconds after finishing the coffee, if you need to increase the amount of coffee, continue to press the brew button.
6. Press the brew button to stop pouring coffee before finishing the process.

Making the Nespresso Capsule coffee

1. Put the Nespresso Capsule into the Nespresso Capsule holder, then place the Nespresso Capsule cover, buckle it into the coffee machine from the "insert" position; and then turn it right to the "locked" position.
2. The following process is the same as making the Italian Espresso Coffee.

Making the Dolce Gusto coffee

1. Put the Dolce gusto capsule into the Dolce Gusto Capsule Filter Holder, and then rotate the capsule cover to puncture the capsule., buckle it into the coffee machine from the "insert" position; and then turn it right to the "locked" position.
2. The following process is the same as making the Italian Espresso Coffee.

Setting coffee cups

The factory coffee cup is set as the standard cup. Please follow the following steps to change the coffee cup if needed:

1. Place one or two cups beneath the coffee outlet.
2. Keep pressing the  or  button. The machine starts to brew coffee and the corresponding indicator light will be on constantly, the other indicator light will flash, indicating that the setting is in progress.
3. When the coffee in the cup reaches the desired amount, release the button. The machine will stop brewing coffee and the corresponding indicator light will flash three times, indicating that the coffee cup setting is complete.
4. When two indicator lights for making coffee are on for a long term, it means that the machine can be used under normal conditions.
5. Where the coffee making time set is less than 15 seconds, the default setting will be 20 seconds. Where the button is not released in the coffee making process, the machine stops after 75 seconds automatically since the maximum time setting of the machine is 75 seconds, example: $20S \leq \text{customized time} \leq 75S$.

Factory default value (reset)

This operation will turn the menu setup program and cup setting to the factory default value. If needed, please follow the following steps:

1. Enter the menu setup program.
2. Rotate the steam knob to .
3. Press the  button and the three indicator lights flash at the same time, indicating that all settings have been reset to the factory default values.
4. When  and  indicator lights flash, it means that the hot water/steam knob must be rotated to "OFF".
5. When the hot water/steam knob is rotated to "OFF", the machine can be used under normal conditions.

Making cappuccino

1. Make a cup of Espresso with a sufficiently large cup.
2. Pour milk of about 100 milliliters that has been refrigerated in a refrigerator into a vessel (milk of about 8°C). Consider that the volume of milk will increase by 2 to 3 times when selecting the vessel.
3. After preheating of the machine, press the  button and  indicator light flashes with the buzzer ringing once. When the temperature reaches the set value,  indicator light will be constantly on to notify the user to switch on the steam knob.
4. Place an empty vessel beneath the milk foamer. Switch on the hot water/steam knob for a few seconds to discharge the residual air in the machine and then switch off the knob.
5. Place the vessel with the milk beneath the milk foamer. The milk foamer should be immersed in the milk for several millimeters. Rotate the hot water/steam knob to  and the machine starts releasing the steam and foaming the milk.
6. When the volume of the milk doubles, deeply immerse the milk foamer in the milk and preheat it. At a proper temperature (proper temperature of 60°C) and with the proper amount of milk foam, clockwise rotate the hot water/steam knob to switch off the steam switch.
7. Pour the milk foam in the Espresso prepared. Now, a cup of cappuccino is finished and can be drunk directly. It is also available to add little cocoa powder according to your taste.

Notice: After using steam or steam preheating, do not brew coffee immediately. The machine needs to cool down. If you want to brew coffee quickly, cool down the boiler by following these steps:

- Place a container under the milk frother.
- Turn the hot water/steam knob to  and hot water will be poured into the milk frother.

The indicator light  starts flashing.

- When the machine cools to a certain temperature, it will automatically stop adding hot water. At this time,  and  indicator lights flash simultaneously.
- Switch off the hot water/steam knob and now the coffee machine can be used under normal conditions.

Notes:

- To avoid splashes, never remove the filter holder while the appliance is delivering coffee.
- The filter needs to be installed in place in the process of making steam.
- The steam nozzle shall not be placed on the surface of the milk so as not to be scalded as it will cause milk splash
- If there are distinct bubbles in the milk foam, knock the latte cup to eliminate some large bubbles, and then shake the latte cup horizontally to mix the milk and milk foam fully.
- After making the milk foam, the steam tube should be cleaned with a piece of wet cloth in time to avoid the remaining milk attaching to the steam tube.

Boiling hot water

1. Place a vessel beneath the milk foamer after the pre-heating of the machine.
2. Rotate the steam knob from OFF to , and the machine starts discharging hot water.
3. If it is needed to stop discharging hot water, clockwise rotate the hot water/steam knob to OFF and the machine stops discharging hot water immediately.
4. In the process of discharging hot water, in case of no operation, the time duration for discharging hot water will not exceed 120 seconds every time.

Cleaning

1. Before performing any cleaning or maintenance operations, turn the machine off, unplug it from the power socket and allow it to cool down.
2. Do not use solvents or detergents when cleaning the coffee maker. Use a soft wet cloth.
3. Remove the drip-tray, empty and wash it regularly.
4. Clean the tank regularly.
5. Rotate left to remove the funnel and filter bowl, dump out the coffee grounds, and then clean the filter bowl and funnels with cleaning solution and towels, finally rinse them with clean water.
6. Clean all removable parts with clean water and dry them thoroughly.

Protection

In case of abnormality of NTC (e.g., short circuit, open circuit, etc.) at any time, the three indicator lights flash simultaneously and the machine will turn to the alarm state. At the time, the machine will not operate.

Meaning of indicator lights

Indicator light	Operation	Meaning of indicator light
	Switch on the ON/OFF button	The machine is implementing a self-diagnosis cycle with the three indicator lights on in turn.
	Start the coffee function	The single cup and double cup indicator lights flash; the machine is being preheated and ready for making coffee.
		The single cup and double cup indicator lights are on for a long term; the machine is ready for making coffee.
	Start the steam function	The steam indicator light flashes; the machine is being preheated and prepared for producing steam.
		The steam indicator light is on for a long term; the machine is ready for producing steam.
	Switch on the steam knob	The single cup and double cup indicator lights flash; the steam knob needs to be switched off.
	Excessively high temperature of the boiler	The single cup and double cup indicator lights flash; the boiler requires cooling down.
	Notice of incrustation removal	The three indicator lights are constantly on, indicating the need for incrustation removal.
	Fault of NTC	The three indicator lights flash simultaneously.

Tips for making coffee

What kind of powder is suitable for this coffee machine?

A: We can judge it from the shape of the coffee grounds:

- If the coffee grounds is pulpy, it indicates that the coffee powder is too fine;
- If the coffee grounds is in the shape of loose sand, it indicates that the coffee powder is too coarse;
- If the coffee grounds is in cake shape, it indicates that coffee powder is suitable.

Is there any standard for the usage amount of coffee powder?

A: To make a single coffee only: place one level measure ($\leq 8\text{g}$) of ground coffee in the filter.

B: To make a double coffee only: place one level measure ($\leq 15\text{g}$) of ground coffee in the filter.

How much strength is needed for pressing the coffee powder tightly?

A: The strength of about 8 pounds (about 3.6 kg) is needed for pressing and evening the coffee powder out by using the hand only.

What is the function of the small hook on the coffee handle?

A: When pouring out the coffee grounds, you can use the hook to prevent the filter screen from falling out.

What is the function of the area for cup warming?

A: By warming the coffee cup in this area, you can get a better coffee taste because the coffee temperature difference is decrease when the coffee is poured into the coffee cup.

What is the function of the stainless steel sleeves on the steam tube?

A: It can make the steam to form a vortex convection, which can make the milk foam become richer and finer.

Why the milk couldn't be made into milk foam?

A: 1. Make sure that you choose the milk kept in cold storage. 2. The milk can not be made into milk foam after its temperature rises due to the milk-foaming making process.

What should be done if the milk foam has relatively big bubbles?

A: You can take the latte art cup and knock it hard on the table for a few times, and hold the latte art cup by hand and rotate it in a certain clockwise direction for several times. By doing so, you can eliminate the big bubbles and make the organization of the milk more soft and dense, which will give a more dense taste.

What kind of milk is suitable for making milk foam?

A: Low-fat milk is easy to froth, but the bubbles and foam are large but not dense. Whole milk is not as easy to froth, but once you achieve it, you will have a thick foam.

What should be done if there is no steam coming out of the steam tube?

A: Generally speaking, it is usually because cleaning hasn't been done in time after making the milk foam and the milk curdling blocks the steam tube. You can use tools such as a clip to clear it by putting it into the steam tube from one end of the steam tube. If it is not blocked, please try to put 1: 1 vinegar with water into the water tank, and then switch the knob to the steam position to soften the tube so as to clear it. If the above could not solve the problem, please contact the after-sale service center for solutions.

Regular cleaning and maintenance

- 1. To ensure pure coffee taste, please conduct descaling, cleaning and maintenance for coffee machines after using it for 2-3 months.
- 2. Please use the "Disincrustant for coffee machine" to conduct descaling of the coffee machine (The water and disincrustant ratio is about 4: 1, or please refer to the operating instruction). If there is no disincrustant, you can use the "citric acid" instead (The water and citric acid ratio is about 100: 3).
There is no need to put coffee powder when cleaning the coffee machine.
- 4. Please clean the water outlet and steam tube respectively according to the steps of making cappuccino.
- 5. Then use water to clean it for more than 3 times to make sure it is clean.
- 6. Please make sure that the coffee machine shall rest for more than 3 minutes every time in the repeating cleaning process.

Trouble shooting

Fault	Cause analysis	Solution
The coffee is spill out from the gap of the funnel.	There are sundries inside the seal ring.	Clean the sundries inside the seal ring.
	The coffee powder is too fine.	Replace it with the coffee powder which is relevantly coarse.
	The coffee powder has been pressed too tightly.	Press the coffee power with strength of 8 pounds (about 3.6kg).
	The seal ring is be of aging.	Contact the authorize service center.
	There is coffee powder at the top of filter cup.	Clean the top of filter cup before put into machine.

Fault	Cause analysis	Solution
The coffee handle could not be switched to the lock position.	The coffee powder amount has exceeded the max scale of the funnel.	Decrease the amount of the coffee powder.
	The coffee powder hasn't be added and the handle could not be switched to the right place.	Contact the authorize service center.
Cold coffee.	The indicator light is not on.	Operation when the indicator light is on.
	Coffee machine is not preheated.	Preheat the coffee machine.
	Coffee cup is not preheated.	Preheat the coffee cup.
The pump is too noisy.	Without water in water tank.	Pour water into water tank.
	The water tank is incorrectly mounted.	Mount water tank in right way.
Light coffee.	Coffee powder is not pressed flat enough.	Press coffee powder to flat again.
	Not enough coffee powder.	Add coffee powder.
	Coffee powder is too coarse.	Use dedicated Espresso coffee powder.
Coffee color is too dark.	Coffee powder is pressed too tight.	Press the coffee power with strength of 8 pounds (about 9kg).
	Too much coffee powder.	Reduce coffee powder.
	The filter is clogged.	Clean the filter cup.
	Coffee powder is too fine.	Use right coffee powder.
	Water outlet is clogged.	Clean the water outlet.
The handle can't rotate to the locking position.	Too much coffee powder.	Reduce coffee powder.
	Can't Rotate in place even without coffee powder putted.	Contact the authorize service center.
Make coffee normally,but can't make milk froth.	Steam outlet is clogged.	Clean the steam outlet by using clip.
		Add appropriate vinegar into water tank.

If you are unable to find the fault reason, please contact for the authorized service center.

Types of coffee you can make

Espresso

Espresso has strong taste and can be said as original coffee. It can also keep its flavor while mixing it with milk or other foods.

Cappuccino

The brewing method of Cappuccino is to use the steam tube of an espresso coffee machine to heat a pot of milk to 66 °C and make it produce a layer of dense bubble above the milk. After that, pour the Espresso into the cup, and then the milk. Make the Espresso, milk and milk foam each accounts for 1/3 in the cup. Cappuccino can be drunk with sugar, ground cinnamon or cocoa powder.

Caffe Latte

The word "Latte" means "milk". It is composed of hot milk and Espresso. Pour a cup of hot milk and Espresso slowly from both sides of the coffee cup at the same time, and the ratio is about 6:1. (There is only hot milk in the traditional Latte and no foam in it.)

Espresso Macchiato

The word "Macchiato" means "stained". To make it, you just have to put some of the milk foam on the top of a cup of standard Espresso. Only a small portion of foam needs to be poured on the top of the Espresso, rather than a lot of milk.

Latte Macchiato

Latte Macchiato is a kind of coffee made by pouring coffee into the hot milk. Firstly you need to prepare a cup of hot milk with milk foam and put it in a glass, then pour Espresso into the cup. It can have heavy color in the upper side and light color in the lower side, which is quite nice. Technically, you can pour Espresso from the cup edge.

Caffe Mocha

Mocha coffee is made of Espresso, hot milk with milk foam and chocolate sauce, each occupies 1/3 in the glass. You can pour the chocolate sauce slowing from the cup edge, and there will appear a waterfall-like shape.

Any kinds of fancy espresso coffee are made on the basis of Espresso. Adding milk can not only can add some aroma for the coffee, but also can create a variety of tastes through making milk, milk foam and cream in different proportions, which provides us with a lot of options. The picture below simply shows us a variety of common proportion of milk in the coffee.



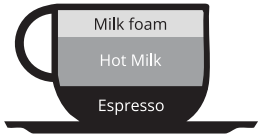
Espresso



Macchiato



Con panna



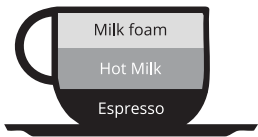
Latte



Flat White



Breve



Capuccino



Mocha



Americano

Note: Any coffee machine can not determine the taste of and the flavor of the coffee changes from different kinds of coffee beans.

Environmental commitment

The container symbol with a cross indicates that the item must be disposed of separately from household garbage. The item must be delivered for recycling in accordance with local environmental regulations for waste disposal. Our company is committed to the prevention of pollution, minimizing any adverse impact on air, water, and land, complying with the applicable legal requirements and with others that it subscribes related to its environmental aspects, seeking the continuous improvement of the integrated management system, committing to provide all the necessary resources so that the staff knows and complies.

Certificate of warranty

Representaciones Tecnológicas S.A. guarantees the normal operation of this product for a period of one (1) year, with the exception of exclusions, from the date of purchase certified by the selling company. During this period, the damage of technical origin will be repaired, as long as it originates as a result of its normal use.

To access the guarantee, you must contact the official distributors or request the technical service by sending an email to **ayuda@reptec.com.ar**. You can only use the guarantee by presenting the purchase ticket when leaving the product to repair it.

Representaciones Tecnológicas S.A. reserves the right to cancel this certificate, when in the judgment and criterion of the authorized technical service, the following cases are presented:

1. Damage caused by misuse, falls, bumps, abuse, excessive exposure to low / high temperatures, humidity, incorrect storage and other causes not attributable to the manufacturing process.
2. Problems arising from use with low / high voltage and / or electric shock.
3. Deterioration caused by liquids or similar, both in internal and external parts.
4. Use in conditions other than those recommended in the user manual and / or product installation.
5. Intervention or alteration of the equipment by personnel not authorized.
6. Damage caused by other equipment or accessories interconnected to the product.
7. Removal of the identification and / or security band.

Dati tecnici

Tensione nominale: 220-240V AC, 50/60 Hz

Consumo energetico: 1350 Watts

Classe di protezione: I

Capacità: 1 L

Datos técnicos

Tensión nominal: 220-240V AC, 50/60Hz

Consumo eléctrico: 1350 Watts

Clase de protección: I

Capacidad: 1 L

Technical Data

Nominal voltage: 220-240V AC, 50/60Hz

Power consumption: 1350 Watts

Protection class: I

Capacity: 1 L



veltroitalia.com