

# Máquina profesional de café en granos super automática



19 bebidas personalizables



Pantalla táctil 7" TFT



Moedor de granos



Espumador de leche



Depósito para café molido



Alertas inteligentes



Incluye envase de acero inoxidable para leche  
Capacidad de 520 ml

## Maquina de Café Automática

Código: **CML001**

Lea con atención las instrucciones antes de la operación de este producto.

## 2. INTRODUCCION

2.1 Gracias por elegir la cafetera automática Carbone.

La cafetera automática Hipresso prepara de manera ideal tus bebidas favoritas como espresso, Lungo, Americano, Cappuccino, Latte, Macchiato, Flat White y Latte Macchiato con solo un toque.

Este manual de usuario incluye información detallada sobre la descripción del aparato, su funcionamiento y limpieza. El fabricante no se hace responsable de los daños derivados del incumplimiento de estas instrucciones de uso. Para más información, por favor contacte a nuestro Servicio de Atención al Cliente.

Esperamos que disfrute usando su nuevo electrodoméstico. El rendimiento de la máquina depende de su uso y mantenimiento adecuados. Tómese unos minutos para leer estas instrucciones. Esto evitará todos los riesgos y daños al aparato.



### 3. MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

La característica más importante del aparato CM1001 es la seguridad óptima. No observar las advertencias podría resultar en lesiones o daños a la máquina.

#### 3.1 Advertencias de

#### seguridad

##### 3.1.1 Peligro para el usuario

**PRECAUCIÓN: ¡El uso inadecuado de este aparato podría causar lesiones menores! Por favor, respete las siguientes advertencias de seguridad:**

- \* Lea atentamente este Manual de Instrucciones antes de usar.
- \* No use el aparato si está defectuoso o dañado.
- \* No altere el sistema de seguridad incorporado.
- \* No toque superficies y partes calientes.
- \* Este aparato no está destinado para ser utilizado por personas, incluidos niños, con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan sido supervisadas o instruidas sobre el uso de la cafetera por una persona responsable de su seguridad.
- \* Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- \* Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- \* Instale la cafetera en un lugar donde pueda ser cuidada y mantenida en cualquier momento.
- \* El contenedor de granos solo puede llenarse con granos de café. El embudo para café molido solo puede llenarse con café molido, y la entrada manual solo puede llenarse con descalcificador para fines de limpieza.

**Peligro de descarga eléctrica! ¡El uso inadecuado de este aparato podría resultar en lesiones menores!**

**Por favor, respete las siguientes advertencias de seguridad:**

- \* Cumpla con las instrucciones relevantes de baja tensión y con las regulaciones de seguridad nacionales o locales.
- \* Conecte el aparato a una toma de corriente correctamente instalada y eficientemente puesta a tierra.
- \* Asegúrese de que el voltaje de la fuente de alimentación corresponda al valor indicado en la etiqueta de especificaciones.
- \* No toque las partes eléctricas.
- \* Asegúrese de apagar el aparato y desconectarlo de la toma de corriente antes del mantenimiento.
- \* El cable de alimentación solo puede ser reemplazado por un profesional calificado.

**¡Peligro de quemaduras! ¡El uso inadecuado de este aparato podría resultar en lesiones menores!**

- \* Existe riesgo de quemaduras en las áreas donde el aparato produce bebidas, agua caliente y vapor. No extienda la mano debajo del surtidor durante la operación o el enjuague.
- \* Puede haber altas temperaturas en la salida y en el grupo de preparación. Toque solo los mangos. Limpie el grupo de preparación solo después de que el aparato se haya enfriado.

**¡Peligro de contusión! ¡El uso inadecuado de este aparato podría resultar en lesiones menores!**

**No entre en contacto con partes móviles, ya que podría causar peligro o lesiones. No meta las manos en el depósito de café o en el grupo de preparación cuando el aparato esté en funcionamiento.**

##### 3.1.2 Daño al aparato

**¡Advertencia! ¡El uso inadecuado de este aparato podría resultar en daños al aparato!**

**Por favor, respete las siguientes advertencias de seguridad:**

- \* No haga funcionar el aparato cuando el tanque de agua esté vacío, de lo contrario, la bomba funcionará en seco y puede causar daños.
- \* Si el aparato no se ha utilizado durante mucho tiempo, debe limpiarse primero antes de encenderlo.
- \* El aparato debe instalarse en un lugar seco y evitar la luz solar, las heladas o la humedad.
- \* Si el problema no puede resolverse como se describe en la solución de problemas, contacte al Servicio de Atención al Cliente.
- \* Utilice solo accesorios o repuestos originales de Hipresso.
- \* No use el aparato si está visiblemente dañado o se encuentra con fugas. Contacte al Servicio de Atención al Cliente para su reemplazo o reparación.
- \* No enjuague el aparato con agua. No use solventes, detergentes abrasivos o alcohol para limpiar la cafetera.

- \* El aparato no debe instalarse en una superficie que pueda ser rociada con agua.
- \* El contenedor de granos solo puede llenarse con granos de café. El embudo para café molido solo puede llenarse con café molido, y la entrada manual solo puede llenarse con descalcificador para fines de limpieza.
- \* No use café liofilizado, de lo contrario causará daños al grupo de preparación.
- \* Si el aparato y sus accesorios adicionales son transportados a una temperatura inferior a 10°C (50°F), deben colocarse a temperatura ambiente durante tres horas antes de enchufarlos y ponerlos en marcha. No cumplir con esta regulación puede resultar en riesgo de cortocircuito o daño a los componentes eléctricos debido a la condensación.

### 3.1.3 Descalcificador

**Precaución** Por favor, respete las siguientes advertencias de seguridad:

- \* Mantenga el descalcificador fuera del alcance de los niños o personas no autorizadas.
- \* El descalcificador debe almacenarse en un lugar que evite altas temperaturas, la luz solar y la humedad.
- \* Manténgalo separado del ácido.
- \* Use solo el paquete original de descalcificador para almacenarlo.
- \* Manténgalo separado de cualquier alimento o bebida.

### 3.1.4 Regulaciones de salud

**Sobre el agua ¡Advertencia! ¡El uso inadecuado del agua puede ser perjudicial para la salud!**

Por favor, respete las siguientes advertencias de seguridad:

- (1) El agua debe estar limpia y libre de contaminación.
- (2) No añada agua corrosiva a la cafetera.
- (3) La dureza carbonatada no debe exceder 5-6°dKH (dureza carbonatada alemana) o 8.9-10.7°fKH (dureza carbonatada francesa).
- (4) El valor de dureza total debe ser mayor que la de carbonatos.
- (5) La dureza carbonatada mínima es de 5°dKH o 8.9°fKH.
- (6) El contenido máximo de cloro es de 100 mg/l.
- (7) Valor de pH 6.5-7 (pH neutro).

Sobre el tanque de agua

- (1) Se debe llenar el tanque de agua con agua fresca cada día.
- (2) El tanque de agua debe limpiarse a fondo antes de agregar agua (Interno y Externo).

Sobre los granos de café

**¡Advertencia! ¡El uso inadecuado de los granos de café puede ser perjudicial para la salud!**

Por favor, respete las siguientes advertencias de seguridad:

- (1) Verifique si hay algún daño en el paquete de granos antes de abrirlo.
- (2) La cantidad de granos de café no debe exceder la cantidad de uso diario.
- (3) Cierre la tapa del contenedor de granos de café inmediatamente después de llenarlo.
- (4) Los granos de café deben almacenarse en lugares secos, frescos y oscuros.
- (5) El paquete debe sellarse bien después de abrirse para mantener los granos de café frescos y evitar la contaminación.

**Sobre la leche ¡Advertencia! ¡El uso inadecuado de la leche puede ser perjudicial para la salud!**

Por favor, respete las siguientes advertencias de seguridad:

- (1) No use leche cruda.
- (2) Use leche a temperatura de refrigerador (3-5°C).
- (3) Use la leche en el paquete original.
- (4) Verifique si hay algún daño en el paquete de leche antes de abrirlo.
- (5) La leche debe almacenarse en un lugar seco y fresco (hasta 7°C).
- (6) El paquete debe sellarse bien después de abrirse para mantener la leche fresca y evitar la contaminación.

## 4. DESCRIPCIONES Y ESPECIFICACIONES

### 4.1 Descripción del aparato



## 4.2 Accesorios

Los siguientes accesorios son suministrados junto al aparato.

- 1 Cable de alimentacion
- 1 Conducto de leche
- 1 Manual de instrucciones
- 1 Cuchara
- 1 Cepillo

## 4.3 Especificaciones Técnicas

Nombre	Molido	Café	Espuma de Leche	Temperatura	Leche Tibia
--------	--------	------	-----------------	-------------	-------------

Espresso (single/double)	7-12g	20-250ml	/	75-95°C	/
Default	11g	40ml	/	90°C	/

Nombre	Molido	Café	Espuma de Leche	Temperatura	Leche Tibia
Lungo (single/double)	7-12g	20-250ml	/	75-95°C	/
Default	11g	80ml	/	90°C	/

Nombre	Molido	Café	Espuma de Leche	Temperatura	Leche Tibia
Cappuccino (single/double)	7-12g	20-250ml	5-90 Seg	75-95°C	/
Default	11g	45ml	35 Seg	90°C	/

Nombre	Molido	Café	Espuma de Leche	Temperatura	Leche Tibia
Latte (single/double)	7-12g	20-250ml	5-90 Seg	75-95°C	5-90 Seg
Default	11g	40ml	20 Seg	90°C	15 Seg

Nombre	Molido	Café	Espuma de Leche	Temperatura	Leche Tibia
Latte Macchiato (single/double)	7-12g	20-250ml	5-90 Seg	75-95°C	5-90 Seg
Default	11g	45ml	20 Seg	90°C	15 Seg

Nombre	Molido	Café	Espuma de Leche	Temperatura	Leche Tibia
Macchiato (single/double)	7-12g	20-250ml	5-90 Seg	75-95°C	5-90 Seg
Default	11g	45ml	15 Seg	90°C	15 Seg

Nombre	Molido	Café	Espuma de Leche	Temperatura	Leche Tibia
Flat White (single/double)	7-12g	20-250ml	5-90 Seg	75-95°C	5-90 Seg
Default	11g	40ml	15 Seg	90°C	20 Seg
Nombre	Molido	Café	Espuma de Leche	Temperatura	Leche Tibia

Espuma de Leche (single/double)	/	/	5-90 Seg	/	/
Default	/	/	40 Seg	/	/

Nombre	Molido	Café	Espuma de Leche	Temperatura	Leche Tibia
Leche Caliente (single/double)	/	/	/	/	5-90 Seg
Default	/	/	/	/	40 Seg

Nombre	Molido	Café	Espuma de Leche	Temperatura	Leche Tibia	Agua Caliente
Americano (single/double)	7-12g	20-250ml	/	75-95°C	/	0-250ml
Default	11g	70ml	/	90°C	/	80ml
Nombre	Molido	Café	Espuma de Leche	Temperatura	Leche Tibia	Agua Caliente
Agua Caliente	/	/	/	/	/	100-250ml
Default	/	/	/	/	/	100ml

## Datos técnicos

Item No.	CM1001
Voltaje/Frecuencia Nominal	AC220-240V, 50Hz
Potencia	1150W-1350W
Capacidad del Depósito de Agua	1.8L
Bean Container Capacity	160G
Capacidad del Contenedor de Granos	10PCS
Peso	13.1KGS
Medidas	463*283*365MM

## 5. INSTALACIÓN

### 5.1 Instalación del aparato

**Acerca del lugar.** Al instalar el aparato, debe respetar las siguientes advertencias de seguridad para evitar daños al mismo:

- (1) La distancia entre la toma de corriente especificada en el dibujo de instalación y la posición del aparato no debe exceder 1 metro.
- (2) Deje suficiente espacio para facilitar la operación y el mantenimiento:
- (3) Deje suficiente espacio sobre el aparato para llenar los granos de café.  
El aparato emite calor. Deje un espacio de al menos 5 cm entre las superficies del aparato y las paredes laterales y trasera.

**Acerca del entorno. Al instalar el aparato, debe respetar las siguientes advertencias de seguridad para evitar daños al mismo:**

- (1) Mantenga el entorno a una temperatura entre 10 °C y 40 °C (50 °F a 104 °F).
- (2) La humedad relativa no debe superar el 80% rH.
- (3) La máquina de café está diseñada solo para uso en interiores. No la utilice en exteriores para evitar que se vea afectada por las condiciones climáticas (lluvia, nieve, heladas y congelación).
- (4) Si la temperatura ambiente está por debajo de 0 °C, por favor contacte con servicio al cliente antes de la instalación.

**Acerca del suministro eléctrico**

El aparato debe estar conectado a tierra según las regulaciones nacionales relevantes. Asegúrese de que el voltaje de la fuente de alimentación principal corresponda al valor indicado en la etiqueta de especificaciones del aparato.

**Peligro de descarga eléctrica Por favor, respete las siguientes advertencias de seguridad:**

No use el aparato si el cable de alimentación está dañado. Haga que el cable o la toma sean reemplazados por un profesional cualificado.

- (1) No se recomienda el uso de un cable de extensión. Si es imprescindible usar uno (sección transversal mínima: 1.5 mm<sup>2</sup>), siga los datos del fabricante (Manual de Instrucciones) del cable de alimentación y las regulaciones locales.
- (2) Asegúrese de que el cable de alimentación no represente un peligro para ninguna persona. No deje que el cable pase por bordes afilados o cuelgue en el aire. No lo sujete con pinzas. Además, el cable de alimentación debe colocarse de manera que no pueda dañarse por superficies calientes, aceite o detergentes corrosivos.
- (3) No levante ni tire del aparato mediante el cable de alimentación. No desenchufe el aparato tirando del cable de alimentación. Nunca toque el cable de alimentación o el enchufe con las manos húmedas. ¡No inserte un enchufe mojado en la toma de corriente!

**Acerca del agua. La mala calidad del agua puede dañar el aparato. Por favor, respete las siguientes advertencias de seguridad:**

- (1) Nunca llene el tanque de agua con agua corrosiva.
- (2) La dureza carbonatada no debe exceder 5-6°dKH (dureza carbonatada alemana) o 8.9-10.7°fKH (dureza carbonatada francesa), y el valor total de dureza siempre debe ser mayor que la dureza carbonatada.
- (3) La dureza carbonatada mínima es de 5°dKH o 8.9°fKH. El valor de pH debe estar entre 6.5 y 7.



## 5.2 Instalando el conducto de leche

Paso 1: Encuentre el conducto de leche e inserte un extremo en el puerto del conducto.



Paso 2: Inserte el otro extremo en el agujero de la bandeja de goteo.



## 5.3 Conexión del aparato

Conecte el aparato a una toma de corriente correctamente instalada y eficientemente puesta a tierra.



## 6.USANDO LA MAQUINA POR PRIMERA VEZ

### 6.1 Llenado de granos de café/café molido y agua

#### Preparación de café utilizando granos de café

Llene los granos de café en el contenedor de granos de café y cierre la tapa.



#### Llena el contenedor de agua

Abra la tapa del tanque de agua y sáquelo del aparato. Llene el tanque de agua con agua fresca y cierre la tapa.



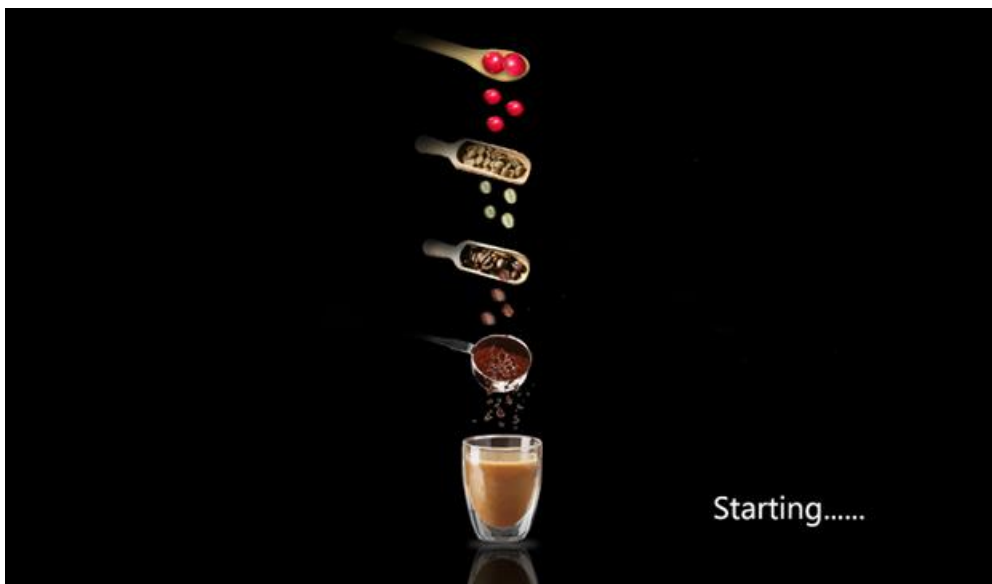
#### Encienda la máquina de café.

Paso 1: Presione el interruptor principal en la parte posterior del aparato..



**\*No agregue café molido en el primer uso.**

**Paso 2:** El aparato se inicia con la visualización de imágenes en la pantalla. Se puede encender con cualquier toque y luego realiza un ciclo automático de enjuague.



**Paso 3:** El aparato se enciende correctamente y muestra la interfaz del menú principal.



## 6.2 Todos los ajustes

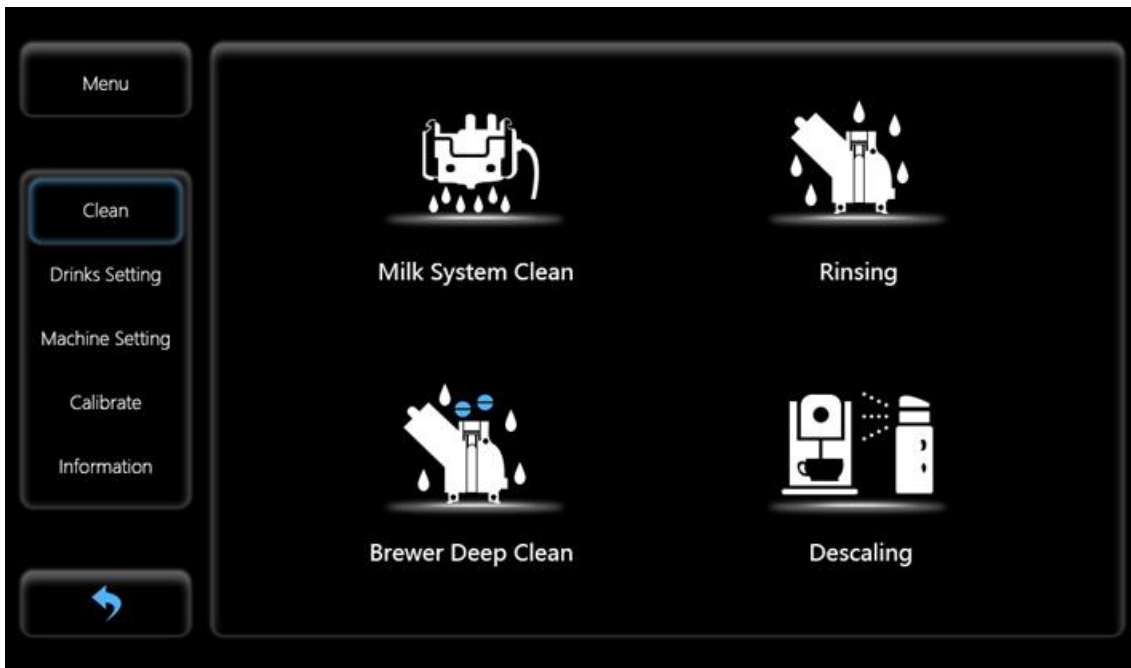
Paso 1: Toque el icono del menú principal y elija la configuración del menú.



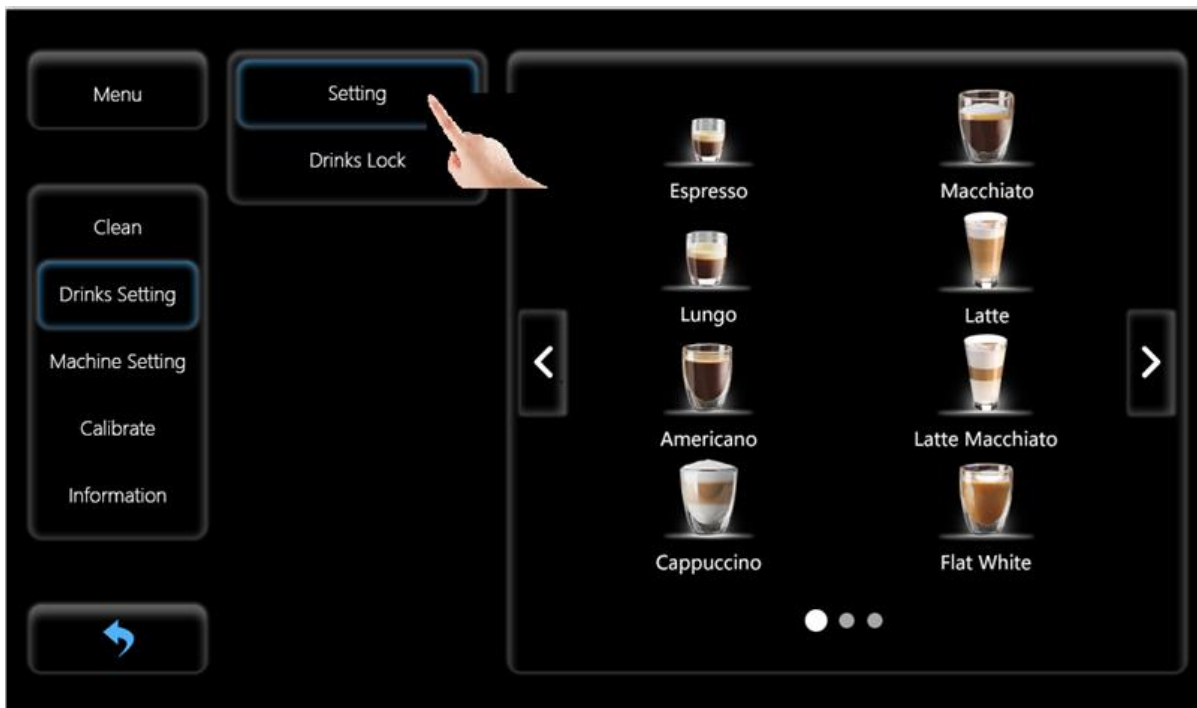
Toque el ícono del menú principal



Elija el menú de ajustes.



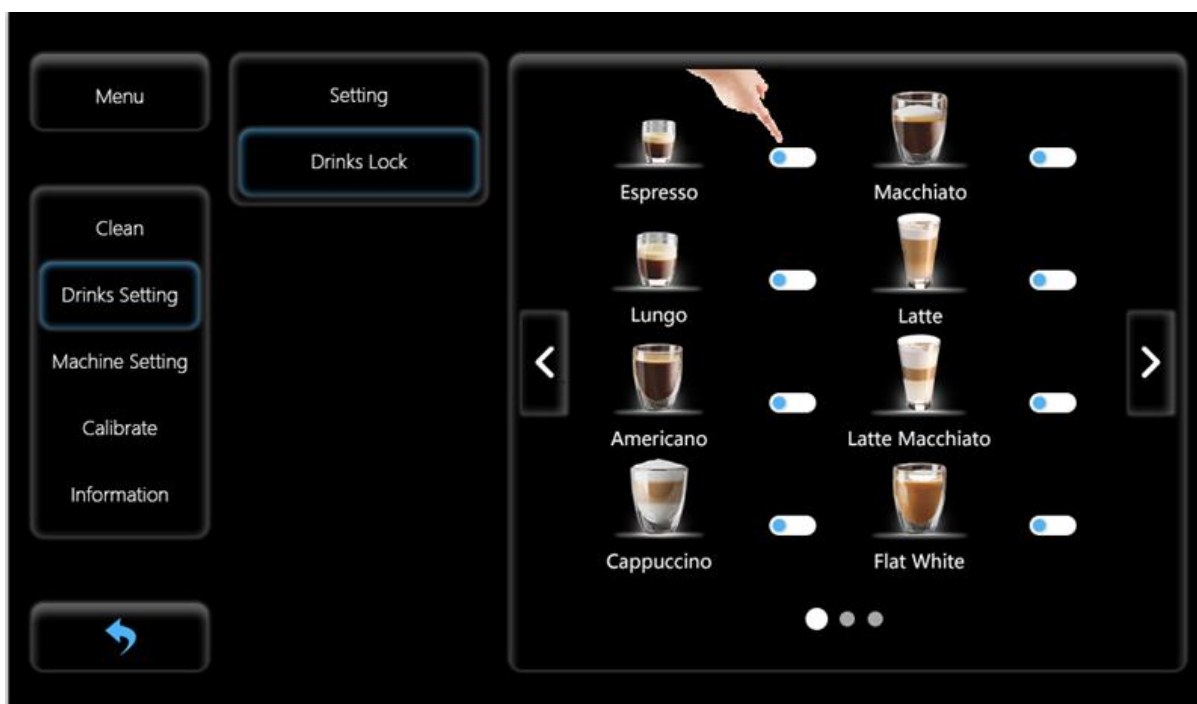
Toque "Limpiar" - Verá 4 funciones de limpieza



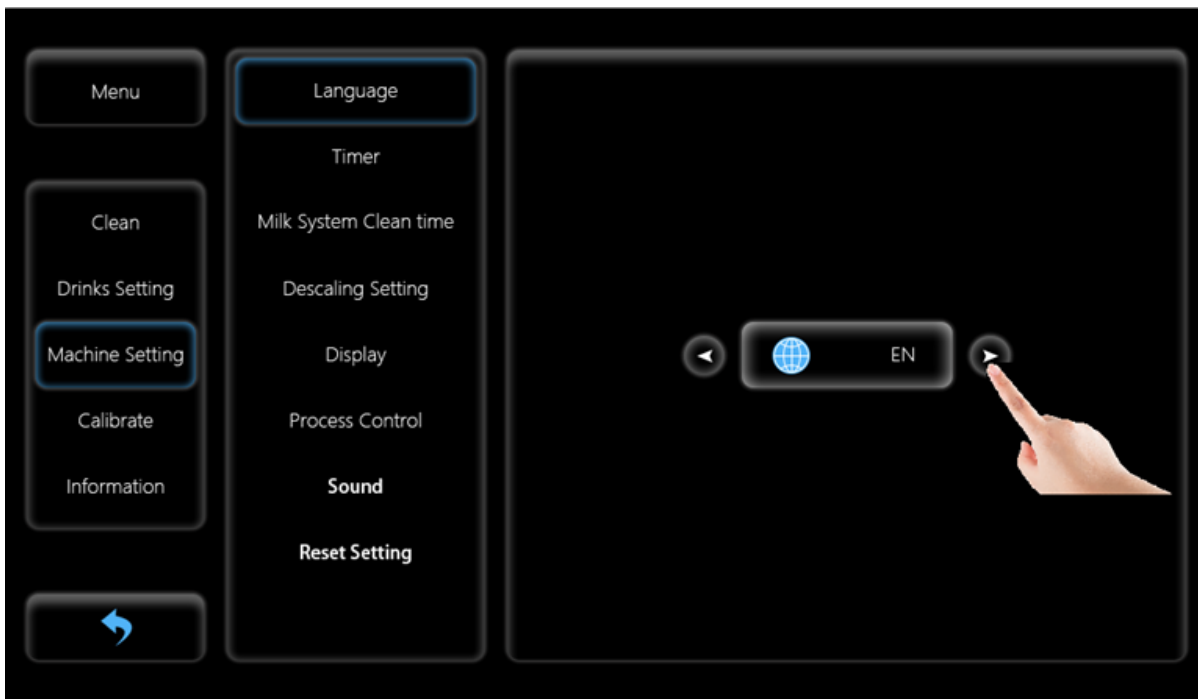
Toque "Ajuste de Bebidas - Configuración"



Ajuste de molido, volumen y temperatura

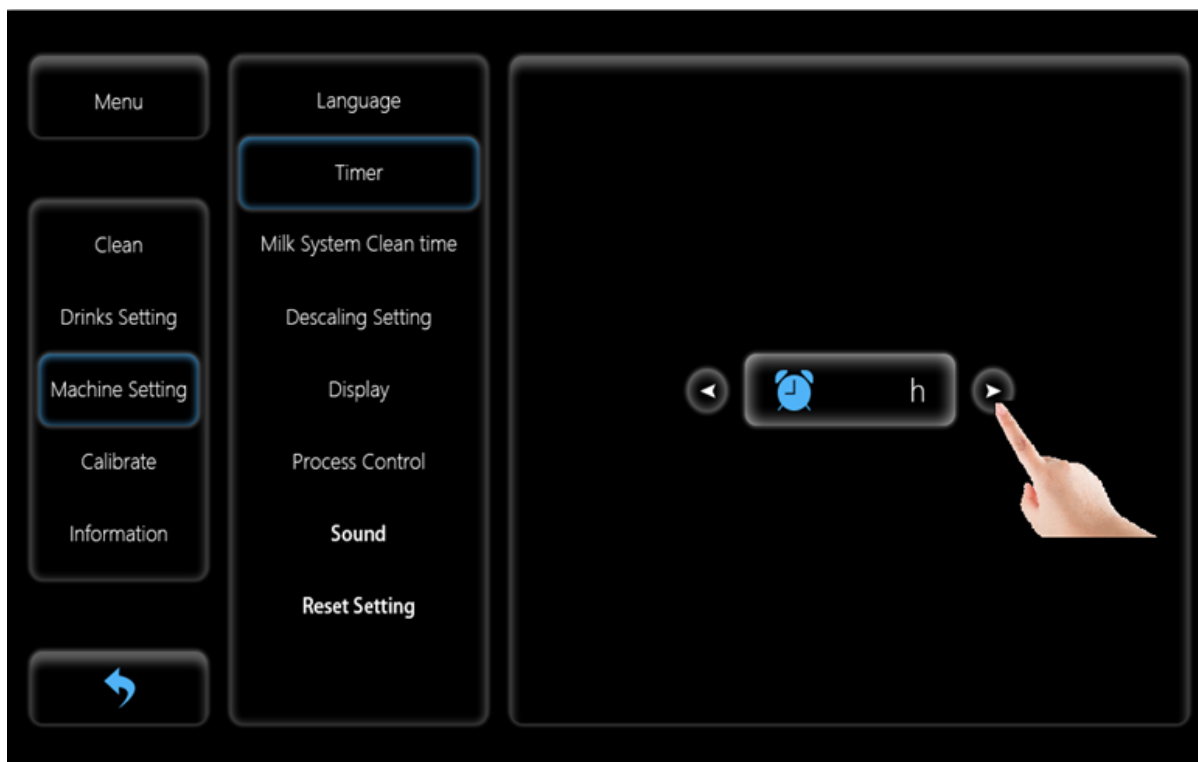


Toque "Ajuste de Bebidas - Bloqueo de Bebidas"  
La bebida bloqueada no se mostrará en la pantalla.



Toque

### "Configuración de la Máquina - Idioma"



Toque

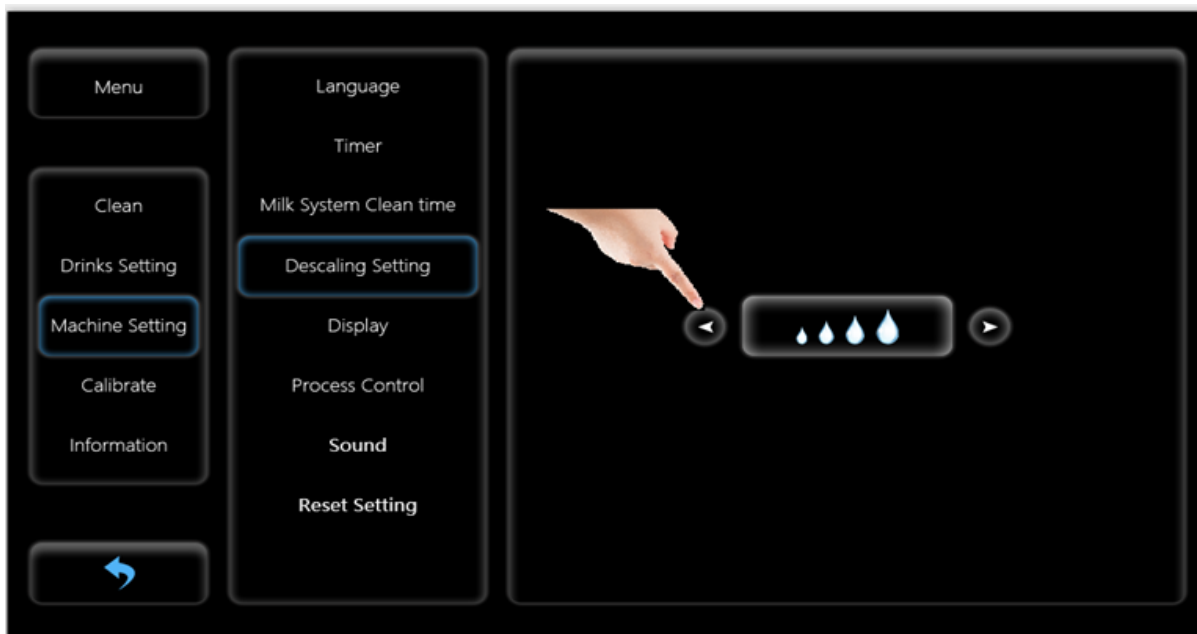
### "Configuración de la Máquina - Temporizador"

Opciones disponibles: Apagado, 0.5h, 1h, 2h, 3h... hasta 24h



Toque

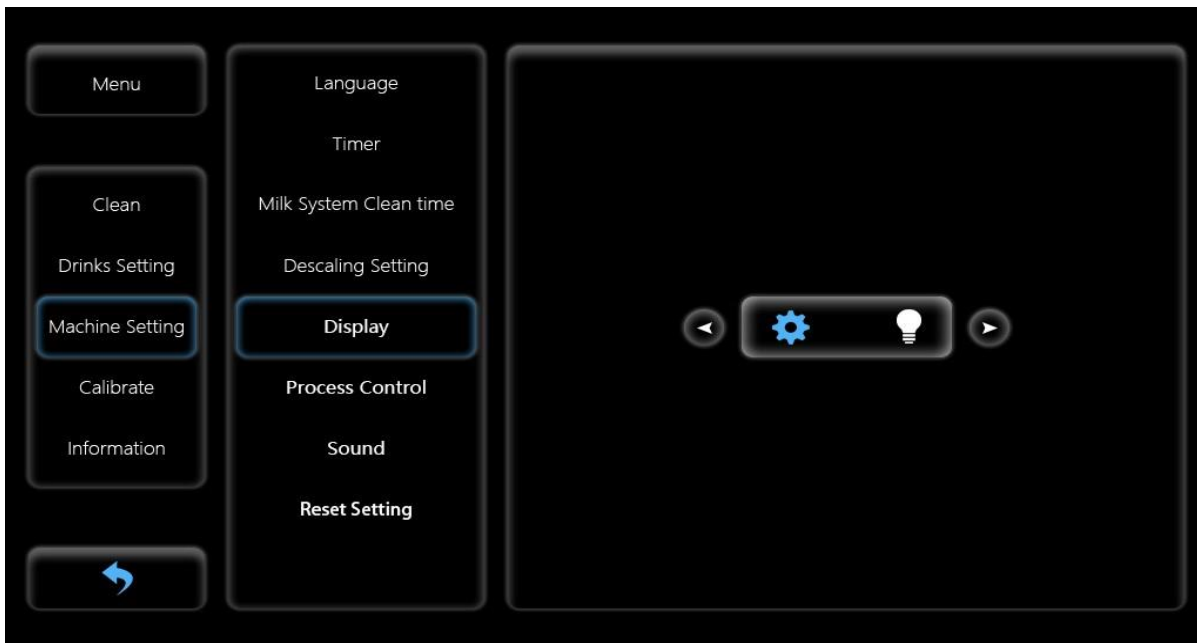
"Configuración de la Máquina - Tiempo de Limpieza del Sistema de Leche"



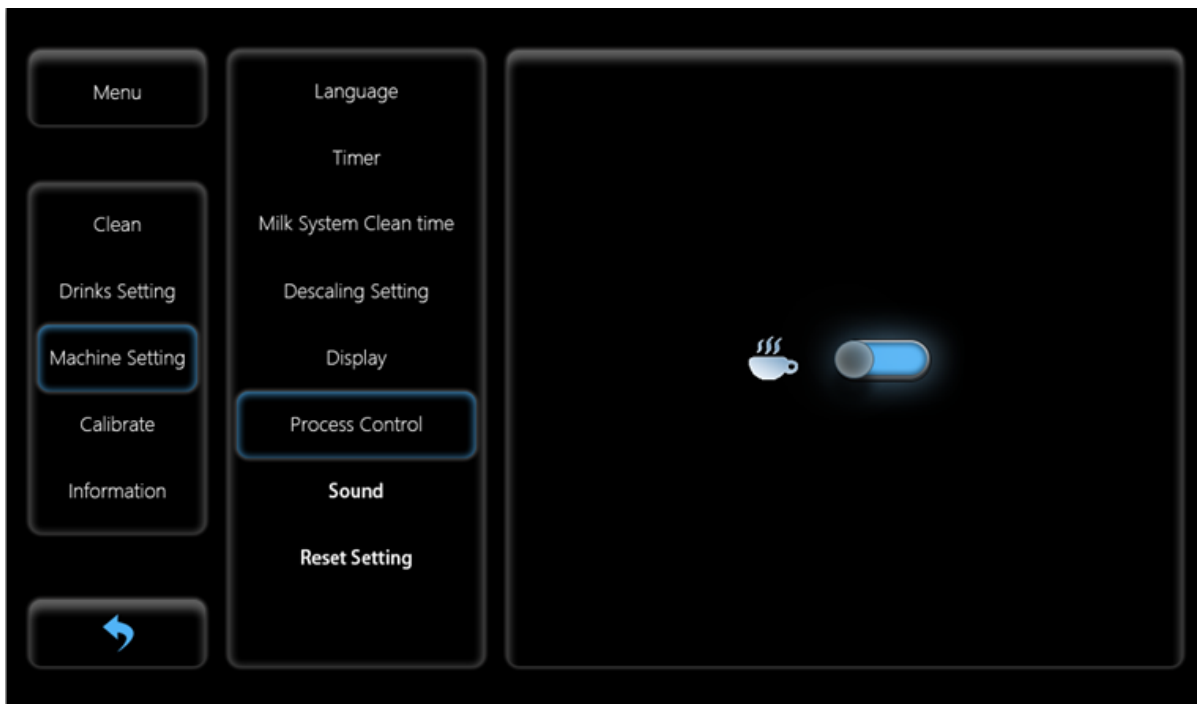
Toque "Configuración de la Máquina - Configuración de Descalcificación"  
(Hasta 4 niveles)

- Nivel 1: 880 tazas, equivalente a papel indicador de dureza 50mg/L y menos.
- Nivel 2: 440 tazas, equivalente a papel indicador de dureza 120mg/L y menos.
- Nivel 3: 280 tazas, equivalente a papel indicador de dureza 250mg/L y menos.
- Nivel 4: 220 tazas, equivalente a papel indicador de dureza 425mg/L y menos.



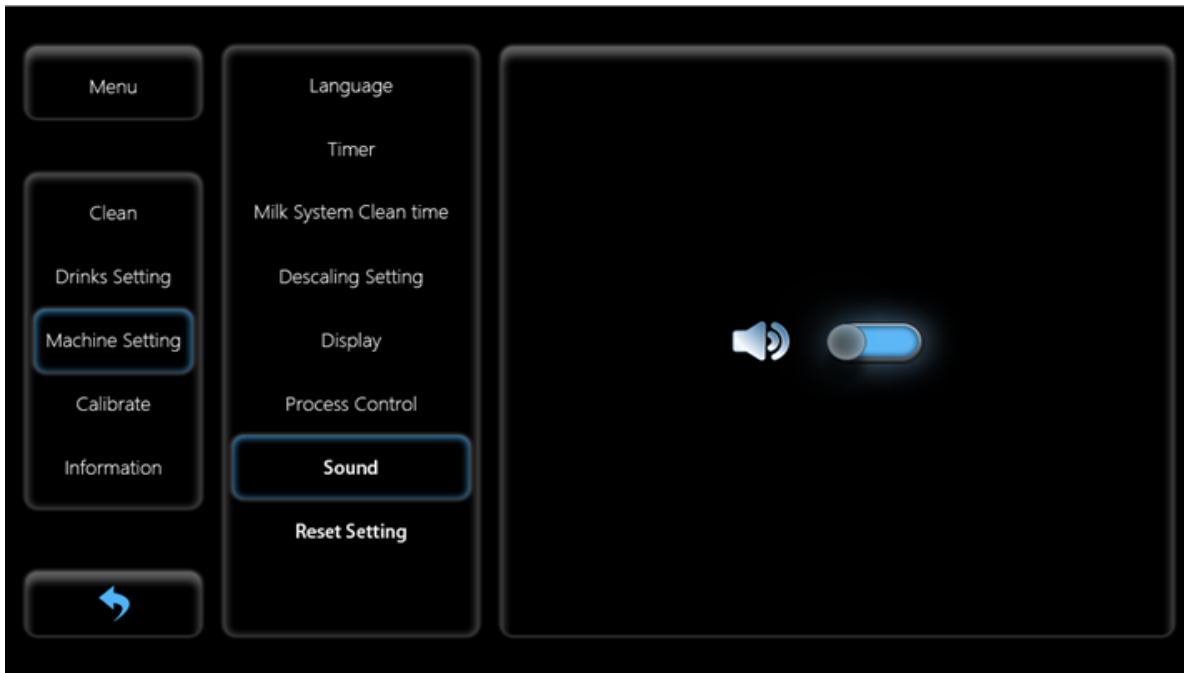


Toque "Configuración de la Máquina - Pantalla" (3 niveles de luz para elegir)

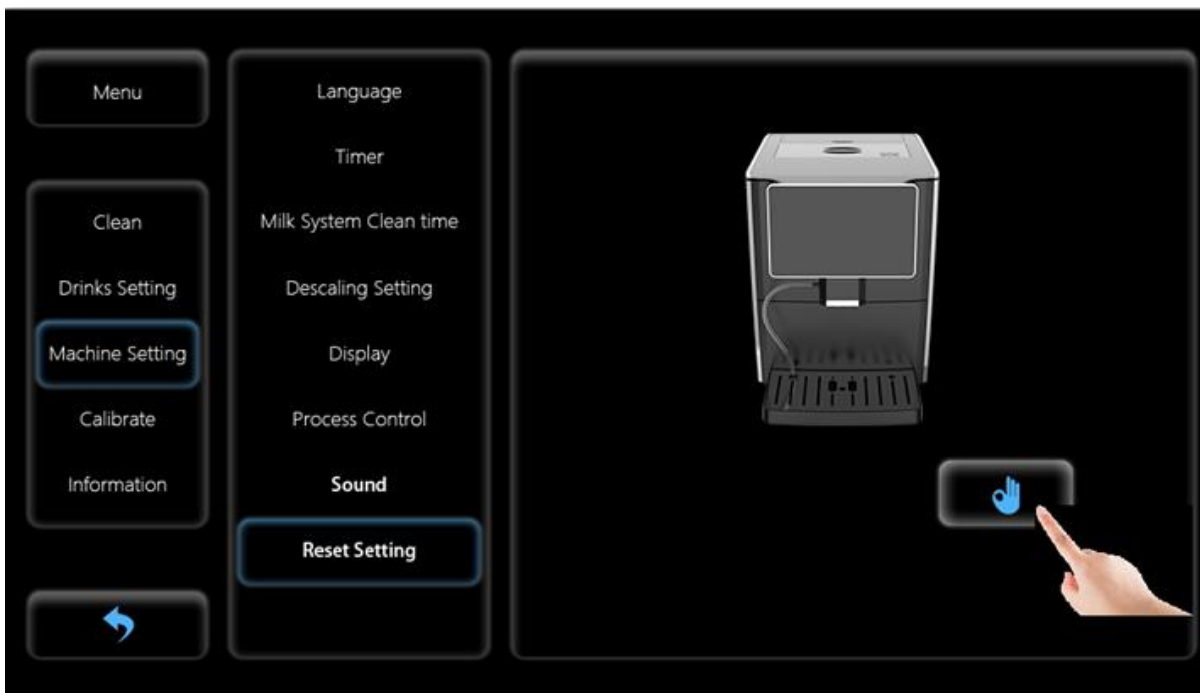


Toque

"Configuración de la Máquina - Control de Proceso"



Toque "Configuración de la Máquina - Sonido (encendido)"

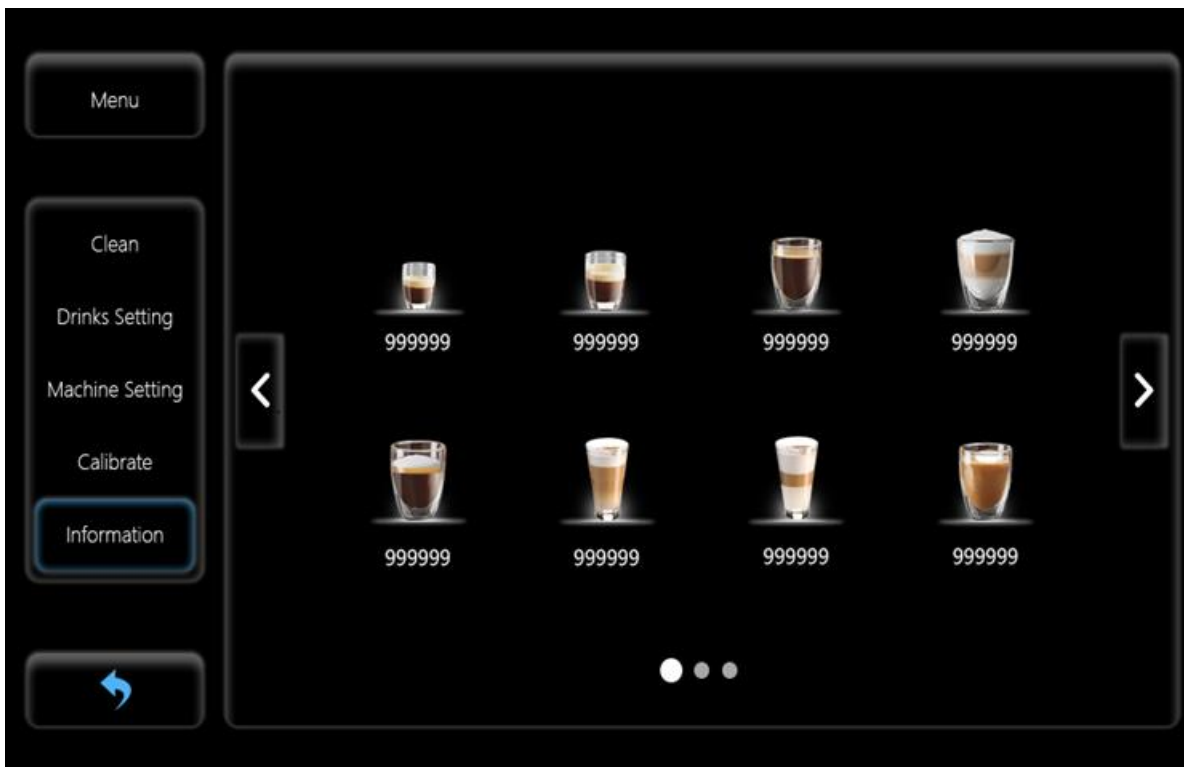


Toque

"Configuración de la Máquina - Restablecer Configuración"



Calibrar - Ajuste solo por profesionales.



Contacte al fabricante o al distribuidor local para más detalles.


Toque "Información" - indica el número de bebidas.

### 6.3 Apagado de la maquina



Paso 1: Toque el ícono del menú principal en la esquina inferior izquierda.



Paso 2: Mantenga presionado el ícono  durante 3 segundos y el aparato realizará un ciclo automático de enjuague.



Paso 3: Después del enjuague, presione el interruptor de encendido en la parte posterior del aparato para apagarlo.



## 7. PREPARANDO BEBIDAS

Las siguientes operaciones pueden ser realizadas directamente por usuarios generales. La preparación de café doble es igual que la de uno sencillo.

### 7.1 PREPARANDO CAFE

#### Preparación de Espresso

Paso 1: Elija "Espresso" para comenzar a preparar la bebida.



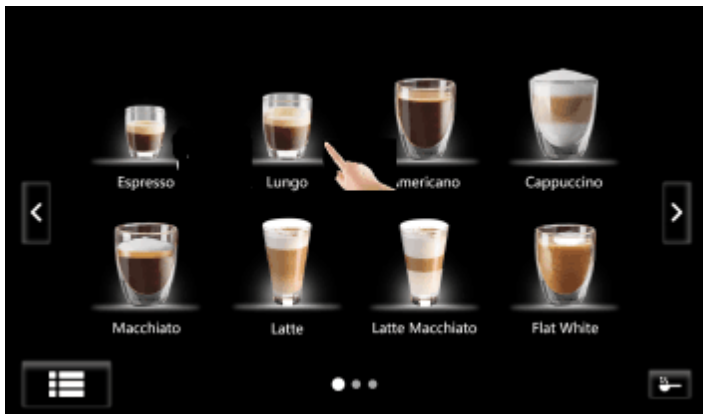
Paso 2: Durante este proceso, puede tocar “◀” o “▶” para ajustar los valores temporalmente según sus necesidades. (Asegúrese de que la función "Control de Proceso" en "Configuración de la Máquina" esté activada).



Toque  para detener la preparación de café inmediatamente durante el proceso de producción.

## Preparación de Lungo

Paso 1: Elija "Lungo" para comenzar a preparar la bebida.



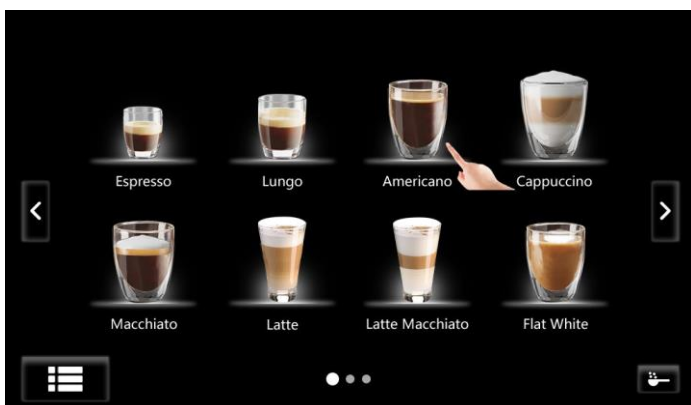
Paso 2: Durante este proceso, puede tocar “◀” o “▶” para ajustar los valores temporalmente según sus necesidades. (Asegúrese de que la función "Control de Proceso" en "Configuración de la Máquina" esté activada).



Toque  para detener la preparación de café inmediatamente durante el proceso de producción.


## Preparación de Americano

Paso 1: Elija "Americano" para comenzar a preparar la bebida.



Paso 2: Durante este proceso, puede tocar “◀” o “▶” para ajustar los valores temporalmente según sus necesidades. (Asegúrese de que la función "Control de Proceso" en "Configuración de la Máquina" esté activada).



Toque  para detener la preparación de café inmediatamente durante el proceso de producción.

### Preparación de Capuchino


Paso 1: Elija "Capuchino" para comenzar a preparar la bebida.



Paso 2: Durante este proceso, puede tocar “◀” o “▶” para ajustar los valores temporalmente según sus necesidades. (Asegúrese de que la función "Control de Proceso" en "Configuración de la Máquina" esté activada).







Toque  para detener la preparación de café inmediatamente durante el proceso de producción.


## Preparación de Macchiato

Paso 1: Elija "Macchiato" para comenzar a preparar la bebida.



Paso 2: Durante este proceso, puede tocar “” o “” para ajustar los valores temporalmente según sus necesidades. (Asegúrese de que la función "Control de Proceso" en "Configuración de la Máquina" esté activada).



Toque  para detener la preparación de café inmediatamente durante el proceso de producción.

## Preparación de Latte

Paso 1: Elija "Latte" para comenzar a preparar la bebida.



Paso 2: Durante este proceso, puede tocar “◀” o “▶” para ajustar los valores temporalmente según sus necesidades. (Asegúrese de que la función "Control de Proceso" en "Configuración de la Máquina" esté activada).



Toque  para detener la preparación de café inmediatamente durante el proceso de producción.

### Preparación de Latte Macchiato


Paso 1: Elija "Latte Macchiato" para comenzar a preparar la bebida.



Paso 2: Durante este proceso, puede tocar “◀” o “▶” para ajustar los valores temporalmente según sus necesidades. (Asegúrese de que la función "Control de Proceso" en "Configuración de la Máquina" esté

activada).





Toque  para detener la preparación de café inmediatamente durante el proceso de producción.

## Preparación de Flat White

Paso 1: Elija "Flat White" para comenzar a preparar la bebida.



Paso 2: Durante este proceso, puede tocar "" o "" para ajustar los valores temporalmente según sus necesidades. (Asegúrese de que la función "Control de Proceso" en "Configuración de la Máquina" esté activada).



Toque  para detener la preparación de café inmediatamente durante el proceso de producción.

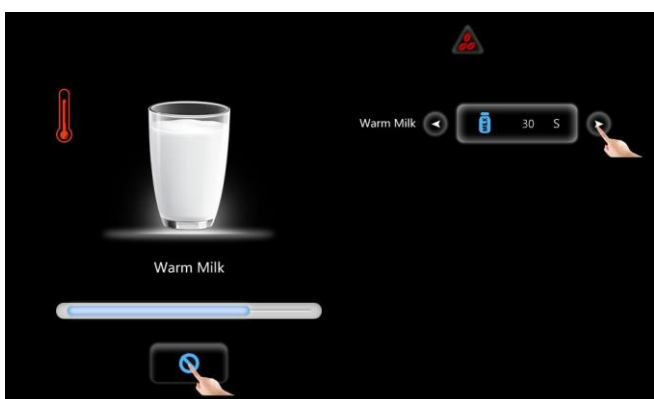
## 7.2 Preparación de leche caliente, espuma de leche y agua caliente


### Preparación de Leche Caliente

Paso 1: Elija "Leche Caliente" para comenzar a preparar la bebida.



Paso 2: Durante este proceso, puede tocar “◀” o “▶” para ajustar los valores temporalmente según sus necesidades. (Asegúrese de que la función "Control de Proceso" en "Configuración de la Máquina" esté activada).



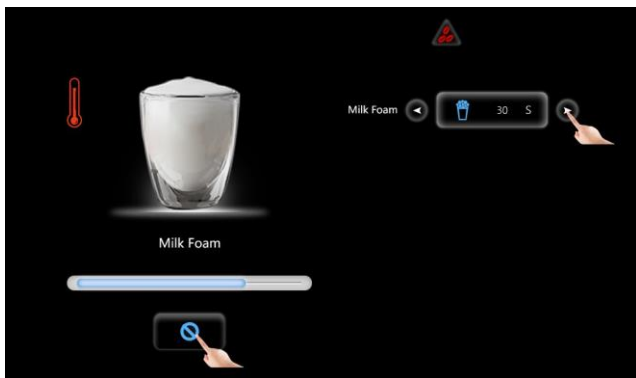
Toque  para detener la preparación de café inmediatamente durante el proceso de producción.


### Preparación de Espuma de Leche

Paso 1: Elija "Espuma de Leche" para comenzar a preparar la bebida.



Paso 2: Durante este proceso, puede tocar “◀” o “▶” para ajustar los valores temporalmente según sus necesidades. (Asegúrese de que la función "Control de Proceso" en "Configuración de la Máquina" esté activada).





Toque  para detener la preparación de café inmediatamente durante el proceso de producción.


### Preparación de Agua Caliente

Paso 1: Elija "Agua Caliente" para comenzar a preparar la bebida.



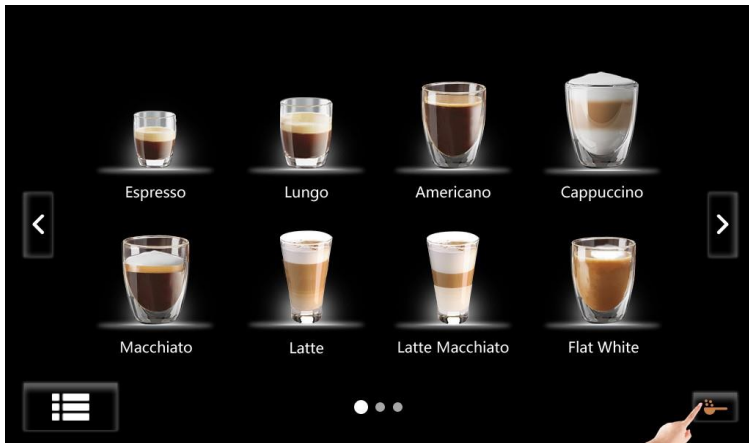
Paso 2: Durante este proceso, puede tocar “” o “” para ajustar los valores temporalmente según sus necesidades. (Asegúrese de que la función "Control de Proceso" en "Configuración de la Máquina" esté activada).



Toque  para detener la preparación de café inmediatamente durante el proceso de producción.

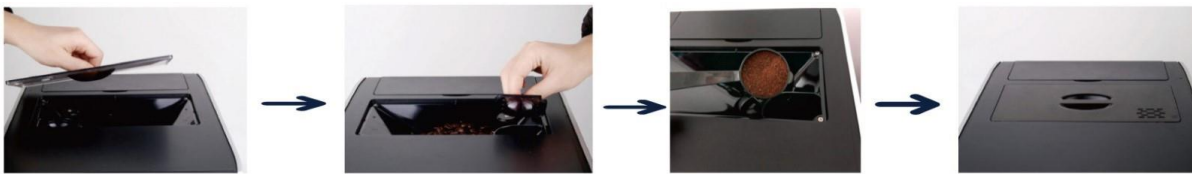
### 7.3 Preparación de café utilizando café pre-molido

Paso 1: Haga clic en el ícono de café molido en la esquina inferior derecha y el ícono cambiará a color marrón.





El modo de café molido solo es aplicable para el tipo de café mencionado anteriormente.



Paso 2: Abra la tapa del conducto de café molido y coloque una cucharada de café molido (aproximadamente 7 g por cucharada). Cierre la tapa, elija el tipo de café y comenzará a funcionar (no agregue café molido en el primer uso).














## 8. Significado de las alarmas

Por favor, siga las instrucciones correspondientes si aparecen las siguientes alarmas en la pantalla.

 <p>Empty Waste Water</p>	 <p>Insert Brewer Unit</p>
<p>El depósito de agua residual está lleno. Vacíe la bandeja de goteo.</p>	<p>El grupo de infusión no está en su lugar. Verifique e inserte el grupo de infusión correctamente.</p>

 <p>Empty Grounds</p>	 <p>Insert Drip Tray</p>
<p>El contenedor de residuos está lleno. Vacíe el contenedor de residuos.</p>	<p>La bandeja de goteo no está en su lugar. Verifique e inserte la bandeja de goteo correctamente.</p>

  <p>Fill Beans</p>	 <p>Insert Drip Tray</p>
<p>Cantidad insuficiente de granos de café. Llene los granos y presione  para continuar.</p>	<p>Agua insuficiente en el tanque de agua. Llene con agua fresca.</p>
  <p>Powder Too Thick</p>	   <p>Fill Water</p>
<p>La molienda está demasiado gruesa. Verifique y gire el botón de ajuste de molienda hacia "-" para hacerla más fina. Presione  para continuar.</p>	<p>Insuficiencia de agua en el sistema de flujo de agua. Asegúrese de que haya suficiente agua en el tanque de agua. Presione  para continuar.</p>



## 9. Limpieza y Mantenimiento

### 9.1 Limpieza Regular

#### 9.1.1 Enjuague

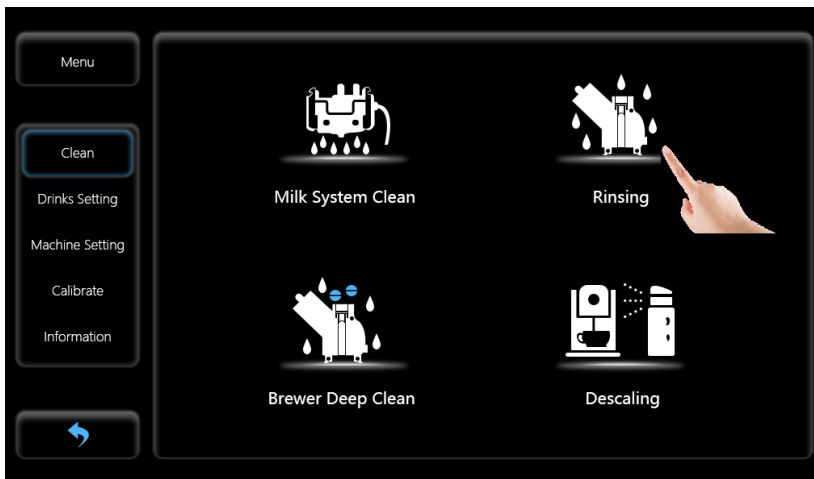
Toque el ícono del menú principal y elija la configuración del menú. Toque "Limpiar" y elija "Enjuague" para comenzar a trabajar. (El acceso directo al enjuague se puede encontrar en la parte inferior cuando toca el ícono del menú principal.)



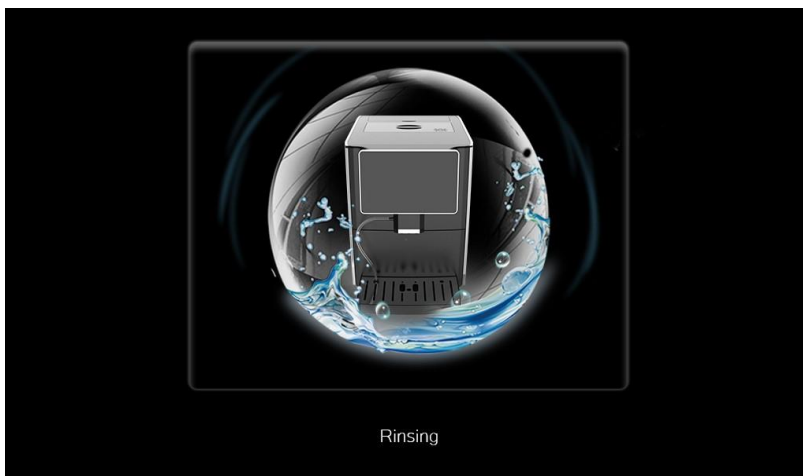
Tocar ícono de menú principal.



Tocar menú de ajuste.



Elija "Enjuague".



Enjuague



Acceso directo al enjuague.



### 9.1.2 Limpieza del sistema de espuma de leche:

#### 1) Limpieza automática

Se recomienda limpiar a tiempo después de la operación de espuma de leche.

Método: Siga las instrucciones de operación en el aparato o como se indica a continuación:

Paso 1: Toque el ícono del menú principal y elija la configuración del menú. Toque "Limpiar" y elija

"Limpieza del Sistema de Leche". Toque  para comenzar a trabajar o toque  para volver a la interfaz del menú principal (el acceso directo a la limpieza del sistema de leche se puede encontrar en la parte inferior cuando toca el ícono del menú principal).



Tocar icono de menú principal.





Tocar menú de ajuste.



Elija "limpieza del sistema de leche"



Elija "Limpiar"/"Volver".

Paso 2: Verifique si el conducto de leche está correctamente insertado en la máquina de café, toque  para confirmar o toque  para cancelar.





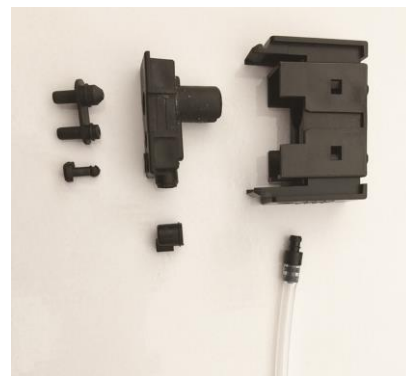
Acceso directo para la limpieza del sistema de leche como se indica a continuación



## Desmontaje y limpieza del espumador de leche

Frecuencia de limpieza sugerida: Diaria

Retire el dispositivo espumador de leche de la máquina y desármelo como se indica a continuación. Enjuague todas las piezas con agua.



### 9.1.3 Limpieza del grupo de preparación

#### 1. Enjuague

Frecuencia de limpieza sugerida: Diaria

Método: Consulte 9.1.1

#### 2. Limpieza profunda

Frecuencia de limpieza sugerida: Cada 500 tazas

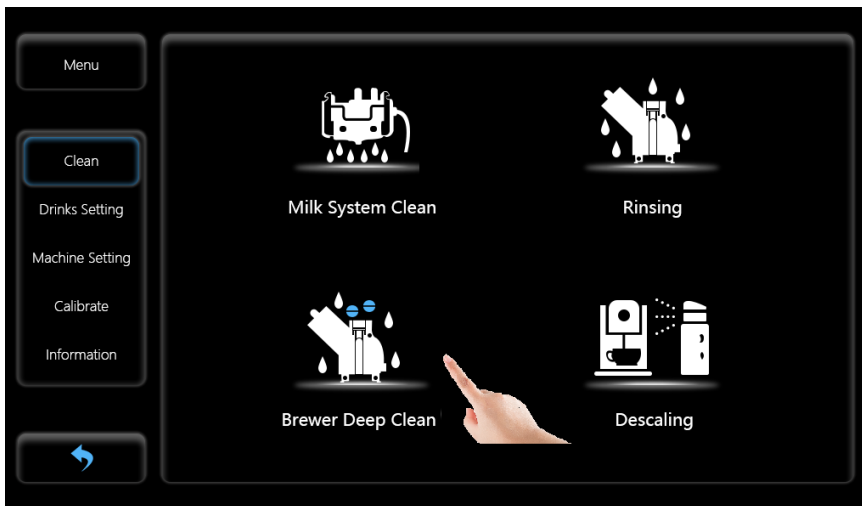
Método: Siga las instrucciones de operación en el aparato o como se indica a continuación:

Paso 1: Toque el ícono del menú principal y elija configuración del menú - Limpiar - Limpieza Profunda del Grupo de Preparación

Toque  para comenzar la limpieza o toque  para cancelar.



Touch Main Menu Icon




Choose Brewer Deep Clean



Elija  para comenzar la limpieza.



Enjuagando

Paso 2: Agregue tabletas de limpieza en el embudo de café pre-molido, luego toque 

para iniciar la limpieza.



## 2) Desmontaje y limpieza

Frecuencia de limpieza sugerida: Cada semana

Método: Desmonte el grupo de preparación de la máquina y enjuáguelo completamente bajo agua.

### 9.1.4 Descalcificación

Nivel 1: 880 tazas, equivalente a papel indicador de dureza de 50 mg/L y menos

Nivel 2: 440 tazas, equivalente a papel indicador de dureza de 120 mg/L y menos

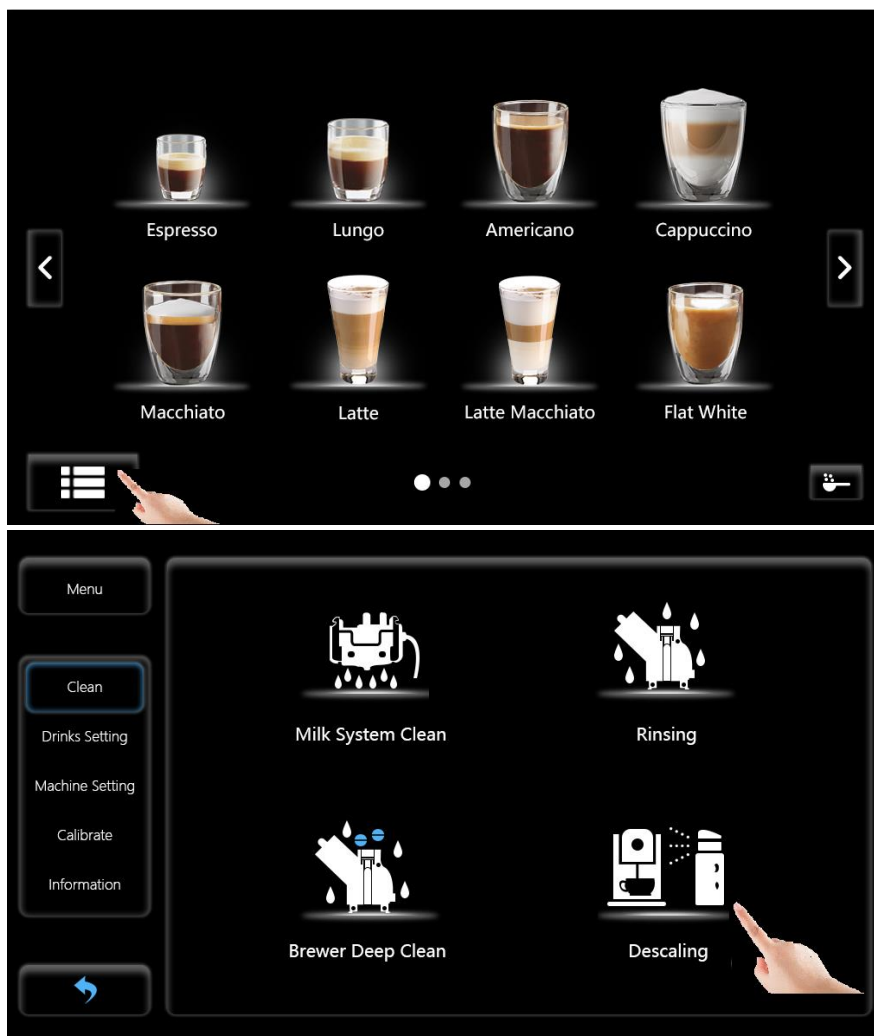
Nivel 3: 280 tazas, equivalente a papel indicador de dureza de 250 mg/L y menos



Nivel 4: 220 tazas, equivalente a papel indicador de dureza de 425 mg/L y menos



Paso 1: Toque el ícono del menú principal y elija Menú - Limpiar - Descalcificación. Toque

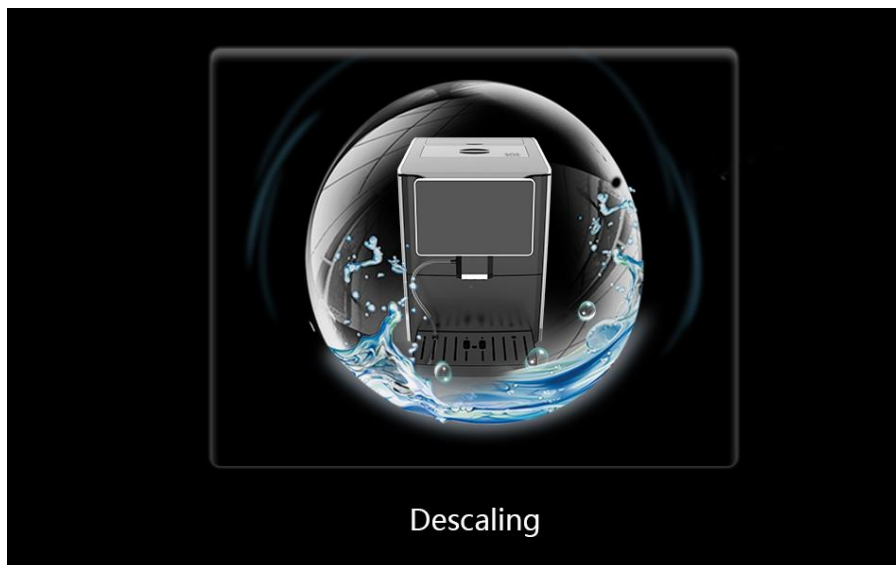
 para comenzar la limpieza o toque  para cancelar.





Toque el ícono del menú principal y elija "Descalcificación".



Toque  para comenzar o toque  para cancelar



## Descalcificando

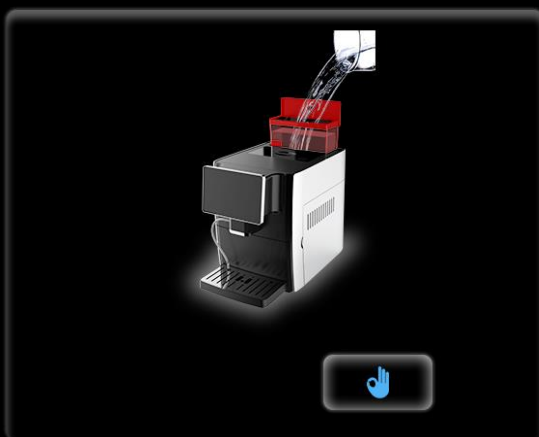
Paso 2: Agregue descalcificador en el tanque de agua, luego toque  para comenzar el proceso de descalcificación. Añada agua fresca durante el proceso de descalcificación y toque  para reanudar la descalcificación.



Fill Descaling Solvent



Descaling



Fill Purified Water



## 9.2 Ajuste del molinillo

La finura del molinillo se puede ajustar girando el botón de ajuste de molienda. Gire en sentido horario para hacerlo más grueso y en sentido antihorario para hacerlo más fino (Indicación 4 es molienda gruesa e indicación 1 es molienda fina).



# 10. TRANSPORTE Y DESECHADO

## 10.1 Transporte

1. Guarde todos los paquetes para futuros usos durante el transporte.
2. Es necesario vaciar completamente el agua residual de la máquina de café antes de transportarla, de lo contrario, podría dañarse la máquina.

3) Después de vaciar el sistema de agua, limpie y seque completamente el interior y el exterior de la máquina de café.

## **10.2 Desechado de residuos**

Los residuos generados durante la preparación del café son completamente orgánicos. Por lo tanto, pueden tratarse como residuos domésticos normales.

## **10.3 Desechado de aguas residuales**

El agua residual generada durante la preparación y limpieza cumple con las características de las aguas residuales domésticas normales. Por lo tanto, puede ser vertida a través de los desagües ordinarios.


## **10.4 Desechado del aparato**

- 1) Este aparato y todos los equipos auxiliares contienen materiales primos de alta calidad, que deben ser reciclados.
- 2) Este aparato no debe ser desechado con los residuos domésticos. Por favor, cumpla con las leyes y regulaciones nacionales y locales correspondientes.
- 3) Este aparato y todos los equipos auxiliares están diseñados y fabricados de acuerdo con los requisitos de tratamiento de protección ambiental.

# **11. ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES**

## **11.1 Advertencias fundamentales durante el uso diario y el mantenimiento.**

1. Nunca agregue agua en el contenedor de posos o en el embudo de café pre-molido.
2. No abra el aparato ni retire el contenedor de posos, la bandeja de goteo, el tanque de agua, el grupo de preparación, el sistema de espuma de leche, etc.
3. Llene el tanque de agua solo con agua a temperatura normal, no agregue agua caliente o congelada.

4. No ponga la mano debajo del surtidor mientras la bebida está fluyendo, ya que puede provocar quemaduras.
5. Al limpiar el aparato, no use un cepillo ni detergente para evitar dañar la apariencia de la cafetera. Limpie con un paño suave humedecido con agua.
6. El tanque de agua solo puede llenarse con agua, el contenedor de granos solo puede llenarse con granos de café y el embudo de café pre-molido solo puede llenarse con café pre-molido. No exceda la línea MAX. Si no hay una línea MAX, llene hasta el 80% de la capacidad del tanque de agua.
7. Nunca corte la alimentación eléctrica durante el proceso de preparación de bebidas, reinicio o enjuague.
8. Ajuste adecuadamente la altura del surtidor según el tamaño de la taza para evitar salpicaduras de café, agua caliente, leche caliente, etc.
9. Siga el procedimiento correcto al apagar el aparato: Primero, toque  en la pantalla y el aparato realizará un ciclo de enjuague. Segundo, después de completar el ciclo de enjuague, presione el interruptor de encendido para apagar. Nunca desconecte el enchufe mientras el aparato esté encendido.
10. Después de cada uso diario de este aparato, vacíe el contenedor de posos y la bandeja de goteo y límpielos a fondo.
11. Para hacer un café perfecto, se recomienda limpiar el tanque de agua y reemplazarlo con agua fresca a diario.

### Solución de problemas y reparaciones

1. En caso de fallo, mal funcionamiento u otros daños, desenchufe inmediatamente el aparato.
2. En caso de problemas durante la operación, intente resolverlos siguiendo la información proporcionada en la sección a continuación. Si esto no resuelve el problema, consulte al Servicio de Atención al Cliente.
3. Solo profesionales autorizados están permitidos para reparar el aparato. El fabricante no se hace responsable de los daños derivados del incumplimiento de este manual de instrucciones.

## 12. Problemas, Causas y Soluciones

Problema	Causa Posible	Solucion
La máquina no se enciende.	No está enchufada al tomacorriente principal, o el interruptor principal no está encendido, o la pantalla no se ha tocado para iniciar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enchufe la máquina al tomacorriente principal.</li> <li>• Coloque el interruptor principal en la posición "encendido".</li> <li>• Toque la pantalla para iniciar.</li> </ul>
Ruido extraño del molinillo de granos de café.	Hay objetos extraños en el molinillo de granos de café.	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener

		ayuda.
El café se entrega demasiado lentamente o gota a gota.	El café está molido demasiado fino.	Gire la perilla de ajuste de molienda hacia la dirección "+".
	Falta de agua en el sistema de flujo de agua.	Haga agua caliente antes de preparar café
	El grupo de preparación está sucio.	.Limpie el grupo de preparación.
El grupo de preparación no se puede quitar.	El grupo de preparación no está en la posición correcta.	Reinicie el aparato. Depure todas las advertencias en la pantalla y el grupo de preparación volverá automáticamente a su posición original.
Sale agua mientras se hace café.	Los granos de café no están bien molidos.	Gire la perilla de ajuste de molienda hacia la dirección "+". Si el problema no se puede resolver, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
	Los granos de café están humedecidos.	
Advertencia de que el grupo de preparación no está instalado aunque se ha insertado.	El grupo de preparación no está instalado correctamente.	Verifique y asegúrese de que el grupo de preparación esté instalado correctamente.
La cantidad de café es insuficiente.	El conducto de agua de la máquina de café está obstruido por sarro.	Descalcifique el aparato según las instrucciones de descalcificación.
La leche no está espumada.	El espumador de leche está sucio o no está instalado correctamente.	Limpie el espumador de leche. Asegúrese de que esté instalado correctamente.
	El tipo de leche no es adecuado para espumar.	Se recomienda usar leche entera.

## Garantía

### 13.1 Garantía y Responsabilidad

El fabricante no se hace responsable de ningún daño o lesión derivada del uso indebido listado a continuación:

1. El aparato se utiliza de manera incorrecta.
2. El aparato y sus partes adicionales no están instalados, ajustados, operados, limpiados o mantenidos correctamente.
3. El mantenimiento no se realiza regularmente según la guía.

4. No se respeta este manual de instrucciones en cuanto a las advertencias de seguridad sobre almacenamiento, instalación, operación y mantenimiento del aparato.
5. El aparato se utiliza en condiciones anormales.
6. La reparación no se realiza correctamente.
7. Se utilizan partes no originales producidas por Hipresso.
8. El daño es causado por objetos extraños, accidentes, vandalismo u otras razones fuera de lo esperado.