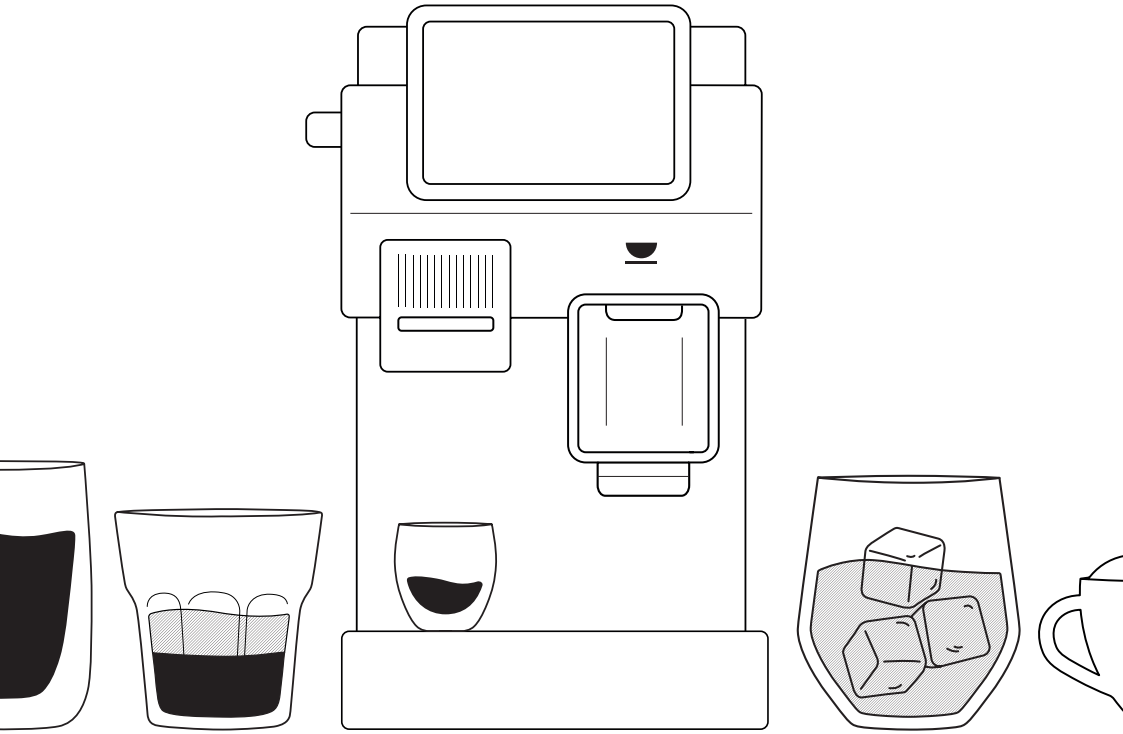
INCAPTO Juno

INSTRUCCIONES DE USO
INSTRUCCIONS D'ÚS
INSTRUCTIONS FOR USE
INSTRUCTIONS D'UTILISATION
ISTRUZIONI PER L'USO
INSTRUÇOES DE USO



Manual de Uso

Español

ES

Índice

1 | CONOCE TU CAFETERA 06
1.1 Instrucciones de desembalaje 06
1.2 Características 06
1.3 Componentes 07
1.4 Botonera 08
1.5 Avisos 08

2 | FUNCIONAMIENTO 09
2.1 Antes del primer uso 09
2.2 Primer uso 09
2.3 Instalación / Preparación de la cafetera 09
2.4 Operación de molido 10
2.5 Preparación del café 12
2.6 Preparación de Cold Brew 12
2.7 Configuración de la cantidad del café molido
2.8 Configuración del Café espresso 13
2.9 Configuración de tu Receta favorita 13
2.10 Función Agua caliente 13
2.11 Restablecimiento de la cantidad a los valores de fábrica 13

3 | CUIDADOS Y LIMPIEZA 14
3.1 Llenado de agua y extracción de agua caliente 14
3.2 Limpieza y cuidado del filtro del café 14
3.3 Descalcificación 14
3.4 Limpieza de las muelas de molienda 14

4 | CUIDADO DIARIO 14

5 | SOLUCIÓN DE PROBLEMAS FRECUENTES 15

Instrucciones importantes de seguridad

Siempre deben tomarse precauciones básicas para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones personales

1. Lee todas las instrucciones.
2. No toques superficies calientes. Usa las asas.
3. Para evitar incendios, descargas eléctricas o lesiones, no coloques el cable, el enchufe ni la base en agua o líquidos.
4. Supervisa con atención el producto cuando se use cerca de niños.
5. Desenchufa el producto cuando no esté en uso y antes de limpiar. Deja enfriar antes de manipular las partes.
6. No uses el producto si el cable o enchufe está dañado, si ha caído o presenta fallos. Llévalo a un centro de servicio autorizado.
7. No uses accesorios no recomendados.
8. No lo uses en exteriores.
9. No permitas que el cable cuelgue por los bordes ni toque superficies calientes.
10. No lo coloques sobre o cerca de fuegos o del horno caliente.
11. Llena el depósito de agua antes de conectar. Para desconectar, apaga y desenchufa la máquina.
12. Pueden ocurrir quemaduras si se abre la máquina durante el ciclo.
13. Usa solo el producto para su propósito previsto.
14. No llenes en exceso el depósito. Usa solo agua.
15. No limpies la bandeja de goteo con productos abrasivos.
16. Evita el contacto con partes móviles.
17. Verifica que no haya objetos extraños en la tolva del molinillo.
18. Usa solo granos de café tostados.
19. No obstruyas la ventilación bajo la cafetera.
20. No operes en armarios o dentro de compartimentos sin desenchufar primero.
21. ADVERTENCIA: No retires la base. No contiene partes que el usuario pueda reparar.
22. ADVERTENCIA: No abras el compartimento de preparación durante el proceso.

ADVERTENCIA: RIESGO DE INCENDIO O DESCARGA ELÉCTRICA



Este símbolo tiene como objetivo alertar al usuario sobre la presencia de voltaje peligroso no aislado dentro de la carcasa del producto que puede ser de una magnitud suficiente para constituir un riesgo de incendio o descarga eléctrica para las personas.



Este símbolo tiene como objetivo alertar al usuario sobre la presencia de importantes instrucciones de funcionamiento y mantenimiento en la documentación que acompaña al aparato.

INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN

Se pueden usar cables de extensión más largos si se tiene cuidado en su uso. Si se utiliza un cable de extensión, la potencia nominal eléctrica indicada del mismo debe ser al menos igual a la del aparato, y el cable más largo debe colocarse de manera que no cuelgue sobre la encimera o mesa, donde pueda ser alcanzado por niños o causar tropiezos

1 | Conoce tu nueva INCAPTO Juno

1.1 INSTRUCCIONES DE DESEMBALAJE

1. Coloca la caja sobre una superficie grande, resistente y plana.
2. Gira la caja de modo que la parte trasera de la cafetera quede hacia abajo y desliza la cafetera fuera de la caja.
3. Retira la bolsa de plástico que cubre la cafetera.

Nota: Guarda todos los materiales de embalaje para garantizar la garantía en caso de que sea necesario.

1.2 CARACTERÍSTICAS

PANTALLA TÁCTIL A COLOR/ PANEL DE CONTROL
Pantalla con menú de opciones de bebidas, moler y avisos de funcionamiento y mantenimiento.

MOLINILLO CÓNICO INTEGRADO
Los molinos cónicos de acero inoxidable maximizan la superficie del café molido para un sabor espresso completo. Las muelas superiores e inferiores son desmontables para su limpieza.

AJUSTE DE TAMAÑO DE MOLIDO
Configuraciones de molido para las diferentes recetas, desde fino hasta grueso, para una extracción óptima.

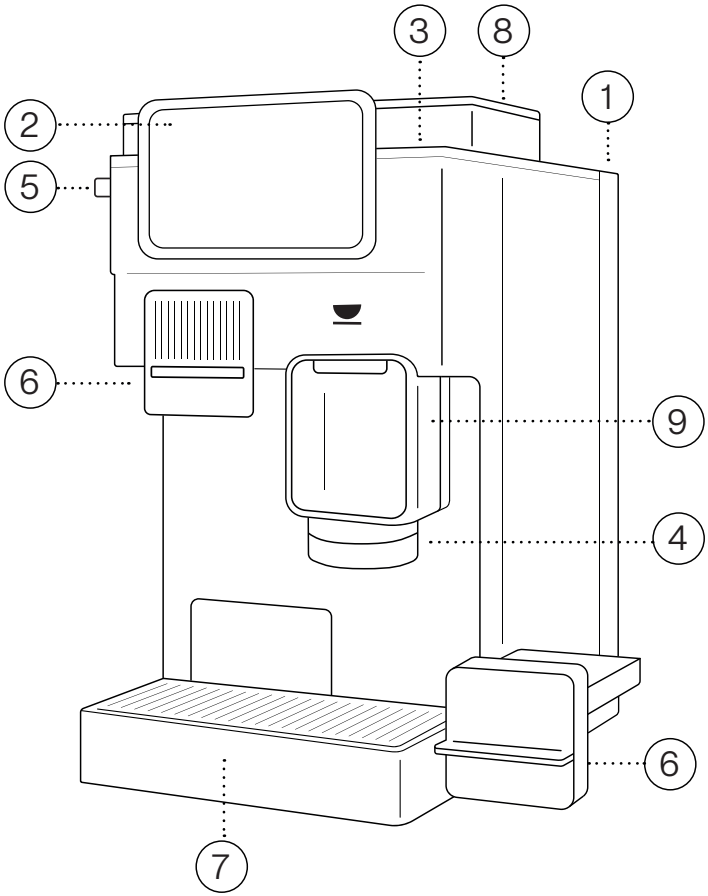
AJUSTE DE CANTIDAD DE MOLIDO
Ajusta la cantidad de café molido dosificado en el accesorio porta filtro según la finura o grosor del molido.

MOLIDO AUTOMÁTICO
Cantidad de molido predefinida para una parada automática.

CONTROL DE TEMPERATURA PID
Control electrónico de temperatura PID para una mayor estabilidad térmica.

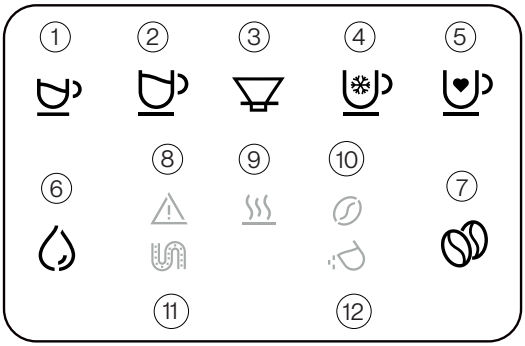
PURGA AUTOMÁTICA
Ajusta automáticamente la temperatura del agua después de usar vapor para una extracción óptima de espresso.

CONTROL VOLUMÉTRICO
Volúmenes preestablecidos para cada una de las recetas aunque es reprogramable.



1.3 COMPONENTES

1. Depósito de agua extraíble de 1.6 litros
2. Panel de control
3. Botón de encendido/apagado
4. Anillo dosificador de café
5. Mango de preparación
6. Accesorio porta filtro (Dos accesorios: para café espresso o café de filtro)
7. Bandeja de goteo extraíble
8. Tolva de granos de hasta 100 g
9. Soporte para molido



Panel de control

1.4 BOTONERA

1. Espresso (35 ml)
2. Lungo (77 ml)
3. Café de filtro (240 ml)
4. Cold brew (180 ml)
5. Receta favorita
   Nota: La receta favorita está pensada para que la personalices a tu gusto. Por defecto, la receta es de 40 ml con una extracción de 16,5 segundos. Para modificarla, consulte la sección "Funcionamiento: Configuración de la receta favorita".
6. Agua (120 ml). Se encenderá si no hay agua en el depósito, por lo que se debe llenar el depósito y presionar el botón para continuar con la preparación de la bebida. También sirve para iniciar el proceso de descalcificación. Solo necesitas presionar durante 5 segundos.
7. Moler café (Por defecto muele 12 g)

1.5 AVISOS

8. Verificar si el accesorio porta filtro está en la posición correcta y bien bloqueado por el mango de preparación.
9. Precalentamiento: muestra si la máquina se está calentando o no en ese momento. Cuando la máquina está en la etapa de calentamiento, todas las funciones de preparación estarán temporalmente deshabilitadas excepto la receta de cold brew y la acción de moler que no necesitan calentamiento.
10. La función de molido es anormal. No significa que falte café en la tolva, si no que no está moliendo correctamente. (Ejemplo: no se ha colocado correctamente el sistema de molido después de su limpieza).
11. Descalcificación: la máquina necesita ser descalcificada.
12. Indicador de llenar agua: el indicador se iluminará cuando a la máquina le falte agua. Para resolver este problema, llena el depósito de agua y luego presiona (botón 6) para que la máquina desactive el aviso.

2 | Funcionamiento

2.1 ANTES DEL PRIMER USO

Retira y desecha todas las etiquetas y materiales del packaging adheridos a la máquina. Retira las dos etiquetas de la pantalla y tanque para asegurar un buen funcionamiento. Asegúrate de haber retirado todas las piezas y accesorios antes de desechar el packaging.

Antes del primer uso, retira el depósito de agua ubicado en la parte trasera de la máquina y retira el topper que hay en la base para liberar la salida de agua. Una vez retirado, vuelve a colocar el depósito.
Limpia las piezas y accesorios (depósito de agua, accesorios porta filtro) con agua tibia y un detergente suave para platos, luego enjuaga y seca completamente. Limpia la carcasa exterior, la tolva de granos y la bandeja de goteo con un paño húmedo y suave, y sécalos completamente. No sumerjas la carcasa exterior, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
Nota: Todas las piezas deben limpiarse a mano con agua tibia y un detergente suave para platos. No utilices limpiadores abrasivos, estropajos o paños que puedan rayar la superficie. No limpies ninguna de las piezas o accesorios en el lavavajillas.

2.2 PRIMER USO

1. Presiona el botón de encendido para encender la máquina. El botón de pre-calentamiento se iluminará:

2. Sigue las instrucciones en pantalla para completar la configuración inicial.

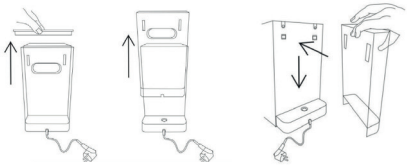
3. Después de completar la configuración, la máquina emitirá un sonido “PIP” y mostrará que está lista para usar.

2.3 INSTALACIÓN / PREPARACIÓN DE LA CAFETERA

1. Retira el tapón blanco posicionado en la salida del agua debajo del depósito.

2. Inserta la bandeja de goteo con la rejilla instalada en la cafetera para evitar que el agua se derrame sobre la superficie.
   Nota: Para poder extraer y vaciar la bandeja, muévela en dirección hacia arriba hasta que escuches un ruido de ‘click’.

3. Llena el depósito con agua filtrada limpia entre las marcas de MÍN y MÁX y vuelve a colocarlo en la cafetera. Al mismo tiempo, asegúrate de que el depósito de agua y las ranuras traseras de la cafetera encajan.



¡IMPORTANTE! Nunca llenes el depósito con agua caliente, con gas ni con ningún otro líquido, ya que esto puede dañar tanto el depósito de agua como la cafetera.

Nota: Revisa siempre el nivel de agua antes de usar. Recomendamos usar agua fría y filtrada. No recomendamos el uso de agua desmineralizada o destilada ni de ningún otro líquido, ya que esto puede afectar el sabor del espresso y el correcto funcionamiento de la máquina.

2.4 OPERACIÓN DE MOLIDO

Importante

– Para un uso correcto de la cafetera, asegúrate de operarla durante un máximo de 90 segundos por vez, dejando al menos 90 segundos de descanso entre dos ciclos continuos.
– El molinillo no debe funcionar durante más de 6 minutos seguidos dentro de un período de 10 minutos. Si llega a ese límite, debe descansar por lo menos 30 minutos antes de volver a usarse.

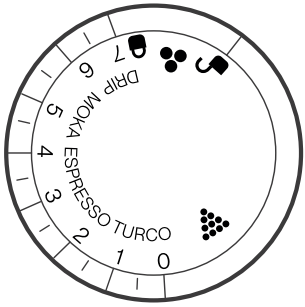
Ajuste grado de molienda

El grado de molienda influye directamente en la velocidad con la que el agua atraviesa el café en el filtro y en el sabor del espresso.

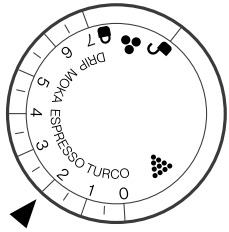
La rueda de ajuste del grado de molienda tiene niveles numerados:

– Cuanto más bajo el número, más fina será la molienda.
– Cuanto más alto el número, más gruesa será.

Para seleccionar el grado de molienda, gira la rueda de ajuste del grado de molienda hacia la izquierda o derecha:
1 = muy fino, 7 = más grueso.



La configuración de fábrica es con el grado de molienda 2, el puntero está dirigido a la segunda posición, que es el rango óptimo para la extracción de café espresso. Si necesitas extraer otros tipos de café, por favor sigue las instrucciones y recomendaciones que se indican a continuación:



La rueda de ajuste del grado de molienda
Selecciona diferentes configuraciones de molido, adaptadas a cada una de las recetas que ofrece la máquina.

CAFÉ ESPRESSO

Grado de molienda 2-4

Dado que el espresso tiene un tiempo de preparación corto (alrededor de 30 segundos), el tamaño del molido de los granos de café utilizados es muy fina. Sin embargo, la textura del molido variará según el grado de tueste.
Nota: Para preparar la receta de **cold brew** en esta máquina, el grado de molienda debe situarse en grado de molienda configurado para un espresso.

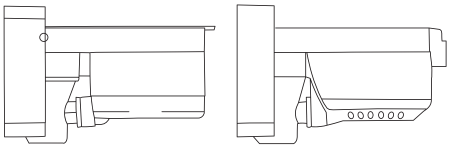
CAFÉ DE FILTRO

Grado de molienda 5-7

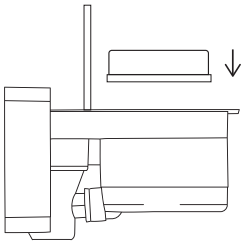
El café de filtro generalmente usa un molido de medio a medio-fino. Esto se debe a que el proceso de extracción para este tipo de café es más suave en comparación con el espresso.

2.5 PREPARACIÓN DEL CAFÉ

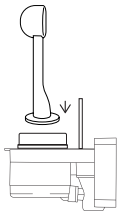
1. Selecciona el accesorio porta filtro adecuado para la receta deseada: accesorio de café de filtro (Derecha) o café espresso (Izquierda).



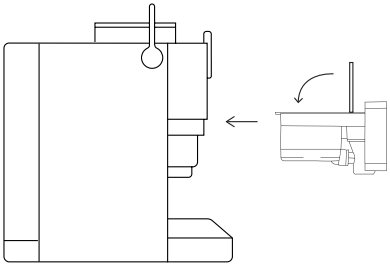
2. Coloca el anillo metálico sobre el accesorio porta filtro.



3. Coloca el adaptador junto con el anillo metálico dentro del soporte de molido.
4. Presiona el botón de moler café .
5. Con la cuchara medidora, haz tamping en el accesorio porta filtro.
   Nota: Para la receta de café de filtro, no es necesario hacer tamping.



6. Saca el anillo dosificador y tapa el accesorio porta filtro.



7. Sube el mango de preparación y coloca el adaptador en el cajón de preparación.
8. Una vez colocado sobre el cajón de preparación, coloca una taza debajo del dispensador de café.
9. Baja el mango de preparación.
10. Presiona la receta deseada en la pantalla.
    Nota: Para detener la preparación presiona nuevamente la receta deseada.
11. Sube el mango de preparación, saca el adaptador y vacía los posos.
12. Pasa el accesorio porta filtro por agua.

2.6 PREPARACIÓN DE COLD BREW

Al moler, es importante hacerlo con un grado de molienda destinado a espresso (2-4). Recomendamos varias opciones de preparación para disfrutar de un buen cold brew:

1. Añadir agua fría o cubitos de hielo en el agua del depósito, para que la extracción de café sea con agua fría. Si no, el agua se extraerá a temperatura ambiente.
2. Preparar un vaso con hielo para depositar la bebida recién extraída y tener un cold brew lo más frío posible.
3. También puedes hacer ambas opciones.

2.7 CONFIGURACIÓN DE LA CANTIDAD DEL CAFÉ MOLIDO

Por defecto se molerán 12 g al presionar el icono de moler café. Sin embargo, si se quiere un poco más/menos de intensidad en el café, se puede modificar esta cantidad manteniendo presionado hasta tener la

cantidad de café molido deseada.

Nota: Si se muele mucho café el adaptador no cerrará. Se recomienda dejarlo como viene por defecto o incrementar/reducir lo mínimo posible.

2.8 CONFIGURACIÓN DEL CAFÉ ESPRESSO

1. El volumen de café espresso puede programarse entre 25 y 250 ml.
2. Realiza el proceso de preparación de café hasta la selección de la receta.
3. Mantén presionado el botón de receta correspondiente hasta que se alcance la cantidad deseada, luego suéltalo. La cantidad se guarda automáticamente.
4. La próxima vez que lo uses, la máquina recordará el tamaño de taza programado según tu gusto personal. La cantidad de café extraído será la que se acaba de establecer.

2.9 CONFIGURACIÓN DE TU RECETA FAVORITA

Este icono te servirá para memorizar cualquier receta que desees, diferente a las existentes. Por defecto la receta será de 40 ml de café. Para modificarla a tu gusto:

Mantén presionado  hasta que el volumen sea el que deseas. Al soltarlo, la máquina lo memoriza.

2.10 FUNCIÓN AGUA CALIENTE

Si deseas únicamente agua caliente para tu bebida, sin preparar café, sigue estos pasos:

1. Coloca el accesorio con el filtro en la salida de bebida, sin añadir café molido en su interior. Es el mismo procedimiento que seguirías para preparar un café, pero omitiendo el paso de moler o añadir café.
2. Selecciona cualquier receta de bebida en la pantalla, en función de la cantidad de agua caliente que desees obtener (espresso, lungo, etc.).
3. La máquina iniciará el proceso y saldrá solo agua caliente por la salida, en la cantidad correspondiente a la receta seleccionada, sin contener café.

2.11 RESTABLECIMIENTO DE LA CANTIDAD A LOS VALORES DE FÁBRICA

1. Con la máquina encendida, espera a que se precaliente.

2. Mantén presionados simultáneamente los botones Espresso y Lungo durante 5 segundos.

3. Se escucharán 2 pitidos, los 6 indicadores LED de bebida parpadearán rápidamente durante 5 segundos, y se restaurarán los ajustes de fábrica.

Configuración de fábrica

FUNCIÓN	ML / G	ICONO
Espresso	35 ml	
Lungo	77 ml	
Café filtro	240 ml	
Cold brew	180 ml	
Favorito (por defecto)	40 ml	
Moler café	12 g	

3 | Cuidados y limpieza

3.1 LLENADO DE AGUA Y EXTRACCIÓN DE AGUA CALIENTE

1. Cuando el indicador esté encendido, significa que no hay suficiente agua en el depósito. Añade suficiente agua al depósito de agua y presiona el botón en el panel de control. Deja que el agua vuelva a salir por el adaptador.

2. Cuando quieras agua caliente, puedes colocar el adaptador vacío en la máquina como al hacer un café, y presionar el botón para que el agua salga.
   Nota: Se recomienda hacer esto una vez a la semana para limpiar bien el accesorio. Lee el siguiente subapartado: "Limpieza y cuidado porta filtro del café".

3. Cuando el proceso de limpieza se haya completado, el dispositivo emitirá un pitido, el botón se apagará y el indicador de precalentamiento parpadeará suavemente en la pantalla.

4. Cuando finalice el proceso de precalentamiento, el dispositivo se apagará, el indicador emitirá otro pitido y todos los botones del panel de control se iluminarán.

3.2 LIMPIEZA Y CUIDADO DEL FILTRO DEL CAFÉ

El filtro metálico se mantiene prácticamente limpio al vaciar los posos de café y enjuagarlo con agua después de cada uso.

Sin embargo, recomendamos realizar una limpieza más profunda una vez por semana siguiendo estos pasos:

1. Coloca el accesorio con el filtro metálico en la salida de bebida, sin añadir café molido.
2. Presiona cualquier receta de café en el panel de control. Esto permitirá que el agua caliente circule por todos los conductos del sistema y a través del filtro.
3. Espera a que finalice la receta.
4. Una vez terminado el ciclo, el filtro estará correctamente enjuagado y libre de residuos internos.

3.3 DESCALCIFICACIÓN

Para descalcificar el aparato, disuelve el sobre de descalcificante en el depósito y llénalo de agua hasta el nivel máximo. Coloca un recipiente bajo la salida: en la primera fase la máquina vacía todo el depósito (1,6 L), así que usa un recipiente grande.
La descalcificación se refiere a la eliminación de calcio que se forma con el tiempo en las partes metálicas interiores de la cafetera. Cuando todas las luces parpadean en secuencia al encender la unidad, es momento de descalcificar la cafetera. Sin embargo, la frecuencia realmente depende de la dureza del agua del grifo y de la frecuencia con la que utilices la cafetera. Se recomienda hacerlo al menos una vez al mes.

1. Con la máquina encendida, mantén presionado el botón de limpieza durante 5 segundos para iniciar el proceso.
2. Se encenderá y al presionarlo se iniciará la primera fase.
3. La bomba de la cafetera se activa y se detiene de forma alterna hasta vaciar el depósito. Esta fase dura unos 20 minutos.
4. Al finalizar la primera fase, suena un pitido y se enciende el icono . Aclara bien el depósito, llénalo con agua limpia y

presiona el icono para iniciar la segunda fase.

5. La bomba de la cafetera se activa y el icono se apaga.

6. Al finalizar la segunda fase, suena un pitido y la máquina vuelve a su funcionamiento normal.

3.4 LIMPIEZA DE LAS MUELAS DE MOLIENDA

Proceso 1:

Si hay una obstrucción de granos o polvo fino en la tolva del molinillo de café, puedes solucionarlo siguiendo estos pasos:

1. Abre la tapa de la tolva de café en la cafetera y ajusta el nivel de molienda al más grueso (nivel 7).
2. Añade con cuidado una pequeña cantidad de granos de café frescos en la tolva, vuelve a colocar la tapa de la tolva y coloca el porta filtro debajo para recoger el café molido.
3. Presiona el botón de molienda para permitir que el café en polvo residual dentro de la tolva del molinillo pase nuevamente por el molinillo, liberando cualquier grano atascado o polvo fino.

Si has completado los pasos anteriores pero los granos o el polvo residual no se han eliminado, es necesario realizar un desmontaje y limpieza más profunda de la tolva.

Proceso 2:

La correcta limpieza de las muelas de molienda ayuda a que se consigan unos resultados de molienda óptimos, especialmente importantes para moler el espresso.

1. Desenchufa la máquina
2. Retira la tapa de la tolva
3. Gira la rueda en sentido antihorario hasta la posición de desbloqueo
4. Retira la rueda de ajuste
5. Levanta la muela superior
6. Retira la muela superior
7. Limpia la muela inferior con el cepillo para muelas
8. Empuja firmemente la fresa superior en su posición
9. Gira en sentido horario para bloquear el botón de ajuste
10. Vuelve a colocar la tapa de la tolva
11. Vuelve a colocar la tapa superior
12. Enchufa la máquina
13. Enciende la máquina
14. Coloca el adaptador en el soporte
15. Activa el molinillo
16. Saldrán los restos de café molido

4 | Cuidado diario

No utilices agentes de limpieza fuertes ni disolventes. Usa un paño limpio y húmedo con un detergente suave para limpiar la superficie de la máquina. No coloques ninguna parte de la máquina en el lavavajillas.

1. Retira el café molido del adaptador.
2. Retira la bandeja de goteo, vacíala y enjuágala.
3. Retira el depósito de agua, vacíalo y enjuágalo antes de llenarlo con agua potable.
4. Vuelve a insertar el adaptador.
5. Coloca una taza debajo de la salida de café y presiona para enjuagar el sistema.
6. Limpia la salida de café y la superficie de la máquina con un paño limpio y húmedo.

5 | Solución de problemas frecuentes

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	QUÉ HACER
El motor del molinillo arranca pero no sale café molido por la salida	- No hay granos en la tolva. - Bloqueo en el molinillo o tolva. - Los granos están atascados.	- Llenar la tolva con granos frescos. - Retirar la tolva y revisar si hay bloqueos en las muelas. - Limpiar y volver a montar.
El motor del molinillo funciona pero hace un ruido fuerte de "clics"	- Obstrucción por objeto extraño. - Humedad en el molinillo.	- Retirar la tolva, inspeccionar las muelas y eliminar cualquier cuerpo extraño. - Secar bien antes de montar (se puede usar un secador de pelo).
No se puede fijar la tolva de granos en su lugar	Granos de café obstruyen el mecanismo de fijación.	Retirar la tolva, limpiar los granos alrededor de las muelas y volver a colocar.
Parada de emergencia del molinillo	La tapa de la tolva o el adaptador de café no están bien colocados.	Asegurarse de que la tapa esté sobre el panel de la tolva y el adaptador esté en su lugar en el soporte.
El molinillo funciona continuamente	No hay granos en la tolva.	Llenar la tolva y quitar el adaptador del soporte.
El café sale por los bordes del adaptador o se desprende durante la extracción	Adaptador mal insertado, presencia de café molido o superficies mojadas.	Asegurarse de que todo esté seco antes de llenar, compactar e insertar en el cabezal de grupo.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	QUÉ HACER
No sale agua del cabezal de grupo	- Máquina sin temperatura adecuada. - Depósito vacío o mal colocado.	- Esperar precalentamiento. - Llenar el tanque. Pulsar espresso o lungo para purgar.
El dispositivo no funciona	- No está conectado. - Botón no presionado.	- Verificar cableado y enchufe. - Conectar y presionar botón ON/OFF.
Sin respuesta o demora al presionar botones del panel	- Interferencia electromagnética. - Panel sucio. - Presión incorrecta sobre los botones.	- Desconectar por unos minutos. - Limpiar el panel con paño suave. - Usar toda la yema del dedo para presionar los botones. - Presionar la parte inferior del ícono del botón.
Fugas de agua	Bandeja de goteo llena.	Vaciar la bandeja.
La máquina dejó de hacer café o se apaga	Activación de sistema de protección por sobrecalentamiento.	Comportamiento normal, no es fallo.
Se enciende el icono indicador en la pantalla	Falta agua en el depósito.	Llenar el tanque entre las marcas MÍN y MÁX.
Se enciende el icono ⚠ indicador en la pantalla	Adaptador no insertado correctamente o no está asegurado.	Insertar adaptador en el compartimento y fijarlo presionando el mango.
El icono parpadea en la pantalla	Es momento de descalcificar.	Realizar descalcificación (ver sección CUIDADOS Y LIMPIEZA).

Gestión ambiental de residuos



No deseches la máquina en el contenedor de residuos al final de su vida útil. Entrégalo en un punto oficial de reciclaje. Al hacerlo, estás contribuyendo a preservar el medio ambiente.

Esta máquina de café está destinada solo para uso doméstico.

Esta máquina de café sigue una política de mejora continua en la calidad y de diseño del producto. Por lo tanto, la empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones de su modelo en cualquier momento.

User Manual

English

Summary

EN

1 | GET TO KNOW YOUR NEW COFFEE MACHINE 22
1.1 Important unpacking instructions 22
1.2 Features 22
1.3 Components 23
1.4 Button Functions 24
1.5 Coffee Machine Alerts 24

2 | OPERATION 25
2.1 Before first use 25
2.2 First use 25
2.3 Coffee Machine Installation/Preparation 25
2.4 Grinding Operation 26
2.5 Coffee Preparation 27
2.6 Cold Brew Preparation 27
2.7 Setting the Amount of Ground Coffee 27
2.8 Espresso Coffee Configuration 27
2.9 Setting Your Favorite Recipe 27
2.10 Hot Water Function 28
2.11 Resetting Coffee Quantities to Factory Settings 28

3 | CARE AND CLEANING 28
3.1 Refilling Water and Dispensing Hot Water 28
3.2 Cleaning and Care of the Coffee Filter 28
3.3 Descaling 29
3.4 Cleaning of the grinding wheels 29

4 | DAILY CARE 30

5 | FREQUENT TROUBLESHOOTING 32

Important Safety Instructions

To reduce the risk of fire, electric shock, or injury when using electrical appliances, always follow these basic precautions:

1. Read all instructions before use.
2. Don't touch hot surfaces. Always use the handles.
3. Never place the cord, plug, or base in water or other liquids.
4. Keep the appliance out of the reach of children unless supervised by an adult.
5. Unplug the machine when not in use and before cleaning. Let it cool down first.
6. Do not use the appliance if the cord or plug is damaged, if it has been dropped, or if it doesn't work properly. Take it to an authorized service center.
7. Only use accessories recommended by the manufacturer.
8. For indoor use only. Do not use the appliance outdoors.
9. Keep the cord away from edges and hot surfaces.
10. Don't place the machine on or near hot gas or electric burners, or inside a heated oven.
11. Always fill the water tank before plugging in the machine. To unplug, turn it off first, then remove the plug.
12. Do not open the machine during operation, as this may cause burns.
13. Use the machine only for its intended purpose.
14. Do not overfill the water tank. Use water only.
15. Do not clean the drip tray with abrasive products.
16. Keep hands and objects away from moving parts.
17. Make sure there are no foreign objects in the coffee grinder.
18. Use only roasted coffee beans.
19. Do not block the ventilation underneath the machine.
20. If the machine is placed inside a cabinet or compartment, unplug it before use
21. WARNING: Do not remove the base. There are no parts inside that users can repair.
22. WARNING: Do not open the brewing compartment while the machine is working.

WARNING: RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK



This symbol warns you that there may be dangerous, uninsulated voltage inside the product. Touching it could cause electric shock or fire.



This symbol tells you to read the user manual for important safety and maintenance information.

SPECIAL INSTRUCTIONS FOR THE POWER CORD

Se pueden usar cables de extensión más largos si se tiene cuidado en su uso. Si se utiliza un cable de extensión, la potencia nominal eléctrica indicada del mismo debe ser al menos igual a la del aparato, y el cable más largo debe colocarse de manera que no cuelgue sobre la encimera o mesa, donde pueda ser alcanzado por niños o causar tropiezos

1 | Get to know your new INCAPTO Juno

1.1 IMPORTANT UNPACKING INSTRUCTIONS

1. Place the box on a flat, sturdy surface.
2. Turn the box so the back of the coffee machine faces down, then gently slide the machine out.
3. Remove the plastic bag from the machine.

Note: Keep all packaging materials in case you need them for warranty or returns.

1.2 FEATURES

COLOR TOUCHSCREEN / CONTROL PANEL
Lets you choose drinks, adjust settings, and see alerts or maintenance reminders.

BUILT-IN CONICAL GRINDER
Stainless steel conical grinders grind coffee evenly for full espresso flavor. Both burrs can be removed for cleaning.

GRIND SIZE ADJUSTMENT
Allows you to choose finer or coarser grounds to suit different coffee styles.

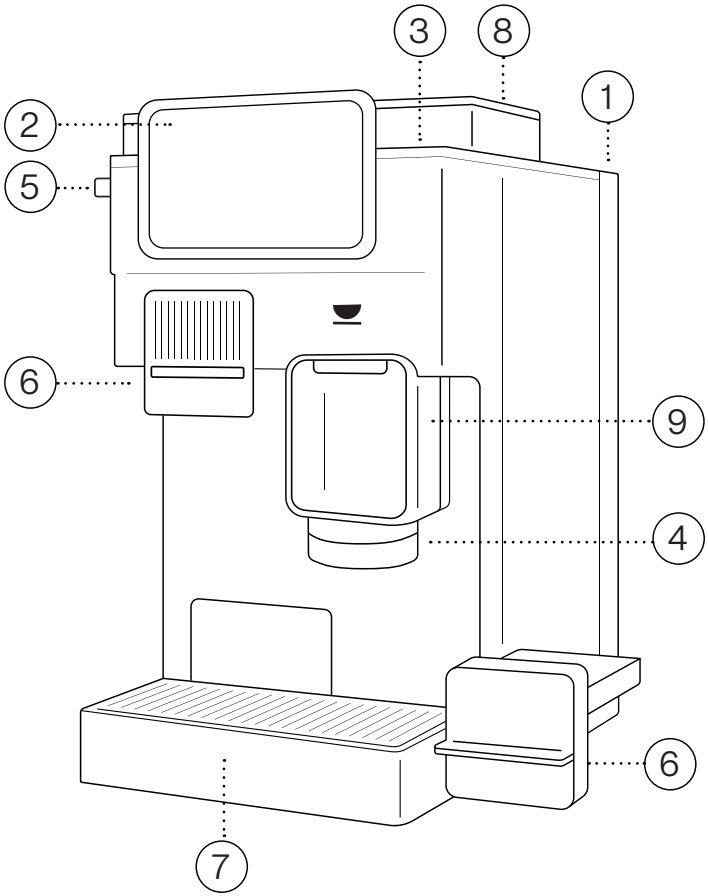
GRIND QUANTITY ADJUSTMENT
Adjusts how much coffee is ground into the portafilter based on the selected grind size..

AUTOMATIC GRINDING
Grinds a preset amount of coffee automatically..

PID TEMPERATURE CONTROL
Keeps water temperature stable thanks to electronic PID technology.

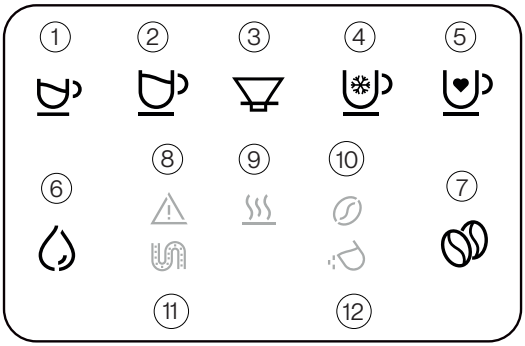
AUTOMATI PURGE
Automatically adjusts the water temperature after steam use for the best espresso extraction

VOLUMETRIC CONTROL
Controls preset water volumes for each recipe. You can reprogram them if needed.



1.3 COMPONENTS

1. 1.6-liter removable water tank
2. Control panel
3. Power on/off button
4. Coffee dosing ring
5. Brewing handle
6. Portafilter accessory (comes with two attachments: one for espresso and one for filter coffee)
7. Removable drip tray
8. Bean hopper (up to 100 g capacity)
9. Grind support



Control Panel

1.4 BUTTON FUNCTIONS

1. Espresso (35 ml)
2. Lungo (77 ml)
3. Filter coffee (240 ml)
4. Cold brew (180 ml)
5. Favorite recipe
   Note: The Favorite Recipe is meant for you to customize. By default, it's set to 40 ml with an 16.5-second extraction. To adjust it, see the section "Operation: Setting Favorite Recipe".
6. Water (120 ml). This button will light up if there's no water in the tank. In that case, fill the tank and press the button again to resume beverage preparation. It also starts the descaling process. To do that, press and hold the button for 5 seconds
7. Grind Coffee (Defaults to 12 g)

1.5 COFFEE MACHINE ALERTS

8. Check Portafilter Accessory: Make sure the portafilter is properly positioned and locked in with the brewing handle.
9. Preheating: Shows whether the machine is still warming up. While heating, all functions are disabled, except for cold brew and grind-only modes, which don't need heat.
10. Abnormal Grinding Function: If the machine seems to be out of coffee but the grinder isn't working, it may not be reassembled properly after cleaning.
11. Descaling: The machine needs to be descaled.
12. Refill Water Indicator: This icon lights up when the machine is low on water. To fix it, fill the water tank and press (button 6) to finish the alert.

2 | Operation

EN

2.1 BEFORE FIRST USE

Remove and discard all labels and packaging materials attached to the machine. Also remove the two stickers from the screen and water tank to ensure the machine works properly. Make sure all parts and accessories have been taken out of the packaging.

Before first use, remove the water tank from the back of the machine and take out the stopper at the bottom to let water flow. Once that's done, place the tank back in position. Wash all removable parts (water tank, portafilter accessories) with warm water and mild dish soap. Rinse well and dry them completely. Clean the outside of the machine, bean hopper, and drip tray with a soft damp cloth, then dry them fully. **Note**: Do not immerse the outer housing, power cord, or plug in water or any other liquid. Do not use abrasive cleaners, rough sponges, or anything that could scratch the surface. Do not wash any parts in the dishwasher. All parts must be hand-washed only.

2.2 FIRST USE

1. Press the power button to turn the machine on. The preheating button will light up: 

2. Follow the on-screen instructions to complete the initial setup.

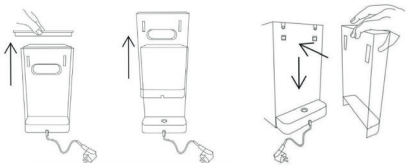
3. When setup is complete, the machine will beep and show a message that it's ready to use.

2.3 COFFEE MACHINE INSTALLATION/ PREPARATION

1. Remove the white plug from the water outlet located beneath the tank.

2. Insert the drip tray with the grid already in place into the front of the machine. This prevents water from spilling onto the surface. **Note**: To remove the drip tray, lift it upward until you hear a click sound

3. Fill the tank with clean, filtered water between the MIN and MAX marks, then place it back in the machine. At the same time, make sure the tank and the rear slots of the machine are aligned properly.



IMPORTANT! Never fill the tank with hot water, carbonated water, or any liquid other than clean, cold water. Doing so may damage the tank or the machine.
Note: Always check that the tank has enough water. Use cold, filtered water. Avoid using distilled or demineralised water, as it may affect both the espresso flavour and how the machine performs.

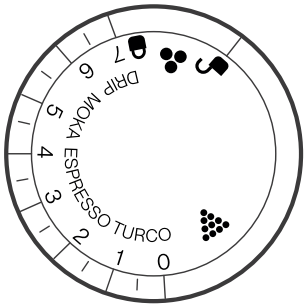
2.4 GRINDING OPERATION

Important

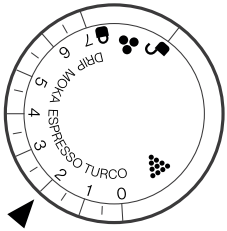
– To use the grinder correctly, operate it for no more than 90 seconds at a time. Always allow at least 90 seconds of rest between two continuous uses.
– Do not use the grinder for more than 6 minutes within any 10-minute period. If this happens, let it cool down for at least 30 minutes before using it again.

Grinding size adjustment
This dial controls how fast water flows through the coffee in the filter, which directly affects how your espresso tastes.
The grind adjustment dial has numbered levels:
– Lower numbers mean a finer grind.
– Higher numbers mean a coarser grind.

To adjust, simply turn the dial left or right:
1 = very fine, 7 = coarse.



The default setting is grind size 2, which is ideal for espresso. The pointer should be aligned to the second position. If you want to prepare other types of coffee, follow these grind size guidelines:



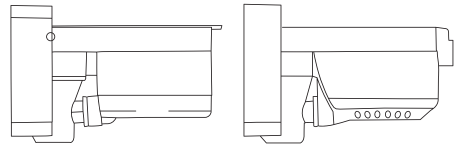
Grind adjustment dial
Select different grind settings tailored to each of the recipes offered by the machine.

ESPRESSO COFFEE
Grind size 2–4
Espresso requires a short brew time (around 30 seconds), so the grind should be very fine. This may vary slightly depending on the roast level of the beans.
Note: For **cold brew** made with this machine, use the same grind size as espresso.

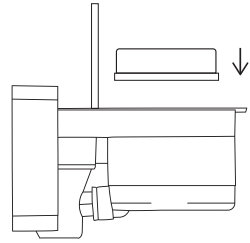
FILTER COFFEE
Grind size 5–7
Filter coffee uses a medium to medium-fine grind, since the brewing process is slower and more gentle than espresso.

2.5 COFFEE PREPARATION

1. Choose the right portafilter accessory for your coffee type: right side for filter coffee or left side for espresso coffee.

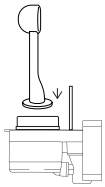


2. Put the metal ring over the portafilter accessory.

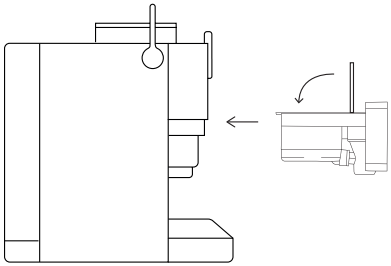


3. Insert the portafilter (with the dosing ring) into the grinding support.

4. Press the grind coffee button.
5. Use the measuring spoon to tamp (press) the coffee grounds inside the portafilter.
   Note: Tamping is not needed for filter coffee.



6. Remove the dosing ring and cover the filter holder accessory.
7. Raise the brewing handle and insert the portafilter into the brew drawer.



8. Once the portafilter is placed in the brew drawer, put a cup under the coffee spout.
9. Lower the brewing handle.
10. Press your selected recipe on the screen.
11. Lift the brewing handle, remove the adapter, and discard the used grounds.
12. Rinse the portafilter with water.

2.6 COLD BREW PREPARATION

When grinding for cold brew, always use a grind size of 2 to 4, as used for espresso.
To prepare a good cold brew, you can follow these tips:

1. Add cold water or ice to the tank. This helps brew the coffee cold instead of at room temperature.
2. Alternatively, grind and brew the coffee normally, but pour it into a glass with ice to chill it.
3. For best results, use both methods together.

2.7 SETTING THE AMOUNT OF GROUND COFFEE

By default, the grind button dispenses 12 g of coffee. If you want to disperse more or less coffee, press and hold the grind button until the desired amount is dispensed.

Note: If too much coffee is ground, the adapter may not fit correctly. Try to stick to the default amount or change it only slightly.

2.8 ESPRESSO COFFEE CONFIGURATION

1. Espresso volume can be set between 25 and 250 ml.
2. Start the preparation process up to the recipe selection step.
3. Press and hold the desired recipe button. When the cup reaches your desired fill level, release the button. The new setting is saved automatically.
4. The next time you select that recipe, the machine will use your saved volume.

2.9 SETTING YOUR FAVORITE RECIPE

You can use the Favorite button to save a custom coffee recipe that's different from the default ones. By default, it's set to 40 ml. To change it::

Press and hold the Favorite button until the cup fills to your preferred amount. When you release the button, the machine will automatically save your new setting.

2.10 HOT WATER FUNCTION

If you just want hot water (without coffee):

1. Place the portafilter accessory (with no coffee inside) in the outlet. This is the same as starting a coffee recipe, but you skip grinding or adding coffee.
2. Select a beverage on the screen based on how much hot water you want (e.g. espresso, lungo).
3. The machine will run the selected cycle and only dispense hot water, not coffee.

2.11 RESETTING COFFEE QUANTITIES TO FACTORY SETTINGS

1. Turn on the machine and wait for it to preheat.
2. Press and hold the Espresso and Lungo buttons at the same time for 5 seconds.
3. You'll hear two beeps, and the 6 drink icons will flash rapidly for 5 seconds. This means the factory settings have been restored.

Factory settings

FUNCTION	ML / G	ICON
Espresso	35 ml	
Lungo	77 ml	
Filter coffee	240 ml	
Cold brew	180 ml	
Favorite (Default)	40 ml	
Grind coffee	12 g	

3 | Cuidados y limpieza

3.1 REFILLING WATER AND DISPENSING HOT WATER

1. When the indicator light is on, it means the tank doesn't have enough water. Add water to the tank and press the water button eon the control panel. Water will flow through the adapter.

2. If you want to run a cleaning cycle, insert the empty adapter as if preparing coffee and press the water button so that only water is dispensed.
   Note: We recommend doing this once a week to clean the accessory. See section "Cleaning and Care of the Coffee Portafilter".

3. When the cleaning cycle finishes, the machine will beep, the button will turn off, and the preheating indicator will blink on the screen.

4. When preheating finishes, the machine will beep again and all buttons on the control panel will light up.

3.2 CLEANING AND CARE OF THE COFFEE FILTER

The metal filter stays mostly clean if you rinse it with water after emptying the coffee grounds after each use.

For deeper cleaning, we recommend the following once a week:

1. Place the filter accessory into the outlet, without adding ground coffee.
2. Start any coffee recipe from the control panel. This will circulate hot water through

the machine and filter.
3. Wait for the cycle to finish.
4. When complete, the filter will be clean and free of any internal residue.

3.3 DESCALING

To descale the machine, dissolve the descaler sachet in the water tank and fill it with water to the MAX level. Place a container under the outlet: in the first phase the machine empties the whole tank (1.6 L), so use a large container.

Descaling removes calcium buildup from inside the coffee machine's metal parts. When all the lights on the control panel flash in sequence after switching on the machine, it means it's time to descale. The frequency of descaling depends on your tap water's hardness and how often you use the machine. We recommend descaling at least once a month.

1. With the machine turned on, press and hold the cleaning button for 5 seconds to begin.
2. The machine will switch on and the icon light up. Press it to start the first descaling phas.
3. The pump will switch on and off alternately until the tank is empty. This phase takes about 20 minutes.
4. At the end of the first phase, the machine will beep and the icon will light up again. Rinse the tank thoroughly, fill it with clean water and press the icon to start the second phase.
5. The pump will start again, and the icon will turn off once it's done.
6. When the second phase is finished, the machine will beep again and return to normal mode.

3.4 CLEANING OF THE GRINDING WHEELS

Process 1:

If there's a blockage caused by coffee beans or fine powder inside the coffee grinder hopper, follow these steps:

1. Open the lid on the coffee grinder and set the grind level to the coarsest setting (level 7).
2. Add a small amount of fresh coffee beans to the hopper. Replace the lid and place the portafilter under the outlet to collect the ground coffee.
3. Press the grind button. This will push out any leftover powder inside the grinder and help release stuck beans or residue.

If this doesn't solve the issue, you'll need to disassemble the hopper and clean it more thoroughly (see Process 2 below).

Process 2:

A full cleaning of the grinding wheels helps keep your grind consistent, especially important for espresso.

4. Unplug the machine.
5. Remove the hopper lid.
6. Turn the grind adjustment dial counterclockwise to unlock it.
7. Remove the adjustment dial.
8. Lift out the upper grinding wheel.
9. Take out the upper grinding wheel completely.
10. Use the cleaning brush to clean the lower grinding wheel.
11. Reinsert the upper grinding wheel and press it down firmly into place.
12. Turn the adjustment dial clockwise to lock the adjustment knob back in place.
13. Put the hopper lid back on.
14. Replace the top cover.
15. Plug the machine back in.

4 | Daily care

Do not use harsh cleaning products or solvents. Clean the outside of the machine with a soft, damp cloth and a mild detergent. Do not put any part of the machine in the dishwasher.

1. Remove the used ground coffee from the adapter.

2. Take out the drip tray, empty it, and rinse it with water.

3. Remove the water tank, empty it, and rinse it before refilling with fresh drinking water.

4. Reinsert the adapter.

5. Place a cup under the coffee spout and press the button to rinse the system.

6. Wipe down the coffee spout and the exterior of the machine with a clean, damp cloth

5 | Frequent troubleshooting

EN

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
The grinder motor starts but no ground coffee comes out of the outlet.	- No beans in the hopper. - Blockage in the grinder or hopper. - Beans are clogged.	- Fill the hopper with fresh beans. - Remove the hopper and check for blockages in the grinder. - Clean and reassemble
The grinder motor runs but makes a loud "clicking" noise.	- Something may be stuck inside (foreign object). - Moisture in the grinder.	- Remove the hopper and inspect the grinding wheels. Remove any debris. - Dry all parts thoroughly before reassembling. A hair dryer can help.
The bean hopper cannot be fixed in place.	- Coffee grounds are blocking the locking mechanism.	Remove the hopper and clean the area around the grinding wheels. Then reattach it.
The grinder stops suddenly (emergency stop).	The hopper lid or the coffee adapter isn't positioned correctly.	Make sure the hopper lid is properly closed and the adapter is securely placed in the holder.
The grinder keeps running continuously.	There are no beans in the hopper.	Fill the hopper with beans and remove the adapter from the holder.
Coffee comes out from the edges of the adapter or splashes during extraction.	- Adapter is incorrectly inserted. - Coffee grounds are present on the group head. - Surfaces may be wet.	- Wipe off any moisture. - Make sure the adapter is clean and properly inserted into the group head.
Water is leaking	The drip tray is full.	Empty the drip tray.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	QUÉ HACER
No water comes out of the unit head	- The machine hasn't reached the right temperature. - The water tank is empty or not properly placed.	Wait for the machine to preheat. Refill the tank and make sure it's positioned correctly. Press the espresso or lungo button to resume.
The device doesn't turn on	- Not plugged in. - Power button not pressed.	- Check the plug and wiring. - Plug in and press the ON/ OFF button.
Buttons on the panel don't respond or react slowly.	- Electromagnetic interference. - Panel is dirty. - Buttons are not being pressed properly	- Turn off the machine for a few minutes. - Clean the panel with a soft cloth. - Use your whole fingertip to press. - Press the lower part of the button if needed.
The machine suddenly stops or switches off during use.	Overheating protection was activated.	This is normal and not a fault. Let the machine cool down before using it again.
La máquina dejó de hacer café o se apaga	Activación de sistema de protección por sobrecalentamiento.	Comportamiento normal, no es fallo.
The indicator icon lights up on the screen	The water tank is empty.	Fill the tank between the MIN and MAX level marks
The indicator icon ⚠ lights up on the screen	The adapter isn't inserted correctly or is loose.	Place the adapter properly and secure it by pressing the handle down.
Icon flashes on the screen	The machine needs to be descaled.	Follow the descaling steps in the CARE AND CLEANING section

Environmental waste management



Do not dispose of the coffee machine in general household waste when it reaches the end of its life. Instead, take it to an official recycling point. This helps protect the environment and ensures proper disposal.

This coffee machine is designed for domestic use only.

The manufacturer follows a policy of continuous improvement. This means specifications may change at any time without prior notice.

Manual d'ús
Català

Índex

1 | CONEIX LA TEVA INCAPTO JUNO 38
1.1 Instruccions de desembalatge 38
1.2 Característiques 38
1.3 Components 39
1.4 Botonera 40
1.5 Avisos 40

2 | FUNCIONAMIENT 41
2.1 Abans del primer ús 41
2.2 Primer ús 41
2.3 Instal·lació / Preparació de la cafetera 41
2.4 Operació de molt 42
2.5 Preparació de cafè 43
2.6 Preparació de Cold Brew 43
2.7 Configuració de la quantitat de cafè molt 43
2.8 Configuració del Cafè espresso 44
2.9 Configuració de la Recepta preferida 44
2.10 Funció Aigua calenta 44
2.11 Restabliment de la quantitat als valors de fàbrica 44

3 | MANTENIMENT I NETEJA 45
3.1 Ompliment d'aigua i extracció d'aigua calenta 45
3.2 Neteja i cura del filtre del cafè 45
3.3 Descalcificació 45
3.4 Neteja de les moles de moldre 46

4 | MANTENIMENT DIARI 47

5 | SOLUCIÓ DE PROBLEMES FREQÜENTS 48

Instruccions importants de seguretat

Sempre han de prendre's precaucions bàsiques per a reduir el risc d'incendi, descàrrega elèctrica i/o lesions personals:

1. Llegeix totes les instruccions.
2. No toquis superfícies calentes. Usa les nanses.
3. Per a evitar incendis, descàrregues elèctriques o lesions, no col·loquis el cable, l'endoll ni la base en aigua o líquids.
4. Supervisa amb atenció el producte quan s'usi prop de nens.
5. Desendolla el producte quan no estigui en ús i abans de netejar. Deixa refredar abans de manipular les parts.
6. No usis el producte si el cable o endoll està danyat, si ha caigut o presenta fallades. Porta-ho a un centre de servei autoritzat.
7. No usis accessoris no recomanats.
8. No ho usis en exteriors.
9. No permetis que el cable pengi per les vores ni toqui superfícies calentes.
10. No ho col·loquis sobre o prop de focs o del forn calent.
11. Omple el dipòsit d'aigua abans de connectar. Per a desconnectar, apaga i desendolla la màquina.
12. Poden ocórrer cremades si s'obre la màquina durant el cicle.
13. Usa només el producte per al seu propòsit previst.
14. No omplis en excés el dipòsit. Usa només aigua.
15. No netegis la safata de degoteig amb productes abrasius.
16. Evita el contacte amb parts mòbils.
17. Verifica que no hi hagi objectes estranys en la tremuja del molinet.
18. Usa sol grans de cafè torrats.
19. No obstrueixis la ventilació sota la cafetera.
20. No operis en armaris o dins de compartiments sense desendollar primer.
21. ADVERTIMENT: NO retiris la base. No conté parts que l'usuari pugui reparar.
22. ADVERTIMENT: NO obris el compartiment de preparació durant el procés.

ADVERTIMENT: RISC D'INCENDI O DESCÀRREGA ELÈCTRICA



Aquest símbol té com a objectiu alertar a l'usuari sobre la presència de voltatge perillós no aïllat dins de la carcassa del producte que pot ser d'una magnitud suficient per a constituir un risc d'incendi o descàrrega elèctrica per a les persones.



Aquest símbol té com a objectiu alertar a l'usuari sobre la presència d'importants instruccions de funcionament i manteniment en la documentació que acompanya a l'aparell.

INSTRUCCIONS ESPECIALS PER AL CABLE D'ALIMENTACIÓ

Es poden usar cables d'extensió més llargs si es va amb compte en el seu ús. Si s'utilitza un cable d'extensió, la potència nominal elèctrica indicada del mateix ha de ser almenys igual a la de l'aparell, i el cable més llarg ha de col·locar-se de manera que no pengi sobre la placa de cocció o taula, on pugui ser aconseguit per nens o causar ensopegades.

1 | Coneix la teva nova INCAPTO Juno

1.1 INSTRUCCIONS IMPORTANTS DE DESEMBALATGE

1. Col·loca la caixa sobre una superfície gran, resistent i plana.
2. Gira la caixa de manera que la part posterior de la cafetera quedi cap avall i llisca la cafetera fora de la caixa.
3. Retira la bossa de plàstic que cobreix la cafetera.

Nota: Guarda tots els materials d'embalatge per a garantir la garantia en cas que sigui necessari.

1.2 CARACTERÍSTIQUES

PANTALLA TÀCTIL A COLOR/ PANELL DE CONTROL
Pantalla amb menú d'opcions de begudes, moldre i avisos de funcionament i manteniment.

MOLINET CÒNIC INTEGRAT
Els molins cònics d'acer inoxidable maximitzen la superfície del cafè molt per a un sabor espresso complet. Els queixals superiors i inferiors són desmuntables per a la seva neteja

AJUST DE TAMANY DE MOLT
Configuracions de molt per a les diferents receptes, des de fi fins a gruix, per a una extracció òptima.

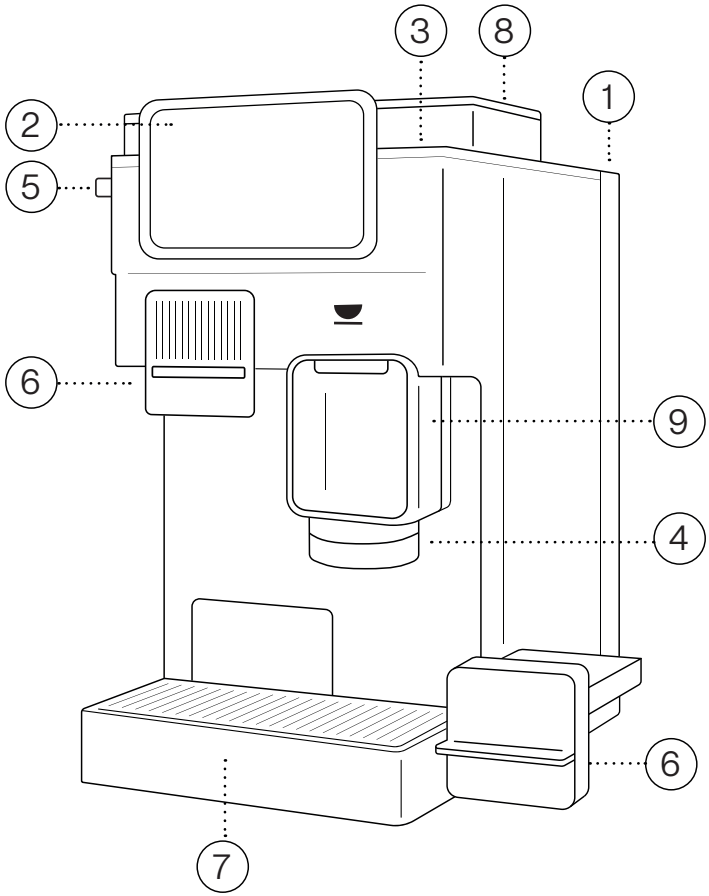
AJUST DE QUANTITAT DE MOLT
Ajusta la quantitat de cafè molt dosat en l'accessori porta filtre segons la finor o gruix del molt.

MOLT AUTOMÀTIC
Quantitat de molt predefinida per a una parada automàtica.

CONTROL DE TEMPERATURA PID
Control electrònic de temperatura PID per a una major estabilitat tèrmica.

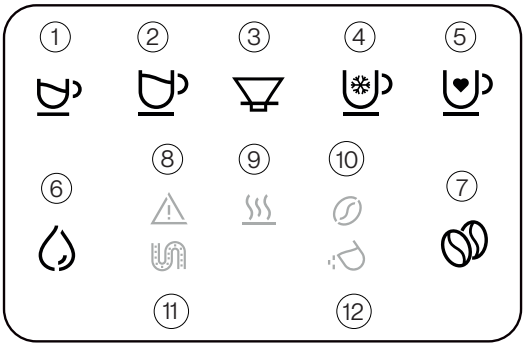
PURGA AUTOMÀTICA
Ajusta automàticament la temperatura de l'aigua després d'usar vapor per a una extracció òptima de espresso.

CONTROL VOLUMÈTRIC
Volums preestablerts per a cadascuna de les receptes encara que és reprogramable.



1.3 COMPONENTS

1. Dipòsit d'aigua extraïble d'1.6 litres
2. Panell de control
3. Botó d'encesa/apagada
4. Anell dosificador de cafè
5. Mànec de preparació
6. Accessori porta filtre (Dos accessoris: per a cafè espresso o cafè de filtre)
7. Safata de degoteig extraïble
8. Tolva de grans de fins a 100 g
9. Suport per a molt



Panell de control

1.4 BOTONERA

1. Espresso (35 ml)
2. Lungo (77 ml)
3. Cafè de filtre (240 ml)
4. Cold brew (180 ml)
5. Receta favorita
   Nota: La recepta preferida està destinada al fet que puguis personalitzar la teva pròpia. Per defecte la recepta són 40 ml amb 16.5 s d'extracció. Per a modificar-la llegir l'apartat “Funcionament: Configuració de la teva recepta preferida”.
6. Aigua (120 ml). S'encendrà si no hi ha aigua en el dipòsit, per la qual cosa s'ha d'omplir el dipòsit i pressionar el botó per a continuar amb la preparació de la beguda.També serveix per a iniciar el procés de descalcificació. Només necessites pressionar durant 5 segons.
7. Moldre cafè (Per defecte mol 12 g)

1.5 AVISOS

8. Verificar si l’accesori porta filtre està en la posició correcta i ben bloquejat per el mànec de preparació.
9. Precalfament: mostra si la màquina s'està escalfant o no en aquest moment. Quan la màquina està en l'etapa d'escalfament, totes les funcions de preparació estaran temporalment deshabilitades excepte la recepta de cold brew i l'acció de moldre que no necessiten escalfament.
10. La funció de molt és anormal. No significa que falti cafè en la tolva, si no que no està molent correctament. (Exemple: no s'ha col·locat correctament el sistema de molt després de la seva neteja).
11. Descalcificació: la màquina necessita ser descalcificada.
12. Indicador d'omplir aigua: l'indicador s'il·luminarà quan a la màquina li falti aigua. Per a resoldre aquest problema, omple el dipòsit d'aigua i després pressiona (botó 6) perquè la màquina desactivi l'avís.

2 | Funcionament

2.1 ABANS DEL PRIMER ÚS

Retira i llença totes les etiquetes i materials de l'embalatge adherits a la màquina. Retira les dues etiquetes de la pantalla i tanc per a assegurar un bon funcionament. Assegura't d'haver retirat totes les peces i accessoris abans de llençar l'embalatge.

Abans del primer ús, retira el dipòsit d'aigua situat en la part posterior de la màquina i retira el topper que hi ha en la base per a alliberar la sortida d'aigua. Una vegada retirat, torna a col·locar el dipòsit.

Neteja les peces i accessoris (dipòsit d'aigua, accessoris porta filtre) amb aigua tèbia i un detergent suau per a plats, després esbandeix i seca completament. Neteja la carcassa exterior, la tolva de grans i la safata de degoteig amb un drap humit i suau, i asseca'ls completament. No submergeixis la carcassa exterior, el cable d'alimentació ni l'endoll en aigua ni en cap altre líquid.

Nota: Totes les peces han de netejar-se a mà amb aigua tèbia i un detergent suau per a plats. No utilitzis netejadors abrasius, fregalls o draps que puguin ratllar la superfície. No netegis cap de les peces o accessoris en el rentavaixella.

2.2 PRIMER ÚS

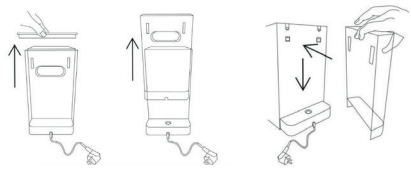
1. Pressiona el botó d'encesa per a encendre la màquina. El botó de pre-escalfament s'il·luminarà: ♨

2. Segueix les instruccions en pantalla per a completar la configuració inicial.

3. Després de completar la configuració, la màquina emetrà un so “PIP” i mostrarà que està llesta per a usar.

2.3 INSTAL·LACIÓ/PREPARACIÓ DE LA CAFETERA

1. Retira el tap blanc posicionat en la sortida de l'aigua sota el dipòsit.
2. Insereix la safata de degoteig amb la reixeta instal·lada a la cafetera per a evitar que l'aigua es vessi sobre la superfície. Nota: Per a poder extreure i buidar la safata, mou-la en direcció cap amunt fins que escoltis un soroll de ‘clic’
3. Omple el dipòsit amb aigua filtrada neta entre les marques de MÍN i MÁX i torna a col·locar-lo en la cafetera. Al mateix temps, assegura't que el dipòsit d'aigua i les ranures posteriors de la cafetera encaixen



IMPORTANT! Mai omplis el dipòsit amb aigua calenta, amb gas ni amb cap altre líquid, ja que això pot danyar tant el dipòsit d'aigua com la cafetera.

Nota: Revisa sempre el nivell d'aigua abans d'usar. Recomanem usar aigua freda i filtrada. No recomanem l'ús d'aigua desmineralitzada o destil·lada ni de cap altre líquid, ja que això pot afectar el sabor del espresso i el correcte funcionament de la màquina.

2.4 OPERACIÓ DE MOLT

Important

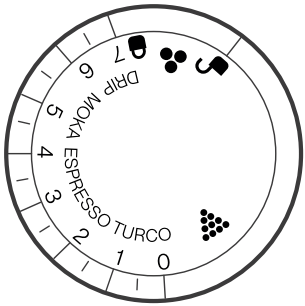
– Per a un ús correcte de la cafetera, assegura't d'operar-la durant un màxim de 90 segons per vegada, deixant almenys 90 segons de descans entre dos cicles continus.
– El molinet no ha de funcionar durant més de 6 minuts seguits dins d'un període de 10 minuts. Si arriba a aquest límit, ha de descansar almenys 30 minuts abans de tornar a usar-se.

Ajust grau de molta

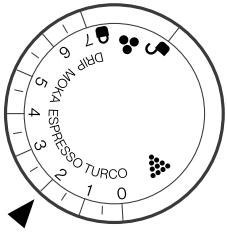
El grau de molta influeix directament en la velocitat amb la qual l'aigua travessa el cafè en el filtre i en el sabor del espresso.
La roda d'ajust del grau de molta té nivells numerats:

– Com més baix sigui el número, més fina serà la molta.
– Com més alt sigui el número, més gruixuda serà.

Per a seleccionar el grau de molta, gira la roda d'ajust del grau de molta cap a l'esquerra o dreta:
1 = molt fi, 7 = més gruixut.



La configuració de fàbrica és amb el grau de molta 2, el punter està dirigit a la segona posició, que és el rang òptim per a l'extracció de cafè espresso. Si necessites extreure altres tipus de cafè, si us plau segueix les instruccions i recomanacions que s'indiquen a continuació:



La roda d'ajust del grau de molta

Selecciona diferents configuracions de molt, adaptades a cadascuna de les receptes que ofereix la màquina.

CAFÈ ESPRESSO

Grau de molta 2-4

Com que l'espresso té un temps de preparació curt (al voltant de 30 segons), la grandària del molt dels grans de cafè utilitzats és molt fina. No obstant això, la textura del molt variarà segons el grau de torrat.
Nota: Per a preparar la recepta de **cold brew** en aquesta màquina, el grau de molta ha de situar-se en grau de molta configurat per a un espresso.

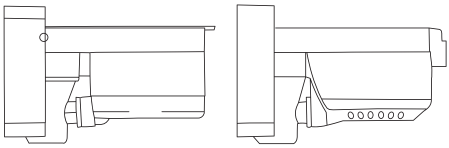
CAFÈ DE FILTRE

Grau de molta 5-7

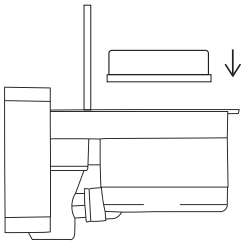
El cafè de filtre generalment usa un molt de mig a mig-fi. Això es deu al fet que el procés d'extracció per a aquesta mena de cafè és més suau en comparació amb el espresso.

2.5 PREPARACIÓ D'UN CAFÈ

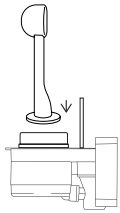
1. Selecciona l'accessori porta filtre adequat per a la recepta desitjada: accessori de cafè de filtre (Dreta) o cafè espresso (Esquerra).



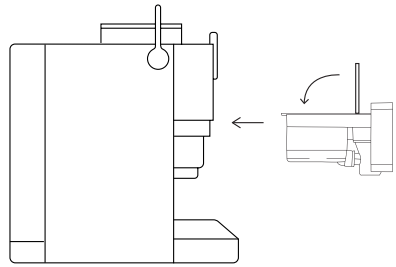
2. Col·loca l'anell metàl·lic sobre de l'adaptador.



3. Col·loca l'accessori porta filtre juntament amb l'anell dosificador de cafè dins del suport de molt.
4. Pressiona el botó de moldre cafè .
5. Amb la cullera medidora, fes tamping en l'accessori porta filtre.
   Nota: Per a la recepta de cafè de filtre, no és necessari fer tamping.



6. Treu l'anell dosificador i tapa l'accesori porta filtre.



7. Puja el mànec de preparació i col·loca l'adaptador en el calaix de preparació.
8. Una vegada col·locat sobre el calaix de preparació, col·loca una tassa sota el dispensador de cafè.
9. Baixa el mànec de preparació.
10. Pressiona la recepta desitjada en la pantalla. Nota: Per parar la preparació pressiona novament la recepta desitjada.
11. Puja el mànec de preparació, saca l'adaptador i buida el marro de cafè.
12. Passa l'accessori porta filtre per aigua.

2.6 PREPARACIÓ D'UN COLD BREW

A l'hora de moldre, és important fer-ho amb un grau de molta destinat a espresso (2-4). Recomanem diverses opcions de preparació per a gaudir d'un bon cold brew:

1. Afegir aigua freda o glaçons en l'aigua del dipòsit, perquè l'extracció de cafè sigui amb aigua freda. Si no, l'aigua s'extraurà a temperatura ambient.
2. Preparar un got amb gel per a dipositar la beguda recentment extreta i tenir un cold brew el més fred possible.
3. També pots fer totes dues opcions.

2.7 CONFIGURACIÓ QUANTITAT DE CAFÈ MOLT

Per defecte es moldran 12 g en pressionar la icona de moldre cafè.

No obstant això, si es vol una mica més/menys d'intensitat en el cafè, es pot modificar aquesta quantitat mantenint pressionant fins a tenir la quantitat de cafè molt desitjada.

Nota: Si es mol molt cafè l'adaptador no

tancarà. Es recomana deixar-ho com ve per defecte o incrementar/reduir el mínim possible.

2.8 CONFIGURACIÓ DEL CAFÈ ESPRESSO

1. El volum de cafè espresso pot programar-se entre 25 i 250 ml.
2. Realitza el procés de preparació de cafè fins a la selecció de la recepta.
3. Mantingues pressionat el botó de recepta corresponent fins que s'aconsegueixi la quantitat desitjada, després deixa'l anar. La quantitat es guarda automàticament.
4. La pròxima vegada que ho usis, la màquina recordarà la grandària de tassa programat segons el teu gust personal. La quantitat de cafè extret serà la que s'acaba d'establir.

2.9 CONFIGURACIÓ DE LA TEVA RECEPTA PREFERIDA

Aquesta icona et servirà per a memoritzar qualsevol recepta que desitgis, diferent de les existents. Per defecte la recepta serà de 40 ml de cafè. Per a modificar-la al teu gust:

Mantingues pressionat fins que el volum sigui el que desitges. S deixar-ho anar, la màquina ho memoritza.

2.10 FUNCIÓ AIGUA CALENTA

Si desitges únicament aigua calenta per a la teva beguda, sense preparar cafè, segueix aquests passos:

1. Col·loca l'accessori amb el filtre en la sortida de beguda, sense afegir cafè molt en el seu interior. És el mateix procediment que seguiries per a preparar un cafè, però ometent el pas de moldre o afegir cafè.
2. Selecciona qualsevol recepta de beguda en la pantalla, en funció de la quantitat d'aigua calenta que desitgis obtenir (espresso, lungo, etc.).
3. La màquina iniciarà el procés i sortirà només aigua calenta per la sortida, en la quantitat corresponent a la recepta seleccionada, sense contenir cafè.

2.11 RESTABLIMENT DE LA QUANTITAT ALS VALORS DE FÀBRICA

1. Amb la màquina encesa, espera a que s'escalfi.
2. Mantingues pressionats simultàniament els botons Espresso i Lungo durant 5 segons.
3. S'escoltaran 2 xiulets, els 6 indicadors LED de beguda parpellejaran ràpidament durant 5 segons, i es restauraran els ajustos de fàbrica.

Configuració de fàbrica

FUNCIÓ	ML / G	ICONA
Espresso	35 ml	
Lungo	77 ml	
Cafè filtre	240 ml	
Cold brew	180 ml	
Preferit (per defecte)	40 ml	
Moldre cafè	12 g	

3 | Manteniment i neteja

3.1 OMPLIMENT D'AIGUA I EXTRACCIÓ D'AIGUA CALENTA

1. Quan l'indicador estigui encès, significa que no hi ha suficient aigua en el dipòsit. Afegeix suficient aigua al dipòsit d'aigua i pressiona el botó en el panell de control. Deixa que l'aigua torni a sortir per l'adaptador.

2. Quan vulguis aigua calenta, pots col·locar l'adaptador buit en la màquina com en fer un cafè, i pressionar el botó perquè l'aigua surti. **Nota**: Es recomana fer això una vegada a la setmana per a netejar bé l'accessori. Llegeix el següent subapartat: "Neteja i cura del porta filtre del cafè".

3. Quan el procés de neteja s'hagi completat, el dispositiu emetrà un xiulet, el botó s'apagarà i l'indicador de precalfament parpellejarà suaument en la pantalla.

4. Quan finalitzi el procés de precalfament, el dispositiu s'apagarà, l'indicador emetrà un altre xiulet i tots els botons del panell de control s'il·luminaran.

3.2 NETEJA I CURA DEL FILTRE DEL CAFÈ

El filtre metàl·lic es manté pràcticament net en buidar els pòsits de cafè i esbandir-ho amb aigua després de cada ús.
No obstant això, recomanem realitzar una neteja més profunda una vegada per setmana seguint aquests passos:

1. Col·loca l'accessori amb el filtre metàl·lic en la sortida de beguda, sense afegir cafè molt.
2. Pressiona qualsevol recepta de cafè en el panell de control. Això permetrà que l'aigua calenta circuli per tots els conductes del sistema i a través del filtre.
3. Espera al fet que finalitzi la recepta.
4. Una vegada acabat el cicle, el filtre estarà correctament esbandit i lliure de residus interns.

3.3 DESCALCIFICACIÓ

Per a descalcificar l'aparell, dissol el sobre de descalcificant al dipòsit i omple'l d'aigua fins al nivell màxim. Col·loca un recipient sota la sortida: en la primera fase la màquina buida tot el dipòsit (1,6 L), així que fes servir un recipient gran.
La descalcificació es refereix a l'eliminació de calci que es forma amb el temps en les parts metàl·liques interiors de la cafetera. Quan totes les llums parpellegen en seqüència en encendre la unitat, és moment de descalcificar la cafetera. No obstant això, la freqüència realment depèn de la duresa de l'aigua de l'aixeta i de la freqüència amb la qual utilitzis la cafetera. Es recomana fer-ho almenys una vegada al mes.

1. Amb la màquina encesa, mantingues pressionat el botó de neteja durant 5 segons per a iniciar el procés.
2. S'encendrà i en pressionar-ho s'iniciarà la primera fase.
3. La bomba de la cafetera s'activa i s'atura alternativament fins a buidar el dipòsit. Aquesta fase dura uns 20 minuts.
4. En finalitzar la primera fase, sona un xiulet i s'encén la icona . Esbandeix bé el dipòsit, omple'l amb aigua neta i pressiona la icona per a iniciar la segona fase.
5. La bomba de la cafetera s'activa i la icona s'apaga.

6. En finalitzar la segona fase, sona un xiulet i la màquina torna al seu funcionament normal.

3.4 NETEJA DE LES MOLES DE MOLTA

Procés 1:
Si hi ha una obstrucció de grans o pols fina en la tolva del molinet de cafè, pots solucionar-lo seguint aquests passos:

1. Obre la tapa de la tolva de cafè en la cafetera i ajusta el nivell de molta al més gruixut (nivell 7).
2. Afegeix amb cura una petita quantitat de grans de cafè frescos en la tolva, torna a col·locar la tapa de la tolva i col·loca el portafiltro sota per a recollir el cafè molt.
3. Pressiona el botó de molta per a permetre que el cafè en pols residual dins de la tolva del molinet passi novament pel molinet, alliberant qualsevol gra embussat o pols fina.

Si has completat els passos anteriors però els grans o la pols residual no s'han eliminat, és necessari realitzar un desmuntatge i neteja més profunda de la tolva.

Procés 2:
La correcta neteja dels moles de molta ajuda al fet que s'aconsegueixin uns resultats de molta òptims, especialment importants per a moldre el espresso.

1. Desendolla la màquina
2. Retira la tapa de la tolva
3. Giri la roda d'ajust en sentit antihorari fins a la posició de desbloqueig.
4. Retira la roda d'ajust
5. Aixeca la mola superior
6. Retira la mola superior
7. Neteja la mola inferior amb el raspall per a moles
8. Empeny fermament la fresa superior en la seva posició
9. Gira la roda d'ajust en sentit horari per a bloquejar el botó d'ajust.
10. Torna a col·locar la tapa de la tolva
11. Torna a col·locar la tapa superior
12. Endolla la màquina
13. Encén la màquina
14. Col·loca l'adaptador en el suport
15. Activa el molinet
16. Sortiran les restes de cafè molt

4 | Manteniment diari

No utilitzis agents de neteja fortes ni dissolvents. Utilitza un drap net i humit amb un detergent suau per a netejar la superfície de la màquina. No col·loquis cap part de la màquina en el rentavaixella.

1. Retira el cafè molt de l'adaptador.
2. Retira la safata de degoteig, buida-la i esbandeix-la.
3. Retira el dipòsit d'aigua, buida'l i esbandeix-lo abans d'omplir-lo amb aigua potable.
4. Torna a inserir l'adaptador.
5. Col·loca una tassa sota la sortida de cafè i pressiona per a esbandir el sistema.
6. Neteja la sortida de cafè i la superfície de la màquina amb un drap net i humit.

5 | Solució de problemes freqüents

PROBLEMA	POSSIBLE CAUSA	QUÈ FER
El motor del molinet arrenca però no surt cafè molt per la sortida	- No hi ha grans en la tolva. - Bloqueig en el molinet o tolva. -Els grans estan embussats.	-Omplir la tolva amb grans frescos. -Retirar la tolva i revisar si hi ha bloquejos en els queixals. -Netejar i tornar a muntar.
El motor del molinet funciona però fa un soroll fort de "clics"	- Obstrucció per objecte estrany. -Humitat en el molinet.	-Retirar la tolva, inspeccionar les moles i eliminar qualsevol cos estrany. -Assecar bé abans de muntar (es pot usar un assecador de cabell).
No es pot fixar la tolva de grans en el seu lloc	Grans de cafè obstrueixen el mecanisme de fixació.	Retirar la tolva, netejar els grans al voltant dels queixals i tornar a col·locar
Parada d'emergència del molinet	La tapa de la tolva o l'adaptador de cafè no estan ben col·locats.	Assegurar-se que la tapa estigui sobre el panell de la tolva i l'adaptador estigui en el seu lloc en el suport.
El molinet funciona contínuamen	No hi ha grans a la tolva.	Omplir la tolva i treure l'adaptador del suport
El cafè surt per les vores de l'adaptador o es desprèn durant l'extracció	Adaptador mal inserit, presència de cafè molt o superfícies mullades.	Assegurar-se que tot estigui sec abans d'omplir, compactar i inserir en el capçal de grup.

PROBLEMA	POSSIBLE CAUSA	QUÈ FER
No surt aigua del capçal de grup	-Màquina sense temperatura adequada. -Dipòsit buit o mal col·locat..	-Esperar precalfament. -Omplir el tanc. Prémer espresso o lungo per a purgar.
El dispositiu no funciona	-No està connectat. -Botó no presionat.	-Verificar cablejat i endoll. -Connectar i pressionar botó ON/OFF.
Sense resposta o demora en pressionar botons del panell	-Interferència electromagnètica. -Panell brut. -Pressió incorrecta sobre els botons.	-Desconnectar per uns minuts. -Netejar el panell amb drap suau. -Usar tot el tou del dit per a pressionar els botons. -Pressionar la part inferior de la icona del botó.
Fugues d'aigua	Safata de degoteig plena.	Buidar la safata.
La màquina deixa de fer cafè o s'apaga	Activació de sistema de protecció per sobreescalfament.	Comportament normal, no és cap error.
S'encèn a la pantalla	Falta aigua en el dipòsit.	Omplir el tanc entre les marques MÍN i MÀX.
S'encèn ⚠ a la pantalla	Adaptador no inserit correctament o no està assegurat.	Inserir adaptador en el compartiment i fixar-lo pressionant el mànec..
La icona parpelleja a la pantalla	És moment de descalcificar.	Realitzar descalcificació (veure secció MANTENIMENT I NETEJA)

Gestió ambiental de residus



No llencis la màquina en el contenidor de residus al final de la seva vida útil. Lliura-ho en un punt oficial de reciclatge. En fer-ho, estàs contribuint a preservar el medi ambient.

Aquesta màquina de cafè està destinada només per a ús domèstic.

Aquesta màquina de cafè segueix una política de millora contínua en la qualitat i de disseny del producte. Per tant, l'empresa es reserva el dret de canviar les especificacions del seu model en qualsevol moment.

Instructions d'utilisation

Français

Index

FR

1 | DÉCOUVREZ VOTRE NOUVELLE INCAPTO JUNO 54
1.1 Instructions importantes de déballage 54
1.2 Caractéristiques 54
1.3 Composants 55
1.4 Boutons de commande 56
1.5 Alertes 56

2 | FONCTIONNEMENT 57
2.1 Avant la première utilisation 57
2.2 Première utilisation 57
2.3 Installation / préparation de la machine à café 57
2.4 Fonctionnement du moulin 58
2.5 Préparation d'un café 59
2.6 Préparation d'un cold brew 59
2.7 Réglage de la quantité de café moulu 59
2.8 Réglage du café espresso 60
2.9 Réglage de votre recette favorite 60
2.10 Fonction eau chaude 60
2.11 Réinitialisation des quantités aux valeurs d'usine 60

3 | ENTRETIEN ET NETTOYAGE 61
3.1 Remplissage d'eau et extraction d'eau chaude 61
3.2 Nettoyage et entretien du filtre à café 61
3.3 Détartrage 61
3.4 Nettoyage des meules de broyage 62

4 | ENTRETIEN QUOTIDIEN 62

5 | RÉSOLUTION DES PROBLÈMES FRÉQUENTS 63

Instructions de sécurité importantes

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de base doivent toujours être prises afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution et/ou de blessures :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées.
3. Pour éviter tout incendie, choc électrique ou blessure, ne plongez jamais le câble, la prise ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Surveillez attentivement l'appareil lorsqu'il est utilisé à proximité d'enfants.
5. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de manipuler ses parties.
6. N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la prise est endommagé, s'il est tombé ou présente un dysfonctionnement. Faites-le vérifier dans un centre de service agréé.
7. N'utilisez que les accessoires recommandés.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le câble pendre du bord de la table ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de flammes ou d'un four chaud.
11. Remplissez le réservoir d'eau avant de brancher l'appareil. Pour le débrancher, éteignez-le et retirez la prise.
12. Des brûlures peuvent survenir si la machine est ouverte pendant un cycle.
13. N'utilisez l'appareil que pour sa fonction prévue.
14. Ne remplissez pas trop le réservoir. Utilisez uniquement de l'eau.
15. Ne nettoyez pas le bac d'égouttage avec des produits abrasifs.
16. Évitez tout contact avec les parties mobiles.
17. Assurez-vous qu'aucun objet étranger ne se trouve dans la trémie du moulin.
18. Utilisez uniquement du café en grains torréfiés.
19. Ne bouchez pas les orifices de ventilation situés sous la machine.
20. Ne faites jamais fonctionner l'appareil dans un meuble ou un compartiment fermé sans l'avoir préalablement débranché.
21. AVERTISSEMENT : Ne retirez pas la base. Aucun composant n'est réparable par l'utilisateur.
22. AVERTISSEMENT : N'ouvrez pas le compartiment d'extraction pendant le processus.

AVERTISSEMENT : RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE



Ce symbole a pour but d'avertir l'utilisateur de la présence de tensions dangereuses non isolées à l'intérieur du boîtier de l'appareil, susceptibles d'être suffisamment puissantes pour représenter un risque d'incendie ou de choc électrique.



Ce symbole signale également à l'utilisateur la présence d'instructions importantes concernant le fonctionnement et l'entretien dans la documentation accompagnant l'appareil.

INSTRUCTIONS SPÉCIALES POUR LE CORDON D'ALIMENTATION

Il est possible d'utiliser des rallonges électriques, à condition de le faire avec précaution. Si vous utilisez une rallonge, sa puissance nominale doit être au moins équivalente à celle de l'appareil. Le câble prolongé doit être disposé de manière à ne pas pendre du bord du plan de travail ou de la table, où il pourrait être saisi par des enfants ou provoquer des chutes.

1 | Découvrez votre nouvelle INCAPTO Juno

1.1 INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE DÉBALLAGE

1. Placez le carton sur une surface large, stable et plane.
2. Tournez la boîte de façon à ce que l'arrière de la cafetière soit orienté vers le bas, puis faites glisser la cafetière hors de l'emballage.
3. Retirez le sac en plastique qui recouvre la machine.

Remarque: Conservez tous les matériaux d'emballage afin de garantir la validité de la garantie en cas de besoin.

1.2 CARACTÉRISTIQUES

ÉCRAN TACTILE COULEUR / PANNEAU DE CONTRÔLE
Écran avec menu pour sélectionner les boissons, régler la mouture et consulter les alertes de fonctionnement et d'entretien.

MOULIN CONIQUE INTÉGRÉ
Les meules coniques en acier inoxydable maximisent la surface du café moulu pour offrir une saveur espresso intense. Les meules supérieures et inférieures sont amovibles pour un nettoyage facile.

RÉGLAGE DE LA TAILLE DE MOUTURE
Paramètres de mouture adaptés aux différentes recettes, allant de fin à grossier, pour une extraction optimale.

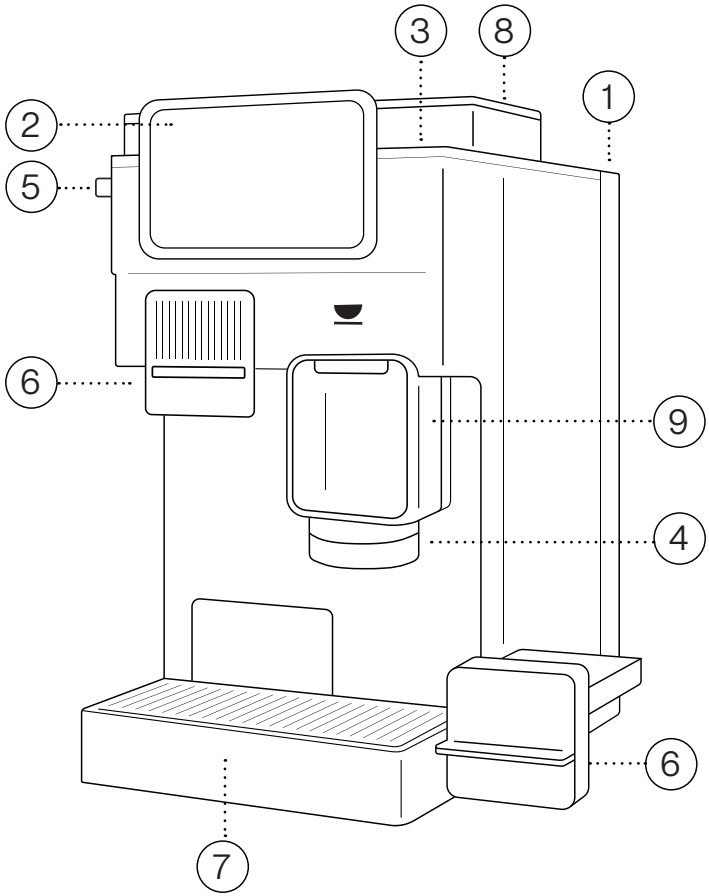
RÉGLAGE DE LA QUANTITÉ DE MOUTURE
Ajuste la quantité de café moulu dosée dans le porte-filtre selon la finesse ou la grosseur de la mouture.

MOUTURE AUTOMATIQUE
Quantité de mouture prédéfinie avec arrêt automatique.

CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE PID
Régulation électronique PID pour une stabilité thermique renforcée.

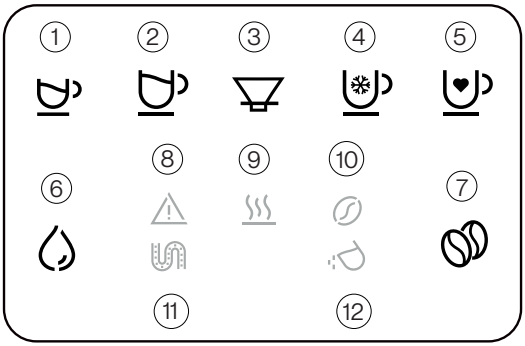
PURGE AUTOMATIQUE
Ajustement automatique de la température de l'eau après utilisation de la vapeur, pour garantir une extraction espresso optimale.

CONTRÔLE VOLUMÉTRIQUE
Volumes prédéfinis pour chaque recette, reprogrammables si besoin.



1.3 COMPOSANTS

1. Réservoir d'eau amovible de 1,6 litre
2. Panneau de contrôle
3. Bouton marche/arrêt
4. Bague doseuse de café
5. Poignée de préparation
6. Porte-filtre (Deux accessoires : pour espresso ou café filtre)
7. Bac d'égouttage amovible
8. Trémie à grains jusqu'à 100 g
9. Support de mouture



Panneau de contrôle

1.4 BOUTONS DE COMMANDE

1. Espresso (35 ml)
2. Lungo (77 ml)
3. Café filtre (240 ml)
4. Cold brew (180 ml)
5. Recette favorite
   Remarque: La recette favorite est prévue pour que vous puissiez personnaliser votre propre boisson. Par défaut, elle est réglée sur 40 ml avec une extraction de 16,5 secondes. Pour la modifier, consultez la section “Fonctionnement : Configurer une recette favorite”.
6. Eau (120 ml). Ce bouton s’allumera s’il n’y a pas d’eau dans le réservoir. Il faut alors remplir le réservoir et appuyer sur le bouton pour poursuivre la préparation de la boisson.Il sert également à lancer le processus de détartrage: il suffit d’appuyer pendant 5 secondes.
7. Moudre du café (Par défaut, la machine moud 12 g)

1.5 ALERTES DE LA MACHINE À CAFÉ

8. Vérifiez le porte-filtre: assurez-vous qu’il est correctement positionné et bien verrouillé avec la poignée de préparation.
9. Préchauffage: indique si la machine est en phase de chauffe. Pendant ce temps, toutes les fonctions de préparation sont temporairement désactivées, sauf la recette de cold brew et la fonction de mouture, qui ne nécessitent pas de chauffe.
10. Anomalie de mouture: cela ne signifie pas qu’il manque du café dans la trémie, mais que le café ne se moud pas correctement (ex.: le système de mouture a mal été repositionné après nettoyage).
11. Détartrage: la machine a besoin d’un cycle de détartrage.
12. Indicateur de niveau d’eau : s’allume lorsqu’il manque de l’eau dans le réservoir. Pour résoudre cela, remplissez le réservoir d’eau puis appuyez sur le bouton 6 pour désactiver l’alerte.

2 | Fonctionnement

FR

2.1 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez et jetez toutes les étiquettes et matériaux d'emballage présents sur la machine. Enlevez les deux films de protection de l'écran et du réservoir pour garantir un bon fonctionnement. Assurez-vous d'avoir retiré toutes les pièces et accessoires avant de jeter l'emballage. Avant la première utilisation, retirez le réservoir d'eau situé à l'arrière de la machine, puis retirez le bouchon placé à sa base pour libérer la sortie d'eau. Une fois retiré, remettez le réservoir en place.

Nettoyez les pièces et accessoires (réservoir d'eau, porte-filtre) à l'eau tiède avec un détergent doux, puis rincez et séchez soigneusement. Nettoyez le boîtier extérieur, la trémie à grains et le bac d'égouttage avec un chiffon doux et humide, puis séchez-les complètement. Ne plongez jamais le boîtier extérieur, le câble d'alimentation ou la prise dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
Remarque: Toutes les pièces doivent être lavées à la main avec de l'eau tiède et un détergent doux. N'utilisez ni produits abrasifs, ni tampons à récurer, ni chiffons pouvant rayer les surfaces. Ne nettoyez aucune pièce ni accessoire au lave-vaisselle.

2.2 PREMIÈRE UTILISATIO

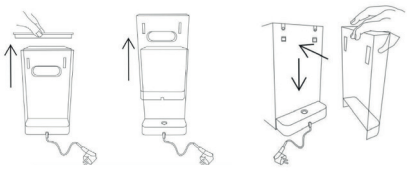
1. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer la machine. Le bouton de préchauffage s'allumera : 

2. Suivez les instructions à l'écran pour finaliser la configuration initiale.

3. Une fois la configuration terminée, la machine émettra un « BIP » et affichera qu'elle est prête à être utilisée

2.3 INSTALLATION / PRÉPARATION DE LA MACHINE À CAFÉ

1. Retirez le bouchon blanc situé à la sortie d'eau sous le réservoir.
2. Insérez le bac d'égouttage avec la grille en place dans la machine à café afin d'éviter que de l'eau ne se renverse sur la surface.
   Remarque: Pour retirer et vider le bac, poussez-le légèrement vers le haut jusqu'à entendre un 'clic'.
3. Remplissez le réservoir avec de l'eau propre et filtrée entre les repères MIN et MAX, puis remettez-le en place. Assurez-vous que le réservoir et les rainures arrière de la machine soient bien alignés



IMPORTANT ! Ne remplissez jamais le réservoir avec de l'eau chaude, gazeuse ou tout autre liquide, car cela pourrait endommager à la fois le réservoir et la machine à café.

Remarque: Vérifiez toujours le niveau d'eau avant utilisation. Nous recommandons l'utilisation d'eau froide et filtrée. L'eau déminéralisée, distillée ou tout autre liquide est déconseillé car cela peut altérer la saveur de l'espresso et compromettre le bon fonctionnement de la machine.

2.4 FONCTIONNEMENT DU MOULIN

Important

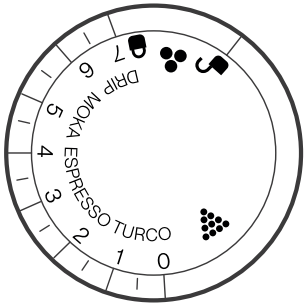
– Pour garantir un usage optimal de la machine à café, veillez à ne pas l'utiliser plus de 90 secondes d'affilée. Laissez un temps de repos d'au moins 90 secondes entre deux cycles consécutifs.
– Le moulin ne doit pas fonctionner plus de 6 minutes au total sur une période de 10 minutes. Si cette limite est atteinte, il est impératif de laisser reposer l'appareil pendant au moins 30 minutes avant de le réutiliser.

Réglage du degré de mouture

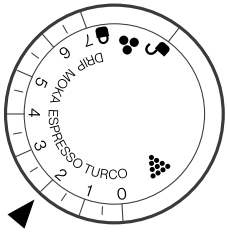
Le degré de mouture influence directement la vitesse à laquelle l'eau traverse le café dans le filtre ainsi que le goût de l'espresso.
Le cadran de réglage du degré de mouture est numérotée :

– Plus le chiffre est bas, plus la mouture est fine.
– Plus le chiffre est élevé, plus la mouture est grossière.

Pour sélectionner le degré de mouture, tournez le cadran de réglage vers la gauche ou la droite :
1 = très fin, 7 = plus grossier.



Le réglage d'usine est défini sur le degré de mouture 2, avec le pointeur orienté vers la deuxième position, qui correspond à la zone optimale pour l'extraction de café espresso. Si vous souhaitez préparer d'autres types de café, veuillez suivre les instructions et recommandations cidessous :



Cadran de réglage du degré de mouture
Permet de sélectionner différents niveaux de mouture, adaptés à chaque recette proposée par la machine.

CAFÉ ESPRESSO

Degré de mouture 2-4

Com que l'espresso té un temps de L'espresso ayant un temps d'extraction court (environ 30 secondes), il nécessite une mouture très fine. Cependant, la texture idéale du café moulu peut varier selon le degré de torréfaction des grains. **Remarque** : Pour préparer un **cold brew** avec cette machine, utilisez également un degré de mouture équivalent à celui d'un espresso.

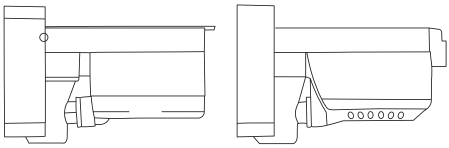
CAFÉ FILTRE

Degré de mouture 5-7

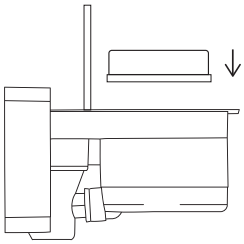
Le café filtre se prépare généralement avec une mouture moyenne à moyennement fine. Ce type d'extraction étant plus doux que celui de l'espresso, un grain plus grossier permet un meilleur équilibre.

2.5 PRÉPARATION D'UN CAFÉ

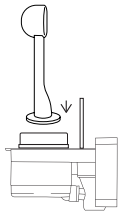
1. Sélectionnez le porte-filtre adapté à la recette souhaitée: Accessoire pour café filtre (à droite) ou pour espresso (à gauche).



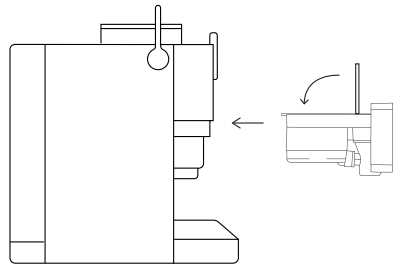
2. Placez l'anneau métallique sur l'accessoire porte-filtre.



3. Placez l'accessoire porte-filtre avec l'anneau doseur de café dans le support de mouture.
4. Appuyez sur le bouton de mouture de café .
5. Avec la cuillère doseuse, effectuez le tassage dans l'accessoire porte-filtre. Remarque : Pour la recette de café filtre, le tassage n'est pas nécessaire.



6. Retirer l'anneau de dosage et couvrir l'accessoire porte-filtre.



7. Levez la poignée de préparation et placez l'adaptateur dans le tiroir de préparation.
8. Une fois en place dans le tiroir de préparation, placez une tasse sous le bec verseur.
9. Abaissez la poignée de préparation.
10. Appuyez sur la recette souhaitée sur l'écran. Remarque : Pour arrêter la préparation, appuyez à nouveau sur la recette sélectionnée.
11. Levez la poignée de préparation, retirez l'adaptateur et videz les résidus.
12. Passez l'accessoire porte-filtre sous l'eau.

2.6 PRÉPARATION D'UN COLD BREW

Lors de la mouture, il est important d'utiliser un degré de mouture prévu pour l'espresso (2-4) Nous recommandons plusieurs options de préparation pour profiter d'un bon cold brew :

1. Ajouter de l'eau froide ou des glaçons dans le réservoir d'eau, afin que l'extraction du café se fasse à froid. Sinon, l'eau sera extraite à température ambiante.
2. Préparer un verre avec des glaçons pour y verser la boisson fraîchement extraite et obtenir un cold brew aussi froid que possible.
3. Vous pouvez aussi combiner les deux options.

2.7 RÉGLAGE DE LA QUANTITÉ DE CAFÉ MOULU

Par défaut, 12 g seront moulus lorsque l'icône de mouture de café est activée. Cependant, si

vous souhaitez un café un peu plus ou moins intense, vous pouvez modifier cette quantité en maintenant le bouton enfoncé jusqu'à obtenir la quantité de café moulu souhaitée.

Remarque : Si la quantité de café moulu est trop élevée, l'adaptateur ne se fermera pas. Il est recommandé de conserver le réglage par défaut ou de n'ajuster qu'au minimum.

2.8 RÉGLAGE DU CAFÉ ESPRESSO

1. Le volume de café espresso peut être programmé entre 25 et 250 ml.
2. Effectuez le processus de préparation du café jusqu'à la sélection de la recette.
3. Maintenez le bouton de la recette correspondante enfoncé jusqu'à ce que la quantité souhaitée soit atteinte, puis relâchez-le. La quantité est enregistrée automatiquement.
4. Lors de la prochaine utilisation, la machine se souviendra de la taille de tasse programmée selon vos préférences. La quantité de café extraite sera celle que vous venez de définir.

2.9 RÉGLAGE DE VOTRE RECETTE FAVORITE

Cette icône vous permettra de mémoriser n'importe quelle recette personnalisée, différente de celles déjà existantes. Par défaut, la recette est réglée sur 40 ml de café. Pour la modifier selon vos préférences :

Maintenez le bouton enfoncé jusqu'à ce que le volume souhaité soit atteint. En le relâchant, la machine enregistre automatiquement la nouvelle quantité.

2.10 FONCTION EAU CHAUDE

Si vous souhaitez simplement obtenir de l'eau chaude pour votre boisson, sans préparer de café, suivez ces étapes :

1. Placez l'accessoire avec le filtre sur la sortie de boisson, sans ajouter de café moulu à l'intérieur. C'est le même processus que pour préparer un café, mais sans l'étape de mouture ni l'ajout de café.
2. Sélectionnez n'importe quelle recette de boisson sur l'écran, selon la quantité d'eau chaude que vous voulez obtenir (espresso, lungo, etc.).
3. La machine lancera le processus et délivrera uniquement de l'eau chaude par la sortie, dans la quantité correspondant à la recette choisie, sans café.

2.11 RÉINITIALISATION DES QUANTITÉS AUX VALEURS D'USINE

1. Avec la machine allumée, attendez la fin du préchauffage.
2. Maintenez simultanément les boutons Espresso et Lungo enfoncés pendant 5 secondes.
3. Deux bips retentiront, les 6 voyants LED des boissons clignoteront rapidement pendant 5 secondes, et les réglages d'usine seront restaurés.

Réglage d'usine

FONCTION	ML / G	ICÔNE
Espresso	35 ml	
Lungo	77 ml	
Café filtre	240 ml	
Cold brew	180 ml	
Recette favorite (Par défaut)	40 ml	
Moudre café	12 g	

3 | Entretien et nettoyage

3.1 REMPLISSAGE D'EAU ET EXTRACTION D'EAU CHAUDE

1. Lorsque l'indicateur est allumé, cela signifie qu'il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir. Ajoutez de l'eau dans le réservoir puis appuyez sur le bouton du panneau de contrôle. Laissez l'eau s'écouler à nouveau par l'adaptateur.
2. Lorsque vous souhaitez obtenir de l'eau chaude, vous pouvez placer l'adaptateur vide dans la machine comme pour préparer un café, puis appuyer sur le bouton pour que l'eau s'écoule.
   Remarque: Il est recommandé de faire cette opération une fois par semaine pour bien nettoyer l'accessoire. Lisez le sous-chapitre suivant : "Nettoyage et entretien du porte-filtre à café".
3. Lorsque le processus de nettoyage est terminé, l'appareil émettra un bip, le bouton s'éteindra et l'indicateur de préchauffage clignotera doucement à l'écran.
4. Une fois le préchauffage terminé, l'appareil s'éteindra, un nouveau bip retentira et tous les boutons du panneau de contrôle s'illumineront.

3.2 NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU FILTRE À CAFÉ

Le filtre métallique reste pratiquement propre si vous retirez les résidus de café et le rinces à l'eau après chaque utilisation.
Cependant, nous recommandons d'effectuer un nettoyage plus en profondeur une fois par semaine en suivant ces étapes:

1. Placez l'accessoire avec le filtre métallique sur la sortie de boisson, sans ajouter de café moulu.
2. Appuyez sur n'importe quelle recette de café sur le panneau de contrôle. Cela permettra à l'eau chaude de circuler dans tous les conduits du système et à travers le filtre.
3. Attendez la fin de la recette.
4. Une fois le cycle terminé, le filtre sera correctement rincé et exempt de résidus internes.

3.3 DÉTARTRAGE

Pour effectuer le détartrage de l'appareil, dissolvez le sachet de détartrant dans le réservoir et remplissez-le d'eau jusqu'au niveau maximum. Placez un récipient sous la sortie de boisson : pendant la première phase, la machine vide entièrement le réservoir (1,6 L), utilisez donc un grand récipient.
Le détartrage consiste à éliminer les dépôts de calcaire qui se forment avec le temps dans les parties métalliques internes de la machine à café. Lorsque toutes les lumières clignotent en séquence à l'allumage de l'appareil, cela signifie qu'il est temps de procéder au détartrage. Cependant, la fréquence réelle dépend de la dureté de l'eau du robinet et de la fréquence d'utilisation de la machine. Il est recommandé de le faire au moins une fois par mois.

1. Avec la machine allumée, maintenez le bouton de nettoyage enfoncé pendant 5 secondes pour lancer le processus.
2. Le voyant s'allumera ; appuyez dessus pour commencer la première phase.
3. La pompe de la machine à café s'active et se coupe alternativement jusqu'à ce que le réservoir soit vide. Cette phase dure environ 20 minutes.
4. À la fin de la première phase, un bip retentit et l'icône s'allume. Rincez bien le réservoir, remplissez-le d'eau propre et appuyez sur l'icône pour commencer la

deuxième phase.
5. La pompe s'active à nouveau et l'icône s'éteint.
6. À la fin de la deuxième phase, un bip se fait entendre et la machine revient à son fonctionnement normal.

3.4 NETTOYAGE DES MEULES DE BROYAGE

PROCÉDURE 1:
Si des grains ou de la poudre fine obstruent la trémie du moulin, vous pouvez résoudre ce problème en suivant ces étapes:

1. Ouvrez le couvercle de la trémie à grains sur la machine à café et réglez le niveau de mouture sur le plus grossier (niveau 7).
2. Ajoutez délicatement une petite quantité de grains de café frais dans la trémie, remets le couvercle, et place le porte-filtre en dessous pour recueillir le café moulu.
3. Appuyez sur le bouton de mouture afin que la poudre résiduelle à l'intérieur de la trémie passe à nouveau par le moulin, libérant ainsi les grains bloqués ou la fine poussière.

Si malgré cela les résidus ne sont pas éliminés, un démontage et nettoyage plus en profondeur de la trémie sera nécessaire.

PROCÉDURE 2:
Un bon nettoyage des meules permet d'obtenir une mouture optimale, particulièrement cruciale pour la préparation d'un espresso.

1. Débranchez la machine
2. Retirez le couvercle de la trémie
3. Tournez le cadran dans le sens antihoraire jusqu'à la position de déverrouillage
4. Retirez le cadran de réglage
5. Soulevez la meule supérieure
6. Retirez la meule supérieure
7. Nettoyez la meule inférieure avec la brosse prévue à cet effet
8. Replacez fermement la meule supérieure dans sa position
9. Tournez le cadran dans le sens horaire pour verrouiller le bouton de réglage
10. Remettez le couvercle de la trémie
11. Replacez le couvercle supérieur
12. Rebranchez la machine
13. Allumez la machine
14. Placez l'adaptateur dans le support
15. Activez le moulin
16. Les résidus de café moulu seront évacués

4 | Entretien quotidien

N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ni de solvants. Utilisez un chiffon propre et humide avec un détergent doux pour nettoyer la surface de la machine.
Ne mettez aucune pièce de la machine au lave-vaisselle.

1. Retirez le café moulu de l'adaptateur
2. Retirez le bac d'égouttage, videz-le et rincez-le.
3. Retirez le réservoir d'eau, videz-le et rincez-le avant de le remplir avec de l'eau potable.
4. Replacez l'adaptateur.
5. Placez une tasse sous la sortie de café et appuyez pour rincer le système.
6. Nettoyez la sortie de café et la surface de la machine avec un chiffon propre et humide.

5 | Résolution des problèmes fréquents

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	QUE FAIRE
Le moteur du moulin démarre mais aucun café moulu ne sort	- Pas de grains dans la trémie. - Blocage dans le moulin ou la trémie. - Grains coincés.	- Remplir la trémie avec des grains frais. - Retirer la trémie et vérifier les blocages dans les meules. - Nettoyer et remonter.
Le moteur du moulin fonctionne mais fait un bruit de “clics”	- Obstruction par un objet étranger. - Humidité dans le moulin.	- Retirer la trémie, inspecter les meules et retirer tout corps étranger. - Bien sécher avant de remonter (on peut utiliser un sèche-cheveux).
Impossible de fixer la trémie à grains en place	- Des grains de café bloquent le mécanisme de fixation.	- Retirer la trémie, nettoyer les grains autour des meules et la replacer.
Arrêt d’urgence du moulin	- Le couvercle de la trémie ou l’adaptateur de café est mal positionné.	- S’assurer que le couvercle est bien en place sur la trémie et que l’adaptateur est correctement inséré dans le support.
Le moulin fonctionne en continu	- Pas de grains dans la trémie.	- Remplir la trémie et retirer l’adaptateur du support.
Le café déborde ou fuit de l’adaptateur pendant l’extraction	- Adaptateur mal inséré, café moulu présent ou surfaces humides.	- S’assurer que tout est bien sec avant de remplir, tasser et insérer dans le groupe.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	QUE FAIRE
Pas d'eau sortant de la tête de groupe	- Température non atteinte. - Réservoir vide ou mal placé.	- Attendre la fin du préchauffage. - Remplir le réservoir. Appuyer sur espresso ou lungo pour purger.
L'appareil ne fonctionne pas	- Non branché. - Bouton non pressé.	- Vérifier le câble et la prise. - Brancher et appuyer sur le bouton ON/OFF.
Pas de réponse ou délai en appuyant sur les boutons du panneau	- Interférences électromagnétiques. - Panneau sale. - Mauvaise pression sur les boutons.	- Débrancher pendant quelques minutes. - Nettoyer le panneau avec un chiffon doux. - Utiliser la pulpe du doigt pour appuyer. - Appuyer sur la partie inférieure de l'icône du bouton.
Fuites d'eau	Bac d'égouttage plein.	Vider le bac.
La machine s'arrête ou ne prépare plus de café	Activation du système de protection contre la surchauffe.	Comportement normal, ce n'est pas une panne.
Un voyant s'allume sur l'écran	Manque d'eau dans le réservoir.	Remplir le réservoir entre les repères MIN et MAX
Un voyant s'allume sur l'écran ⚠	Adaptateur mal inséré ou non verrouillé.	Insérer l'adaptateur dans le compartiment et le fixer en appuyant sur la poignée.
Un voyant clignote sur l'écran	Il est temps de détartrer.	Effectuer un détartrage (voir section ENTRETIEN ET NETTOYAGE).

Gestion environnementale des déchets

Ne jettez pas la machine dans une poubelle classique en fin de vie. Déposez-la dans un point de collecte officiel pour le recyclage. En agissant ainsi, vous contribuez à la préservation de l'environnement.



FR

Cette machine à café est destinée uniquement à un usage domestique.

Cette machine s'inscrit dans une politique d'amélioration continue de la qualité et du design du produit. Par conséquent, l'entreprise se réserve le droit de modifier les spécifications de son modèle à tout moment.

Istruzioni per l'uso
Italiano

Indice

1 | CONOSCI LA TUA NUOVA INCAPTO JUNO 70
1.1 Istruzioni importanti per il disimballo 70
1.2 Caratteristiche 70
1.3 Componenti 71
1.4 Pulsanti 72
1.5 Avvisi 72

2 | FUNZIONAMENTO 73
2.1 Prima del primo utilizzo 73
2.2 Primo utilizzo 73
2.3 Installazione / preparazione della macchina da caffè 73
2.4 Operazione di macinatura 74
2.5 Preparazione del caffè 75
2.6 Preparazione di un cold brew 75
2.7 Impostazione della quantità di caffè macinato 75
2.8 Impostazione del caffè espresso 76
2.9 Configurare la bevanda preferita 76
2.10 Funzione acqua calda 76
2.11 Ripristino della quantità ai valori preimpostati 76

3 | CURA E PULIZIA 77
3.1 Riempimento del serbatoio dell'acqua ed erogazione di acqua calda 77
3.2 Pulizia e cura del filtro del caffè 77
3.3 Decalcificazione 77
3.4 Pulizia delle macine del macinacaffè 78

4 | MANUTENZIONE QUOTIDIANA 78

5 | RISOLUZIONE DEI PROBLEMI COMUNI 79

Istruzioni importanti di sicurezza

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è sempre necessario seguire alcune precauzioni fondamentali per ridurre il rischio di incendi, scariche elettriche e/o lesioni personali:

1. Leggi tutte le istruzioni.
2. Non toccare le superfici calde: utilizza le apposite maniglie.
3. Per evitare incendi, scariche elettriche o lesioni personali, non immergere il cavo, la spina o la base in acqua o altri liquidi.
4. Sorveglia attentamente l'apparecchio quando viene usato in presenza di bambini.
5. Scollega l'apparecchio quando non è in uso e prima della pulizia. Lascialo raffreddare prima di toccare qualsiasi componente.
6. Non utilizzare l'apparecchio se è caduto, se presenta malfunzionamenti o se il cavo o la spina sono danneggiati. In tal caso, portalo a un centro di assistenza autorizzato.
7. Non utilizzare accessori non consigliati o non forniti dal produttore.
8. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
9. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del piano di lavoro o che entri in contatto con superfici calde.
10. Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a fiamme libere o fonti di calore come forni accesi.
11. Riempi il serbatoio dell'acqua prima di collegare l'apparecchio. Per scollegarlo, spegnilo e stacca la spina.
12. Attenzione: possono verificarsi ustioni se si apre la macchina durante il ciclo di funzionamento.
13. Utilizza l'apparecchio solo per lo scopo previsto.
14. Non riempire eccessivamente il serbatoio. Utilizza solo acqua.
15. Non pulire il vassoio raccogligocce con detergenti abrasivi.
16. Evita il contatto con parti in movimento.
17. Prima dell'uso, controlla che all'interno del contenitore dei chicchi non ci siano corpi estranei.
18. Utilizza solo caffè in grani tostato.
19. Non ostruire le prese d'aria situate sotto la macchina.
20. Non utilizzare la macchina all'interno di armadietti o spazi chiusi senza aver prima scollegato la spina.
21. ATTENZIONE: non rimuovere la base. Non contiene parti riparabili dall'utente.
22. ATTENZIONE: non aprire il compartimento interno durante la preparazione del caffè.

ATTENZIONE: RISCHIO DI INCENDIO O SCOSSA ELETTRICA



Questo simbolo indica all'utente la presenza di tensione pericolosa non isolata all'interno dell'involucro del prodotto, che potrebbe essere di entità sufficiente da costituire un rischio di incendio o scossa elettrica.



Questo simbolo segnala all'utente la presenza di importanti istruzioni per il funzionamento e la manutenzione all'interno della documentazione che accompagna l'apparecchio.

ISTRUZIONI SPECIALI PER IL CAVO DI ALIMENTAZIONEÓ

È possibile utilizzare una prolunga, ma solo con le dovute precauzioni. Assicurati che la potenza nominale indicata sulla prolunga sia almeno pari a quella dell'apparecchio. Il cavo deve essere posizionato in modo da non penzolare dal bordo del piano di lavoro o del tavolo, per evitare che possa essere afferrato da bambini o causare inciampi.

1 | Conosci la tua nuova INCAPTO Juno

1.1 ISTRUZIONI IMPORTANTI PER IL DISIMBALLO

1. Posiziona la scatola su una superficie piana, sufficientemente ampia e stabile.
2. Ruota la scatola in modo che il retro della macchina da caffè sia rivolto verso il basso e fai scivolare la macchina fuori dalla scatola.
3. Rimuovi il sacchetto di plastica che avvolge la macchina.

Nota: conserva tutti i materiali di imballaggio per garantire la validità della garanzia, nel caso fosse necessario.

1.2 CARATTERISTICHE

DISPLAY TOUCH A COLORI / PANNELLO DI CONTROLLO
Schermo con menu di opzioni per bevande, macinatura e avvisi di funzionamento e manutenzione.

MACINACAFFÈ CONICO INTEGRATO
Le macine coniche in acciaio inox garantiscono una macinatura omogenea, per un espresso dal gusto pieno. Sia la macina superiore che quella inferiore sono rimovibili, per una pulizia più semplice.

REGOLAZIONE DEL LIVELLO DI MACINATURA
Seleziona il livello di macinatura adatto alla bevanda scelta, per un'estrazione ottimale.

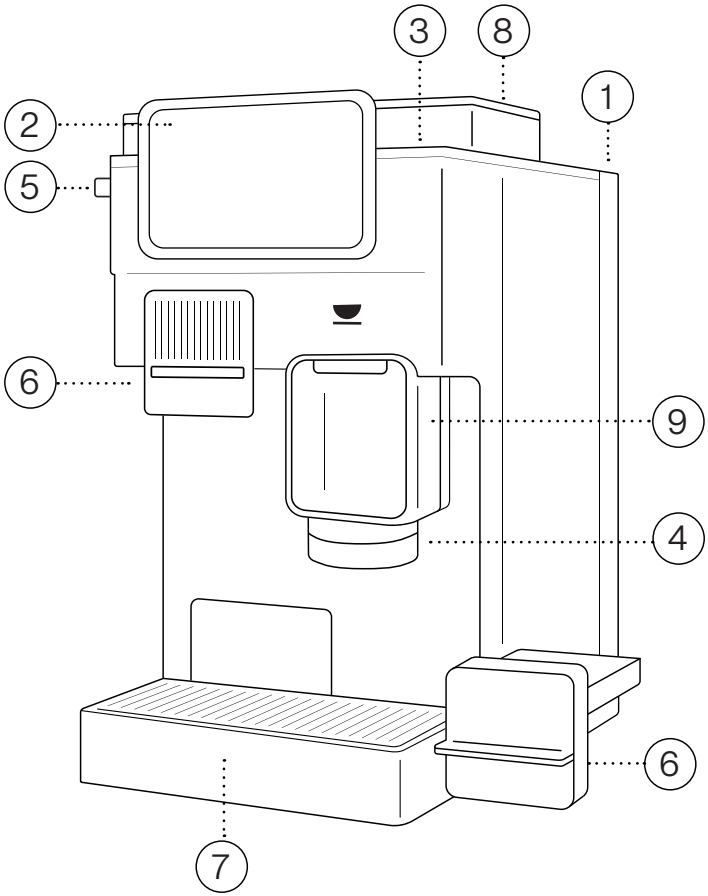
REGOLAZIONE DELLA QUANTITÀ DI MACINATURA
Imposta la dose ideale di caffè macinato in base alla bevanda scelta e al livello di macinatura selezionato.

MACINATURA AUTOMATICA
Macina la dose predefinita in modo automatico.

CONTROLLO DELLA TEMPERATURA PID
Sistema PID integrato per mantenere la temperatura stabile durante l'estrazione.

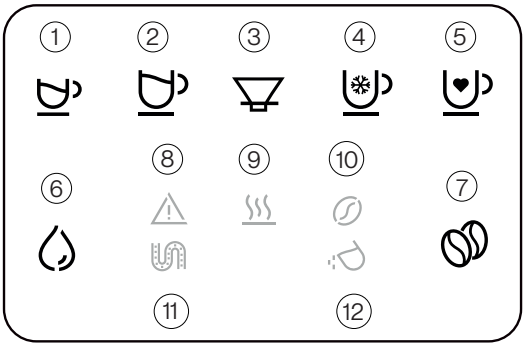
REGOLAZIONE AUTOMATICA DELLA TEMPERATURA
Regola automaticamente la temperatura dell'acqua dopo l'uso del vapore per un'estrazione dell'espresso ottimale.

CONTROLLO VOLUMETRICO
I volumi di erogazione sono preimpostati per ogni bevanda, ma possono essere riprogrammati facilmente.



1.3 COMPONENTI

1. Serbatoio dell'acqua rimovibile da 1,6 litri
2. Pannello di controllo
3. Pulsante di accensione/spegnimento
4. Ghiera per la regolazione della dose di caffè
5. Portafiltro
6. Accessorio portafiltro (due accessori: per caffè espresso o caffè filtro)
7. Vaschetta raccogligocce rimovibile
8. Contenitore per chicchi fino a 100 g
9. Supporto per la macinatura



Pannello di controllo

1.4 PULSANTI

1. Espresso (35 ml)
2. Lungo (77 ml)
3. Caffè filtro (240 ml)
4. Cold brew (180 ml)
5. Bevanda preferita
   Nota: il pulsante “bevanda preferita” serve per salvare le impostazioni della tua bevanda personalizzata. L’impostazione predefinita prevede 40 ml con un tempo di estrazione di 16,5 secondi. Per modificarla, consulta la sezione “Funzionamento: configurare bevanda preferita”.
6. Acqua (120 ml). Il pulsante si accende quando manca l’acqua nel serbatoio. In tal caso, riempilo e premi nuovamente il pulsante per continuare la preparazione della bevanda. Tenendolo premuto per 5 secondi, si avvia il processo di decalcificazione.
7. Macinare caffè (quantità predefinita: 12 g)

1.5 AVVISI

8. Verifica che l’accessorio portafiltro sia inserito correttamente e ben bloccato tramite la leva.
9. Riscaldamento: indica se la macchina è in fase di riscaldamento. Durante questa fase, l’erogazione delle bevande è temporaneamente disattivata, ad eccezione della funzione cold brew e della macinatura, che non richiedono calore.
10. Anomalia nella macinatura: indica un problema nel sistema di macinatura. Non è legato alla mancanza di chicchi, ma ad esempio potrebbe segnalare un errato montaggio dopo la pulizia.
11. Decalcificazione: la macchina richiede un ciclo di decalcificazione.
12. Serbatoio vuoto: l’indicatore si illumina quando manca acqua alla macchina. Riempi il serbatoio e poi premi (pulsante 6) per disattivare l’avviso.

2 | Funzionamento

2.1 PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Rimuovi tutte le etichette e i materiali di imballaggio applicati alla macchina. Rimuovi le due etichette presenti sul display e sul serbatoio per garantire un corretto funzionamento. Assicurati di aver rimosso tutti i componenti e accessori prima di smaltire l'imballaggio.

Prima del primo utilizzo, rimuovi il serbatoio dell'acqua situato sul retro della macchina e togli il tappo alla base per sbloccare l'uscita dell'acqua. Una volta rimosso, reinserisci il serbatoio.

Lava il serbatoio dell'acqua e gli accessori portafiltro con acqua tiepida e un detergente delicato, poi risciacqua e asciuga bene. Pulisci l'esterno della macchina, la tramoggia dei chicchi e la vaschetta raccogligocce con un panno morbido e umido, quindi asciuga accuratamente.

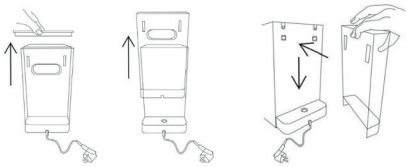
Nota: tutte le parti devono essere lavate a mano con acqua tiepida e detergente delicato. Non usare detergenti abrasivi, spugne ruvide o panni che possano graffiare le superfici. Non lavare nessuna parte o accessorio in lavastoviglie.

2.2 PRIMO UTILIZZO

1. Premi il pulsante di accensione per avviare la macchina. Il pulsante di preriscaldamento si illuminerà: 
2. Segui le istruzioni sullo schermo per completare la configurazione iniziale.
3. Dopo aver completato la configurazione, la macchina emetterà un segnale acustico "BIP" indicando di essere pronta all'uso.

2.3 INSTALLAZIONE / PREPARAZIONE DELLA MACCHINA DA CAFFÈ

1. Rimuovi il tappo bianco posizionato sull'uscita dell'acqua sotto il serbatoio.
2. Inserisci la vaschetta raccogligocce con la griglia già montata nella macchina da caffè per evitare che l'acqua fuoriesca sul piano d'appoggio. Nota: per rimuovere e svuotare la vaschetta, sollevala leggermente verso l'alto fino a sentire un "clic".
3. Riempi il serbatoio con acqua filtrata pulita, tra i livelli MIN e MAX, e reinseriscilo nella macchina. Allo stesso tempo, assicurati che il serbatoio e le guide posteriori della macchina siano perfettamente allineati.



IMPORTANTE! Non riempire mai il serbatoio con acqua calda, frizzante o con qualsiasi altro liquido, poiché potrebbe danneggiare sia il serbatoio che la macchina da caffè.

Nota: controlla sempre il livello dell'acqua prima dell'uso. Si consiglia di usare acqua fredda e filtrata. Sconsigliamo l'uso di acqua demineralizzata o distillata o di altri liquidi, poiché potrebbero alterare il gusto dell'espresso e compromettere il corretto funzionamento della macchina.

2.4 OPERAZIONE DI MACINATURA

Importante

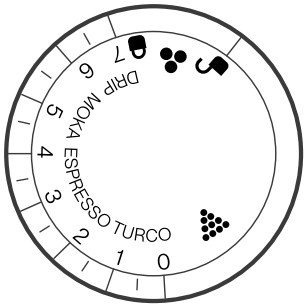
– Per un utilizzo corretto della macchina da caffè, assicurati di farla funzionare per un massimo di 90 secondi per volta, lasciando almeno 90 secondi di pausa tra due cicli consecutivi.
– Il macinacaffè non deve essere mantenuto in funzione per più di 6 minuti consecutivi in un arco di tempo di 10 minuti. Se si raggiunge questo limite, è necessario lasciarlo a riposo per almeno 30 minuti prima di riutilizzarlo.

Regolazione del livello di macinatura

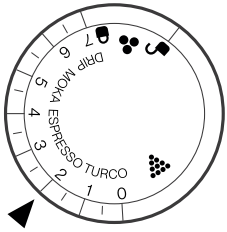
Il livello di macinatura influisce direttamente sulla velocità con cui l'acqua attraversa il caffè nel filtro e sul gusto dell'espresso.
La ghiera per la regolazione del livello di macinatura è numerata:

– Più basso è il numero, più fine sarà la macinatura.
– Più alto è il numero, più grossolana sarà la macinatura.

Per selezionare il livello di macinatura, ruota la ghiera verso sinistra o destra:
1 = più fine, 7 = più grossolana.



La configurazione preimpostata prevede il livello di macinatura impostato su 2, con il puntatore rivolto verso la seconda posizione, che rappresenta l'intervallo ottimale per l'estrazione del caffè espresso. Se desideri preparare altri tipi di caffè, segui le istruzioni e le raccomandazioni riportate di seguito:



Ghiera di regolazione del livello di macinatura

Consente di selezionare diverse impostazioni di macinatura, adatte per ciascuna delle bevande disponibili nella macchina.

CAFFÈ ESPRESSO

Livello di macinatura 2-4

Poiché l'espresso ha un tempo di preparazione breve (circa 30 secondi), i chicchi devono essere macinati molto finemente. Tuttavia, la consistenza del macinato può variare a seconda del grado di tostatura.
Nota: per preparare la bevanda **cold brew** con questa macchina, è necessario mantenere lo stesso livello di macinatura previsto per l'espresso.

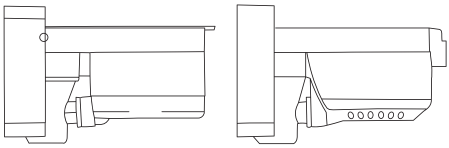
CAFFÈ FILTRO

Livello di macinatura 5-7

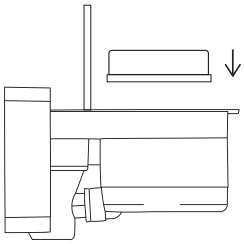
Il caffè filtro richiede generalmente una macinatura da media a medio-fine.
Questo perché il processo di estrazione è più delicato rispetto all'espresso.

2.5 PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

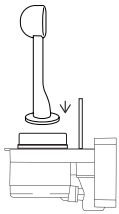
1. Seleziona l'accessorio portafiltro adatto alla bevanda desiderata: accessorio per caffè filtro (destra) o per espresso (sinistra).



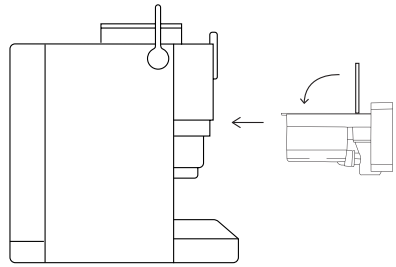
2. Posiziona l'anello metallico sopra il portafiltro.



3. Inserisci il portafiltro con l'anello dosatore nel supporto di macinatura.
4. Premi il pulsante per macinare il caffè .
5. Con il cucchiaio dosatore, pressa il caffè nel portafiltro.
   Nota: per la bevanda "caffè filtro" non è necessario pressare il caffè.



6. Rimuovere l'anello di dosaggio e coprire l'accessorio portafiltro.



7. Solleva il manico di estrazione e inserisci l'adattatore nel vano di infusione.
8. Una volta inserito nel vano di infusione, posiziona una tazza sotto l'erogatore.
9. Abbassa la leva di estrazione.
10. Premi la bevanda desiderata sullo schermo. Nota: per interrompere la preparazione, premi nuovamente la stessa bevanda.
11. Solleva la leva di estrazione, rimuovi l'adattatore e svuota i fondi di caffè.
12. Risciacqua il portafiltro con acqua..

2.6 PREPARAZIONE DI UN COLD BREW

Durante la macinatura, è importante utilizzare un livello di macinatura destinato all'espresso (2-4).

Ecco i nostri suggerimenti per gustare un ottimo cold brew:

1. Aggiungi acqua fredda o cubetti di ghiaccio nel serbatoio dell'acqua, in modo che l'estrazione avvenga con acqua fredda. In caso contrario, l'estrazione avverrà a temperatura ambiente.
2. Metti del ghiaccio nel bicchiere in cui verrà servita la bevanda: raffredderà subito il caffè estratto.
3. Per un risultato ancora più rinfrescante, puoi combinare entrambi i passaggi.

2.7 IMPOSTAZIONE DELLA QUANTITÀ DI CAFFÈ MACINATO

Per impostazione predefinita, verranno macinati 12 g premendo l'icona di macinatura. Tuttavia, se desideri un caffè con un po' più

o meno intensità, puoi modificare questa quantità tenendo premuto il pulsante fino a raggiungere la quantità desiderata di caffè macinato.

Nota: se si macina troppo caffè, l'adattatore non si chiuderà correttamente. Si consiglia di mantenere l'impostazione predefinita o di aumentare/ridurre il minimo indispensabile.

2.8 IMPOSTAZIONE DEL CAFFÈ ESPRESSO

1. Il volume del caffè espresso può essere programmato tra 25 e 250 ml.
2. Esegui il processo di preparazione del caffè fino alla selezione della bevanda.
3. Tieni premuto il pulsante della bevanda corrispondente fino a raggiungere la quantità desiderata, poi rilascialo. La quantità verrà salvata automaticamente.
4. Alla preparazione seguente, la macchina ricorderà il volume impostato in base al tuo gusto personale. La quantità di caffè erogata sarà quella appena configurata.

2.9 CONFIGURARE LA BEVANDA PREFERITA

Questa icona ti permette di memorizzare qualsiasi bevanda personalizzata, diversa da quelle preimpostate. Il volume di caffè predefinito è di 40 ml. Per modificarlo secondo i tuoi gusti:

Tieni premuto il pulsante fino a raggiungere il volume desiderato. Quando lo rilasci, la macchina memorizzerà automaticamente la quantità impostata.

2.10 FUNZIONE ACQUA CALDA

Se desideri erogare solo acqua calda, senza preparare caffè, segui questi passaggi:

1. Posiziona l'accessorio con il filtro nell'uscita della bevanda, senza aggiungere caffè macinato al suo interno. È lo stesso procedimento che useresti per preparare un caffè, ma saltando la fase di macinatura e di aggiunta del caffè.
2. Seleziona una qualsiasi bevanda sullo schermo, in base alla quantità di acqua calda che desideri ottenere (espresso, lungo, ecc.).
3. La macchina avvierà il processo ed erogherà solo acqua calda dall'erogatore, nella quantità corrispondente alla bevanda selezionata, senza caffè.

2.11 RIPRISTINO DELLA QUANTITÀ AI VALORI PREIMPOSTATI

1. Accendi la macchina e attendi che termini la fase di preriscaldamento.
2. Tieni premuti contemporaneamente i pulsanti Espresso e Lungo per 5 secondi.
3. Sentirai 2 segnali acustici, i 6 indicatori LED delle bevande lampeggeranno rapidamente per 5 secondi e le impostazioni preimpostate verranno ripristinate.

Configurazione preimpostata

FUNZIONE	ML / G	ICONA
Espresso	35 ml	
Lungo	77 ml	
Caffè filtro	240 ml	
Cold brew	180 ml	
Bevanda preferita (predefinita)	40 ml	
Macinare caffè	12 g	

3 | Cura e pulizia

3.1 RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO DELL'ACQUA ED EROGAZIONE DI ACQUA CALDA

1. Se l'indicatore è acceso, significa che non c'è abbastanza acqua nel serbatoio. Aggiungi acqua a sufficienza nel serbatoio e premi il pulsante sul pannello di controllo. Lascia che l'acqua venga erogata attraverso l'adattatore.
2. Se desideri acqua calda, puoi posizionare l'adattatore vuoto nella macchina come se stessi preparando un caffè, e premere il pulsante affinché l'acqua venga erogata. **Nota**: si consiglia di effettuare questa operazione una volta alla settimana per pulire accuratamente l'accessorio. Consulta il paragrafo seguente: "Pulizia e cura del filtro del caffè".
3. Quando il processo di pulizia sarà completato, il dispositivo emetterà un segnale acustico, il pulsante si spegnerà e l'indicatore di preriscaldamento lampeggerà lentamente sullo schermo.
4. Alla fine del preriscaldamento, il dispositivo si spegnerà, l'indicatore emetterà un altro segnale acustico e tutti i pulsanti del pannello di controllo si illumineranno.

3.2 PULIZIA E CURA DEL FILTRO DEL CAFFÈ

Il filtro metallico rimane pulito svuotando i fondi di caffè e risciacquandolo con acqua dopo ogni utilizzo.

Tuttavia, si consiglia di effettuare una pulizia più profonda una volta alla settimana, seguendo questi passaggi:

1. Inserisci l'accessorio con il filtro metallico nell'uscita della bevanda, senza aggiungere caffè macinato.
2. Premi una qualsiasi bevanda a base di caffè sul pannello di controllo. Questo permetterà all'acqua calda di circolare attraverso tutti i condotti del sistema e pulire il filtro.
3. Attendi il termine dell'erogazione.
4. Una volta terminato il ciclo, il filtro sarà correttamente risciacquato e privo di residui interni.

3.3 DECALCIFICAZIONE

Per decalcificare l'apparecchio, sciogli la bustina di decalcificante nel serbatoio e riempilo d'acqua fino al livello massimo. Posiziona un contenitore sotto l'erogatore: nella prima fase la macchina svuota completamente il serbatoio (1,6 L), quindi usa un contenitore grande.

La decalcificazione consiste nella rimozione del calcare che si forma nel tempo nelle parti metalliche interne della macchina da caffè. Quando tutte le luci lampeggiano in sequenza all'accensione dell'unità, significa che è il momento di effettuare la decalcificazione. Tuttavia, la frequenza reale dipende dalla durezza dell'acqua del rubinetto e dalla frequenza di utilizzo della macchina. Si consiglia di effettuare la decalcificazione almeno una volta al mese.

1. Con la macchina accesa, tieni premuto il pulsante di pulizia per 5 secondi per avviare il processo.
2. Si illuminerà e, premendolo, ha inizio la prima fase.
3. La pompa della macchina si attiva e si disattiva in modo alternato fino a svuotare il serbatoio. Questa fase dura circa 20 minuti.
4. Al termine della prima fase, suona un segnale acustico e si accende l'icona .

Risciacqua bene il serbatoio, riempilo con acqua pulita e premi l'icona per avviare la seconda fase.

5. La pompa si attiva e l'icona si spegne.

6. Al termine della seconda fase, suona un segnale acustico e la macchina torna al suo funzionamento normale.

3.4 PULIZIA DELLE MACINE DEL MACINACAFFÈ

Processo 1:

Se noti un blocco dovuto a polvere o chicchi incastrati nel sistema di macinatura, segui questi passaggi:

1. Apri il coperchio del contenitore del caffè sulla macchina e imposta il livello di macinatura sul più grosso (livello 7).
2. Versa con cura una piccola quantità di chicchi di caffè fresco, rimetti il coperchio e posiziona il portafiltro per raccogliere il caffè macinato.
3. Premi il pulsante di macinatura per permettere al caffè in polvere residuo all'interno del contenitore di passare di nuovo attraverso il macinacaffè, liberando eventuali chicchi bloccati o polvere fine.

Se hai completato i passaggi precedenti ma i chicchi o la polvere residua non sono stati eliminati, è necessario smontare il contenitore dei chicchi ed eseguire una pulizia più profonda.

Processo 2:

Una corretta pulizia delle macine garantisce prestazioni ottimali, in particolare per il caffè espresso.

1. Spegni la macchina e scollegala dalla corrente.
2. Rimuovi il coperchio del contenitore dei chicchi.
3. Ruota la ghiera per la regolazione in senso antiorario fino alla posizione di sblocco.
4. Rimuovi la ghiera di regolazione.
5. Solleva la macina superiore.
6. Rimuovi la macina superiore.
7. Pulisci la macina inferiore con l'apposito spazzolino.
8. Reinserisci saldamente la macina superiore.
9. Ruota la ghiera per la regolazione in senso orario per bloccare il pulsante di regolazione.
10. Rimetti il coperchio del contenitore dei chicchi.
11. Rimetti il coperchio superiore.
12. Collega la macchina.
13. Accendi la macchina.
14. Inserisci l'adattatore nel supporto.
15. Avvia il processo di macinatura
16. I residui di caffè macinato verranno espulsi automaticamente.

4 | Manutenzione quotidiana

Non utilizzare detergenti aggressivi né solventi. Usa un panno pulito e umido con un detergente delicato per pulire la superficie della macchina. Non mettere nessuna parte della macchina in lavastoviglie.

1. Rimuovi il caffè macinato dall'adattatore.
2. Rimuovi la vaschetta raccogligocce, svuotala e risciacquala.
3. Rimuovi il serbatoio dell'acqua, svuotalo e risciacqualo prima di riempirlo con acqua potabile.
4. Reinserisci l'adattatore.
5. Posiziona una tazza sotto l'uscita del caffè e premi per risciacquare il sistema.
6. Pulisci l'uscita del caffè e la superficie della macchina con un panno pulito e umido.

5 | Risoluzione dei problemi comuni

PROBLEMA	POSSIBLE CAUSA	COSA FARE
Il motore del macinacaffè parte ma non esce caffè macinato dall'uscita	- Non ci sono chicchi nel contenitore. -Blocco nel macinacaffè o nel contenitore. -I chicchi sono incastrati.	-Riempire il contenitore con chicchi di caffè. -Rimuovere il contenitore e controllare se ci sono blocchi nelle macine. -Pulire e rimontare.
Il motore del macinacaffè funziona ma si sente un forte "clic"	-Ostruzione da corpo estraneo. -Umidità nel macinacaffè.	-Rimuovere il contenitore, ispezionare le macine ed eliminare eventuali corpi estranei. -Asciugare bene prima di rimontare (si può usare un asciugacapelli).
Non è possibile fissare il contenitore dei chicchi	Chicchi di caffè bloccano il meccanismo di fissaggio.	Rimuovere il contenitore, rimuovere i chicchi intorno alle macine e rimontare.
Arresto d'emergenza del macinacaffè	Il coperchio del contenitore o l'adattatore del caffè non sono posizionati correttamente.	Assicurarsi che il coperchio sia posizionato correttamente sopra il contenitore e che l'adattatore sia ben inserito nel supporto.
Il macinacaffè funziona continuamente	Non ci sono chicchi nel contenitore	Riempi il contenitore e rimuovi l'adattatore dal supporto.
Il caffè fuoriesce dai bordi dell'adattatore o si stacca durante l'erogazione	Adattatore inserito male, presenza di caffè macinato o superfici umide.	Assicurarsi che tutte le componenti siano asciutte prima di riempire, compattare e inserire nel corpo principale.

PROBLEMA	POSSIBLE CAUSA	COSA FARE
Non esce acqua	-La macchina non ha raggiunto la temperatura adeguata. -Serbatoio dell'acqua vuoto o mal posizionato.	-Attendere il preriscaldamento. -Riempire il serbatoio. Premere espresso o lungo per effettuare un risciacquo.
Il dispositivo non funziona	-Non è collegato alla corrente. -L'apparecchio è spento.	-Verificare cavi e presa. -Collegare alla corrente e premere il pulsante ON/OFF.
Nessuna risposta o ritardo premendo i pulsanti del pannello	-Interferenza elettromagnetica. -Pannello sporco. -Pressione errata sui pulsanti.	-Scollegare per alcuni minuti. -Pulire il pannello con un panno morbido. -Premere i pulsanti con tutto il polpastrello. -Premere la parte inferiore dell'icona del pulsante.
Perdite d'acqua	Vaschetta raccogligocce piena.	Svuotare la vaschetta.
La macchina smette di fare caffè o si spegne	Attivazione del sistema di protezione per surriscaldamento.	Comportamento normale, non è un guasto.
Si accende l'icona sul display	Mancanza d'acqua nel serbatoio.	Riempire il serbatoio tra le tacche MIN e MAX.
Si accende l'icona ⚠ sul display	Adattatore non inserito correttamente o non fissato.	Inserire l'adattatore nel comparto e fissarlo premendo la leva.
L'icona lampeggia sul display	È il momento di effettuare la decalcificazione.	Eseguire la decalcificazione (vedi sezione Cura e pulizia).

Gestione ambientale dei rifiuti

Non smaltire la macchina nel contenitore dei rifiuti domestici al termine della sua vita utile. Portala presso un punto ufficiale di raccolta e riciclo. Così facendo, contribuisci alla tutela dell'ambiente.



IT

Questa macchina da caffè è destinata esclusivamente all'uso domestico.

Questa macchina da caffè segue una politica di miglioramento continuo nella qualità e nel design del prodotto. Pertanto, l'azienda si riserva il diritto di modificare le specifiche del modello in qualsiasi momento.

Manual de instruções
Portoghese

Índice

1 | CONHEÇA A SUA NOVA INCAPTO JUNO 86
1.1 Istruções importantes de desempacotamento 86
1.2 Características 86
1.3 Componentes 87
1.4 Botões 88
1.5 Avisos 88

2 | FUNCIONAMENTO 89
2.1 Antes da primeira utilização 89
2.2 Primeira utilização 89
2.3 Instalação / preparação da cafeteira 89
2.4 Operação de moagem 90
2.5 Preparação de um café 91
2.6 Preparação de um cold brew 91
2.7 Configuração da quantidade de café moído 91
2.8 Configuração do café espresso 92
2.9 Configuração da sua receita favorita 92
2.10 Função de água quente 92
2.11 Reposição da quantidade para os valores de fábrica 92

3 | CURA E PULIZIA 93
3.1 Enchimento de água e extracção de água quente 93
3.2 Limpeza e cuidado do filtro de café 93
3.3 Descalcificação 93
3.4 Limpeza das mós de moagem 94

4 | CUIDADO DIÁRIO 94

5 | SOLUÇÃO DE PROBLEMAS FREQUENTES 95

PT

Instruções importantes de segurança

Ao utilizar aparelhos eletrónicos, devem ser sempre tomadas precauções básicas para reduzir o risco de incêndio, choque eléctrico e/ou lesões pessoais:

1. Leia todas as instruções.
2. Não toque nas superfícies quentes. Use as pegas.
3. Para evitar incêndios, choques eléctricos ou lesões, não coloque o cabo, a ficha nem a base em água ou outros líquidos.
4. Supervisione cuidadosamente o aparelho quando for utilizado perto de crianças.
5. Desligue o aparelho da corrente quando não estiver a ser usado e antes de o limpar. Deixe o aparelho arrefecer antes de manusear as partes.
6. Não use o aparelho se o cabo ou a ficha estiverem danificados, se tiver caído ou apresentar anomalias. Leve-o a um centro de assistência autorizado.
7. Não use acessórios não recomendados.
8. Não utilize o aparelho no exterior.
9. Não deixe o cabo pendurado pelas bordas nem em contacto com superfícies quentes.
10. Não coloque o aparelho sobre ou perto de chamas ou de um forno quente.
11. Encha o depósito de água antes de ligar o aparelho. Para desligar, desligue e retire a ficha da tomada.
12. Podem ocorrer queimaduras se a máquina for aberta durante o ciclo de funcionamento.
13. Use o aparelho apenas para o fim a que se destina.
14. Não encha demasiado o depósito. Use apenas água.
15. Não limpe a bandeja de recolha com produtos abrasivos.
16. Evite o contacto com partes móveis.
17. Verifique se não há objetos estranhos no moinho.
18. Use apenas grãos de café torrados.
19. Não obstruir as aberturas de ventilação por baixo da máquina de café.
20. Não operar dentro de armários ou compartimentos sem desligar primeiro da corrente.
21. AVISO: NÃO retire a base. Não contém peças que possam ser reparadas pelo utilizador.
22. AVISO: Não abra o compartimento de preparação durante o funcionamento.

ATTENZIONE: RISCHIO DI INCENDIO O SCOSSA ELETTRICA



Este símbolo serve para alertar o utilizador para a presença de voltagem perigosa não isolada dentro da estrutura do produto, que pode ter uma magnitude suficiente para representar risco de incêndio ou choque elétrico.



Este símbolo serve para alertar o utilizador para a presença de instruções importantes de funcionamento e manutenção na documentação que acompanha o aparelho.

INSTRUÇÕES ESPECIAIS PARA O CABO DE ALIMENTAÇÃO

Podem ser utilizados cabos de extensão mais longos, desde que seja garantida a sua utilização em segurança. Se for utilizado um cabo de extensão, este deve ter, no mínimo, uma potência nominal igual à do aparelho. Além disso, o cabo de extensão deve ser colocado de forma a não ficar pendurado da bancada ou da mesa, onde possa ser alcançado por crianças ou representar um obstáculo.

1 | Conheça a sua nova INCAPTO Juno

1.1 INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE DESEMPACOTAMENTO

1. Coloque a caixa sobre uma superfície grande, resistente e plana.
2. Vire a caixa de forma a que a parte de trás da máquina de café fique voltada para baixo e deslize-a para fora da embalagem.
3. Remova o saco de plástico que cobre a máquina.

Nota: Guarde todos os materiais de embalagem para garantir a validade da garantia, caso seja necessário.

1.2 CARACTERÍSTICAS

ECRÃ TÁCTIL A CORES / PAINEL DE CONTROLO

Ecrã com menu de opções de bebidas, moagem e avisos de funcionamento e manutenção.

MMOINHO CÓNICO INTEGRADO

Os moinhos cónicos em aço inoxidável maximizam a superfície do café moído para um sabor espresso completo. As mós superiores e inferiores são removíveis para limpeza.

AJUSTE DO TAMANHO DA MOAGEM

Configurações de moagem para diferentes receitas, desde fina até grossa, para uma extração ideal.

AJUSTE DA QUANTIDADE DE MOAGEM

Ajusta a quantidade de café moído doseado no porta-filtro consoante a finura ou grossura da moagem.

MOAGEM AUTOMÁTICA

Quantidade de moagem pré definida com paragem automática.

CONTROLO DE TEMPERATURA PID

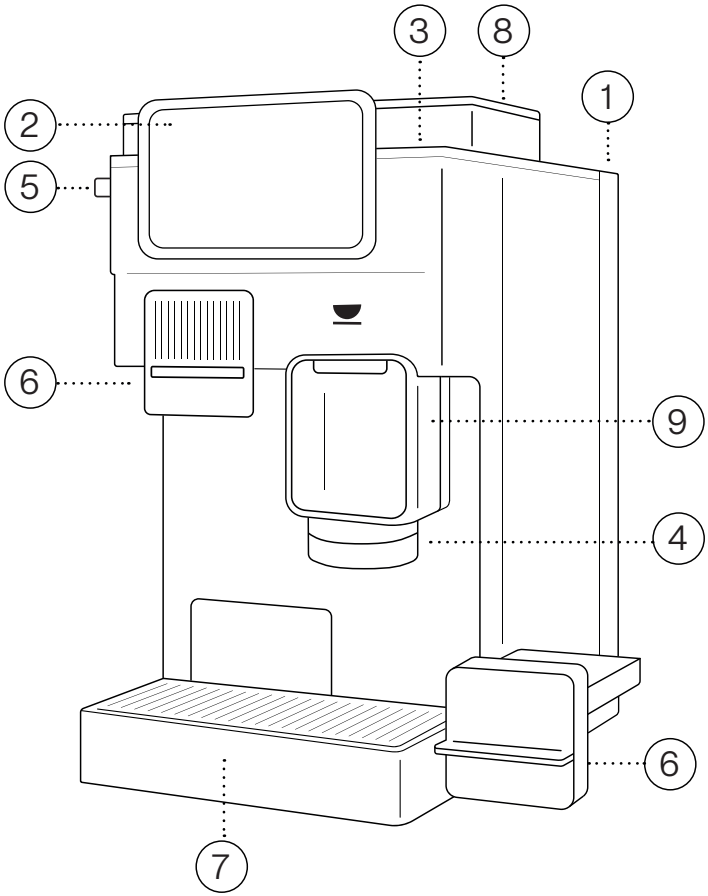
Controlo electrónico de temperatura PID para maior estabilidade térmica.

PURGA AUTOMÁTICA

Ajusta automaticamente a temperatura da água após o uso do vapor para uma extração ideal de espresso.

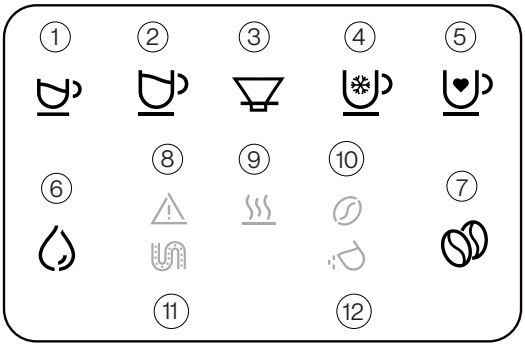
CONTROL VOLUMÉTRICO

Volumes predefinidos para cada receita, mas reprogramáveis conforme desejado.



1.3 COMPONENTES

1. Depósito de água amovível de 1,6 litros
2. Painel de controlo
3. Botão de ligar/desligar
4. Anel doseador de café
5. Pega de preparação
6. Acessório porta-filtro (dois acessórios: para café espresso ou café de filtro)
7. Bandeja de recolha amovível
8. Funil de grãos até 100 g
9. Suporte para moagem



Painel de controlo

1.4 BOTÕES

1. Espresso (35 ml)
2. Lungo (77 ml)
3. Café de filtro (240 ml)
4. Cold brew (180 ml)
5. Receita favorita
   Nota: A receita favorita serve para personalizá-la ao seu gosto. Por defeito, a receita é de 40 ml com 16,5 segundos de extração. Para a modificar, leia a secção "Funcionamento: Configurar receita favorita".
6. Água (120 ml). Este botão acenderá caso não houver água no depósito, nesse caso, deve enchê-lo e carregar no botão para continuar com a preparação da bebida.Também serve para iniciar o processo de descalcificação. Para isso, basta mantê-lo pressionado durante 5 segundos.
7. Moer café (Por defeito mói 12 g)

1.5 AVISOS

8. Verifique se o acessório porta-filtro está na posição correta e bem bloqueado com a pega de preparação.
9. Pré-aquecimento: indica se a máquina está a aquecer ou não naquele momento. Durante a fase de aquecimento, todas as funções de preparação estarão temporariamente desativadas, excepto a receita de cold brew e a função de moagem, que não requerem aquecimento.
10. Funcionamento anómalo da moagem: não significa que falte café no funil, mas sim que o sistema de moagem não está a funcionar correctamente. (Exemplo: o sistema de moagem não foi colocado corretamente após a limpeza).
11. Descalcificação: a máquina precisa de ser descalcificada.
12. Indicador de encher água: o indicador acende-se quando a máquina está sem água. Para resolver, encha o depósito de água e depois pressione (botão 6) para desligar o aviso.

2 | Funcionamento

2.1 ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Remova e deite fora todas as etiquetas e materiais de embalagem colados à máquina. Retira as duas etiquetas do ecrã e do depósito para garantir um bom funcionamento. Certifique-se de que foram retiradas todas as peças e acessórios antes de deitar fora a embalagem. Antes da primeira utilização, retire o depósito de água localizado na parte traseira da máquina e remova a tampa de proteção na base para libertar a saída de água. Depois de removê-la, volte a colocar o depósito. Lave todas as peças e acessórios (depósito de água, acessórios porta-filtro) com água morna e detergente suave para loiça. Enxágue bem e seque completamente. Limpe a estrutura exterior, o funil de grãos e a bandeja de recolha com um pano húmido e macio, depois seca tudo completamente. Não mergulhe a estrutura exterior, o cabo de alimentação nem a ficha em água ou outros líquidos. Nota: Todas as peças devem ser lavadas à mão com água morna e detergente suave. Não use detergentes abrasivos, esfregões ou panos que possam riscar a superfície. Não lave nenhuma das peças ou acessórios na máquina de lavar loiça.

2.2 PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

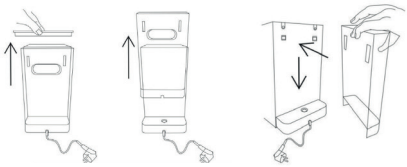
1. Carregue no botão de ligar para ativar a máquina. O botão de pré-aquecimento acender-se-á:

2. Siga as instruções no ecrã para concluir a configuração inicial.

3. Depois de concluída a configuração, a máquina emitirá um som “PIP” e mostrará que está pronta a ser utilizada.

2.3 INSTALAÇÃO / PREPARAÇÃO DA CAFETEIRA

1. Remova a tampa branca colocada na saída de água por baixo do depósito.
2. Insira a bandeja de recolha com a grelha já instalada na máquina de café para evitar que a água derrame sobre a superfície. Nota: Para poder retirar e esvaziar a bandeja, empurre-a ligeiramente para cima até ouvir um “clique”.
3. Encha o depósito com água filtrada e limpa, entre as marcas de MÍN e MÁX, e volte a colocá-lo na máquina. Ao mesmo tempo, certifique-se de que o depósito de água e as ranhuras traseiras da cafeteira encaixam corretamente.



IMPORTANTE! Nunca encha o depósito com água quente, com gás ou com qualquer outro líquido — isso pode danificar tanto o depósito como a máquina de café.

Nota: Verifique sempre o nível da água antes de usar. Recomendamos o uso de água fria e filtrada. Não recomendamos a utilização de água desmineralizada, destilada ou de qualquer outro líquido, pois isso pode afetar o sabor do espresso e o bom funcionamento da máquina.

2.4 OPERAÇÃO DE MOAGEM

Importante

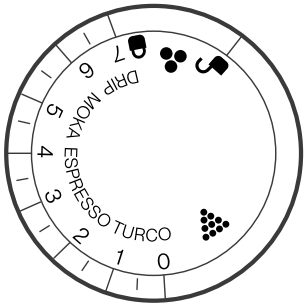
– Para um uso correto da máquina de café, certifique-se de que a opera durante no máximo 90 segundos de cada vez, deixando pelo menos 90 segundos de pausa entre dois ciclos consecutivos.
– O moinho não deve funcionar mais de 6 minutos seguidos num período de 10 minutos. Se atingir esse limite, deve descansar pelo menos 30 minutos antes de voltar a ser utilizado.

Ajuste do grau de moagem

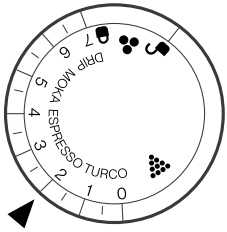
O grau de moagem influencia diretamente a velocidade com que a água atravessa o café no filtro e o sabor do espresso.
A roda de ajuste do grau de moagem tem níveis numerados:

– Quanto mais baixo for o número, mais fina será a moagem.
– Quanto mais alto for o número, mais grossa será.

Para selecionar o grau de moagem, gire a roda de ajuste para a esquerda ou para a direita: **1 = muito fino, 7 = mais grosso**.



A configuração de fábrica define o grau de moagem no nível 2 — o ponteiro está alinhado com a segunda posição, que representa o intervalo óptimo para a extração de café espresso. Se precisar de extrair outros tipos de café, siga por favor as instruções e recomendações indicadas a seguir:



A roda de ajuste do grau de moagem

Selecciona diferentes configurações de moagem, adaptadas a cada uma das receitas disponíveis na máquina.

CAFÉ ESPRESSO

Grau de moagem 2-4

Como o espresso tem um tempo de preparação curto (cerca de 30 segundos), o tamanho da moagem dos grãos deve ser muito fino. No entanto, a textura da moagem pode variar consoante o grau de torra.
Nota: Para preparar a receita de **cold brew** nesta máquina, o grau de moagem deve ser o mesmo utilizado para o espresso.

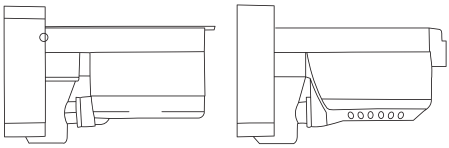
CAFÉ DE FILTRO

Grau de moagem 5-7

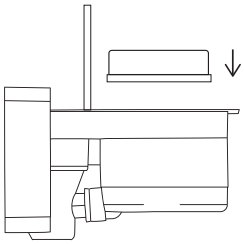
O café de filtro utiliza normalmente uma moagem entre média e média-fina. Isto porque o processo de extração deste tipo de café é mais suave em comparação com o espresso.

2.5 PREPARAÇÃO DE UM CAFÉ

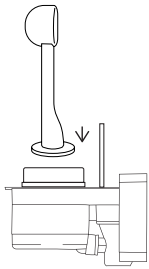
1. Selecione o acessório porta-filtro adequado à receita que quer preparar: acessório para café de filtro (Direita) ou café espresso (Esquerda).



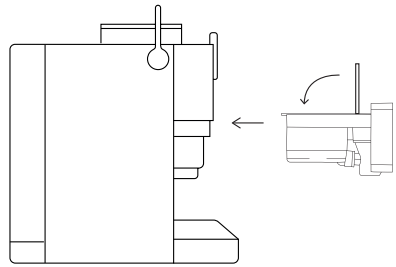
2. Coloque o anel metálico por cima do acessório porta-filtro.



3. Coloque o acessório porta-filtro juntamente com o anel doseador de café dentro do suporte de moagem.
4. Prima o botão de moagem de café .
5. Com a colher medidora, faça pressão (tamping) sobre o café no acessório porta-filtro. Nota: Para a receita de café de filtro, não é necessário fazer tamping.



6. Retire o anel doseador e tape o acessório porta-filtro.



7. Levante a pega de preparação e coloque o adaptador na gaveta de preparação.
8. Depois de colocar o adaptador na gaveta de preparação, posiciona uma chávena por baixo do dispensador de café.
9. Baixe a pega de preparação
10. Selecione a receita desejada no ecrã táctil. Nota: Para parar a preparação, prima novamente a receita selecionada.
11. Levante a pega de preparação, retire o adaptador e deite fora os resíduos de café.
12. Passe o acessório porta-filtro por água.

2.6 PREPARAÇÃO DE UM COLD BREW

Ao moer o café, é importante usar um grau de moagem destinado ao espresso (2–4). Recomendamos várias opções de preparação para desfrutar de um bom cold brew:

1. Adicione água fria ou cubos de gelo ao depósito de água, para que a extração do café seja feita com água fria. Caso contrário, será extraído à temperatura ambiente.
2. Prepara um copo com gelo para deitar a bebida acabada de extrair e garantir que o cold brew fique o mais frio possível.
3. Podes também combinar ambas as opções.

2.7 CONFIGURAÇÃO DA QUANTIDADE DE CAFÉ MOÍDO

PPor defeito, serão moídos 12 g ao premir o ícone de moagem de café.

No entanto, se quiser um pouco mais ou menos de intensidade no café, pode ajustar essa quantidade mantendo o botão premido até obteres a quantidade de café moído desejada.

Nota: Se moer café em excesso, o adaptador não irá fechar. Recomenda-se manter a configuração de origem ou fazer apenas pequenos ajustes

2.8CONFIGURAÇÃO DO CAFÉ ESPRESSO

1. O volume de café espresso pode ser programado entre 25 e 250 ml.
2. Siga o processo normal de preparação de café até ao momento de seleccionar a receita.
3. Mantenha premido o botão da receita correspondente até que se atinja a quantidade desejada, depois largue o botão. A quantidade será guardada automaticamente.
4. Da próxima vez que utilizar essa receita, a máquina lembrar-se-á do tamanho de chávena programado de acordo com o seu gosto pessoal. A quantidade de café extraído será a que acabou de configurar.

2.9 CONFIGURAÇÃO DA SUA RECEITA FAVORITA

Este ícone serve para gravar qualquer receita que queira, diferente das que já vêm pré definidas. Por defeito, a receita corresponde a 40 ml de café. Para a ajustar ao seu gosto: Mantenha o botão premido até que o volume atinja o valor desejado. Quando o soltar, a máquina grava automaticamente a nova configuração.

2.10 FUNÇÃO DE ÁGUA QUENTE

Se quiser apenas água quente para a sua bebida, sem preparar café, siga estes passos:

1. Coloque o acessório com o filtro na saída da bebida, sem adicionar café moído no interior. É o mesmo procedimento que usaria para preparar um café, mas omitindo o passo de moer ou colocar café.
2. Selecione qualquer receita de bebida no ecrã, consoante a quantidade de água quente que pretende obter (espresso, lungo, etc.).
3. A máquina iniciará o processo e sairá apenas água quente pela saída, na quantidade correspondente à receita seleccionada , sem café.

2.11 REPOSIÇÃO DA QUANTIDADE PARA OS VALORES DE FÁBRICA

1. Com a máquina ligada, espeea até que termine o pré-aquecimento.
2. Mantenha premidos simultaneamente os botões Espresso e Lungo durante 5 segundos.
3. Ouvirá 2 sinais sonoros, os 6 indicadores LED de bebida piscarão rapidamente durante 5 segundos, e os ajustes de fábrica serão restaurados.

Configuração de fábrica

FUNÇÃO	ML / G	ÍCONE
Espresso	35 ml	
Lungo	77 ml	
Café filtro	240 ml	
Cold brew	180 ml	
Receita favorita (Por defeito)	40 ml	
Moer café	12 g	

3 | Cuidados e limpeza

3.1 ENCHIMENTO DE ÁGUA E EXTRACÇÃO DE ÁGUA QUENTE

1. Quando o indicador estiver aceso, significa que não há água suficiente no depósito. Adicione água ao depósito e prime o botão no painel de controlo. Deixe que a água volte a sair pelo adaptador.

2. Quando quiser água quente, pode colocar o adaptador vazio na máquina, como se fosse preparar um café, e carregar no botão para que a água seja libertada. **Nota**: Recomenda-se fazer este processo uma vez por semana para limpar bem o acessório. Leia o subcapítulo seguinte: "Limpeza e cuidado do porta-filtro de café".

3. Assim que o processo de limpeza estiver concluído, o dispositivo emitirá um sinal sonoro, o botão apagar-se-á e o indicador de pré-aquecimento piscará suavemente no ecrã.

4. Quando terminar o processo de pré-aquecimento, o dispositivo desligar-se-á, o indicador emitirá outro sinal sonoro e todos os botões do painel de controlo acender-se-ão.

3.2 LIMPEZA E CUIDADO DO FILTRO DE CAFÉ

O filtro metálico mantém-se praticamente limpo ao deitar fora os resíduos de café e passá-lo por água após cada utilização. No entanto, recomendamos fazer uma limpeza mais profunda uma vez por semana, seguindo estes passos:

1. Coloque o acessório com o filtro metálico na saída da bebida, sem adicionar café moído.
2. Prima qualquer receita de café no painel de controlo. Isto permitirá que a água quente circule por todos os condutos do sistema e através do filtro.
3. Aguarde até que a receita termine.
4. Assim que o ciclo estiver concluído, o filtro estará devidamente enxaguado e livre de resíduos internos.

3.3 DESCALCIFICAÇÃO

Para descalcificar o aparelho, edissolva a saqueta de descalcificante no depósito e encha-o com água até ao nível máximo. Coloque um recipiente por baixo da saída: na primeira fase, a máquina esvazia todo o depósito (1,6 L), por isso utilize um recipiente grande.

A descalcificação refere-se à remoção de cálcio que, com o tempo, se acumula nas partes metálicas internas da máquina. Quando todas as luzes piscam em sequência ao ligar a máquina, é sinal de que está na hora de descalcificar. No entanto, a frequência ideal depende da dureza da água da torneira e da frequência de utilização da máquina. Recomenda-se fazer este processo pelo menos uma vez por mês.

1. Com a máquina ligada, mantém premido o botão de limpeza durante 5 segundos para iniciar o processo.
2. O botão acender-se-á ao pressioná-lo, começa a primeira fase.
3. A bomba da máquina liga-se e desliga-se alternadamente até esvaziar o depósito. Esta fase dura cerca de 20 minutos.
4. No fim da primeira fase, ouvirá um sinal sonoro e o ícone acender-se-á. Enxague bem o depósito, encha-o com água limpa e pressione o ícone para iniciar a segunda fase.

5. A bomba volta a ativar-se e o ícone apaga-se.
6. Quando a segunda fase termina, soa outro sinal sonoro e a máquina regressa ao seu funcionamento normal.

3.4 LIMPEZA DAS MÓS DE MOAGEM

Processo 1:
Se houver obstrução por grãos ou pó fino na tolva do moinho de café, pode resolver a situação seguindo estes passos:

1. Abra a tampa do funil de café na cafeteira e ajuste o nível de moagem para o mais grosso (nível 7).
2. Adicione cuidadosamente uma pequena quantidade de grãos de café frescos no funil, volte a colocar a tampa e posiciona o porta-filtro por baixo para recolher o café moído.
3. Pressione o botão de moagem para permitir que o pó residual no interior do funil passe novamente pelo moinho, libertando grãos presos ou excesso de pó fino.

Se, depois destes passos, os grãos ou o pó não forem eliminados, será necessário desmontar a tolva e proceder a uma limpeza mais profunda.

Processo 2:
A limpeza correta das mós de moagem é essencial para garantir resultados óptimos, especialmente importantes na moagem para espresso.

1. Desligue a máquina da corrente.
2. Retire a tampa do funil.
3. Gire a roda de ajuste no sentido contrário aos ponteiros do relógio até à posição de desbloqueio.
4. Retire a roda de ajuste.
5. Levante a mó superior.
6. Retire a mó superior.
7. Limpe a mó inferior com a escova própria para mós.
8. Empurre firmemente a mó superior de volta à sua posição.
9. Rode a roda de ajuste no sentido horário para bloquear novamente o botão de ajuste.
10. Volte a colocar a tampa do funil.
11. Volte a colocar a tampa superior.
12. Ligue novamente a máquina à corrente.
13. Ligue a máquina.
14. Coloque o adaptador no suporte.
15. Ative o moinho
16. Sairão os restos de café moído.

4 | Cuidado diário

Não use agentes de limpeza agressivos nem solventes. Utilize um pano limpo e húmido com detergente suave para limpar a superfície da máquina. Não coloque nenhuma parte da máquina na máquina de lavar loiça.

1. Remova o café moído do adaptador.
2. Retire a bandeja de recolha, esvazie-a e enxague-a.
3. Retire o depósito de água, esvazie-o e enxague-o antes de o encher com água potável.
4. Volte a inserir o adaptador.
5. Coloque uma chávena por baixo da saída de café e prima para enxaguar o sistema.
6. Limpe a saída de café e a superfície da máquina com um pano limpo e húmido.

5 | Solução de problemas frequentes

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	O QUE FAZER
O motor do moinho arranca mas não sai café moído pela saída	- Não há grãos no funil. - Bloqueio no moinho ou no funil. - Os grãos estão presos.	- Encher o funil com grãos frescos. - Retirar o funil e verificar se há bloqueios nas mós. - Limpar e voltar a montar.
O motor do moinho funciona mas faz um ruído forte de "cliques"	- Obstrução por corpo estranho. - Humidade no moinho.	- Retirar o funil, inspecionar as mós e eliminar qualquer objecto estranho. - Secar bem antes de montar (pode usar um secador de cabelo).
Não é possível fixar o funil no lugar	-Grãos de café a obstruir o mecanismo de fixação.	Retirar o funil, limpar os grãos à volta das mós e voltar a colocá-lo.
Paragem de emergência do moinho	A tampa do funil ou o adaptador de café não estão bem colocados.	Garantir que a tampa está sobre o painel do funil e que o adaptador está corretamente posicionado no suporte.
O moinho funciona continuamente	Não há grãos no funil.	Encher o funil e retirar o adaptador do suporte.
O café sai pelos lados do adaptador ou solta-se durante a extracção.	Adaptador mal inserido, café moído a mais ou superfícies molhadas.	Certificar-se de que tudo está seco antes de encher, compactar e inserir no grupo de extracção.

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	O QUE FAZER
Não sai água do grupo de extracção	-La macchina non ha raggiunto la temperatura adeguata. - Depósito vazio ou mal encaixado.	- Aguardar pelo pré-aquecimento. - Encher o depósito. Premir espresso ou lungo para purgar.
O aparelho não funciona	- Não está ligado. - Botão não foi pressionado.	- Verificar cabos e ficha. - Ligar e premir botão ON/OFF
Sem resposta ou atraso ao premir os botões do painel	- Interferência eletromagnética. - Painel sujo. - Pressão incorrecta dos botões.	- Desligar por alguns minutos. - Limpar o painel com um pano suave. - Premir os botões com a ponta do dedo. - Premir a parte inferior do ícone no botão.
Fugas de água	Bandeja de recolha cheia.	Esvaziar a bandeja.
A máquina deixou de fazer café ou desliga-se	Activação do sistema de protecção contra sobreaquecimento.	Comportamento normal, não é avaria.
Ícone de aviso acende-se no ecrã	Falta de água no depósito.	Encher o depósito entre as marcas MÍN e MÁX.
Ícone de aviso ⚠ acende-se no ecrã	Adaptador mal inserido ou não fixado.	Inserir o adaptador no compartimento e fixá-lo pressionando a pega.
O ícone pisca no ecrã	Está na hora de descalcificar.	Fazer a descalcificação (ver secção CUIDADOS E LIMPEZA).

Gestão ambiental de resíduos

Não deite a máquina no contentor de resíduos no final da sua vida útil. Entrega-a num ponto oficial de reciclagem. Ao fazer isso, está a contribuir activamente para a preservação do meio ambiente.



PT

Esta máquina de café destina-se exclusivamente a uso doméstico.

Esta máquina segue uma política de melhoria contínua na qualidade e no design do produto. Por isso, a empresa reserva-se o direito de alterar as especificações do modelo a qualquer momento.

INCAPTO

hello@incapto.com
www..incapto.com