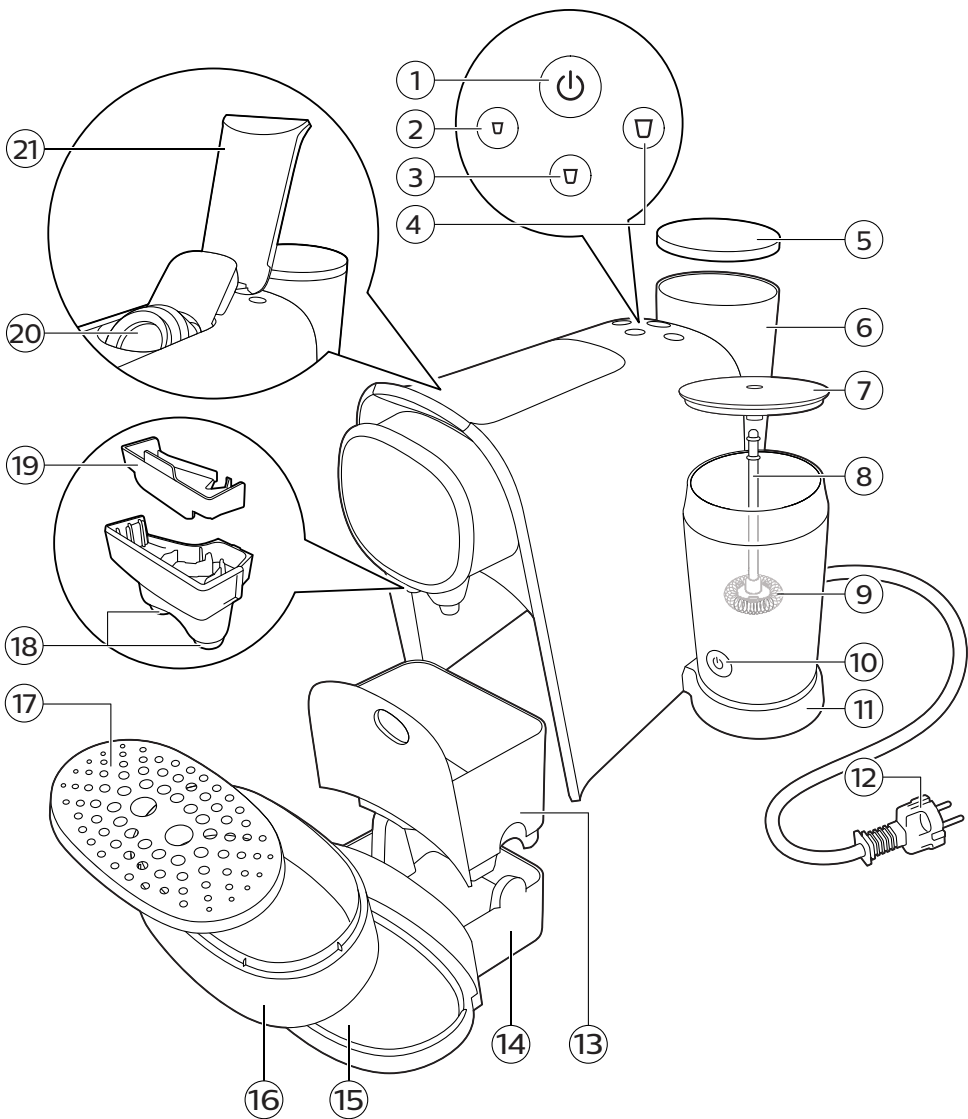




LOR

BARISTA



English 7
Deutsch 27
Español 47
Français 67
Nederlands 87
Português 107

Machine overview

- 1 On/off button
- 2 Ristretto button
- 3 Espresso button
- 4 Lungo button
- 5 Water tank lid
- 6 Water tank
- 7 Milk frother lid
- 8 Whisk holder
- 9 Whisk
- 10 On/off button of milk frother
- 11 Base of milk frother
- 12 Mains cord with plug
- 13 Used capsule drawer
- 14 Waste water drawer
- 15 Lower drip tray
- 16 Drip tray
- 17 Cup platform
- 18 Coffee outlet
- 19 Coffee dispensing spout cap
- 20 Capsule compartment
- 21 Lever

Introduction

Welcome to the L'OR Barista world! The L'OR Barista coffee system is the only capsule coffee system that allows you to brew two cups of coffee at the same time thanks to a coffee dispensing spout with double outlet.

The new and exclusive L'OR Barista double-shot coffee capsules allow you to brew two cups of coffee or a double shot of coffee.

The L'OR Barista coffee machine is also compatible with the L'OR Espresso single-shot coffee capsules. Thanks to the Dual Capsule Recognition technology, the machine automatically recognizes the capsule size and adapts the volume accordingly. All you need to do is press the button for the type of coffee you desire.

This model of the L'OR Barista coffee machine has an integrated milk frother to brew coffee with fresh, frothed milk.

Capsule compatibility

The L'OR Barista coffee machine has been designed to work with L'OR Espresso single-shot capsules and L'OR Barista double-shot capsules, as well as with Nespresso* capsules and aluminum capsules from coffee brands produced by Jacobs Douwe Egberts, such as Douwe Egberts, JACOBS, Jacqmotte, Jacques Vabre, Grand Mère, L'OR, Marcilla, Moccona, Saimaza and Senseo.

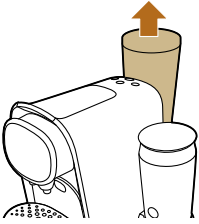
*brand of a third party not connected to JACOBS DOUWE EGBERTS and / or PHILIPS

Preparing for use

Before first use, remove all packaging materials from the machine.

When you use the machine for the first time or if you have not used it for 1 day or longer, perform the following steps:

- 1 Remove the water tank from the machine.



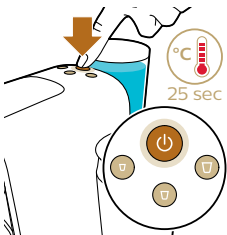
- 2 Rinse and fill the water tank under the tap. Place the water tank back onto the machine.

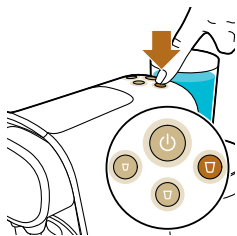


- 3 Place a bowl under the coffee dispensing spout. Do not insert a capsule and make sure that the lever is closed.



- 4 Press the on/off button to switch on the machine.
 - The on/off button flashes slowly to indicate that the machine is heating up.





- 5 When all buttons light up continuously, press the lungo button.
 - Water flows from the coffee dispensing spout.

Note: When the internal water circuit is empty, the machine produces a humming sound. When the machine dispenses water, it produces a less loud humming sound. This is normal.

- 6 The machine is ready when all buttons light up continuously.
- 7 Empty the drip tray and waste water drawer (see 'Cleaning the used capsule drawer and waste water drawer').

The machine is now ready for use.

Brewing coffee

Beverages and capsules

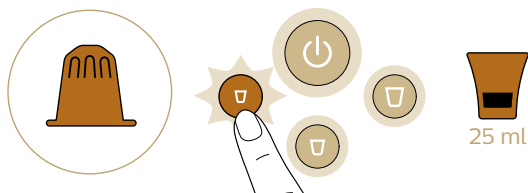
Capsules

L'OR aluminum capsules are available online at www.lorespresso.com and in shops. You can choose from a variety of coffee capsules for different types of coffee.

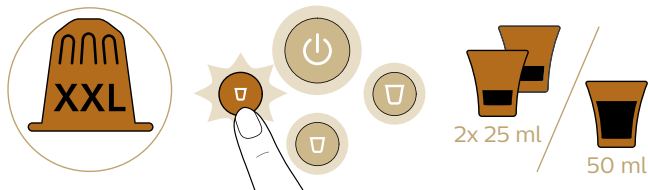
Beverages

Thanks to the Dual Capsule Recognition technology, the machine automatically recognizes the capsule size and adapts the volume of your drink accordingly. All you need to do is press the button for the type of coffee you desire.

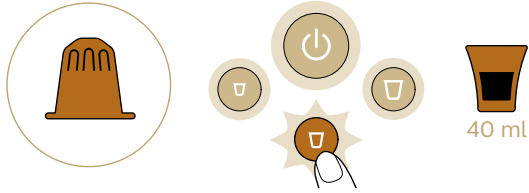
Ristretto



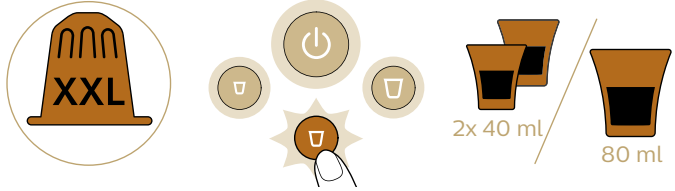
Double ristretto / Double shot of ristretto



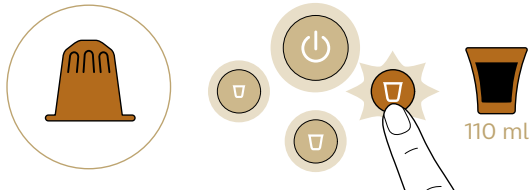
Espresso



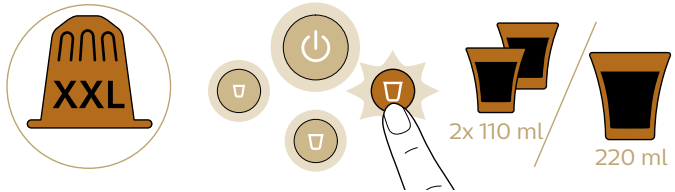
Double espresso / Double shot of espresso



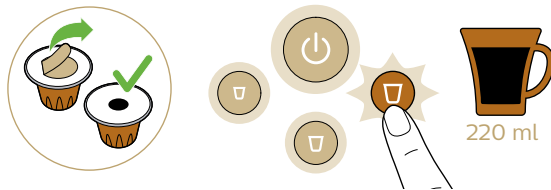
Lungo



Double lungo / Double shot of lungo



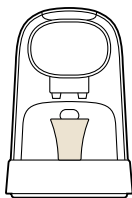
Grand Café Filtre



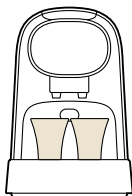
Preparing coffee

- 1 Press the on/off button to switch on the machine. The on/off button starts flashing to indicate that the machine is heating up.

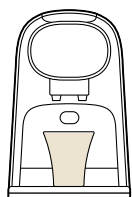
- 2 For one coffee, place one cup under the coffee spout.



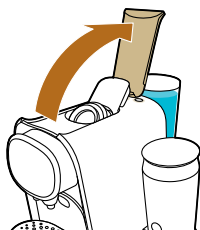
- 3 For two coffees, place two cups under the coffee spout.



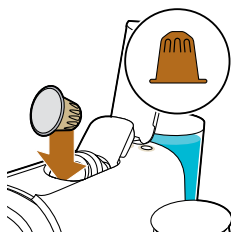
- 4 For a large coffee or Grand Café Filtre, remove the cup platform and the drip tray, place the cup platform on the lower drip tray and place a large cup or mug on the cup platform under the coffee spout.

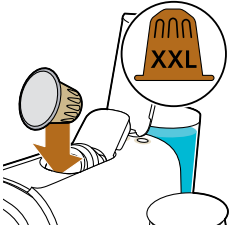


- 5 Lift the lever.



- 6 Insert a capsule.
- For a single cup of coffee, insert a L'OR Espresso single-shot capsule.

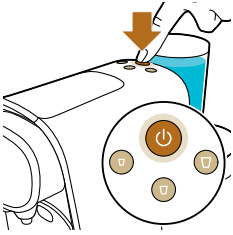




- For two cups of coffee or one large coffee, insert a L'OR Barista double-shot capsule.

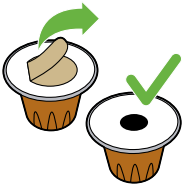


7 Close the lever by pushing it down.



- 8 When the on/off button stops flashing and all buttons light up continuously, press the button for the type of coffee you desire.
- 9 Do not lift the lever until the brewing process has finished. Brewing is finished when the lights stop flashing and no more coffee comes out of the coffee outlets.

Brewing Grand Café Filtre



1 Remove the seal completely from the capsule.

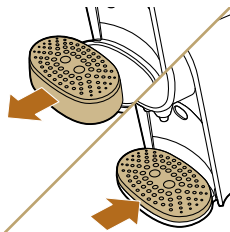


2 Lift the lever and insert the capsule.

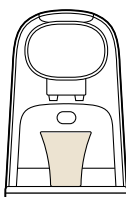
- 3 Close the lever.



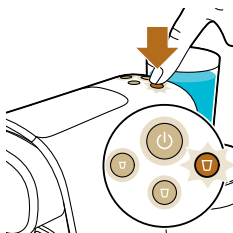
- 4 Remove the drip tray with the cup platform. Put the drip tray aside and place the cup platform on the lower drip tray.



- 5 Place a large cup or mug on the cup platform under the coffee dispensing spout.



- 6 Press the lungo button to start the brewing process.



Adjusting the coffee quantity

Each coffee button has been programmed to brew coffee at its ideal setting. Nevertheless, you can adapt the coffee quantity to your wishes, within a range that ensures the best coffee quality.

L'OR Espresso single-shot capsule	min	standard	max
Ristretto	20 ml	25 ml	40 ml
Espresso	30 ml	40 ml	50 ml
Lungo	85 ml	110 ml	135 ml

L'OR Barista double-shot capsule	min	standard	max
Ristretto	40 ml	50 ml	60 ml
Espresso	60 ml	80 ml	100 ml
Lungo/Grand Café Filtre	170 ml	220 ml	270 ml

The coffee quantities for L'OR Espresso single-shot and L'OR Barista double-shot capsules are adjusted separately:

- 1 Press the on/off button to switch on the machine.
- 2 Fill the water tank.
- 3 Insert a capsule and close the lever.
 - If you want to adjust the quantity for L'OR single-shot espresso capsules, insert a normal L'OR Espresso capsule.
 - If you want to adjust the quantity for a L'OR Barista double-shot capsule, insert a L'OR Barista capsule.
- 4 Press and hold the button of the coffee whose quantity you want to adjust for 3 seconds until the button flashes quickly. Then release the button. The machine starts brewing coffee.
- 5 Press the same button again when the cup contains the desired quantity of coffee.

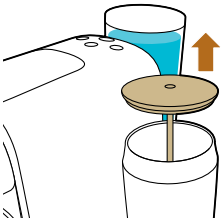
Note: If you press the coffee button too early, the machine programs the minimum quantity of coffee shown in the table above. If you do not press the coffee button, the machine programs the maximum quantity of coffee.

Resetting the coffee quantities

To reset the coffee quantities to their factory settings:

- 1 Press the on/off button to switch on the machine.
- 2 Wait until the machine has heated up and all buttons light up.
- 3 Press and hold the ristretto, espresso and lungo buttons simultaneously until all buttons flash quickly to show that the machine has been reset to factory settings.

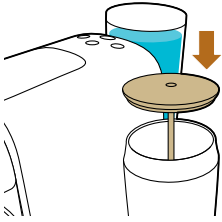
Preparing milk



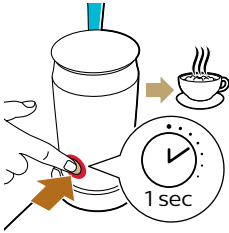
- 1 Remove the milk frother lid with the whisk holder attached from the milk frother.



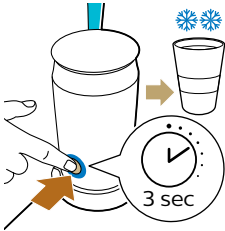
- 2 Fill the milk frother with milk to the desired level. Do not fill beyond the MAX level.



- 3 Place the milk frother lid with whisk holder back onto the milk frother.



- 4 Press the button for 1 second to heat and froth the milk. The light in the on/off button comes on.



Note: Press the button for 3 seconds for cold frothed milk.

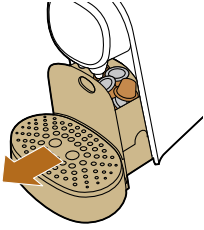
- 5 The milk froth is ready when the light in the on/off light goes off. You can now remove the milk frother lid with the whisk holder attached from the milk frother. Pour the frothed milk onto the freshly brewed coffee.

Cleaning and maintenance

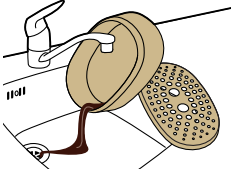
Cleaning the used capsule drawer and waste water drawer

Check the used capsule drawer and waste water drawer regularly.

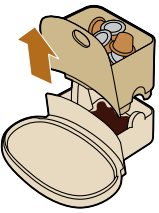
Note: For optimal hygiene, pull up the lever after use to ensure the last used capsule falls into used capsule drawer.



1 Pull the used capsule drawer and the waste water drawer out of the machine.

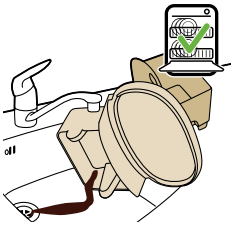


2 Remove the drip tray from the lower drip tray and rinse the drip tray and the cup tray under a warm tap. Do not clean these parts in the dishwasher.



3 Remove the used capsule drawer by pulling it up and empty it.

Caution: Be careful when you remove the used capsule drawer. Capsules are still hot immediately after brewing.



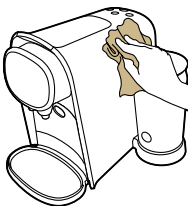
4 Rinse all parts under a warm tap. Dry all parts with a soft cloth. You can also clean all these parts in the dishwasher.

5 Reinsert the used capsule drawer into the waste water drawer.

6 Insert the waste water drawer with the used capsule drawer into the machine.

7 Place the drip tray back onto the lower drip tray. Place the cup platform onto the drip tray.

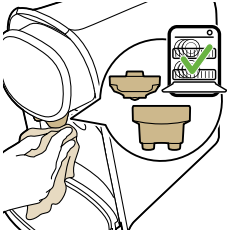
Cleaning other parts of the machine



1 Clean the outside of the machine with a soft damp cloth.

Caution: Never use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as petrol or acetone to clean the machine.

Warning: Do not insert a finger into the capsule compartment to avoid injury. There is an invisible piercer inside.



- 2 Clean the front of the machine with a soft damp cloth and clean the two parts of the coffee dispensing spout (the coffee outlet and the spout cover) under a warm tap or in the dishwasher.
- 3 Clean the water tank by rinsing it under a warm tap. The water tank is not dishwasher-proof.

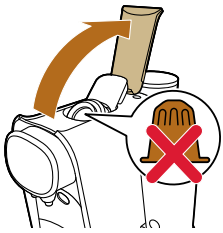
Note: Rinse the water tank and fill it with fresh water every 24 hours.

Cleaning the coffee circuit

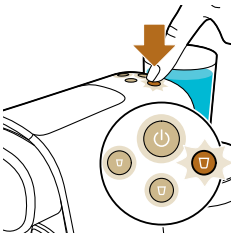
Clean the coffee circuit every week to ensure you get coffee with an optimum quality and taste.



- 1 Place a cup under the coffee dispensing spout.
- 2 Lift the lever to ensure the last used capsule falls into the used capsule drawer.



- 3 Do not insert a new capsule and close the lever.

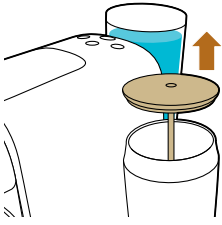


- 4 Press the lungo button.
- 5 Empty the cup after the machine has finished dispensing water.
- 6 Open the lever and repeat steps 3 to 5 to ensure proper cleaning of the coffee circuit.

The machine is now ready for use.

Cleaning the milk frother

- 1 Remove the milk frother from its base.



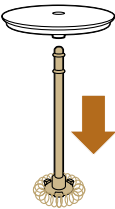
2 Remove the milk frother lid with the whisk holder attached from the milk frother.



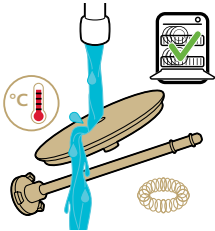
3 Rinse the inside of the milk frother under hot running water.

4 Clean the outside of the milk frother with a moist cloth.

5 Remove the whisk holder from the milk frother lid.

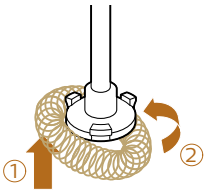


6 Remove the whisk from the whisk holder.

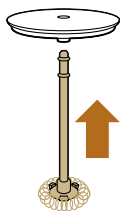


7 Rinse the milk frother lid and the whisk holder parts under hot running water.

Note: The lid and the whisk holder parts can also be cleaned in the dishwasher.

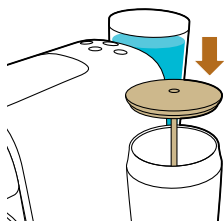


8 Reattach the whisk to the whisk holder.



9 Reattach the shaft of the whisk holder to the milk frother lid.

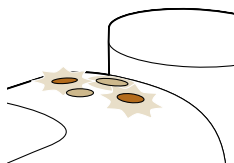
10 Place the milk frother lid with whisk holder back into the milk frother.



Descaling

When to descale

- Descal the machine when the ristretto and lungo button flash quickly a few times after brewing. The descaling procedure takes up to 40 minutes and consists of a descaling cycle and a rinsing cycle. Do not interrupt the descaling procedure.



Why to descale

Descaling is essential for the following reasons:

- It prolongs the life of your L'OR Barista coffee machine
- It ensures maximum cup volume
- It ensures maximum coffee temperature
- The machine produces less sound during brewing
- It prevents malfunctioning

If the descaling procedure is not performed correctly, scale residue remains behind in the machine. This causes scale to build up more quickly and may cause permanent and irreparable damage to the machine.

Use the correct descaler

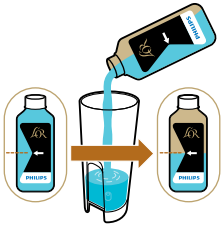
Only citric acid-based descalers are suitable for descaling the L'OR Barista machine. This type of descaler descales the machine without damaging it.

We advise you to use the dedicated L'OR Barista liquid descaler (CA6530). It is available in bottles that contain liquid descaler for two descaling procedures. You need half a bottle for one descaling procedure and can store the other half for the next descaling procedure.

Descaling procedure

Note: If something goes wrong during the descaling procedure, e.g. because you accidentally interrupt the descaling cycle, you have to restart the descaling procedure from step 1.

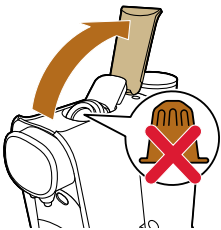
- 1 Press the on/off button to switch on the machine.
- 2 Pour half a bottle of L'OR Barista liquid descaler (CA6530) into the water tank.



- 3 Fill up the water tank with fresh tap water.

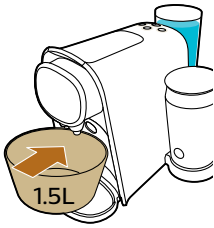


- 4 Make sure that there is no capsule in the capsule compartment.

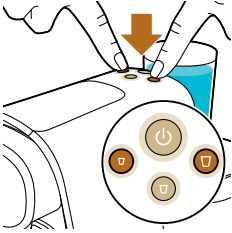


- 5 Close the lever.

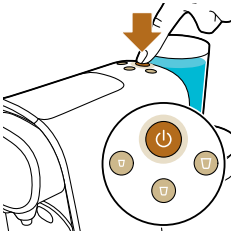




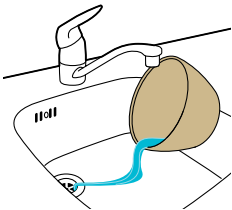
- 6** Place a bowl with a minimum capacity of 1.5 liters on the lower drip tray under the coffee dispensing spout to collect the descaling solution.



- 7** Press the ristretto and lungo button briefly at the same time.

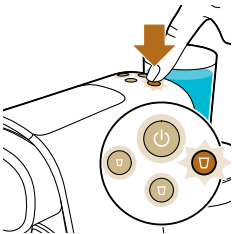


- 8** The ristretto button starts to flash quickly. Press the ristretto button to activate the descaling cycle. The machine dispenses the entire descaling solution at regular intervals. This takes up to 30 minutes.
- When the lungo button starts to flash quickly again, the first phase of the descaling cycle has finished.



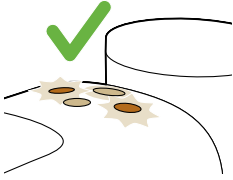
- 9** Remove and empty the bowl. Place the bowl back onto the lower drip tray under the coffee dispensing spout.

- 10** Remove the water tank and rinse it under the tap. Fill the water tank with cold tap water and place it back onto the machine.



- 11** Press the lungo button to start the flushing cycle.

Note: The water tank will be emptied without interruption. The flushing cycle lasts about 3 minutes.



- 12** When the flushing cycle has finished, the ristretto and lungo button flash a few times.

Note: It is normal that some water remains behind in the water tank after the descaling procedure.

The machine switches off. The descaling procedure is finished.

Meaning of light signals

- The on/off button flashes slowly: the machine is heating up.
- The on/off button flashes quickly: the water tank is empty, fill the water tank with tap water.
- All buttons light up continuously: the machine is ready for use.
- The selected coffee button flashes slowly: the machine is preparing the coffee recipe.
- The selected coffee button flashes quickly:
 - Programming is activated.
 - The new coffee quantity is saved.
- The ristretto and lungo button flash simultaneously after brewing coffee: you need to descale the machine.

Troubleshooting

This chapter summarizes the most common problems you could encounter with your machine. If you are unable to solve the problem with the information below, visit www.lorbarista.com/support for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Center in your country.

Troubleshooting coffee machine

Problem	Possible cause	Solution
The machine does not switch on.	The machine is not connected to the mains.	Put the plug in an earthed wall socket.
The on/off button is flashing slowly.	The machine is heating up.	This is normal.
The brewing time is longer than before.	The machine is clogging up with scale.	Descal the machine.
The temperature of freshly brewed coffee gradually decreases.	The machine is clogging up with scale.	Descal the machine.
The pump makes a lot of noise.	There is not enough water in the water tank.	Fill the water tank with fresh tap water.
	The water tank is not placed correctly.	Place the water tank correctly and push it downwards.

Problem	Possible cause	Solution
The machine suddenly stops brewing coffee.	There is not enough water in the water tank.	Fill the water tank with fresh tap water. Press the button of the selected type of coffee again to continue brewing. When the cup is full, press the same button again to stop the brewing process.
The on/off button flashes quickly.	The water tank is empty.	Fill the water tank with fresh tap water. Press the button of the selected type of coffee again to continue brewing. When the cup is full, press the same button again to stop the brewing process.
I cannot close the capsule compartment lever completely.	Check if you use the recommended L'OR capsule. Other capsules may cause problems during use..	
	The used capsule drawer is full.	Empty the used capsule drawer and insert the capsule again.
	The capsule is not inserted correctly.	Insert the capsule again and check if it is inserted correctly.
	The capsule is stuck.	Open and close the lever a few times with moderate force to remove the capsule.
The lever does not open completely.	The used capsule drawer is full.	Empty the used capsule drawer.
The machine does not dispense coffee or only dispenses drops of coffee.	You have not flushed the machine before first use.	Flush the machine before first use (see 'Preparing for use').
	There is not enough water in the water tank.	Fill the water tank with fresh tap water.
	Scale has built up inside the machine (see 'Descaling').	Descalc the machine (see 'Descaling').
Coffee grounds end up in the cup of coffee.	A small amount of ground coffee will always end up on the bottom of the cup.	This is normal.
The coffee flow splits or is not straight.	The coffee dispensing spout cap is not placed correctly or it is missing.	Snap the coffee dispensing spout onto the coffee outlets.
The ristretto and lungo button lights are flashing after brewing.	This means it is time to descale the machine to prevent it from clogging with scale.	Descalc the machine (see 'Descaling').

Problem	Possible cause	Solution
Why do I find water in the waste water drawer?	The used capsule drawer and waste water drawer catch the residual water released after brewing coffee.	This is normal.
The coffee quantity is not what I expected.	The coffee quantity has been adjusted.	Readjust the coffee quantity (see 'Adjusting the coffee quantity') or reset the coffee quantities (see 'Resetting the coffee quantities').
My coffee is less warm.	When you brew the first cup of the day or when it has been a while since your previous cup of coffee, the inside of the machine is still cold when you brew coffee.	You can pre-heat the machine and coffee cup by brewing a cup of coffee first without placing a coffee capsule.
	If you use a cold, thick-walled cup, the coffee will cool down immediately.	Use thin-walled cups, as thin-walled cups will absorb less heat from the coffee than thick-walled cups. Make sure the size of the cup matches the coffee quantity. Do not brew a small quantity of coffee in a large cup.
	The machine is clogged with scale.	Descale the machine when the ristretto and lungo button flash quickly a few times after brewing (see 'Descaling').
	You used cold milk.	If you drink coffee with cold, fresh milk, this will cool down your coffee. You can prevent this by preheating the milk.
The machine suddenly switches off after some time.	This is the automatic shut-off function.	The automatic shut-off function is programmed to switch off the machine after 9 minutes of inactivity to save energy.

Troubleshooting milk frother

Problem	Possible cause	Solution
The light in the on/off button flashes but the appliance does not operate.	You just prepared hot frothed milk or hot milk and pressed the button for milk or hot frothed milk again without letting the appliance cool down.	If you want to prepare hot frothed milk or hot milk again, the milk jug needs to cool down for a few minutes before you can use it again. As long as the milk jug is still hot, the temperature limiter makes sure that the appliance cannot be operated. You can rinse the inside of the milk jug with cold water to let it cool down faster.
	The temperature of the milk is too high.	Replace the warm milk with cold milk or let the appliance cool down.
The appliance does not froth.	You have not placed the lid properly on the appliance.	Place the lid properly.
	You did not attach the frothing coil to the coil holder.	Attach the frothing coil to the coil holder.
	You used a type of milk that is not suitable for frothing.	Many factors can influence the quality of the milk froth (like protein content). If the milk does not froth as you would like, try a different type or brand of milk. Use semi-skimmed cow's milk at refrigerator temperature for the best frothing result.
	The inside of the milk jug is polluted with milk residues, which prevents the coil holder from rotating.	Clean the coil holder and the inside of the milk jug.
Milk escapes from under the lid.	You put too much milk in the milk jug.	Do not fill the milk jug beyond the MAX indication.
The milk is not very hot.	This is normal.	The milk is heated up to approx 74°C to ensure the best froth and taste. Milk proteins start to break down and burn if the milk is overheated.

Problem	Possible cause	Solution
Not all milk has been frothed.	This is normal.	The appliance does not froth all the milk. The appliance created the optimal milk-froth ratio. The milk easily mixes with coffee or other beverages and the milk froth stays on top for a delicious head.

Übersicht über die Maschine

- 1 Ein-/Ausschalter
- 2 Ristretto-Taste
- 3 Taste für Espresso
- 4 Lungo-Taste
- 5 Deckel des Wasserbehälters
- 6 Wasserbehälter
- 7 Deckel des Milchaufschäumers
- 8 Schneebesenhalter
- 9 Schneebesen
- 10 Ein-/Ausschalter des Milchaufschäumers
- 11 Sockel des Milchaufschäumers
- 12 Netzkabel mit Stecker
- 13 Kapselauswurfanschubblende
- 14 Restwasserschubblende
- 15 Untere Abtropfschale
- 16 Abtropfschale
- 17 Tassen-Plattform
- 18 Kaffeeauslauf
- 19 Deckel für Kaffeeauslauftrichter
- 20 Kapseldeckel
- 21 Hebel

Einführung

Willkommen in der Welt von L'OR Barista! Das L'OR Barista Kaffeesystem ist das einzige Kapsel-Kaffeesystem, mit dem Sie zwei Tassen Kaffee gleichzeitig zubereiten können - dank eines Kaffeeauslauftrichters mit doppeltem Auslass.

Mit den neuen und exklusiven L'OR Barista Double-Shot-Kaffee-Kapseln können Sie zwei Tassen Kaffee oder einen doppelten Kaffee zubereiten.

Die L'OR Barista Kaffeemaschine kann auch mit den L'OR Espresso Single-Shot-Kaffee-Kapseln verwendet werden. Die Maschine erkennt automatisch die Kapselgröße und passt die Menge entsprechend an. Sie brauchen nur die Taste für die gewünschte Kaffeesorte zu drücken.

Dieses Modell der L'OR Barista Kaffeemaschine verfügt über einen integrierten Milchaufschäumer für die Zubereitung von Kaffee mit frischer, aufgeschäumter Milch.

Geeignete Kapseln

Die L'OR Barista Kaffeemaschine eignet sich für die Kapselarten L'OR Espresso Single-Shot und L'OR Barista Double-Shot. Verwendbar sind auch Nespresso* Kapseln sowie Aluminiumkapseln der Kaffeemarken von Jacobs Douwe Egberts, z. B. Douwe Egberts, JACOBS, Jacqmotte, Jacques Vabre, Grand Mère, L'OR, Marcilla, Moccona, Saimaza und Senseo.

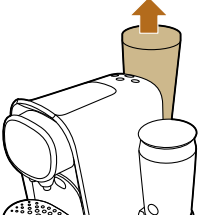
* Marke eines Drittanbieters, der nicht mit JACOBS DOUWE EGBERTS und/oder PHILIPS verbunden ist

Vorbereiten für den Gebrauch

Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch sämtliche Verpackungsmaterialien von der Maschine.

Wenn Sie die Maschine zum ersten Mal verwenden, oder wenn Sie sie für einen Tag oder länger nicht verwendet haben, gehen Sie wie folgt vor:

- 1 Entfernen Sie den Wasserbehälter von der Maschine.



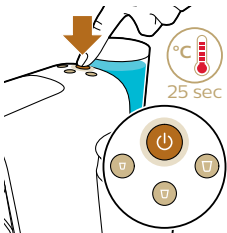
- 2 Spülen Sie den Wasserbehälter unter fließendem Wasser ab und befüllen Sie ihn mit Leitungswasser. Setzen Sie den Wasserbehälter wieder auf die Maschine auf.

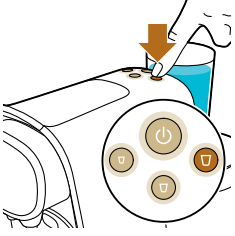


- 3 Stellen Sie eine Schüssel unter den Kaffeeauslauftrichter. Führen Sie keine Kapsel ein und vergewissern Sie sich, dass der Hebel geschlossen ist.



- 4 Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um die Maschine einzuschalten.
 - Der Ein-/Ausschalter blinkt langsam und zeigt das Aufheizen der Maschine an.





- 5 Wenn alle Tasten dauerhaft leuchten, drücken Sie die Lungo-Taste.
 - Wasser fließt aus dem Kaffeeauslauftrichter.

Hinweis: Wenn der interne Wasserkreislauf leer ist, ist ein Brummtönen der Maschine zu hören. Wenn die Maschine Wasser ausgibt, entsteht ein weniger lautes Brummgeräusch. Das ist normal.

- 6 Die Maschine ist betriebsbereit, wenn alle Tasten dauerhaft leuchten.
- 7 Entleeren Sie die Abtropfschale (siehe 'Schubladen für Kapselauswurf und Restwasser reinigen') und die Restwasserschublade.

Die Maschine ist nun einsatzbereit.

Kaffee brühen

Getränke und Kapseln

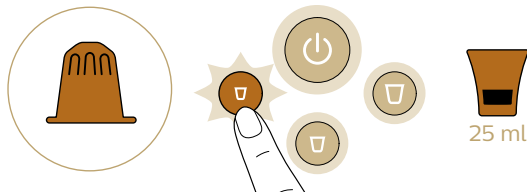
Kapseln

L'OR Aluminiumkapseln erhalten Sie online unter www.lorespresso.com und im Handel. Sie können aus einer Vielzahl von Kaffeekapseln für verschiedene Kaffeesorten auswählen.

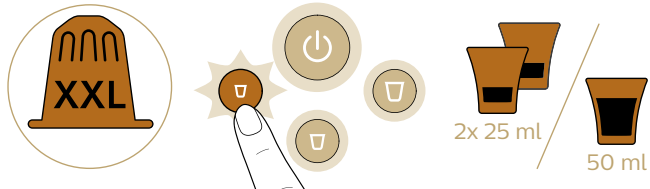
Getränke

Die Maschine erkennt dank "Dual Capsule Recognition"-Technologie automatisch die Kapselgröße und passt die Menge des Getränks entsprechend an. Sie brauchen nur die Taste für die gewünschte Kaffeesorte zu drücken.

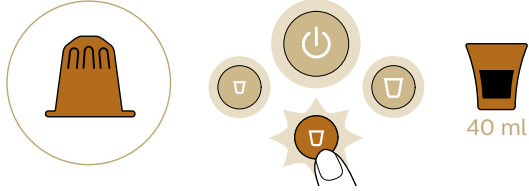
Ristretto



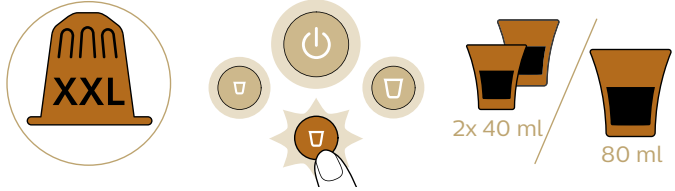
Double ristretto / Double shot of ristretto



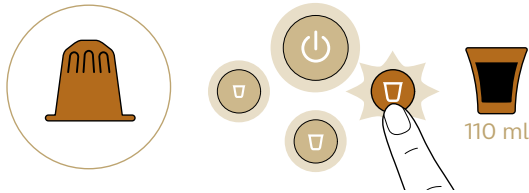
Espresso



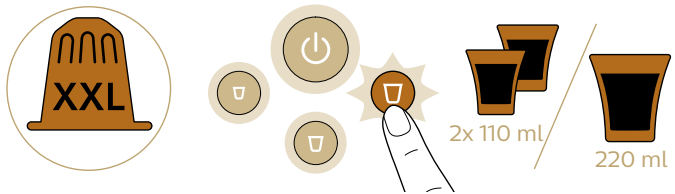
Double espresso / Double shot of espresso



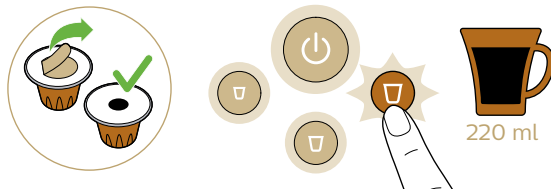
Lungo



Double lungo / Double shot of lungo



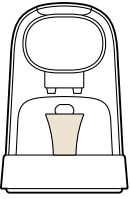
Grand Café Filtre



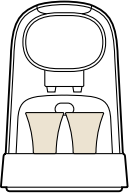
Kaffee zubereiten

- 1 Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um die Maschine einzuschalten. Der Ein-/Ausschalter beginnt langsam zu blinken und zeigt das Aufheizen der Maschine an.

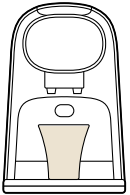
- 2 Für einen Kaffee stellen Sie eine Tasse unter den Kaffeeauslauf.



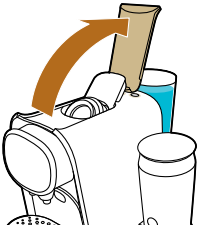
- 3 Stellen Sie zwei Tassen unter den Kaffeeauslauf.



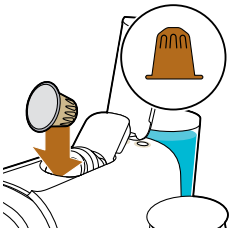
- 4 Nehmen Sie für einen großen Kaffee oder Grand Café Filtre die Tassen-Plattform und die Abtropfschale ab, stellen Sie die Tassenplatte auf die untere Abtropfschale und stellen Sie eine große Tasse oder einen Becher auf die Tassenplatte unter den Kaffeeauslauf.



- 5 Heben Sie den Hebel an.

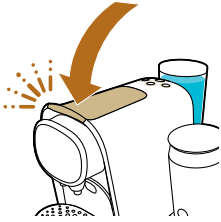


- 6 Setzen Sie eine Kapsel ein.
- Legen Sie für eine einzelne Tasse Kaffee eine L'OR Espresso Single-Shot-Kapsel ein.

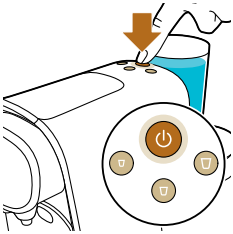




- Legen Sie für zwei Tassen Kaffee oder einen großen Kaffee eine L'OR Barista Double-Shot-Kapsel ein.

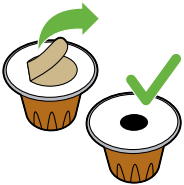


- 7 Schließen Sie den Hebel, indem Sie ihn nach unten drücken.

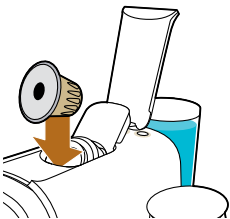


- 8 Wenn der Ein-/Ausschalter nicht mehr blinkt, sondern alle Tasten dauerhaft leuchten, drücken Sie die Taste für die gewünschte Kaffeesorte.
- 9 Heben Sie den Hebel erst an, wenn die Zubereitung beendet ist. Die Zubereitung ist beendet, wenn die Anzeigen nicht mehr blinken und kein Kaffee mehr aus den Kaffeeausläufen austritt.

Grand Café Filtre brühen

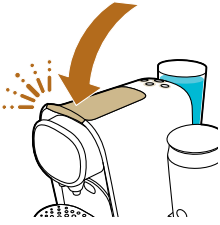


- 1 Zielen Sie das Siegel vollständig von der Kapsel ab.

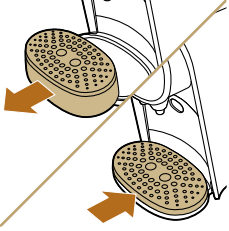


- 2 Heben Sie den Hebel an und setzen Sie die Kapsel ein.

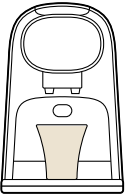
- 3 Schließen Sie den Hebel.



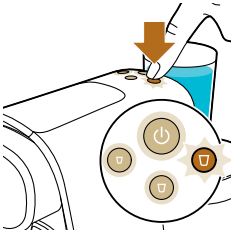
- 4 Entfernen Sie die Abtropfschale mit der Tassenplatte. Legen Sie die Abtropfschale beiseite und stellen Sie die Tassenplatte auf die untere Abtropfschale.



- 5 Stellen Sie eine große Tasse oder einen Becher auf die Tassenplatte unter den Kaffeeauslauftrichter.



- 6 Drücken Sie die Lungo-Taste, um den Brühvorgang zu beginnen.



Einstellen der Kaffeemenge

Jede Kaffeetaste wurde so programmiert, dass der Kaffee in der idealen Einstellung zubereitet wird. Sie können jedoch die Kaffeemenge in einem bestimmten Rahmen, der die bestmögliche Kaffeequalität gewährleistet, an Ihre Wünsche anpassen.

L'OR Espresso Single-Shot-Kapsel	min	Standard	max.
Ristretto	20 ml	25 ml	40 ml
Espresso	30 ml	40 ml	50 ml

Lungo ("verlängerter Espresso") 85 ml 110 ml 135 ml

L'OR Barista Double-Shot-Kapsel

min

Standard

max.

Ristretto

40 ml

50 ml

60 ml

Espresso

60 ml

80 ml

100 ml

Lungo/großer Filterkaffee

170 ml

220 ml

270 ml

Die Kaffeemengen für L'OR Espresso Single-Shot-Kapseln und L'OR Barista Double-Shot-Kapseln werden getrennt eingestellt:

- 1** Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um die Maschine einzuschalten.
- 2** Füllen Sie den Wasserbehälter.
- 3** Legen Sie eine Kapsel ein und schließen Sie den Hebel.
 - Wenn Sie die Menge für L'OR Single-Shot-Espresso-Kapseln anpassen möchten, legen Sie eine normale L'OR Espresso-Kapsel ein.
 - Wenn Sie die Menge für eine L'OR Barista Double-Shot-Kapsel anpassen möchten, legen Sie eine L'OR Barista Kapsel ein.
- 4** Halten Sie die Taste der Kaffeesorte, deren Menge Sie anpassen möchten, für 3 Sekunden gedrückt, bis die Taste schnell blinkt. Lassen Sie dann die Taste los. Das Gerät beginnt mit der Kaffeezubereitung.
- 5** Drücken Sie dieselbe Taste erneut, wenn sich die gewünschte Menge Kaffee in Ihrer Tasse befindet.

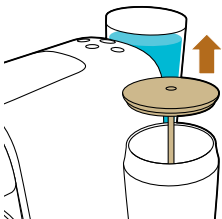
Hinweis: Wenn Sie die Kaffeetaste zu früh drücken, programmiert die Maschine die in der obenstehenden Tabelle angegebene minimale Kaffeemenge. Wenn Sie die Kaffeetaste nicht drücken, programmiert die Maschine die maximale Kaffeemenge.

Kaffeemengen zurückstellen

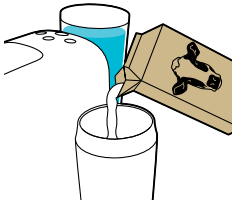
So stellen Sie die Kaffeemengen auf die Werkseinstellungen zurück:

- 1** Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um die Maschine einzuschalten.
- 2** Warten Sie, bis die Maschine aufgeheizt ist und alle Tasten aufleuchten.
- 3** Halten Sie die Tasten für Ristretto, Espresso und Lungo gleichzeitig gedrückt, bis alle Tasten schnell blinken, um anzuzeigen, dass die Maschine auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt wurde.

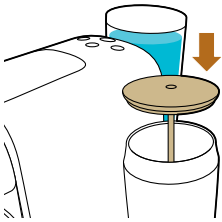
Milch zubereiten



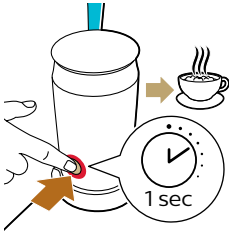
- 1** Nehmen Sie den Deckel des Milchaufschäumers mit dem daran angebrachten Schneebesenhalter ab.



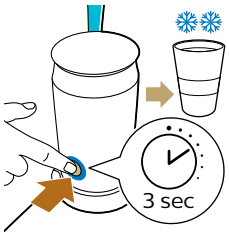
- 2 Füllen Sie den Milchaufschäumer mit Milch auf die gewünschte Höhe. Befüllen Sie den Becher nicht über den MAX-Stand hinaus.



- 3 Setzen Sie den Deckel des Milchaufschäumers mit Schneebesenhalter wieder auf den Milchaufschäumer auf.



- 4 Drücken Sie die Taste für 1 Sekunde, um die Milch zu erhitzen und aufzuschäumen. Die Anzeige des Ein-/Ausschalters leuchtet.



Hinweis: Drücken Sie die Taste für 3 Sekunden für kalte aufgeschäumte Milch.

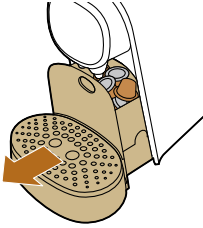
- 5 Der Milchschaum ist fertig, wenn die Anzeige des Ein-/Ausschalters erlischt. Sie können jetzt den Deckel des Milchaufschäumers mit dem daran angebrachten Schneebesenhalter abnehmen. Gießen Sie den Milchschaum auf den frisch zubereiteten Kaffee.

Reinigung und Wartung

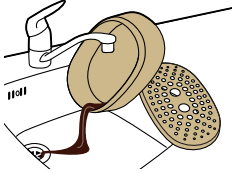
Schubladen für Kapselauswurf und Restwasser reinigen

Überprüfen Sie die Schubladen für Kapselauswurf und Restwasser regelmäßig.

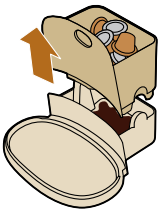
Hinweis: Um eine optimale Hygiene zu gewährleisten, öffnen Sie den Hebel nach dem Gebrauch, sodass die zuletzt benutzte Kapsel in die Kapselauswurfsschublade fällt.



1 Ziehen Sie die Schubladen für Kapselauswurf und Restwasser aus der Maschine.

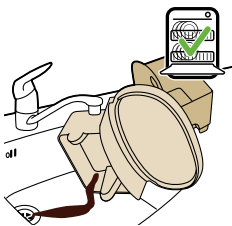


2 Entfernen Sie die Abtropfschale von der unteren Abtropfschale und spülen Sie die Abtropfschale und das Tassentablett unter warmem Leitungswasser ab. Reinigen Sie diese Teile nicht in der Spülmaschine.



3 Ziehen Sie die Kapselauswurfschublade heraus, und entleeren Sie sie.

Achtung: Nehmen Sie die Kapselauswurfschublade vorsichtig heraus. Kapseln sind direkt nach dem Brühvorgang noch heiß.



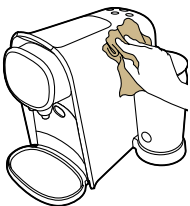
4 Spülen Sie alle Teile unter warmem Leitungswasser aus. Trocknen Sie alle Teile mit einem weichen Tuch ab. Alle diese Teile sind auch spülmaschinenfest.

5 Setzen Sie die Kapselauswurfschublade wieder in die Restwasserschublade ein.

6 Setzen Sie die Restwasserschublade mit der Kapselauswurfschublade in die Maschine ein.

7 Setzen Sie die Abtropfschale erneut auf die untere Abtropfschale. Setzen Sie die Tassenplatte auf die Abtropfschale.

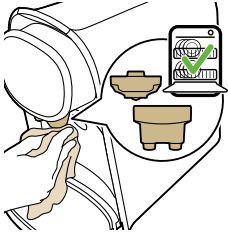
Andere Teile der Maschine reinigen



1 Reinigen Sie das Äußere der Maschine mit einem weichen, feuchten Tuch.

Achtung: Reinigen Sie die Maschine nie mit einem Scheuerschwamm oder Scheuermittel oder mit aggressiven Flüssigkeiten wie Benzin oder Azeton.

Vorsicht: Fassen Sie nicht in das Kapselfach, um Verletzungen zu vermeiden. Im Inneren befindet sich ein unsichtbarer Dorn.



- 2 Reinigen Sie die Vorderseite der Maschine mit einem weichen, feuchten Tuch und reinigen Sie die beiden Teile des Kaffeeauslauftrichters (Kaffeeauslauf und Abdeckung) unter warmem Leitungswasser oder im Geschirrspüler.
- 3 Reinigen Sie den Wasserbehälter unter fließendem, warmem Wasser. Der Wasserbehälter ist nicht spülmaschinenfest.

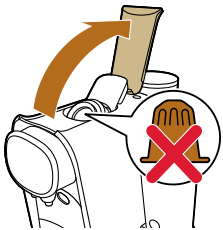
Hinweis: Spülen Sie den Wassertank ab und füllen Sie ihn alle 24 Stunden mit frischem Wasser.

Kaffeekreislauf reinigen

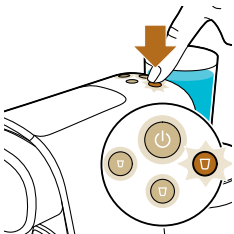
Reinigen Sie den Kaffeekreislauf jede Woche, um die Qualität und den Geschmack des Kaffees immer optimal zu halten.



- 1 Stellen Sie eine Tasse unter den Kaffeeauslauftrichter.
- 2 Heben Sie den Hebel an, um sicherzustellen, dass die zuletzt benutzte Kapsel in die Kapselauswurfscublade fällt.



- 3 Setzen Sie keine neue Kapsel ein und schließen Sie den Hebel.

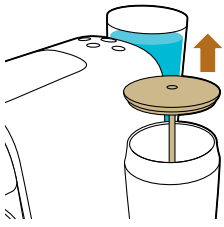


- 4 Drücken Sie die Lungo-Taste.
- 5 Entleeren Sie die Tasse, nachdem die Maschine die Wasserausgabe beendet hat.
- 6 Öffnen Sie den Hebel und wiederholen Sie die Schritte 3 bis 5, um eine ordnungsgemäße Reinigung des Kaffeekreislaufs sicherzustellen.

Die Maschine ist nun einsatzbereit.

Milchaufschäumer reinigen

- 1 Nehmen Sie den Milchaufschäumer von seinem Sockel ab.



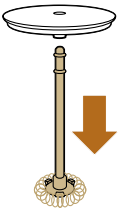
2 Nehmen Sie den Deckel des Milchaufschäumers mit dem daran angebrachten Schneebesenhalter ab.



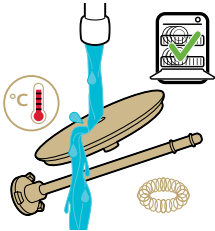
3 Spülen Sie die Innenseite des Milchaufschäumers unter heißem, fließendem Wasser.

4 Reinigen Sie das Äußere des Milchaufschäumers mit einem feuchten Tuch.

5 Nehmen Sie den Schneebesenhalter vom Deckel des Milchaufschäumers ab.

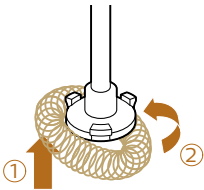


6 Nehmen Sie den Schneebesen aus dem Schneebesenhalter.

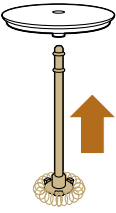


7 Spülen Sie den Deckel des Milchaufschäumers und die Teile des Schneebesenhalters unter fließendem Wasser.

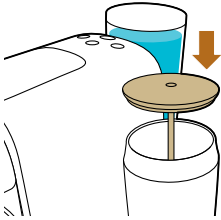
Hinweis: Der Deckel und die Teile des Schneebesenhalters können auch im Geschirrspüler gereinigt werden.



8 Bringen Sie den Schneebesen wieder am Schneebesenhalter an.



- 9 Bringen Sie den Schaft des Schneebesenhalters wieder am Deckel des Milchaufschäumers an.

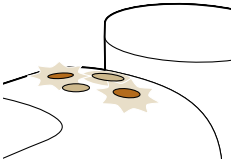


- 10 Setzen Sie den Deckel des Milchaufschäumers mit Schneebesenhalter wieder in den Milchaufschäumer ein.

Entkalken

Wann entkalken?

- Entkalken Sie die Maschine, wenn die Tasten für Ristretto und Lungo nach dem Brühen einige Male schnell blinken. Der Entkalkungsvorgang dauert bis zu 40 Minuten und besteht aus einem Entkalkungszyklus und einem Spülzyklus. Unterbrechen Sie den Entkalkungsvorgang nicht.



Warum entkalken?

Die Entkalkung ist aus folgenden Gründen unbedingt erforderlich:

- Es verlängert die Nutzungsdauer Ihrer L'OR Barista Kaffeemaschine.
- Es stellt die maximale Füllmenge pro Tasse sicher.
- Es stellt die maximale Kaffeetemperatur sicher.
- Die Maschine verursacht während des Brühens weniger Geräusche.
- Es verhindert Fehlfunktionen.

Wird der Entkalkungsvorgang nicht korrekt ausgeführt, bleiben Kalkrückstände im Gerät zurück. Dadurch kann sich Kalk schneller ablagern und zu dauerhaften und irreparablen Schäden an der Kaffeemaschine führen.

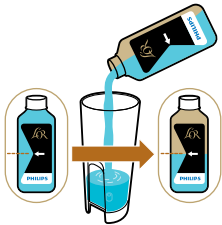
Den richtigen Entkalker verwenden

Zum Entkalken der L'OR Barista Maschine dürfen nur Entkalker auf Basis von Zitronensäure verwendet werden. Diese beschädigen das Gerät nicht. Wir empfehlen, den speziellen L'OR Barista Flüssig-Entkalker (CA6530) zu verwenden. Er ist in Flaschen erhältlich und reicht für zwei Entkalkungsvorgänge. Sie benötigen eine halbe Flasche für einen Entkalkungsvorgang und können die andere Hälfte für den nächsten Entkalkungsvorgang aufbewahren.

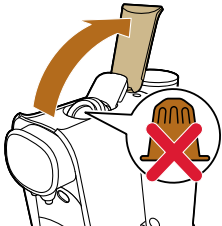
Entkalkungsvorgang

Hinweis: Wenn während des Entkalkungsvorgangs ein Fehler auftritt, z. B. weil Sie versehentlich den Entkalkungsvorgang unterbrechen, wiederholen Sie den Entkalkungsvorgang ab Schritt 1.

- 1 Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um die Maschine einzuschalten.
- 2 Gießen Sie eine halbe Flasche L'OR Barista Flüssig-Entkalker (CA6530) in den Wasserbehälter.

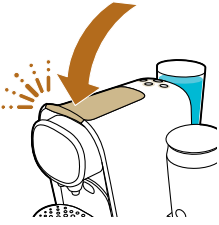


- 3 Füllen Sie den Wasserbehälter mit frischem Leitungswasser auf.

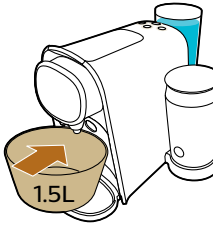


- 4 Vergewissern Sie sich, dass sich keine Kapsel im Kapselfach befindet.

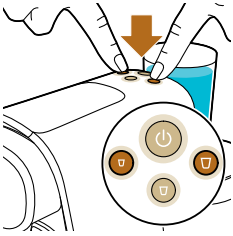
- 5 Schließen Sie den Hebel.



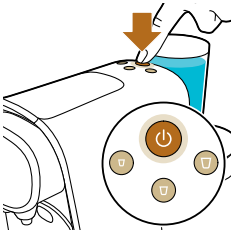
- 6 Stellen Sie eine Schüssel mit einem Fassungsvermögen von mindestens 1,5 Litern auf die untere Abtropfschale unter den Kaffeeauslauftrichter, um die Entkalkungslösung aufzufangen.



- 7 Drücken Sie gleichzeitig kurz die Tasten für Ristretto und Lungo.

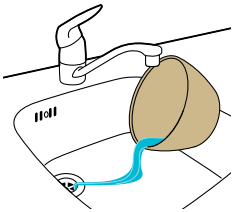


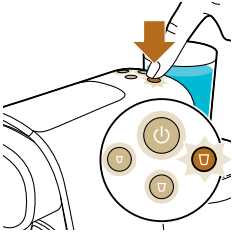
- 8 Die Ristretto-Taste beginnt schnell zu blinken. Drücken Sie die Ristretto-Taste, um den Entkalkungsvorgang zu aktivieren. Die Maschine gibt die gesamte Entkalkungslösung in regelmäßigen Abständen aus. Dies dauert bis zu 30 Minuten.
- Wenn die Lungo-Taste erneut schnell blinkt, ist die erste Phase des Entkalkungsvorgangs abgeschlossen.



- 9 Entnehmen und leeren Sie die Schüssel. Setzen Sie die Schüssel wieder auf die untere Abtropfschale unter dem Kaffeeauslauftrichter.

- 10 Entnehmen Sie den Wasserbehälter aus der Maschine, und spülen Sie ihn unter fließendem Leitungswasser ab. Füllen Sie den Wassertank mit kaltem Leitungswasser und setzen Sie ihn wieder auf die Maschine.





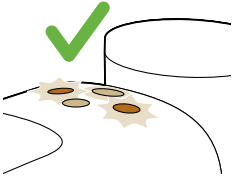
- 11** Drücken Sie die Lungo-Taste, um den automatischen Durchspülvorgang zu starten.

Hinweis: Der Wasserbehälter wird ohne Unterbrechung entleert. Der Spülvorgang dauert ca. 3 Minuten.

- 12** Wenn der durch Spülvorgang beendet ist, blinken die Tasten für Ristretto und Lungo einige Male.

Hinweis: Es ist normal, dass nach dem Entkalkungsvorgang etwas Wasser im Wasserbehälter zurückbleibt.

Die Maschine schaltet sich aus. Der Entkalkungsvorgang ist beendet.



Bedeutung der Anzeigen

- Der Ein-/Ausschalter blinkt langsam: Die Maschine heizt sich auf.
- Der Ein-/Ausschalter blinkt schnell: Der Wasserbehälter ist leer, füllen Sie ihn mit Leitungswasser.
- Alle Tasten leuchten kontinuierlich: Die Maschine ist einsatzbereit.
- Die ausgewählte Kaffeetaste blinkt langsam: Die Maschine bereitet das Kaffeerezept vor.
- Die ausgewählte Kaffeetaste blinkt schnell:
 - Die Programmierung ist aktiviert.
 - Die neue Kaffeemenge wird gespeichert.
- Die Tasten für Ristretto und Lungo blinken gleichzeitig nach der Kaffe Zubereitung: Sie müssen die Maschine entkalken.

Fehlerbehebung

In diesem Kapitel werden die häufigsten Probleme beschrieben, die beim Gebrauch Ihrer Maschine auftreten können. Sollten Sie ein Problem mithilfe der nachstehenden Informationen nicht beheben können, besuchen Sie unsere Website unter: www.lorbarista.com/support und ziehen Sie die Liste „Häufig gestellte Fragen“ hinzu, oder wenden Sie sich an das Philips Consumer Care-Center in Ihrem Land.

Beheben von Problemen mit der Kaffeemaschine

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Maschine schaltet nicht ein.	Die Maschine ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Ein-/Ausschalter blinkt langsam.	Die Maschine heizt sich auf.	Das ist normal.
Die Zubereitungszeit ist länger als zuvor.	Es haben sich Kalkablagerungen in der Maschine gebildet.	Entkalken Sie das Gerät.
Die Temperatur von frisch gebrühtem Kaffee nimmt allmählich ab.	Es haben sich Kalkablagerungen in der Maschine gebildet.	Entkalken Sie das Gerät.
Das Pumpengeräusch ist sehr laut.	Der Wasserbehälter ist leer.	Füllen Sie den Wasserbehälter mit frischem Leitungswasser.
	Der Wasserbehälter ist nicht richtig platziert.	Setzen Sie den Wasserbehälter richtig auf, und drücken Sie ihn nach unten.
Die Maschine unterbricht die Kaffeezubereitung plötzlich.	Der Wasserbehälter ist leer.	Füllen Sie den Wasserbehälter mit frischem Leitungswasser. Drücken Sie erneut die Taste des ausgewählten Kaffees, um den Brühvorgang fortzusetzen. Wenn die Tasse voll ist, drücken Sie erneut dieselbe Taste, um den Brühvorgang zu beenden.
Der Ein-/Ausschalter blinkt schnell.	Der Wasserbehälter ist leer.	Füllen Sie den Wasserbehälter mit frischem Leitungswasser. Drücken Sie erneut die Taste des ausgewählten Kaffees, um den Brühvorgang fortzusetzen. Wenn die Tasse voll ist, drücken Sie erneut dieselbe Taste, um den Brühvorgang zu beenden.
Ich kann den Verschlusshebel des Kapselfachs nicht vollständig schließen.	Prüfen Sie, ob Sie die empfohlene L'OR Kapsel verwenden. Andere Kapseln können während des Gebrauchs Probleme verursachen.	
	Die Kapselauswurfschublade ist voll.	Leeren Sie die Kapselauswurfschublade, und setzen Sie die Kapsel wieder ein.
	Die Kapsel wurde nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie die Kapsel wieder ein, und überprüfen Sie, ob Sie richtig eingesetzt ist.
	Die Kapsel ist blockiert.	Öffnen und schließen Sie den Hebel einige Male mit mäßiger Kraft, um die Kapsel zu entfernen.
Der Hebel lässt sich nicht vollständig öffnen.	Die Kapselauswurfschublade ist voll.	Leeren Sie die Kapselauswurfschublade.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Maschine gibt Kaffee nur tropfenweise oder gar nicht aus.	Sie haben die Maschine vor dem ersten Gebrauch nicht durchgespült.	Spülen Sie die Maschine vor dem ersten Gebrauch (siehe 'Vorbereiten für den Gebrauch').
	Der Wasserbehälter ist leer.	Füllen Sie den Wasserbehälter mit frischem Leitungswasser.
	In der Maschine (siehe 'Entkalken ') hat sich Kalk abgelagert.	Entkalken Sie das Gerät (siehe 'Entkalken ').
In der Kaffeetasse befindet sich Kaffeesatz.	Es ist normal, dass sich am Tassenboden eine geringe Menge Kaffeemehl befindet.	Das ist normal.
Der Kaffeefluss ist geteilt oder nicht gerade.	Der Deckel für Kaffeeauslauftrichter ist nicht richtig eingesetzt oder fehlt.	Stecken Sie den Kaffeeauslauftrichter auf die Kaffeeausläufe.
Die Tasten für Ristretto und Lungo blinken nach dem Brühen.	Dies bedeutet, dass die Maschine entkalkt werden muss, um Verkalkung zu verhindern.	Entkalken Sie das Gerät (siehe 'Entkalken ').
Warum befindet sich Wasser in der Restwasserschublade?	Die Kapselauswurfscublade und die Restwasserschublade nehmen das restliche Wasser auf, das nach der Kaffeezubereitung freigesetzt wurde.	Das ist normal.
Die Kaffeemenge ist nicht wie erwartet.	Die Kaffeemenge wurde angepasst.	Ändern Sie die Einstellung für die Kaffeemenge (siehe 'Einstellen der Kaffeemenge') oder stellen Sie die Kaffeemengen (siehe 'Kaffeemengen zurückstellen') zurück.
Mein Kaffee ist weniger warm.	Wenn Sie die erste Tasse des Tages zubereiten oder die Zubereitung der vorherigen Tasse länger zurückliegt, ist die Innenseite der Maschine noch kalt, wenn Sie Kaffee zubereiten.	Sie können die Maschine und die Kaffeetasse vorheizen, indem Sie zuerst eine Tasse Kaffee zubereiten, ohne eine Kaffeekapsel zu setzen.
	Wenn Sie eine kalte, dickwandige Tasse verwenden, kühlt der Kaffee sofort ab.	Verwenden Sie dünnwandige Tassen, da diese dem Kaffee weniger Wärme entziehen als dickwandige Tassen. Achten Sie darauf, dass die Größe der Tasse zur Kaffeemenge passt. Brühen Sie keine kleine Menge Kaffee in einer großen Tasse.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
	Die Maschine ist verkalkt.	Entkalken Sie die Maschine, wenn die Tasten für Ristretto und Lungo nach dem Brühen (siehe 'Entkalken ') einige Male schnell blinken.
	Sie haben kalte Milch verwendet.	Wenn Sie Kaffee mit kalter, frischer Milch trinken, kühlt sich der Kaffee dadurch ab. Sie können dies verhindern, indem Sie die Milch erwärmen.
Die Maschine schaltet sich nach einiger Zeit plötzlich aus.	Dies ist die Abschaltautomatik.	Die Abschaltautomatik ist so programmiert, dass die Maschine nach 9 Minuten Leerlauf ausgeschaltet wird, um Energie zu sparen.

Fehlerbehebung für den Milchaufschäumer

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Lampe des Ein-/Ausschalters blinkt, doch die Maschine funktioniert nicht.	Sie haben gerade heißen Milchschaum oder heiße Milch zubereitet und die Taste für Milch oder heißen Milchschaum wieder gedrückt, ohne das Gerät abkühlen zu lassen.	Wenn Sie heiße, aufgeschäumte Milch oder heiße Milch erneut zubereiten wollen, muss das Milchkännchen für ein paar Minuten abkühlen, bevor Sie es wieder verwenden können. Solange das Milchkännchen heiß ist, sorgt der Thermostat dafür, dass das Gerät nicht betrieben werden kann. Sie können das Innere des Milchkännchens mit kaltem Wasser ausspülen, damit es schneller abkühlt.
	Die Temperatur der Milch ist zu hoch.	Ersetzen Sie die warme Milch mit kalter Milch oder lassen Sie das Gerät abkühlen.
Das Gerät schäumt keine Milch auf.	Sie haben den Deckel nicht ordnungsgemäß auf das Gerät gesetzt.	Setzen Sie den Deckel ordnungsgemäß auf das Gerät.
	Sie haben die Aufschäumspule nicht an der Halterung befestigt.	Befestigen Sie die Aufschäumspule an der Halterung.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
	Sie haben eine Milch verwendet, die nicht für Milchschaum geeignet ist.	Die Qualität des Milchschaums hängt von vielen Faktoren ab (z. B. dem Eiweißgehalt). Wenn die Milch nicht wie gewünscht schäumt, probieren Sie Milch von einem anderen Typ oder einer anderen Marke aus. Verwenden Sie fettarme Kuhmilch aus dem Kühlschrank für den optimalen Milchschaum.
	Die Innenseite des Milchkännchens weist Milchrückstände auf, die die Halterung für die Aufschäumspule daran hindern, sich zu drehen.	Reinigen Sie die Halterung für die Aufschäumspule und die Innenseite des Milchkännchens.
Milch tritt unter dem Deckel aus.	Sie haben zu viel Milch in das Milchkännchen gefüllt.	Füllen Sie das Milchkännchen nicht über die Markierung MAX hinaus.
Die Milch ist nicht sehr heiß.	Das ist normal.	Die Milch wird auf ca. 74 °C erhitzt, um den besten Schaum und Geschmack zu erhalten. Wenn die Milch zu stark erhitzt wird, zersetzen sich die Milchproteine und verbrennen.
Es wurde nicht die gesamte Milch aufgeschäumt.	Das ist normal.	Das Gerät schäumt nicht die gesamte Milch auf. Das Gerät erzeugt ein ausgeglichenes Verhältnis zwischen Milch und Milchschaum. Die Milch lässt sich einfach mit Kaffee oder anderen Getränken mischen, und der Milchschaum bildet eine köstliche Schaumkrone für Ihr Getränk.

Descripción general de la máquina

- 1 Botón de encendido/apagado
- 2 Botón de ristretto
- 3 Botón de espresso
- 4 Botón de lungo
- 5 Tapa del depósito de agua
- 6 Depósito de agua
- 7 Tapa del espumador de leche
- 8 Soporte del mezclador
- 9 Mezclador
- 10 Botón de encendido/apagado del espumador de leche
- 11 Base del espumador de leche
- 12 Cable de alimentación con clavija
- 13 Contenedor de cápsulas usadas
- 14 Cajón de agua residual
- 15 Bandeja de goteo inferior
- 16 Bandeja de goteo
- 17 Plataforma para la taza
- 18 Salida de café
- 19 Tapa de la boquilla dispensadora de café
- 20 Compartimento para la cápsula
- 21 Palanca

Introducción

Le damos la bienvenida al mundo de L'OR Barista. El sistema de café L'OR Barista es el único sistema de café en cápsulas que permite preparar dos tazas de café al mismo tiempo gracias a su boquilla dispensadora de café con salida doble.

Las nuevas y exclusivas cápsulas doble espresso L'OR Barista permiten preparar dos tazas de café al mismo tiempo o un café doble.

La cafetera L'OR Barista también es compatible con las cápsulas L'OR Espresso. Gracias a la tecnología de reconocimiento de cápsulas, la cafetera reconoce automáticamente el tamaño de la cápsula y dosifica la cantidad de agua óptima para su bebida. Tan solo debe pulsar el botón del tipo de café que desee.

Este modelo de la cafetera L'OR Barista dispone de un espumador de leche integrado para preparar café con leche fresca espumosa.

Cápsulas compatibles

La cafetera L'OR Barista está pensada para funcionar con cápsulas L'OR Espresso y cápsulas doble espresso L'OR Barista, así como con cápsulas Nespresso* y cápsulas de aluminio de marcas de café fabricadas por Jacobs Douwe Egberts, como Douwe Egberts, JACOBS, Jacqmotte, Jacques Vabre, Grand Mère, L'OR, Marcilla, Moccona, Saimaza y Senseo.

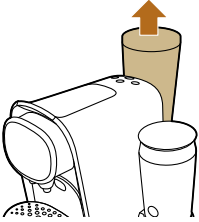
*marca de un tercero sin relación alguna con JACOBS DOUWE EGBERTS y/o PHILIPS

Preparación para su uso

Antes de utilizar el aparato por primera vez, retire todos los materiales de embalaje.

Al utilizar el aparato por primera vez o después de no haberlo utilizado durante 1 día o más, realice los pasos siguientes:

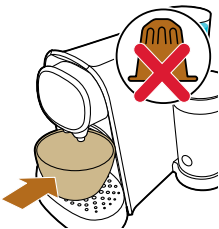
1 Quite el depósito de agua del aparato.



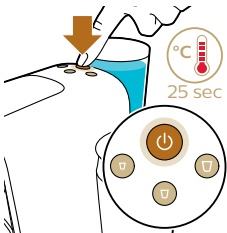
2 Enjuague y llene el depósito de agua bajo el grifo. Vuelva a colocar el depósito de agua en el aparato.

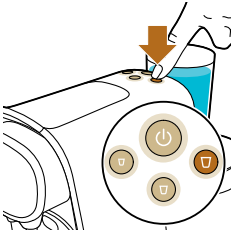


3 Coloque un bol debajo de la boquilla dispensadora de café. No inserte ninguna cápsula y compruebe que la palanca esté cerrada.



4 Pulse el botón de encendido/apagado para encender el aparato.
- El botón de encendido/apagado parpadea lentamente para indicar que la cafetera se está calentando.





- 5 Cuando todos los botones se iluminen de forma permanente, pulse el botón de lungo.
- Sale agua de la boquilla dispensadora de café.

Nota: Cuando el circuito interno de agua está vacío, el aparato genera un zumbido. Cuando el aparato dispensa agua, produce un zumbido menos fuerte. Esto es normal.

- 6 La cafetera estará lista cuando todos los botones se iluminen de forma permanente.
- 7 Vacíe la bandeja de goteo y el cajón de agua residual (consulte 'Limpieza del contenedor de cápsulas usadas y el cajón de agua residual').
- El aparato estará entonces listo para usar.

Cómo hacer café

Bebidas y cápsulas

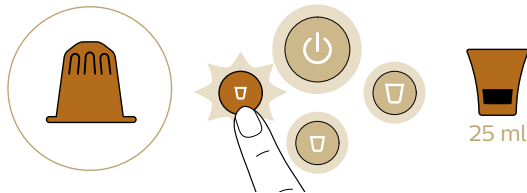
Cápsulas

Las cápsulas de aluminio L'OR están disponibles en línea en www.lorespresso.com y en tiendas. Puede elegir entre una gran variedad de cápsulas con distintos tipos de cafés.

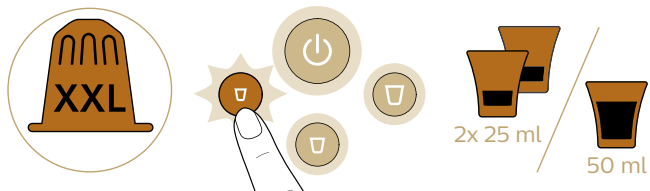
Bebidas

Gracias a la tecnología reconocimiento de cápsulas dobles, la cafetera reconoce automáticamente el tamaño de la cápsula y dosifica la cantidad de agua óptima para tu bebida. Tan solo debe pulsar el botón del tipo de café que desee.

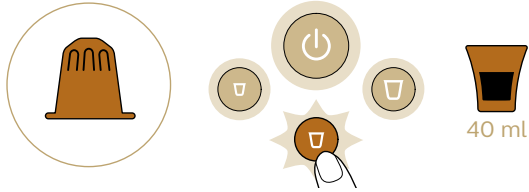
Ristretto



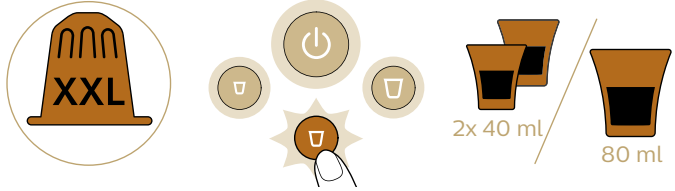
Double ristretto / Double shot of ristretto



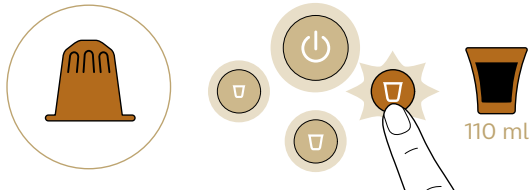
Espresso



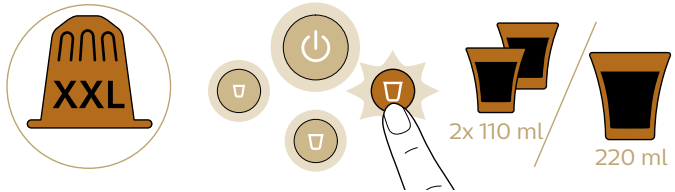
Double espresso / Double shot of espresso



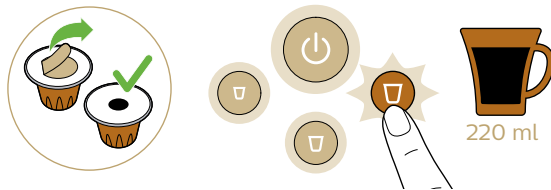
Lungo



Double lungo / Double shot of lungo

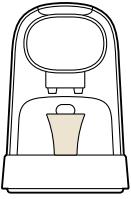


Grand Café Filtre

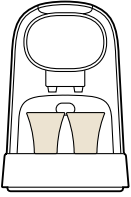


Preparación del café

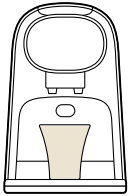
- 1 Pulse el botón de encendido/apagado para encender el aparato. El botón de encendido/apagado empieza a parpadear lentamente para indicar que la cafetera se está calentando.



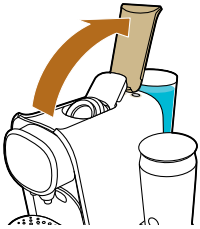
2 Para un café, coloque una taza debajo de la boquilla del café.



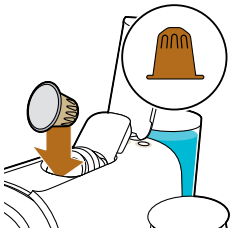
3 Para dos cafés, coloque dos tazas debajo de la boquilla de dispensación del café.



4 Para hacer un café grande o Grand Café Filtre, quite la bandeja de goteo y la plataforma de la taza, coloque la plataforma de la taza en la bandeja de goteo inferior y coloque una taza grande o un tazón en la plataforma de la taza debajo de la boquilla de café.

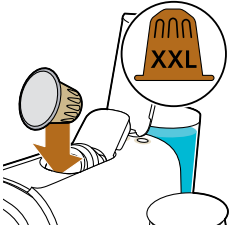


5 Levante la palanca.

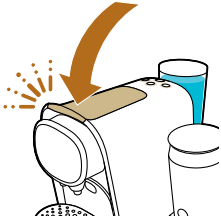


6 inserte una cápsula.

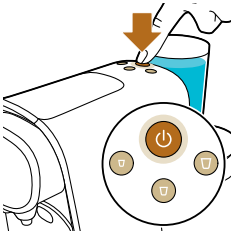
- Para preparar una sola taza de café, introduzca una cápsula de una sola dosis L'OR Espresso.



- Para preparar dos tazas de café o un café largo, introduzca una cápsula doble espresso L'OR Barista.

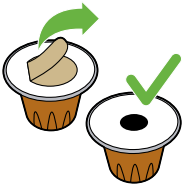


- 7 Cierre la palanca presionándola hacia abajo.



- 8 Cuando el botón de encendido/apagado deje de parpadear y todos los botones estén iluminados de forma continua, pulse el botón del tipo de café que desee.
- 9 No levante la palanca hasta que finalice el proceso de preparación del café. La preparación del café ha finalizado en cuanto las luces dejan de parpadear y no sale más café por las salidas de café.

Preparación de Grand Café Filtre

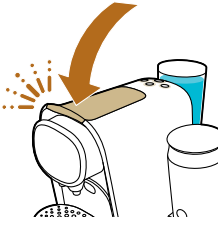


- 1 Quite el sellado de la cápsula totalmente.

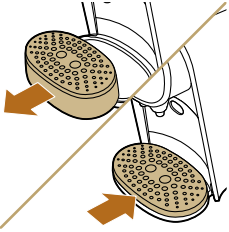


- 2 Levante la palanca y coloque la cápsula.

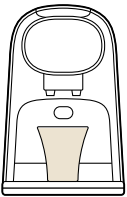
3 Cierre la palanca.



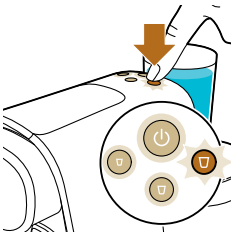
4 Quite la bandeja de goteo con la plataforma de la taza. Deje la bandeja de goteo a un lado y coloque la plataforma de la taza en la bandeja de goteo inferior.



5 Coloque una taza grande o un tazón en la plataforma de la taza bajo la boquilla dispensadora de café.



6 Pulse el botón de lungo para iniciar el proceso de preparación.



Selección de la cantidad de café

Cada botón de café está programado para preparar café con sus ajustes ideales. Sin embargo, puede adaptar la cantidad de café según desee, dentro de un intervalo que garantiza la mejor calidad de café.

Cápsula Individual L'OR Espresso	minuto	estándar	máx.
Ristretto	20 ml	25 ml	40 ml
Espresso	30 ml	40 ml	50 ml
Lungo	85 ml	110 ml	135 ml

Cápsula Doble Espresso L'OR Barista	minuto	estándar	máx.
Ristretto	40 ml	50 ml	60 ml
Espresso	60 ml	80 ml	100 ml
Lungo o Grand Café Filtre	170 ml	220 ml	270 ml

Las cantidades de café para las cápsulas individuales L'OR Espresso o doble espresso L'OR Barista están ajustadas por separado:

- 1 Pulse el botón de encendido/apagado para encender el aparato.
- 2 Llene el depósito de agua.
- 3 Inserte una cápsula y cierre la palanca.
 - Si desea ajustar la cantidad para las cápsulas individuales L'OR Espresso, introduzca una cápsula normal L'OR Espresso.
 - Si desea ajustar la cantidad para una cápsula doble espresso L'OR Barista, inserte una cápsula L'OR Barista.
- 4 Mantenga pulsado el botón del café cuya cantidad desee ajustar durante 3 segundos, hasta que el botón parpadee rápidamente. A continuación, suelte el botón. La cafetera comienza a preparar el café.
- 5 Vuelva a pulsar el mismo botón cuando la taza contenga la cantidad de café deseada.

Nota: Si pulsa el botón de café demasiado pronto, la cafetera programa la cantidad mínima de café que se muestra en la tabla anterior. Si no pulsa el botón de café, la cafetera programa la máxima cantidad de café.

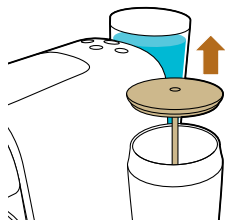
Restablecer las cantidades de café

Para restablecer las cantidades de café a sus ajustes de fábrica:

- 1 Pulse el botón de encendido/apagado para encender el aparato.
- 2 Espere hasta que el aparato se haya calentado y todos los botones estén iluminados.
- 3 Mantenga pulsados los botones de ristretto, espresso y lungo a la vez hasta que todos los botones parpadeen rápidamente para indicar que el aparato se han restablecido los ajustes de fábrica.

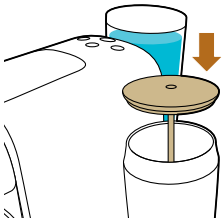
Preparación de la leche

- 1 Quite la tapa del espumador de leche con el soporte para el mezclador del espumador de leche.

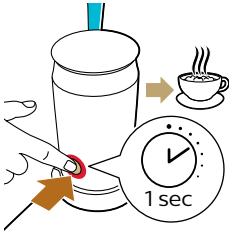




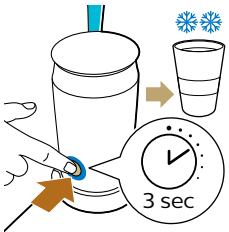
- 2 Llene el espumador de leche con leche hasta el nivel deseado. No llene por encima del nivel MAX.



- 3 Vuelva a colocar la tapa del espumador con el mezclador en el espumador de leche.



- 4 Pulse el botón durante 1 segundo para calentar y espumar la leche. La luz del botón de encendido/apagado se enciende.



Nota: Pulse el botón durante 3 segundos para preparar espuma de leche fría.

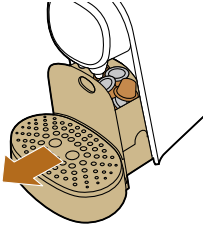
- 5 La espuma de leche está lista en cuanto la luz de encendido/apagado se apaga. Ahora puede quitar la tapa del espumador de leche con el soporte para el mezclador del espumador de leche. Vierta la espuma de leche en el café recién hecho.

Limpieza y mantenimiento

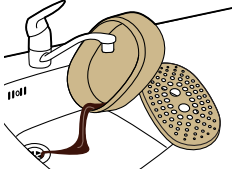
Limpieza del contenedor de cápsulas usadas y el cajón de agua residual

Compruebe los contenedores de cápsulas usadas y de agua residual con regularidad.

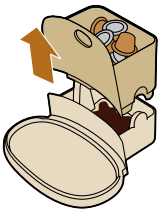
Nota: Para una higiene óptima, abra la palanca después de cada uso para garantizar que la última cápsula utilizada caiga en el contenedor de cápsulas usadas.



1 Extraiga el contenedor de cápsulas usadas y el cajón de agua residual de la cafetera.

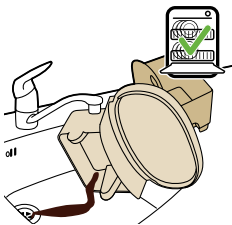


2 Quite la bandeja de goteo de la bandeja de goteo inferior y enjuague la bandeja de goteo y la bandeja para tazas con agua caliente del grifo. No lave esas piezas en el lavavajillas.



3 Quite el contenedor de cápsulas usadas tirando de él hacia arriba y vacíelo.

Precaución: Tenga cuidado al quitar el contenedor de cápsulas usadas. Justo después de preparar café, las cápsulas están calientes.



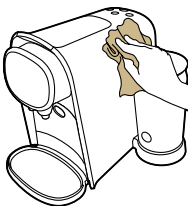
4 Enjuague todas las piezas con agua tibia del grifo. Seque todas las piezas con un paño suave. También puede lavar todas estas piezas en el lavavajillas.

5 Vuelva a introducir el contenedor de cápsulas usadas en el cajón de agua residual.

6 Vuelva a introducir el cajón de agua residual con el contenedor de cápsulas usadas en el aparato.

7 Vuelva a colocar la bandeja de goteo en la bandeja de goteo inferior. Coloque la plataforma de la taza en la bandeja de goteo.

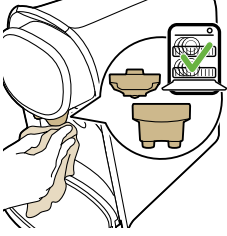
Limpieza de otras partes del aparato



1 Limpie la parte exterior del aparato con un paño suave húmedo.

Precaución: No utilice estropajos, agentes abrasivos ni líquidos agresivos, como gasolina o acetona, para limpiar el aparato.

Advertencia: No introduzca los dedos en el compartimento de la cápsula para evitar lesiones. Hay un punzón invisible en el interior.



- 2 Limpie la parte frontal del aparato con un paño húmedo y limpie las dos piezas de la boquilla dispensadora de café (la salida de café y la tapa de la boquilla) bajo el grifo con agua caliente o en el lavavajillas.
- 3 Limpie el depósito de agua enjuagándolo con agua caliente del grifo. Tenga en cuenta que no puede lavarse en el lavavajillas.

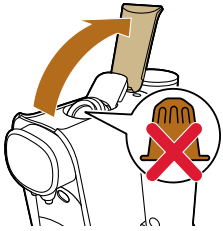
Nota: Enjuague el depósito de agua y llénelo de agua limpia cada 24 horas.

Limpieza del circuito de café

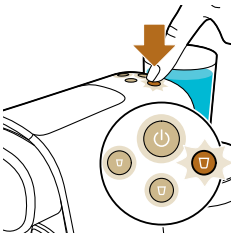
Limpie el circuito de café cada semana para garantizar niveles óptimos de calidad y sabor del café.



- 1 Coloque una taza debajo de la boquilla dispensadora de café.
- 2 Levante la palanca para asegurarse de que la última cápsula caiga en el cajón de cápsulas usadas.



- 3 No inserte ninguna cápsula nueva y cierre la palanca.

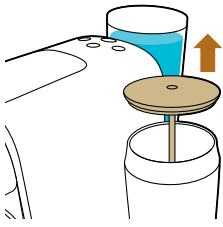


- 4 Pulse el botón de lungo.
- 5 Vacíe la taza cuando el aparato haya terminado de dispensar agua.
- 6 Abra la palanca y repita los pasos del 3 al 5 para garantizar la limpieza correcta del circuito de café.

El aparato estará entonces listo para usar.

Limpieza del espumador de leche

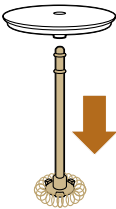
- 1 Quite el espumador de leche de su base.



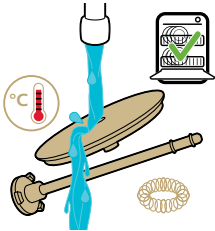
- 2 Quite la tapa del espumador de leche con el soporte para el mezclador del espumador de leche.



- 3 Enjuague el interior del espumador de leche bajo agua corriente caliente.
4 Limpie el exterior del espumador de leche con un paño húmedo.
5 Retire el soporte del mezclador de la tapa del espumador de leche.

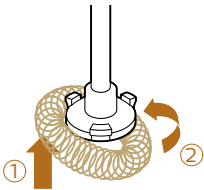


- 6 Quite el mezclador de su soporte.

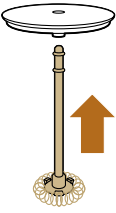


- 7 Enjuague la tapa del espumador de leche y las piezas del soporte del mezclador con agua corriente caliente.

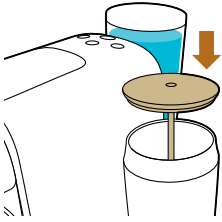
Nota: La tapa y las piezas del soporte del mezclador también se pueden lavar en el lavavajillas.



- 8 Vuelva a colocar el mezclador en su soporte.



9 Vuelva a colocar el eje del soporte del mezclador en la tapa del espumador de leche.

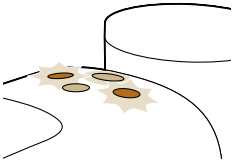


10 Vuelva a colocar la tapa del espumador con el mezclador en el espumador de leche.

Eliminación de los depósitos de cal

¿Cuándo hay que eliminar los depósitos de cal?

- Elimine la cal cuando los botones de ristretto y lungo parpadeen rápidamente unas cuantas veces después de preparar un café. El proceso de eliminación de los depósitos de cal dura unos 40 minutos y consiste en un ciclo de descalcificación y un ciclo de enjuagado. No interrumpa dicho proceso.



¿Por qué eliminar la cal?

La eliminación de cal es esencial por estos motivos:

- Prolonga la vida de su cafetera L'OR Barista
- Garantiza el volumen máximo de la taza.
- Asegura la temperatura máxima del café.
- Reduce el ruido durante la preparación.
- Evita el funcionamiento incorrecto.

Si el procedimiento de eliminación de cal no se realiza correctamente, quedarán restos de cal en la máquina. Esto provocará que se generen depósitos de cal más rápidamente, lo que puede provocar daños permanentes e irreparables en el aparato.

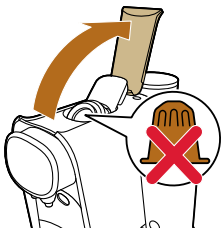
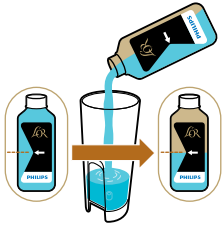
Utilice el descalcificador correcto.

El proceso de eliminación de cal de la cafetera L'OR Barista solo se debe realizar con descalcificadores a base de ácido cítrico. Este tipo de descalcificador elimina los depósitos de cal de la cafetera sin dañarla. Le aconsejamos que utilice el descalcificador líquido (CA6530) específico de L'OR Barista. Está disponible en frascos que contienen descalcificador líquido para dos procedimientos de descalcificación. Un procedimiento de descalcificación requiere medio frasco; la otra mitad se puede guardar para el procedimiento de descalcificación siguiente.

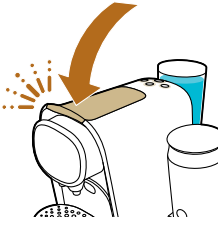
Procedimiento de eliminación de los depósitos de cal

Nota: Si algo falla durante el proceso de descalcificación, por ejemplo, porque accidentalmente interrumpe el ciclo de descalcificación, deberá reiniciar el procedimiento de descalcificación desde el paso 1.

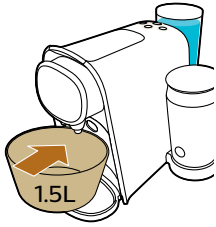
- 1 Pulse el botón de encendido/apagado para encender el aparato.
- 2 Vierta la mitad de una botella de líquido descalcificador (CA6530) para L'OR Barista en el depósito de agua.
- 3 Llene el depósito de agua con agua limpia del grifo.
- 4 Compruebe que no haya ninguna cápsula en el compartimento para cápsulas.



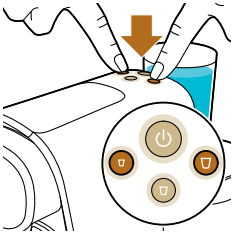
5 Cierre la palanca.



6 Coloque un recipiente con una capacidad mínima de 1,5 litros en la bandeja de goteo inferior, debajo de la boquilla dispensadora de café, para recoger la solución de descalcificación.

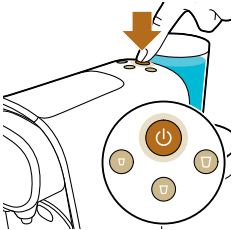


7 Pulse el botón de ristretto y de lungo brevemente a la vez.



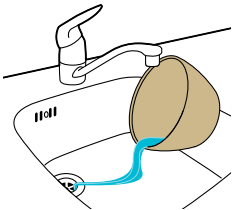
8 El botón de ristretto comienza a parpadear rápidamente. Pulse el botón de ristretto para activar el ciclo de descalcificación. El aparato dispensa la solución de descalcificación completa en intervalos regulares. Esto tarda hasta 30 minutos.

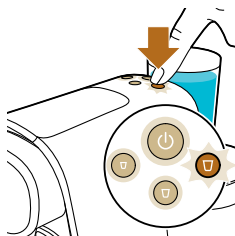
- Cuando el botón de lungo empieza a parpadear rápidamente de nuevo, significa que la primera fase del ciclo de descalcificación ha terminado.



9 Quite y vacíe el recipiente. Vuelva a colocar el recipiente en la bandeja de goteo inferior, debajo la boquilla dispensadora de café.

10 Quite el depósito de agua y enjuáguelo bajo el grifo. Llene el depósito de agua con agua fría del grifo y colóquelo de nuevo en la cafetera.





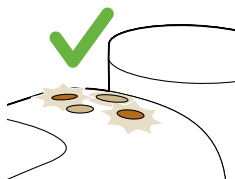
11 Pulse el botón de lungo para iniciar el ciclo de enjuague.

Nota: El depósito de agua se vaciará sin interrupción. El ciclo de enjuague dura unos 3 minutos.

12 Cuando el ciclo de enjuagado haya terminado, el botón de ristretto y de lungo parpadearán unas cuantas veces.

Nota: Es normal que quede un poco de agua detrás del depósito de agua después del procedimiento de eliminación de la cal.

El aparato se apaga. El procedimiento de descalcificación ha finalizado.



Significado de los pilotos

- El botón de encendido/apagado parpadea lentamente: la cafetera se está calentando.
- El botón de encendido/apagado parpadea rápidamente: el depósito de agua está vacío; llene el depósito de agua con agua del grifo.
- Todos los botones se iluminan de forma continua: el aparato está listo para su uso.
- El botón de café seleccionado parpadea lentamente: la cafetera está preparando la receta de café.
- El botón de café seleccionado parpadea rápidamente.
 - Se ha activado la programación.
 - Se guarda la nueva cantidad de café.
- Los botones de ristretto y lungo parpadean simultáneamente después de preparar el café: es necesario eliminar los depósitos de cal del aparato.

Resolución de problemas

Este capítulo resume los problemas más comunes que pueden surgir al usar el aparato. Si no puede resolver el problema con la siguiente información, visite www.lorbarista.com/support para consultar una lista de preguntas frecuentes o comuníquese con el servicio de atención al cliente de su país.

Solución de problemas de la cafetera

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no se enciende.	El aparato no está conectada a la red.	Conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra.

Problema	Posible causa	Solución
El botón de encendido/apagado parpadea lentamente.	La cafetera se está calentando.	Esto es normal.
El tiempo de preparación es más largo que antes.	La cafetera se está obstruyendo con partículas de cal.	Descalcifique el aparato.
La temperatura del café recién hecho disminuye gradualmente.	La cafetera se está obstruyendo con partículas de cal.	Descalcifique el aparato.
La bomba hace mucho ruido.	No hay suficiente agua en el depósito.	Llene el depósito de agua con agua limpia del grifo.
	El depósito de agua no está bien colocado.	Coloque el depósito de agua correctamente y empujelo hacia abajo.
La cafetera deja de preparar café de repente.	No hay suficiente agua en el depósito.	Llene el depósito de agua con agua limpia del grifo. Pulse el botón del tipo de café seleccionado de nuevo para reanudar la preparación del café. Cuando la taza esté llena, vuelva a pulsar el mismo botón para detener el proceso de preparación del café.
El botón de encendido/apagado parpadea rápidamente.	El depósito de agua está vacío.	Llene el depósito de agua con agua limpia del grifo. Pulse el botón del tipo de café seleccionado de nuevo para reanudar la preparación del café. Cuando la taza esté llena, vuelva a pulsar el mismo botón para detener el proceso de preparación del café.
No puedo cerrar la palanca del compartimento de las cápsulas completamente.	Compruebe que esté utilizando la cápsula L'OR recomendada. Otros cápsulas pueden causar problemas durante el uso.	
	El contenedor de cápsulas usadas está lleno.	Vacíe el contenedor de cápsulas usadas y vuelva a insertar la cápsula.
	La cápsula no está bien insertada.	Vuelva a insertar la cápsula y compruebe que esté bien insertada.
	La cápsula está encallada.	Abra y cierre la palanca unas cuantas veces con fuerza moderada para quitar la cápsula.

Problema	Posible causa	Solución
La palanca no se abre completamente.	El contenedor de cápsulas usadas está lleno.	Vacíe el contenedor de cápsulas usadas.
La cafetera no dispensa café o solo dispensa gotas de café.	No ha enjuagado del aparato antes de usarlo por primera vez.	Enjuague siempre la cafetera antes de usarla por primera vez (consulte 'Preparación para su uso').
	No hay suficiente agua en el depósito.	Llene el depósito de agua con agua limpia del grifo.
	Hay cal acumulada dentro del aparato (consulte 'Eliminación de los depósitos de cal').	Descalcifique el aparato (consulte 'Eliminación de los depósitos de cal').
Aparecen posos en la taza de café.	Siempre queda una pequeña cantidad de café molido en el fondo de la taza.	Esto es normal.
El flujo de café se divide o no sale recto.	La tapa de la boquilla dispensadora de café no está bien colocada o no está puesta.	Vuelva a colocar la boquilla dispensadora de café en las salidas de café.
Los pilotos de los botones de ristretto y lungo parpadean después de preparar el café.	Esto significa que es hora de descalcificar el aparato para evitar que se obstruya con partículas de cal.	Descalcifique el aparato (consulte 'Eliminación de los depósitos de cal').
¿Por qué encuentro agua en el cajón de agua residual?	Los contenedores de cápsulas usadas y agua residual recogen el agua residual de la preparación del café.	Esto es normal.
La cantidad de café no es la esperada.	Se ha ajustado la cantidad de café.	Vuelva a ajustar la cantidad (consulte 'Selección de la cantidad de café') de café o restablezca las cantidades (consulte 'Restablecer las cantidades de café') de café.
El café está menos caliente.	Al preparar la primera taza del día o cuando ha transcurrido un tiempo desde la taza de café anterior, el interior de la cafetera todavía está frío al preparar café.	Puede precalentar el aparato y la taza de café preparando primero una taza de café sin colocar una cápsula de café.
	Si utiliza una taza fría y de paredes gruesas, el café se enfría inmediatamente.	Utilice tazas finas, ya que absorben menos calor que las tazas gruesas. Asegúrese de que el tamaño de las tazas sea adecuado para la cantidad de café. No prepare cantidades pequeñas de café en tazas grandes.

Problema	Posible causa	Solución
	La cafetera está obstruida con partículas de cal.	Elimine la cal cuando los botones de ristretto y lungo parpadeen rápidamente unas cuantas veces después de preparar un café (consulte 'Eliminación de los depósitos de cal').
	Ha utilizado leche fría.	Si bebe café con leche fría, esta enfría el café. Puede evitarlo precalentando la leche.
El aparato se apaga de repente después de un tiempo.	Esta es la función de apagado automático.	La función de apagado automático está programada para apagar el aparato después de 9 minutos de inactividad para ahorrar energía.

Solución de problemas del espumador de leche

Problema	Posible causa	Solución
La luz del botón de encendido/apagado parpadea pero el aparato no funciona.	Acaba de preparar espuma de leche caliente o leche caliente y ha pulsado el botón correspondiente a leche o espuma de leche caliente otra vez sin dejar que el aparato se enfriara.	Si desea volver a preparar espuma de leche caliente o leche caliente, la jarra de leche debe enfriarse durante unos minutos antes de utilizarla otra vez. El limitador de temperatura impide utilizar el aparato mientras la jarra de leche está caliente. Puede enjuagar el interior de la jarra de leche con agua fría para que se enfríe con más rapidez.
	La temperatura de la leche es demasiado alta.	Sustituya la leche tibia por leche fría o deje que el aparato se enfríe.
El aparato no produce espuma de leche.	No ha colocado la tapa correctamente sobre el aparato.	Coloque la tapa correctamente.
	No ha colocado la espiral para espuma en el soporte de la espiral.	Coloque la espiral para espuma en el soporte de la espiral.

Problema	Posible causa	Solución
	Ha utilizado un tipo de leche que no es adecuada para preparar espuma.	En la calidad de la espuma de leche (como el contenido de proteínas) pueden influir muchos factores. Si la leche no hace espuma como le gustaría, pruebe un tipo o una marca de leche diferente. Utilice leche de vaca semidesnatada a la temperatura del frigorífico para obtener los mejores resultados al hacer la espuma.
	El interior de la jarra de leche está manchado con residuos de leche, lo que evita que el soporte de la espiral gire.	Limpie el soporte de la espiral y el interior de la jarra de leche.
La leche sale por debajo de la tapa.	Ha echado demasiada leche en la jarra de leche.	No llene la jarra de leche por encima de la indicación MAX.
La leche no está muy caliente.	Esto es normal.	La leche se calienta a 74 °C aproximadamente para garantizar la mejor espuma y sabor. Las proteínas de la leche empiezan a descomponerse y se queman si la leche se calienta en exceso.
No se ha preparado espuma con toda la leche.	Esto es normal.	El aparato no prepara espuma con toda la leche. El aparato crea la proporción óptima de espuma de leche. La leche se mezcla fácilmente con café u otras bebidas y la deliciosa espuma de leche permanece en la parte superior.

Présentation de la machine

- 1 Bouton marche/arrêt
- 2 Bouton Ristretto
- 3 Bouton Espresso
- 4 Bouton Lungo
- 5 Couvercle du réservoir d'eau
- 6 Réservoir d'eau
- 7 Couvercle du mousser à lait
- 8 Support du fouet
- 9 Fouet
- 10 Bouton marche/arrêt du mousser à lait
- 11 Socle du mousser à lait
- 12 Cordon d'alimentation avec fiche secteur
- 13 Tiroir à capsules usagées
- 14 Tiroir de récupération des eaux usées
- 15 Plateau égouttoir inférieur
- 16 Plateau égouttoir
- 17 Support pour tasse
- 18 Unité d'écoulement du café
- 19 Bouchon de buse de distribution de café
- 20 Compartiment de la capsule
- 21 Levier

Introduction

Bienvenue dans l'univers de L'OR Barista ! Le système à café L'OR Barista est le seul système à capsules de café qui vous permet de préparer deux tasses de café en même temps grâce à un bec-verseur à double unité d'écoulement.

Les nouvelles capsules de café double dose exclusives L'OR Barista vous permettent de préparer deux tasses ou deux doses de café.

La machine à café L'OR Barista est également compatible avec les capsules de café simple dose L'OR Espresso. Grâce à la technologie de reconnaissance de capsule double, la machine reconnaît automatiquement la taille de la capsule et adapte le volume en conséquence. Il vous suffit d'appuyer sur le bouton correspondant au type de café que vous souhaitez.

Ce modèle de machine à café L'OR Barista comporte un mousser à lait intégré permettant de préparer du café accompagné de mousse de lait frais.

Compatibilité des capsules

La machine à café L'OR Barista est conçue pour fonctionner avec les capsules simple dose L'OR Espresso et les capsules double dose L'OR Barista, ainsi qu'avec les capsules Nespresso* et les capsules en aluminium de marques de café produites par Jacobs Douwe Egberts, tels que Douwe Egberts, JACOBS, Jacqmotte, Jacques Vabre, Grand Mère, L'OR, Marcilla, Moccona, Saimaza et Senseo.

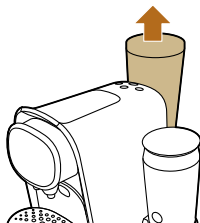
* marque de tiers non associée à JACOBS DOUWE EGBERTS ou PHILIPS

Avant utilisation

Avant la première utilisation, retirez tous les matériaux d'emballage de la machine.

Lorsque vous utilisez la machine pour la première fois ou si vous ne l'utilisez pas pendant 1 jour ou plus, procédez comme suit :

- 1 Retirez le réservoir d'eau de la machine.



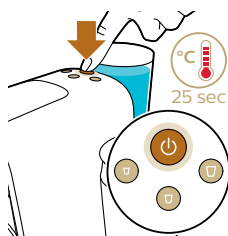
- 2 Rincez le réservoir d'eau et remplissez-le sous le robinet. Replacez le réservoir d'eau sur la machine.

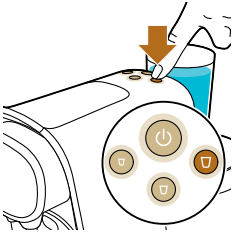


- 3 Placez un bol sous le double bec-verseur. N'insérez pas de capsule et assurez-vous que le levier est fermé.



- 4 Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton marche/arrêt.
 - Le bouton marche/arrêt clignote lentement pour indiquer que la machine chauffe.





5 Lorsque tous les boutons s'allument en continu, appuyez sur le bouton Lungo.

- L'eau s'écoule de l'unité d'écoulement du café.

Remarque : Lorsque le circuit d'eau interne est vide, l'appareil émet un bourdonnement. Lorsque la machine verse de l'eau, le bourdonnement est moins fort. Ce phénomène est normal.

6 La machine est prête lorsque tous les boutons s'allument en continu.

7 Videz le plateau égouttoir et le tiroir de récupération des eaux usées (voir 'Nettoyage du tiroir à capsules usagées et du tiroir de récupération des eaux usées').

L'appareil est désormais prêt à l'emploi.

Pour faire du café

Boissons et capsules

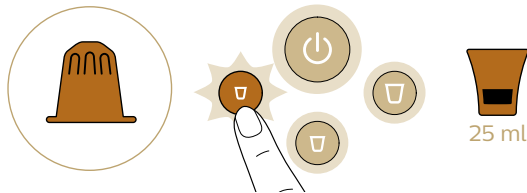
Capsules

Les capsules en aluminium L'OR sont disponibles en ligne sur www.lorespresso.com et dans les magasins. Vous pouvez choisir parmi une variété de capsules de café pour les divers types de café.

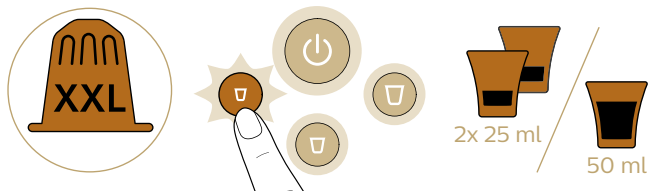
Boissons

Grâce à la technologie de reconnaissance de capsule double, la machine reconnaît automatiquement la taille de la capsule et adapte le volume de votre boisson en conséquence. Il vous suffit d'appuyer sur le bouton correspondant au type de café que vous souhaitez.

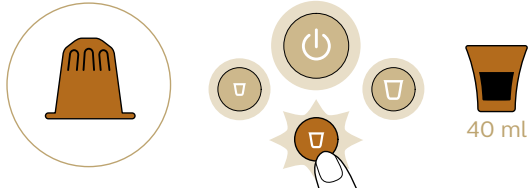
Ristretto



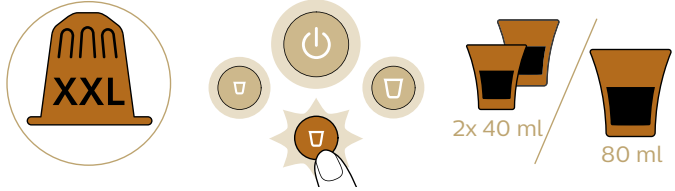
Double ristretto / Double shot of ristretto



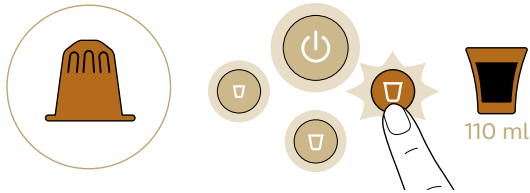
Espresso



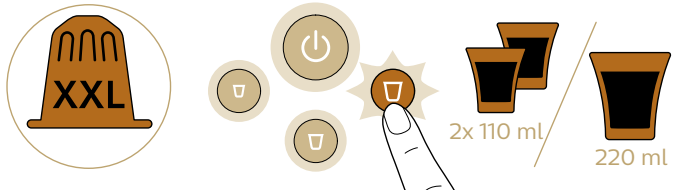
Double espresso / Double shot of espresso



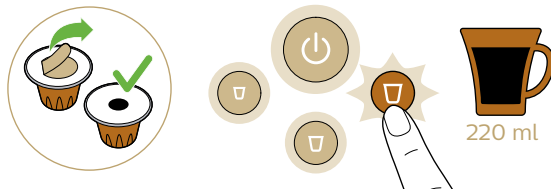
Lungo



Double lungo / Double shot of lungo

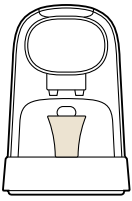


Grand Café Filtre

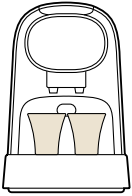


Préparation du café

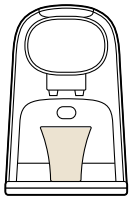
- 1 Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton marche/arrêt. Le bouton marche/arrêt commence à clignoter pour indiquer que la machine chauffe.



2 Pour un café, placez une tasse sous l'unité d'écoulement du café.



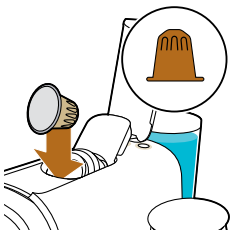
3 Pour deux cafés, placez deux tasses sous l'unité d'écoulement du café.



4 Pour un grand café ou un Grand Café Filtre, retirez le support pour tasse et le plateau égouttoir, placez le support pour tasse sur le plateau égouttoir inférieur, puis placez une grande tasse ou un grand mug sur le support pour tasse, sous l'unité d'écoulement du café.



5 Soulevez le levier.

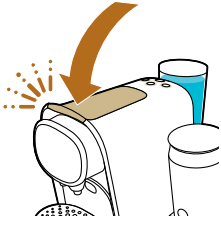


6 Insérez une capsule.

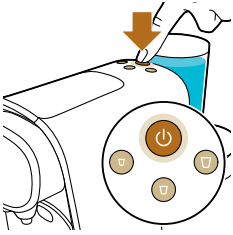
- Pour une seule tasse de café, insérez une capsule simple dose L'OR Espresso.



- Pour deux tasses de café ou un grand café, insérez une capsule double dose L'OR Barista.

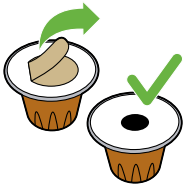


- 7 Fermez le levier en exerçant une pression vers le bas.

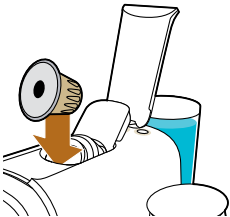


- 8 Lorsque le bouton marche/arrêt cesse de clignoter et que tous les boutons s'allument en continu, appuyez sur le bouton correspondant au type de café que vous souhaitez.
- 9 Ne soulevez pas le levier tant que le cycle de préparation n'est pas terminé. La préparation du café est terminée lorsque les voyants cessent de clignoter et que le café cesse de s'écouler des unités d'écoulement du café.

Préparation d'un Grand Café Filtre

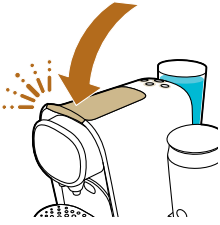


- 1 Retirez entièrement la protection hermétique de la capsule.

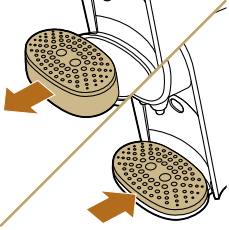


- 2 Soulevez le levier et insérez la capsule.

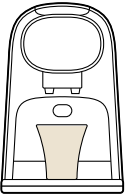
3 Fermez le levier.



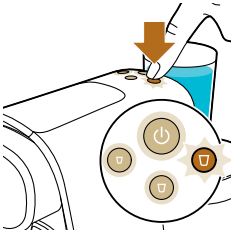
4 Retirez le plateau égouttoir avec le support pour tasse. Mettez le plateau égouttoir de côté et placez le support pour tasse sur le plateau égouttoir inférieur.



5 Placez une grande tasse ou un grand mug sur le support pour tasse, sous le double bec-verseur.



6 Appuyez sur le bouton Lungo pour lancer le cycle de préparation.



Réglage de la quantité de café

Chaque bouton du café a été programmé pour préparer du café à la configuration idéale. Néanmoins, vous pouvez adapter la quantité de café selon vos souhaits, de manière à garantir une qualité de café optimale.

Capsule simple dose L'OR Espresso	min	standard	max
Ristretto	20 ml	25 ml	40 ml
Espresso	30 ml	40 ml	50 ml
Lungo	85 ml	110 ml	135 ml

Capsule double dose L'OR Barista	min	standard	max
Ristretto	40 ml	50 ml	60 ml
Espresso	60 ml	80 ml	100 ml
Lungo/Grand Café Filtre	170 ml	220 ml	270 ml

La quantité de café des capsules simple dose L'OR Espresso et double dose L'OR BARISTA XXL est ajustée séparément :

- 1 Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton marche/arrêt.
- 2 Remplissez le réservoir d'eau.
- 3 Insérez une capsule et fermez le levier.
 - Si vous souhaitez ajuster la quantité de capsules espresso simple dose L'OR Espresso, insérez une capsule L'OR Espresso classique.
 - Si vous souhaitez ajuster la quantité d'une capsule double dose L'OR Barista, insérez une capsule L'OR Barista.
- 4 Maintenez le bouton de café enfoncé en ajustant la quantité pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le bouton clignote rapidement. Puis, relâchez le bouton. La machine commence la préparation du café.
- 5 Appuyez à nouveau sur le même bouton lorsque la tasse contient la quantité de café souhaitée.

Remarque : Si vous appuyez sur le bouton de café trop tôt, la machine à café programme la quantité minimale de café selon le tableau ci-dessus. Si vous n'appuyez pas sur le bouton de café, la machine programme la quantité maximale de café.

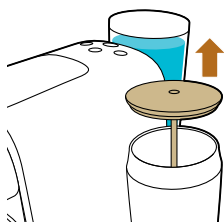
Réinitialisation des quantités de café

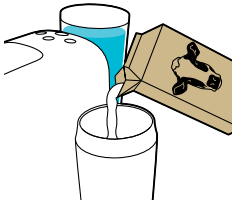
Pour rétablir les paramètres de quantités de café par défaut :

- 1 Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton marche/arrêt.
- 2 Patientez jusqu'à ce que la machine ait fini de chauffer et que tous les boutons s'allument.
- 3 Maintenez enfoncé les boutons Ristretto, Espresso et Lungo simultanément jusqu'à ce que tous les boutons clignotent rapidement pour indiquer que la machine a été réinitialisée avec les paramètres par défaut.

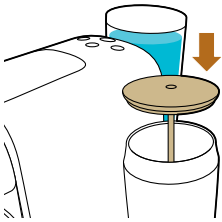
Préparation du lait

- 1 Retirez le mousser à lait avec le support du fouet fixé du mousser à lait.

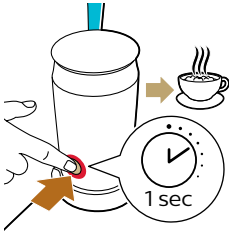




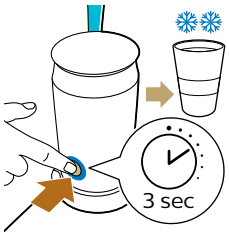
- 2 Remplissez le mousser à lait avec du lait jusqu'au niveau désiré. Ne remplissez pas au-delà du niveau maximal (MAX).



- 3 Remplacez le couvercle du mousser à lait avec le support du fouet sur le mousser à lait.



- 4 Appuyez sur le bouton pendant 1 seconde pour chauffer et faire mousser le lait. Le voyant du bouton marche/arrêt s'allume.



Remarque : Appuyez sur le bouton pendant 3 secondes pour la mousse de lait froid.

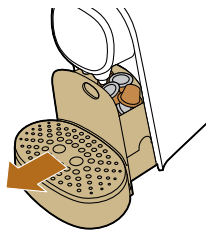
- 5 La mousse de lait est prête lorsque le voyant marche/arrêt s'éteint. Vous pouvez maintenant retirer le couvercle du mousser à lait avec le support du fouet fixé du mousser à lait. Versez la mousse de lait sur le café fraîchement préparé.

Nettoyage et entretien

Nettoyage du tiroir à capsules usagées et du tiroir de récupération des eaux usées

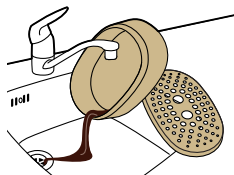
Vérifiez régulièrement l'état des tiroirs à capsules usagées et de récupération des eaux usées.

Remarque : Pour une hygiène optimale, tirez le levier après utilisation pour garantir que la dernière capsule usagée tombe dans le tiroir à capsules.



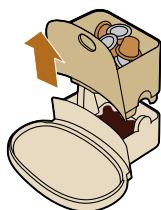
1 Retirez le tiroir à capsules usagées et le tiroir de récupération des eaux usées de la machine.

2 Retirez le plateau égouttoir du plateau égouttoir inférieur, et rincez le plateau égouttoir et le repose-tasses sous le robinet d'eau chaude. Ne nettoyez pas ces pièces au lave-vaisselle.



3 Retirez le tiroir à capsules usagées en le tirant, puis videz-le.

Attention : Faites attention lorsque vous retirez le tiroir à capsules usagées. Les capsules sont encore chaudes juste après la préparation.

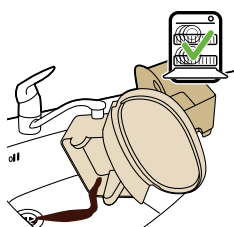


4 Rincez toutes les pièces sous le robinet d'eau chaude. Séchez toutes les pièces avec un chiffon doux. Vous pouvez nettoyer tous ces éléments au lave-vaisselle.

5 Réinsérez le tiroir à capsules usagées dans le tiroir de récupération des eaux usées.

6 Insérez le tiroir de récupération des eaux usées avec le tiroir à capsules usagées dans la machine.

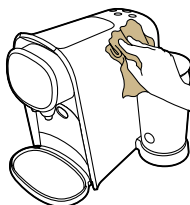
7 Remplacez le plateau égouttoir sur le plateau égouttoir inférieur. Placez le support pour tasse sur le plateau égouttoir.



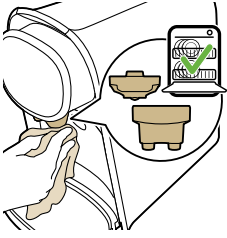
Nettoyage des autres parties de la machine à café

1 Nettoyez l'extérieur de la machine avec un chiffon doux et humide.

Attention : N'utilisez jamais de tampons à récurer, de produits abrasifs ou de détergents agressifs tels que de l'essence ou de l'acétone pour nettoyer la machine.



Avertissement : N'insérez pas le doigt dans le compartiment de la capsule pour éviter toute blessure. Il contient un perforateur pointu invisible.



- 2 Nettoyez l'avant de la machine avec un chiffon doux et humide, puis nettoyez les deux parties du double bec-verseur (l'unité d'écoulement du café et le couvercle du bec-verseur) sous le robinet d'eau chaude ou au lave-vaisselle.
- 3 Nettoyez le réservoir d'eau en le rinçant sous le robinet d'eau chaude. Le réservoir d'eau ne passe pas au lave-vaisselle.

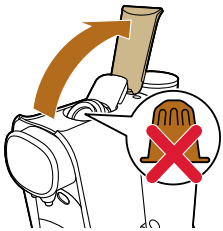
Remarque : Rincez le réservoir et remplissez-le d'eau claire toutes les 24 heures.

Nettoyage du circuit de café

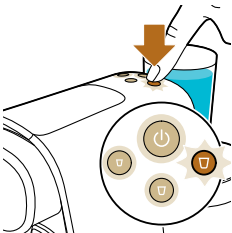
Nettoyez le circuit de café toutes les semaines afin de garantir à votre café une qualité et un goût optimaux.



- 1 Placez une tasse sous le double bec-verseur.
- 2 Soulevez le levier pour garantir que la dernière capsule usagée tombe dans le tiroir à capsules usagées.



- 3 N'insérez pas de nouvelle capsule et fermez le levier.

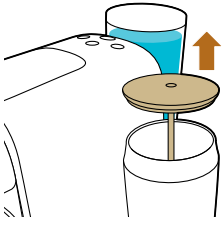


- 4 Appuyez sur le bouton Lungo.
- 5 Videz la tasse après que la machine a terminé de verser l'eau.
- 6 Levez le levier et répétez les étapes 3 à 5 pour garantir un nettoyage correct du circuit de café.

L'appareil est désormais prêt à l'emploi.

Nettoyage du mousser à lait

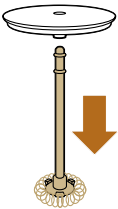
- 1 Retirez le mousser à lait de son socle.



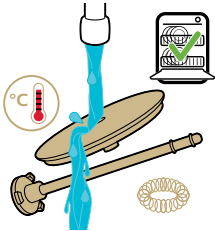
2 Retirez le mousser à lait avec le support du fouet fixé du mousser à lait.



3 Rincez l'intérieur du mousser à lait sous l'eau du robinet chaude.
4 Nettoyez l'extérieur du mousser à lait à l'aide d'un chiffon humide.
5 Retirez le support du fouet du couvercle du mousser à lait.

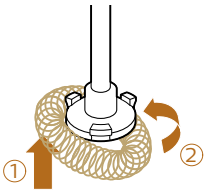


6 Retirez le fouet de son support.

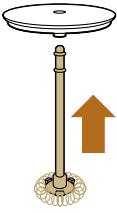


7 Rincez le couvercle du mousser à lait ainsi que les pièces du support du fouet sous l'eau chaude du robinet.

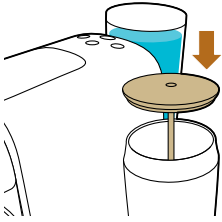
Remarque : Le couvercle ainsi que les pièces du support du fouet peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle.



8 Fixez le fouet à son support.



9 Fixez l'axe du support du fouet sur le couvercle du mousser à lait.

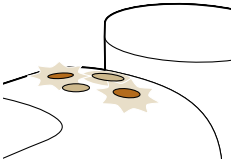


10 Remplacez le couvercle du mousser à lait avec le support du fouet dans le mousser à lait.

Détartrage

Fréquence de détartrage

- Détartrez la machine lorsque les boutons Ristretto et Lungo clignotent rapidement quelques fois après la préparation. La procédure de détartrage dure jusqu'à 40 minutes et consiste en un cycle de détartrage et un cycle de rinçage. N'interrompez pas le processus de détartrage.



Nécessité du détartrage

Un détartrage est essentiel pour les raisons suivantes :

- Il prolonge la durée de vie de votre machine à café L'OR Barista.
- Il garantit un volume de tasse maximal.
- Il assure une température de café optimale.
- Il réduit le bruit de la machine lors de la préparation du café.
- Il prévient les dysfonctionnements.

Si vous ne respectez pas la procédure de détartrage, les résidus de calcaire restent bloqués dans la machine. Le calcaire se forme alors plus rapidement. À terme, cela peut endommager définitivement la machine.

Utilisation d'un agent de détartrage approprié

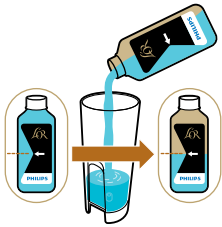
Seuls les détartrants à base d'acide citrique conviennent au détartrage de la machine à café L'OR Barista. Ce type de détartrant agit sur la machine sans

l'endommager. Nous vous conseillons d'utiliser le détartrant liquide spécial L'OR Barista (CA6530). Il est offert sous forme de bouteilles qui contiennent du détartrant liquide pour deux procédures de détartrage. Utilisez la moitié d'une bouteille pour une procédure de détartrage et conservez l'autre moitié pour la procédure de détartrage suivante.

Procédure de détartrage

Remarque : Si un problème survient pendant la procédure de détartrage, par exemple si vous interrompez accidentellement le cycle de détartrage, vous devez redémarrer la procédure de détartrage à partir de l'étape 1.

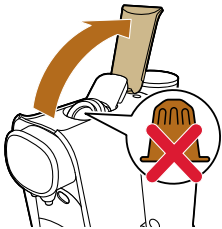
- 1 Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton marche/arrêt.
- 2 Versez la moitié d'une bouteille de détartrant liquide L'OR Barista (CA6530) dans le réservoir d'eau.



- 3 Remplissez le réservoir d'eau fraîche du robinet.

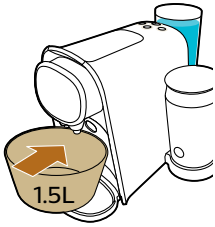


- 4 Assurez-vous que le compartiment de la capsule est vide.

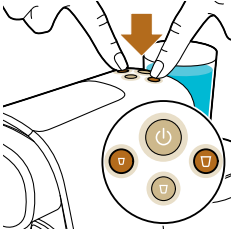


- 5 Fermez le levier.

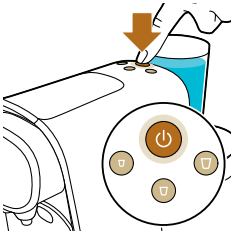




- 6** Placez un bol pouvant contenir au moins 1,5 litre sur le plateau égouttoir inférieur, sous le bec-verseur, pour recueillir la solution de détartrage.

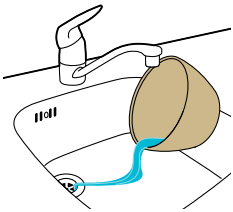


- 7** Appuyez brièvement sur les boutons Ristretto et Lungo en même temps.



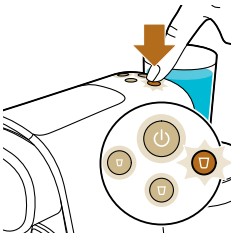
- 8** Le bouton Ristretto se met à clignoter rapidement. Appuyez sur le bouton Ristretto pour activer le cycle de détartrage. La machine verse la totalité de la solution de détartrage à intervalles réguliers. Ce processus dure jusqu'à 30 minutes.

- Lorsque le bouton Lungo commence à clignoter rapidement de nouveau, la première phase du cycle de détartrage est terminée.



- 9** Retirez et videz le bol. Remplacez le bol sur le plateau égouttoir inférieur, sous le double bec-verseur.

- 10** Retirez le réservoir d'eau et rincez-le sous l'eau du robinet. Remplissez le réservoir d'eau fraîche du robinet et remplacez-le sur l'appareil.



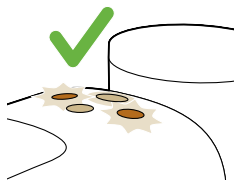
- 11** Appuyez sur le bouton Lungo pour démarrer le cycle de rinçage.

Remarque : Le réservoir d'eau se videra sans interruption. Le cycle de rinçage dure environ 3 minutes.

- 12** Une fois le cycle de rinçage terminé, les boutons Ristretto et Lungo clignotent quelques fois.

Remarque : Il est normal qu'un peu d'eau reste dans le réservoir d'eau après la procédure de détartrage.

La machine s'éteint. La procédure de détartrage est terminée.



Signification des voyants

- Le bouton marche/arrêt clignote lentement : la machine chauffe.
- Le bouton marche/arrêt clignote rapidement : le réservoir d'eau est vide ; remplissez-le avec de l'eau du robinet.
- Tous les boutons s'allument de manière continue : la machine est prête à l'emploi.
- Le bouton du café sélectionné clignote lentement : la machine prépare le café selon la recette.
- Le bouton du café sélectionné clignote rapidement :
 - La programmation est activée.
 - La nouvelle quantité de café est enregistrée.
- Les boutons Ristretto et Lungo clignotent simultanément après la préparation du café : vous devez détartrer la machine.

Dépannage

Cette rubrique récapitule les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec votre machine. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des informations ci-dessous, visitez le site Web www.lorbarista.com/support et consultez la liste de questions fréquemment posées ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.

Dépannage de la machine à café

Problème	Cause possible	Solution
La machine ne s'allume pas.	La machine n'est pas branchée sur le secteur.	Branchez la fiche sur une prise murale avec mise à la terre.
Le bouton marche/arrêt clignote lentement.	La machine chauffe.	Ce phénomène est normal.
Le temps de préparation du café est plus long qu'auparavant.	La machine à café est obstruée par des résidus de calcaire.	Détartrez la machine.
La température du café fraîchement préparé diminue progressivement.	La machine à café est obstruée par des résidus de calcaire.	Détartrez la machine.

Problème	Cause possible	Solution
La pompe fait du bruit.	Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir d'eau fraîche du robinet.
	Le réservoir d'eau n'est pas placé correctement.	Placez le réservoir d'eau correctement et poussez-le vers le bas.
La préparation du café s'arrête soudainement.	Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir d'eau fraîche du robinet. Appuyez sur le bouton correspondant au type de café souhaité pour continuer la préparation. Lorsque la tasse est remplie, appuyez sur le même bouton pour arrêter le processus de préparation du café.
Le bouton marche/arrêt clignote rapidement.	Le réservoir d'eau est vide.	Remplissez le réservoir d'eau fraîche du robinet. Appuyez sur le bouton correspondant au type de café souhaité pour continuer la préparation. Lorsque la tasse est remplie, appuyez sur le même bouton pour arrêter le processus de préparation du café.
Je ne parviens pas à fermer complètement le levier du compartiment à capsule.	Vérifiez si vous utilisez la capsule L'OR recommandée. D'autres capsules peuvent provoquer des problèmes en cours d'utilisation.	
	Le tiroir à capsules usagées est plein.	Videz le tiroir à capsules usagées et insérez la capsule de nouveau.
	La capsule n'est pas insérée correctement.	Insérez la capsule de nouveau et vérifiez si elle est correctement insérée.
	La capsule est coincée.	Ouvrez et fermez le levier à plusieurs reprises en forçant modérément pour retirer la capsule.
Je ne parviens pas à ouvrir complètement le levier.	Le tiroir à capsules usagées est plein.	Videz le tiroir à capsules usagées.
La machine ne verse pas de café ou seulement quelques gouttes.	Vous n'avez pas rincé la machine avant la première utilisation.	Rincez la machine avant la première utilisation (voir 'Avant utilisation').
	Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir d'eau fraîche du robinet.
	Du calcaire s'est formé à l'intérieur de la machine (voir 'Détartrage').	Détartrez la machine (voir 'Détartrage').

Problème	Cause possible	Solution
Il y a du marc dans les tasses de café.	Il y a toujours un peu de marc au fond de la tasse.	Ce phénomène est normal.
L'écoulement du café est divisé ou n'est pas droit.	Le bouchon de la buse de distribution de café n'est pas placé correctement ou est manquant.	Fixez la buse de distribution de café sur les unités d'écoulement du café.
Les voyants des boutons Ristretto et Lungo clignotent après la préparation.	Cela signifie qu'il est temps de détartrer la machine pour éviter toute accumulation de calcaire pouvant obstruer le circuit.	Détartrez la machine (voir 'Détartrage ').
Pourquoi y a-t-il de l'eau dans le tiroir de récupération des eaux usées ?	Le tiroir à capsules usagées et le tiroir de récupération des eaux usées recueillent l'eau résiduelle après la préparation du café.	Ce phénomène est normal.
La quantité de café ne correspond pas à mes attentes.	La quantité de café a été ajustée.	Réajustez la quantité (voir 'Réglage de la quantité de café') de café ou réinitialisez la quantité (voir 'Réinitialisation des quantités de café') de café.
Mon café n'est pas assez chaud.	Lorsque vous préparez la première tasse de la journée, ou votre précédente tasse de café remonte à un certain temps, l'intérieur de la machine est encore froid lorsque vous préparez du café.	Vous pouvez préchauffer la machine et la tasse en préparant un café sans capsule.
	Si vous utilisez une tasse froide à parois épaisses, le café se refroidira immédiatement.	Utilisez des tasses à parois fines, car celles-ci absorbent moins de chaleur que les tasses à parois épaisses. Vérifiez que la taille de la tasse est adaptée à la quantité de café. Ne préparez pas une petite quantité de café dans une grande tasse.
	La machine à café est obstruée par des résidus de calcaire.	Détartrez la machine lorsque les boutons Ristretto et Lungo clignotent rapidement quelques fois après la préparation (voir 'Détartrage ').
	Vous avez utilisé du lait froid.	Si vous buvez du café avec du lait froid et frais, votre café se refroidira. Vous pouvez éviter cette situation en préchauffant le lait.

Problème	Cause possible	Solution
La machine s'éteint subitement après un certain temps.	Il s'agit d'une fonction d'arrêt automatique.	La fonction d'arrêt automatique est programmée pour éteindre la machine au bout de 9 minutes d'inactivité pour économiser de l'énergie.

Dépannage du mousser à lait

Problème	Cause possible	Solution
Le voyant du bouton marche/arrêt clignote mais l'appareil ne fonctionne pas.	Vous venez de préparer de la mousse de lait chaud ou du lait chaud et avez appuyé sur le bouton pour le lait ou la mousse de lait chaud sans laisser l'appareil refroidir.	Si vous voulez préparer de nouveau de la mousse de lait chaud ou du lait chaud, le pot à lait doit refroidir pendant quelques minutes avant d'être utilisé à nouveau. Tant que le pot à lait est toujours chaud, le limiteur de température empêche le fonctionnement de l'appareil. Vous pouvez rincer l'intérieur du pot à lait à l'eau froide pour le refroidir plus rapidement.
	La température du lait est trop élevée.	Remplacez le lait chaud par du lait froid ou laissez l'appareil refroidir.
L'appareil ne fait pas mousser le lait.	Le couvercle n'est pas placé correctement sur l'appareil.	Placez le couvercle correctement.
	Vous n'avez pas fixé la spirale du mousser à son support.	Fixez la spirale du mousser au support de la spirale.
	Vous avez utilisé un type de lait qui ne convient pas à cet usage.	De nombreux facteurs peuvent influencer la qualité de la mousse de lait (comme la teneur en protéines). Si le lait ne mousse pas comme vous le souhaiteriez, essayez un autre type ou une marque différente de lait. Utilisez du lait de vache demi-écrémé à température réfrigérée pour une mousse optimale.
	L'intérieur du pot à lait contient des résidus de lait qui empêchent le support de la spirale de tourner.	Nettoyez le support et l'intérieur du pot à lait.
Du lait s'échappe sous le couvercle.	Vous mettez trop de lait dans le pot à lait.	Ne remplissez pas le pot à lait au-delà de l'indication MAX.

Problème	Cause possible	Solution
Le lait n'est pas très chaud.	Ce phénomène est normal.	Le lait est chauffé à environ 74 °C pour garantir une mousse et un goût optimaux. Les protéines de lait commencent à se décomposer et brûlent si le lait est trop chauffé.
Tout le lait n'a pas été transformé en mousse.	Ce phénomène est normal.	L'appareil ne mousse pas tout le lait. L'appareil crée une proportion de mousse et de lait optimale. Le lait se mélange facilement avec le café ou d'autres boissons et une délicieuse mousse de lait flotte à la surface.

Overzicht van het apparaat

- 1 Aan/uitknop
- 2 Knop voor ristretto
- 3 Knop voor espresso
- 4 Knop voor lungo
- 5 Deksel van waterreservoir
- 6 Waterreservoir
- 7 Deksel van de melkopschuimer
- 8 Gardehouder
- 9 Garde
- 10 Aan/uit-knop van de melkopschuimer
- 11 Voet van de melkopschuimer
- 12 Netsnoer met stekker
- 13 Opvangbak voor gebruikte capsules
- 14 Restwaterbak
- 15 Onderste lekbak
- 16 Lekbak
- 17 Plateau
- 18 Koffie-uitloop
- 19 Afdekkap van de koffie-uitloop
- 20 Capsuleruimte
- 21 Hendel

Introductie

Welkom in de wereld van L'OR Barista! Het koffiesysteem van L'OR Barista is het enige systeem voor koffiecapsules waarmee u twee koppen koffie tegelijk kunt zetten, dankzij de dubbele koffie-uitloop.

Met de nieuwe en exclusieve L'OR Barista dubbele koffiecapsules kunt u twee koppen koffie of één dubbele koffie zetten.

Het L'OR Barista-koffiezetapparaat werkt ook met de L'OR Espresso enkele koffiecapsules. Dankzij de Dual Capsule Recognition-technologie herkent het apparaat automatisch de maat van de capsule en wordt het volume van uw koffie daaraan aangepast. U hoeft alleen maar op de knop voor de gewenste koffiesoort te drukken.

Dit model L'OR Barista-koffiezetapparaat heeft een ingebouwde melkopschuimer om koffie met verse, opgeschuimde melk te zetten.

Compatibele capsules

Het L'OR Barista-koffiezetapparaat is ontworpen voor gebruik met L'OR Espresso enkele capsules en L'OR Barista dubbele capsules, maar werkt ook met Nespresso*-capsules en aluminium capsules van koffiemerken van Jacobs Douwe Egberts, zoals Douwe Egberts, JACOBS, Jacqmotte, Jacques Vabre, Grand Mère, L'OR, Marcilla, Moccona, Saimaza en Senseo.

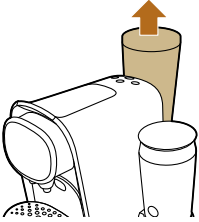
* Merk van een derde partij die geen partner is van JACOBS DOUWE EGBERTS en/of PHILIPS

Klaarmaken voor gebruik

Verwijder vóór het eerste gebruik al het verpakkingsmateriaal van het apparaat.

Voer de volgende stappen uit wanneer u het apparaat voor het eerst gebruikt of wanneer u het één dag of langer niet hebt gebruikt:

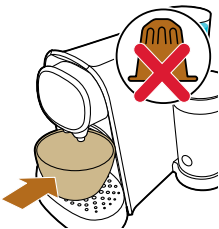
1 Verwijder het waterreservoir van het apparaat.



2 Spoel en vul het waterreservoir onder de kraan. Plaats het waterreservoir weer op het apparaat.

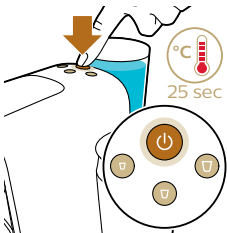


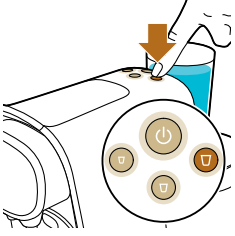
3 Plaats een kom onder de koffie-uitloop. Duw de hendel omlaag zonder een capsule te plaatsen.



4 Druk op de aan/uit-knop om het apparaat in te schakelen.

- De aan/uit-knop knippert langzaam om aan te geven dat het apparaat wordt opgewarmd.





- 5 Wanneer alle knoppen onafgebroken branden, drukt u op de lungoknop.
- Er stroomt water uit de koffie-uitloop.

Opmerking: Wanneer het interne waterdoorloopsysteem leeg is, maakt het apparaat een bromgeluid. Wanneer het apparaat water afgeeft, maakt het een zachter bromgeluid. Dit is normaal.

- 6 Het apparaat is klaar voor gebruik wanneer alle knoppen onafgebroken branden.
7 Leeg de lekbak en de restwaterbak (zie 'De opvangbak voor gebruikte capsules en de restwaterbak schoonmaken').
Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

Koffiezetten

Dranken en capsules

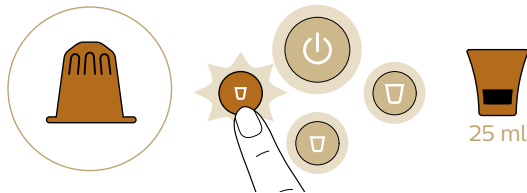
Capsules

Aluminium capsules van L'OR zijn te koop in winkels en online, op www.lorespresso.com. U kunt kiezen uit diverse koffiecapsules voor verschillende soorten koffie.

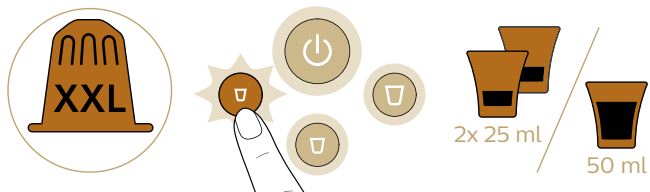
Dranken

Dankzij de Dual Capsule Recognition-technologie herkent het apparaat automatisch de maat van de capsule en wordt het volume van uw drank daaraan aangepast. U hoeft alleen maar op de knop voor de gewenste koffiesoort te drukken.

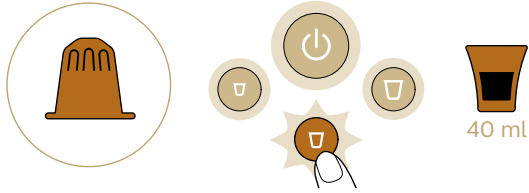
Ristretto



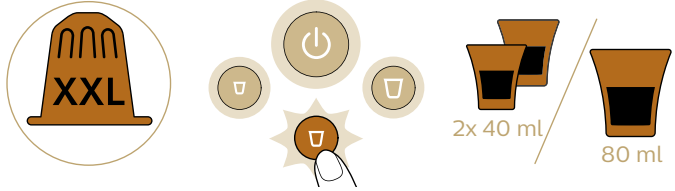
Double ristretto / Double shot of ristretto



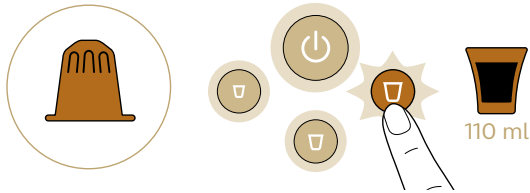
Espresso



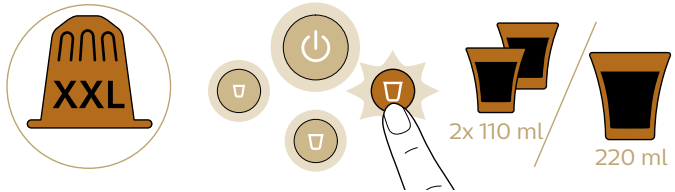
Double espresso / Double shot of espresso



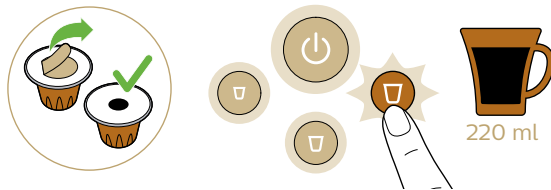
Lungo



Double lungo / Double shot of lungo

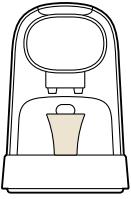


Grand Café Filtre

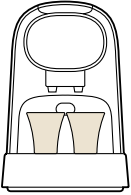


Koffie bereiden

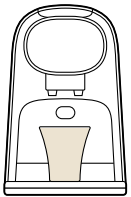
- 1 Druk op de aan/uit-knop om het apparaat in te schakelen. De aan/uit-knop begint te knipperen om aan te geven dat het apparaat wordt opgewarmd.



2 Plaats voor één koffie één kop onder de koffie-uitloop.



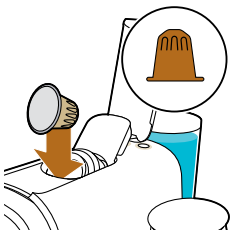
3 Plaats voor twee koffie twee koppen onder de koffie-uitloop.



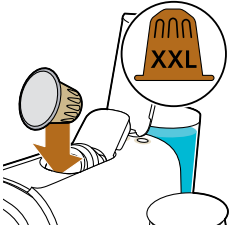
4 Verwijder voor een grote koffie of een Grand Café Filtre het plateau en de lekbak, plaats het plateau op de onderste lekbak en plaats een grote kop of mok op het plateau, onder de koffie-uitloop.



5 Trek de hendel omhoog.

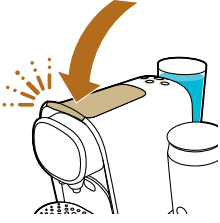


6 Plaats een capsule.
- Plaats voor één kop koffie een L'OR Espresso enkele capsule.



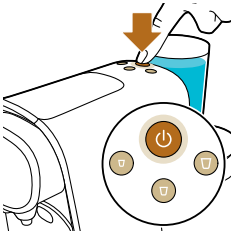
- Plaats voor twee koppen koffie of één grote koffie een L'OR Barista dubbele capsule.

7 Duw de hendel omlaag.



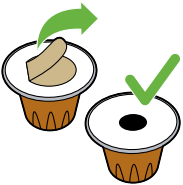
8 Druk op de knop voor de gewenste koffiesoort zodra de aan/uit-knop stopt met knipperen en alle knoppen onafgebroken branden.

9 Trek de hendel pas omhoog wanneer het apparaat klaar is met koffiezetten. Het apparaat is klaar met koffiezetten wanneer de lampjes niet meer knipperen en er geen koffie meer uit de koffietuiten komt.

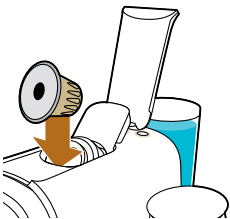


Grand Café Filtre bereiden

1 Verwijder de afsluiting helemaal van de capsule.



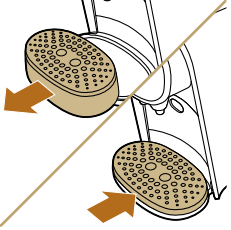
2 Trek de hendel omhoog en plaats de capsule.



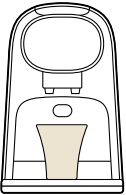
3 Duw de hendel omlaag.



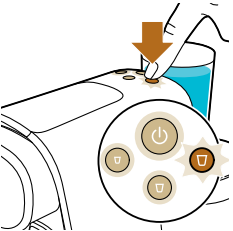
4 Verwijder de lekbak met het plateau. Zet de lekbak weg en plaats het plateau op de onderste lekbak.



5 Plaats een grote kop of mok op het plateau, onder de koffie-uitloop.



6 Druk op de lungoknop om het koffiezetten te starten.



De koffiehoeveelheid aanpassen

Elke koffieknop is geprogrammeerd met de ideale instelling voor koffiehoeveelheid. Ondanks dat kunt u de koffiehoeveelheid naar wens aanpassen, binnen een bereik waarbij de koffiekwaliteit optimaal is.

L'OR Espresso enkele capsule	min.	standaard	max.
Ristretto	20 ml	25 ml	40 ml
Espresso	30 ml	40 ml	50 ml
Lungo	85 ml	110 ml	135 ml

L'OR Barista dubbele capsule	min.	standaard	max.
Ristretto	40 ml	50 ml	60 ml
Espresso	60 ml	80 ml	100 ml
Lungo/Grand Café Filtre	170 ml	220 ml	270 ml

De koffiehoeveelheden voor L'OR Espresso enkele en L'OR Barista dubbele capsules moeten afzonderlijk worden aangepast:

- 1** Druk op de aan/uit-knop om het apparaat in te schakelen.
- 2** Vul het waterreservoir.
- 3** Plaats een capsule en duw de hendel omlaag.
 - Plaats een normale L'OR Espresso-capsule als u de hoeveelheid koffie voor L'OR Espresso enkele capsules wilt aanpassen.
 - Plaats een L'OR Barista-capsule als u de hoeveelheid koffie voor een L'OR Barista dubbele capsule wilt aanpassen.
- 4** Houd de knop van de koffiesoort waarvoor u de hoeveelheid wilt aanpassen 3 seconden ingedrukt, tot de knop snel gaat knipperen. Laat vervolgens de knop los. Het apparaat gaat koffiezetten.
- 5** Druk nogmaals op dezelfde knop wanneer de kop de gewenste hoeveelheid koffie bevat.

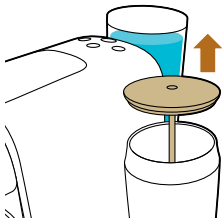
Opmerking: Als u te snel op de koffieknop drukt, programmeert het apparaat de minimale hoeveelheid koffie (zie de bovenstaande tabel). Als u niet op de koffieknop drukt, programmeert het apparaat de maximale hoeveelheid koffie.

De koffiehoeveelheid resetten

De koffiehoeveelheid terugzetten op de fabrieksinstellingen:

- 1** Druk op de aan/uit-knop om het apparaat in te schakelen.
- 2** Wacht tot het apparaat is opgewarmd en alle knoppen branden.
- 3** Houd de ristretto-, espresso- en lungoknop tegelijkertijd ingedrukt totdat alle knoppen snel knipperen. Het apparaat is nu teruggezet op de fabrieksinstellingen.

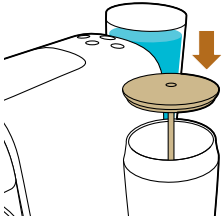
Melk bereiden



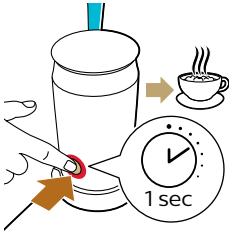
- 1** Haal het melkopschuimerdeksel met de gardehouder van de melkopschuimer.



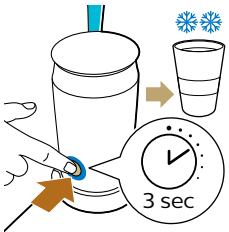
- 2 Vul de melkopschuimer met melk tot het gewenste niveau. Vul de melkopschuimer niet verder dan het MAX-niveau.



- 3 Plaats het melkopschuimerdeksel met de gardehouder terug op de melkopschuimer.



- 4 Houd de knop 1 seconde ingedrukt om de melk te verwarmen en op te schuimen. Het lampje in de aan/uit-knop gaat aan.



Opmerking: Houd de knop 3 seconden ingedrukt voor koud melkschuim.

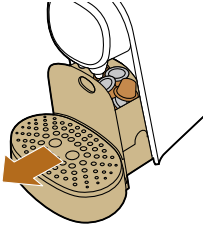
- 5 Het melkschuim is klaar wanneer het lampje in de aan/uit-knop uitgaat. U kunt nu het melkopschuimerdeksel met de gardehouder van de melkopschuimer halen. Schenk de opgeschuimde melk op de vers gezette koffie.

Schoonmaken en onderhoud

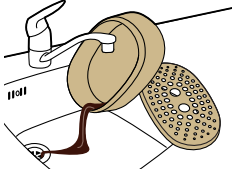
De opvangbak voor gebruikte capsules en de restwaterbak schoonmaken

Controleer regelmatig de opvangbak voor gebruikte capsules en de restwaterbak.

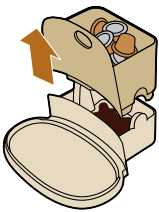
Opmerking: Trek voor optimale hygiëne de hendel na gebruik omhoog, zodat de laatst gebruikte capsule in de opvangbak voor gebruikte capsules valt.



- 1 Trek de opvangbak voor gebruikte capsules en de restwaterbak uit het apparaat.

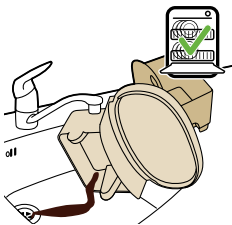


- 2 Verwijder de lekbak van de onderste lekbak en spoel de lekbak en het plateau af onder een warme kraan. Maak deze onderdelen niet schoon in de vaatwasmachine.



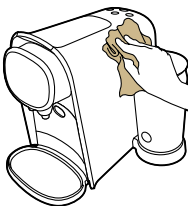
- 3 Til de opvangbak voor gebruikte capsules van de restwaterbak en leeg deze.

Let op: Wees voorzichtig wanneer u de opvangbak voor gebruikte capsules verwijdert. Capsules zijn direct na het koffiezetten nog zeer warm.



- 4 Spoel alle onderdelen af onder de warme kraan. Droog alle onderdelen met een zachte doek. U kunt al deze onderdelen ook in de vaatwasmachine schoonmaken.
- 5 Plaats de opvangbak voor gebruikte capsules terug op de restwaterbak.
- 6 Plaats de restwaterbak met de opvangbak voor gebruikte capsules in het apparaat.
- 7 Plaats de lekbak terug op de onderste lekbak. Plaats het plateau op de lekbak.

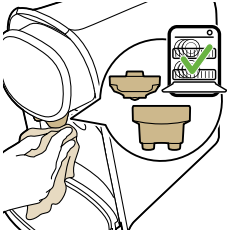
Andere onderdelen van het apparaat schoonmaken



- 1 Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een zachte vochtige doek.

Let op: Gebruik nooit schuursponzen, schurende schoonmaakmiddelen of agressieve vloeistoffen zoals benzine of aceton om het apparaat schoon te maken.

Waarschuwing: Steek uw vinger niet in de capsulruimte. Dat kan namelijk tot letsel leiden. Hier bevindt zich namelijk een scherpe priem die voor de gebruiker niet te zien is.



- 2 Maak de voorkant van het apparaat schoon met een zachte vochtige doek en reinig de twee onderdelen van de koffie-uitloop (de koffietuiten en de afdekkap) onder een warme kraan of in de vaatwasmachine.
- 3 Spoel het waterreservoir schoon onder een warme kraan. Het waterreservoir is niet vaatwasmachinebestendig.

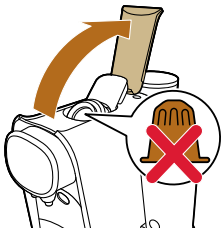
Opmerking: Spoel het waterreservoir elke 24 uur schoon en vul het met vers water.

Het koffiedoorloopsysteem reinigen

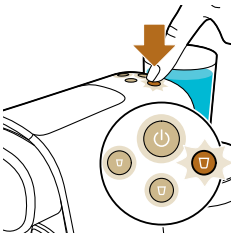
Reinig het koffiedoorloopsysteem elke week voor de beste en lekkerste koffie.



- 1 Plaats een kop onder de koffie-uitloop.
- 2 Trek de hendel omhoog, zodat de laatst gebruikte capsule in de opvangbak voor gebruikte capsules valt.



- 3 Duw de hendel omlaag zonder een nieuwe capsule te plaatsen.

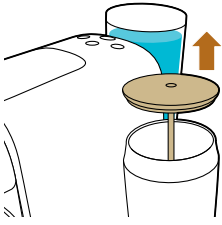


- 4 Druk op de lungoknop.
- 5 Leeg de kop nadat het apparaat is gestopt met de afgifte van water.
- 6 Trek de hendel omhoog en herhaal stap 3 tot en met 5 voor een goede reiniging van het koffiedoorloopsysteem.

Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

De melkopschuimer reinigen

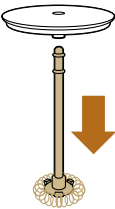
- 1 Haal de melkopschuimer van de voet.



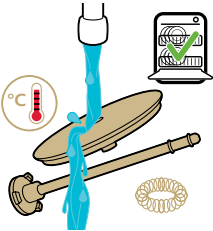
- 2 Haal het melkopschuimerdeksel met de gardehouder van de melkopschuimer.



- 3 Spoel de binnenkant van de melkopschuimer af onder de warme kraan.
4 Maak de buitenkant van de melkopschuimer schoon met een vochtige doek.
5 Verwijder de gardehouder van het deksel van de melkopschuimer.

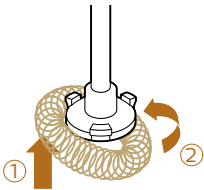


- 6 Verwijder de garde uit de gardehouder.

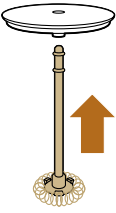


- 7 Spoel het deksel van de melkopschuimer en de onderdelen van de gardehouder schoon onder warm stromend water.

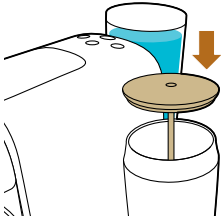
Opmerking: Het deksel en de onderdelen van de gardehouder kunnen ook worden gereinigd in de vaatwasmachine.



- 8 Bevestig de garde weer op de gardehouder.



- 9 Bevestig de steel van de gardehouder weer op het deksel van de melkopschuimer.

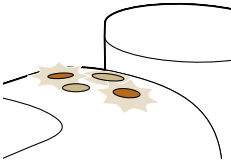


- 10 Plaats het melkopschuimerdeksel met de gardehouder terug op de melkopschuimer.

Ontkalken

Wanneer ontkalken

- Ontkalk het apparaat wanneer de ristrettoknop en de lungoknop een paar keer snel knippen na het koffiezetten. De ontcalcingsprocedure duurt maximaal 40 minuten en bestaat uit een ontcalcingscyclus en een spoelcyclus. Onderbreek de ontcalcingsprocedure niet.



Waarom ontkalken

Ontkalken is zeer belangrijk om de volgende redenen:

- Het verlengt de levensduur van uw L'OR Barista-koffiezetapparaat.
- Het zorgt ervoor dat uw kop volledig wordt gevuld.
- Het zorgt ervoor dat de koffie zo warm mogelijk is.
- Het apparaat maakt minder geluid tijdens het koffiezetten.
- Het voorkomt storingen.

Als de ontcalcingsprocedure niet correct wordt uitgevoerd, blijven er kalkresten achter in het apparaat. Dit leidt tot een snellere ophoping van kalk, waardoor het apparaat permanent en onherstelbaar beschadigd kan raken.

Gebruik de juiste ontkalker

Alleen ontkalkers op basis van citroenzuur zijn geschikt voor de ontkalking van het L'OR Barista-apparaat. Dit type ontkalker ontkalkt het apparaat zonder het te beschadigen. We raden u aan de speciale L'OR Barista vloeibare ontkalker (CA6530) te gebruiken. De vloeibare ontkalker is verkrijgbaar in flessen met een hoeveelheid voor twee ontkalkingsprocedures. Voor één ontkalkingsprocedure hebt u een halve fles nodig; de andere helft kunt u bewaren voor de volgende ontkalkingsprocedure.

Ontkalkingsprocedure

Opmerking: Als er iets misgaat tijdens de ontkalkingsprocedure, bijvoorbeeld omdat u per ongeluk de ontkalkingscyclus onderbreekt, moet de ontkalkingsprocedure opnieuw worden gestart vanaf stap 1.

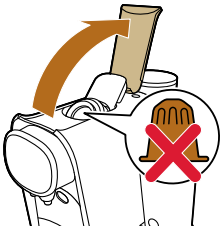
- 1 Druk op de aan/uit-knop om het apparaat in te schakelen.
- 2 Giet een halve fles L'OR Barista vloeibare ontkalker (CA6530) in het waterreservoir.



- 3 Vul het waterreservoir verder met vers kraanwater.



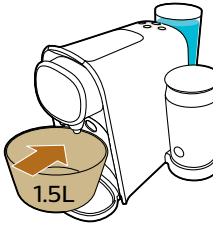
- 4 Controleer of de capsuleruimte leeg is.



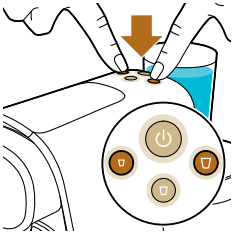
- 5 Duw de hendel omlaag.



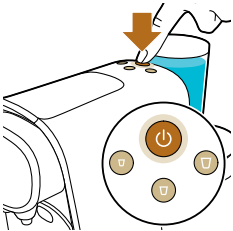
- 6 Plaats een kom met een inhoud van minstens 1,5 liter op de onderste lekbak, onder de koffie-uitloop, om de ontkalkingsoplossing op te vangen.



- 7 Druk de ristrettoknop en de lungoknop tegelijkertijd kort in.

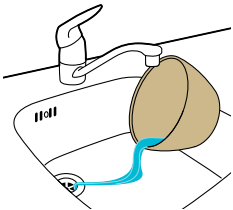


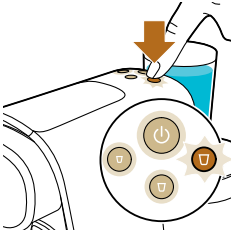
- 8 De ristrettoknop begint snel te knipperen. Druk op de ristrettoknop om de ontkalkingscyclus te activeren. De ontkalkingsoplossing stroomt met regelmatige tussenpozen uit het apparaat. Dit duurt maximaal 30 minuten.
- Wanneer de lungoknop weer snel begint te knipperen, is de eerste fase van de ontkalkingscyclus voltooid.



- 9 Verwijder en leeg de kom. Plaats de kom weer op de onderste lekbak, onder de koffie-uitloop.

- 10 Verwijder het waterreservoir en spoel het af onder de kraan. Vul het waterreservoir met koud kraanwater en plaats het terug op het apparaat.





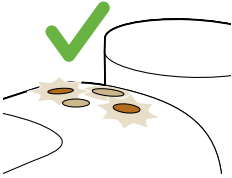
11 Druk op de lungoknop om de spoelcyclus te starten.

Opmerking: Het waterreservoir wordt zonder onderbreking geleegd. De spoelcyclus duurt ongeveer 3 minuten.

12 De ristrettoknop en de lungoknop knipperen een paar keer wanneer de spoelcyclus is voltooid.

Opmerking: Het is normaal dat er na de ontkalkingsprocedure wat water achterblijft in het waterreservoir.

Het apparaat wordt uitgeschakeld. De ontkalkingsprocedure is voltooid.



Betekenis van lampjes

- De aan/uit-knop knippert langzaam: het apparaat wordt opgewarmd.
- De aan/uit-knop knippert snel: het waterreservoir is leeg; vul het reservoir met kraanwater.
- Alle knoppen branden onafgebroken: het apparaat is klaar voor gebruik.
- De geselecteerde koffieknop knippert langzaam: het apparaat bereidt het koffierecept voor.
- De geselecteerde koffieknop knippert snel:
 - De programmering is geactiveerd.
 - De nieuwe koffiehoeveelheid wordt opgeslagen.
- De ristrettoknop en de lungoknop knipperen gelijktijdig na het koffiezetten: u moet het apparaat ontkalken.

Problemen oplossen

In dit hoofdstuk worden in het kort de meest voorkomende problemen behandeld die zich kunnen voordoen tijdens het gebruik van het apparaat. Als u het probleem niet kunt oplossen met behulp van de onderstaande informatie, gaat u naar www.lorbarista.com/support voor een lijst met veelgestelde vragen of neemt u contact op met het Consumer Care Center in uw land.

Problemen met het koffiezetapparaat oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat wordt niet ingeschakeld.	Het apparaat is niet op netspanning aangesloten.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De aan/uit-knop knippert langzaam.	Het apparaat wordt opgewarmd.	Dit is normaal.
Koffiezetten duurt langer dan normaal.	Het apparaat raakt verstopt met kalkaanslag.	Ontkalk het apparaat.
De temperatuur van vers gezette koffie neemt geleidelijk af.	Het apparaat raakt verstopt met kalkaanslag.	Ontkalk het apparaat.
De pomp maakt veel lawaai.	Er zit niet voldoende water in het waterreservoir.	Vul het waterreservoir met vers kraanwater.
	Het waterreservoir is niet correct geplaatst.	Plaats het waterreservoir op de juiste manier en duw het naar beneden.
Het apparaat stopt plotseling met koffiezetten.	Er zit niet voldoende water in het waterreservoir.	Vul het waterreservoir met vers kraanwater. Druk opnieuw op de knop van de gewenste koffiesoort om verder te gaan met koffiezetten. Druk zodra de kop vol is op dezelfde knop om het koffiezetten te stoppen.
De aan/uit-knop knippert snel.	Het waterreservoir is leeg.	Vul het waterreservoir met vers kraanwater. Druk opnieuw op de knop van de gewenste koffiesoort om verder te gaan met koffiezetten. Druk zodra de kop vol is op dezelfde knop om het koffiezetten te stoppen.
Ik krijg de hendel van de capsuleruimte niet helemaal naar beneden.	Controleer of u de aanbevolen L'OR-capsule gebruikt. Het gebruik van andere capsules kan tijdens gebruik tot problemen leiden.	
	De opvangbak voor gebruikte capsules is vol.	Leeg de opvangbak voor gebruikte capsules en plaats de capsule opnieuw.
	De capsule is niet correct geplaatst.	Plaats de capsule opnieuw en controleer of deze nu wel correct is geplaatst.
	De capsule zit vast.	Beweeg de hendel een paar keer omhoog en omlaag om de capsule te verwijderen. Gebruik niet te veel kracht.
De hendel gaat niet helemaal omhoog.	De opvangbak voor gebruikte capsules is vol.	Leeg de bak voor gebruikte capsules.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er komt geen koffie uit het apparaat of er komen alleen maar druppels koffie uit.	U hebt het apparaat niet doorgespoeld vóór het eerste gebruik.	Spoel het apparaat vóór het eerste gebruik (zie 'Klaarmaken voor gebruik') door.
	Er zit niet voldoende water in het waterreservoir.	Vul het waterreservoir met vers kraanwater.
	Er heeft zich kalk opgehoopt in het apparaat (zie 'Ontkalken ').	Ontkalk het apparaat (zie 'Ontkalken ').
Er zit koffiedik in de koffie.	Er komt altijd een klein beetje gemalen koffie op de bodem van de kop terecht.	Dit is normaal.
De koffie stroomt in meerdere stralen of in een niet-rechte straal uit het apparaat.	De afdekkap van de koffie-uitloop is niet of niet correct geplaatst.	Klik de afdekkap van de koffie-uitloop op de koffietuiten.
De ristrettoknop en de lungoknop knipperen na het koffiezetten.	Dit betekent dat het apparaat moet worden ontkalkt. Zo voorkomt u dat het apparaat verstopt raakt door kalkaanslag.	Ontkalk het apparaat (zie 'Ontkalken ').
Waarom zit er water in de restwaterbak?	De opvangbak voor gebruikte capsules en de restwaterbak vangen het restwater op dat wegloopt na het koffiezetten.	Dit is normaal.
Er wordt meer of minder koffie gezet dan verwacht.	De koffiehoeveelheid is aangepast.	Pas de koffiehoeveelheid (zie 'De koffiehoeveelheid aanpassen') opnieuw aan of reset de koffiehoeveelheden (zie 'De koffiehoeveelheid resetten').
Mijn koffie is minder warm.	Wanneer u de eerste kop koffie van de dag zet of wanneer het even geleden is sinds uw vorige kop koffie, is de binnenkant van het apparaat nog koud wanneer u koffiezet.	U kunt het apparaat en de koffiekop voorverwarmen door eerst op de koffieknop te drukken zonder een capsule te plaatsen.
	Als u een koude, dikwandige kop gebruikt, koelt de koffie onmiddellijk af.	Gebruik dunwandige koppen. Deze absorberen de hitte van de koffie minder dan dikwandige koppen. Gebruik een kop die past bij de hoeveelheid koffie. Gebruik dus geen grote kop voor een kleine koffie.
	Het apparaat is verstopt met kalkaanslag.	Ontkalk het apparaat wanneer de ristrettoknop en de lungoknop een paar keer snel knipperen na het koffiezetten (zie 'Ontkalken ').

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	U hebt koude melk gebruikt.	Als u koffie drinkt met koude, verse melk, koelt uw koffie af. U kunt dit voorkomen door de melk voor te verhitten.
Na een tijd wordt het apparaat plotseling uitgeschakeld.	Dit is de automatische uitschakelfunctie.	De automatische uitschakelfunctie is zo ingesteld dat het apparaat na 9 minuten inactiviteit wordt uitgeschakeld om energie te besparen.

Problemen met de melkopschuimer oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het lampje in de aan/uit-knop knippert, maar het apparaat werkt niet.	U hebt zojuist warm melkschuim of warme melk gemaakt en direct daarna opnieuw op de knop voor melk of warm melkschuim gedrukt zonder het apparaat te laten afkoelen.	Als u weer warm melkschuim of warme melk wilt maken, moet u de melkkan eerst enkele minuten laten afkoelen voordat u de kan opnieuw kunt gebruiken. Zolang de melkkan nog warm is, zorgt de temperatuurbegrenzer ervoor dat u het apparaat niet kunt gebruiken. U kunt de melkkan vullen met koud water om deze sneller te laten afkoelen.
	De temperatuur van de melk is te hoog.	Vervang de warme melk door koude melk of laat het apparaat afkoelen.
Het apparaat schuimt de melk niet op.	U hebt het deksel niet goed op het apparaat geplaatst.	Plaats het deksel goed.
	U hebt de opschuimspiraal niet op de spiraalhouder bevestigd.	Bevestig de opschuimspiraal op de spiraalhouder.
	U hebt een melksoort gebruikt die niet geschikt is voor opschuimen.	Er zijn veel factoren die van invloed zijn op de kwaliteit van het melkschuim (zoals het eiwitgehalte). Als de melk niet opschuimt zoals u zou willen, kunt u een ander soort melk proberen. Gebruik halfvolle koemelk op koelkasttemperatuur voor het beste schuimresultaat.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	De binnenkant van de melkkan is vervuild met melkresten, waardoor de spiraalhouder niet kan draaien.	Maak de spiraalhouder en de binnenkant van de melkkan schoon.
Er komt melk onder het deksel vandaan.	U hebt te veel melk in de melkkan gedaan.	Vul de melkkan niet tot boven de MAX-aanduiding.
De melk is niet erg heet.	Dit is normaal.	De melk wordt verhit tot ongeveer 74 °C voor de beste combinatie van schuim en smaak. Melkeiwitten worden afgebroken en verbranden als de melk te sterk wordt verhit.
Niet alle melk is opgeschuimd.	Dit is normaal.	Het apparaat schuimt niet alle melk op. Het apparaat zorgt voor een optimale verhouding tussen melk en schuim, zodat de melk eenvoudig kan worden gemengd met koffie of andere dranken en het melkschuim bovenop blijft liggen voor een heerlijk resultaat.

Descrição geral da máquina

- 1 Botão ligar/desligar
- 2 Botão para Ristretto
- 3 Botão para Espresso
- 4 Botão para Lungo
- 5 Tampa do reservatório da água
- 6 Depósito de água
- 7 Tampa do acessório para espuma de leite
- 8 Suporte do batedor
- 9 Batedor
- 10 Botão ligar/desligar do acessório para espuma de leite
- 11 Base do acessório para espuma de leite
- 12 Cabo de alimentação com ficha
- 13 Gaveta de cápsulas usadas
- 14 Gaveta de água residual
- 15 Tabuleiro de recolha de pingos inferior
- 16 Tabuleiro de recolha de pingos
- 17 Plataforma para chávenas
- 18 Saída de café
- 19 Cobertura do bico de distribuição de café
- 20 Compartimento para cápsulas
- 21 Manípulo

Introdução

Bem-vindo ao mundo L'OR Barista! O sistema de café L'OR Barista é o único sistema de café em cápsulas que permite preparar duas chávenas de café ao mesmo tempo graças a um bico de distribuição de café com saída dupla.

As novas e exclusivas cápsulas de café de dose dupla L'OR Barista permitem preparar duas chávenas de café ou uma dose dupla de café.

A máquina de café L'OR Barista também é compatível com as cápsulas de café de dose única L'OR Espresso. Graças à tecnologia de reconhecimento de cápsula dupla, a máquina reconhece automaticamente o tamanho da cápsula e adapta o volume em conformidade. Só tem de premir o botão do tipo de café que pretende.

Este modelo da máquina de café L'OR Barista dispõe de um acessório para espuma de leite integrado para preparar café com espuma de leite acabada de preparar.

Compatibilidade com cápsulas

A máquina de café L'OR Barista foi concebida para funcionar com cápsulas de dose única L'OR Espresso e com cápsulas de dose dupla L'OR Barista, bem como com cápsulas Nespresso* e cápsulas de marcas de café produzidas pela Jacobs Douwe Egberts, como Douwe Egberts, JACOBS, Jacqmotte, Jacques Vabre, Grand Mère, L'OR, Marcilla, Moccona, Saimaza e Senseo.

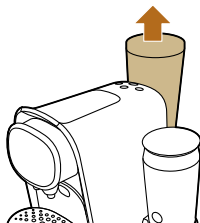
*marca de terceiros não relacionada com a JACOBS DOUWE EGBERTS e/ou a PHILIPS

Preparar para a utilização

Antes da primeira utilização, retire todos os materiais de embalagem da máquina.

Quando utilizar a máquina pela primeira vez ou se não a utiliza há 1 dia ou mais, siga estes passos:

1 Retire o depósito de água da máquina.



2 Enxague e encha o depósito de água debaixo da torneira. Volte a introduzir o depósito de água na máquina.

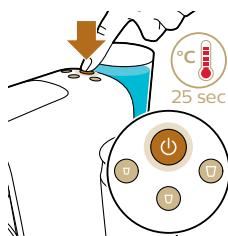


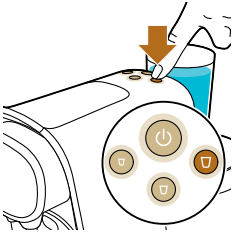
3 Coloque um recipiente sob o bico de distribuição de café. Não insira uma cápsula e certifique-se de que o manipulador está fechado.



4 Prima o botão ligar/desligar para ligar a máquina.

- O botão ligar/desligar apresenta uma intermitência lenta para indicar que a máquina está a aquecer.





- 5 Quando todos os botões se mantiverem continuamente acesos, prima o botão para Lungo.
- A água flui através do bico de distribuição de café.

Nota: Quando o circuito de água interno estiver vazio, a máquina emite um zumbido. Quando a máquina distribui água, emite um zumbido mais baixo. É normal.

- 6 A máquina está pronta quando todos os botões estiverem continuamente acesos.
- 7 Esvazie o tabuleiro de recolha de pingos e a gaveta de água residual (consultar 'Limpar a gaveta de cápsulas usadas e a gaveta de água residual').

A máquina está agora pronta para ser utilizada.

Preparar café

Bebidas e cápsulas

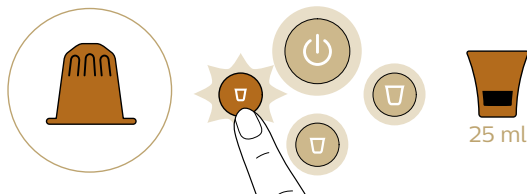
Cápsulas

As cápsulas em alumínio L'OR estão disponíveis online em www.lorespresso.com e nas lojas. Pode escolher entre uma variedade de cápsulas para diferentes tipos de café.

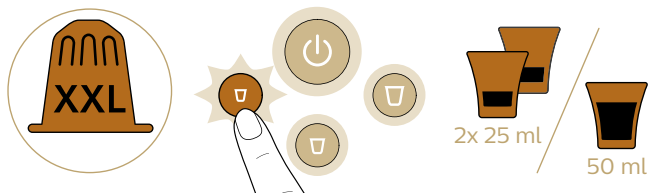
Bebidas

Graças à tecnologia de reconhecimento de cápsula dupla, a máquina reconhece automaticamente o tamanho da cápsula e adapta o volume da sua bebida em conformidade. Só tem de premir o botão do tipo de café que pretende.

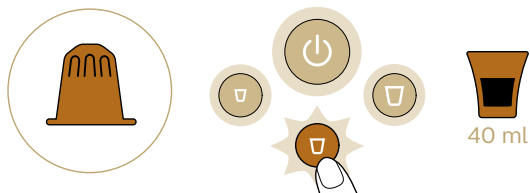
Ristretto



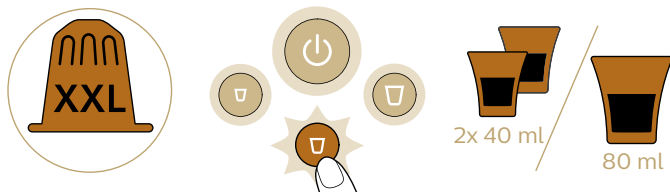
Double ristretto / Double shot of ristretto



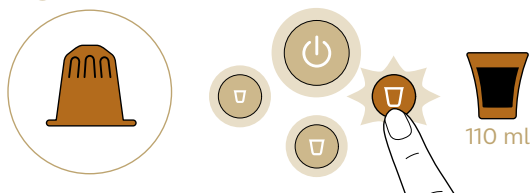
Espresso



Double espresso / Double shot of espresso



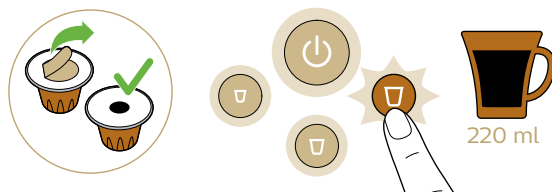
Lungo



Double lungo / Double shot of lungo

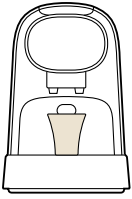


Grand Café Filtre

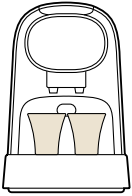


Preparar café

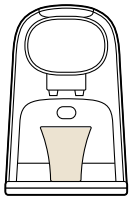
- 1 Prima o botão ligar/desligar para ligar a máquina. O botão ligar/desligar fica intermitente para indicar que a máquina está a aquecer.



2 Para preparar um café, coloque uma chávena sob o bico de café.



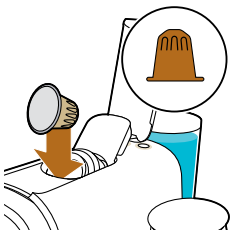
3 Para preparar dois cafés, coloque duas chávenas sob o bico de café.



4 Para preparar um café grande, ou Grand Café Filtre, retire a plataforma para chávenas e o tabuleiro de recolha de pingos, coloque a plataforma para chávenas no tabuleiro de recolha de pingos inferior e coloque uma chávena ou caneca grande na plataforma sob o bico de café.

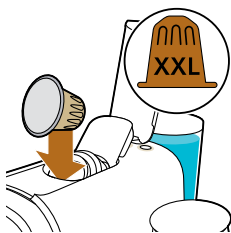


5 Levante o manipulador.



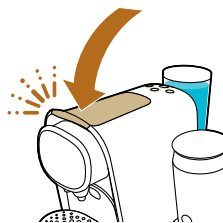
6 Insira uma cápsula.

- Para uma chávena de café simples, insira uma cápsula de dose única L'OR Espresso.



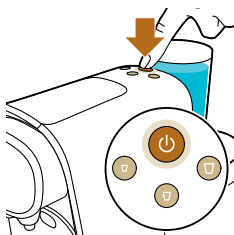
- Para duas chávenas de café ou um café grande, insira uma cápsula de dose dupla L'OR Barista.

7 Baixe o manípulo para o fechar.



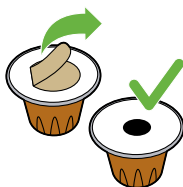
8 Quando o botão ligar/desligar já não estiver intermitente e todos os botões se mantiverem continuamente acesos, prima o botão do tipo de café pretendido.

9 Não levante o manípulo enquanto o processo de preparação não terminar. A preparação termina quando as luzes deixarem de estar intermitentes e não sair mais café das respetivas saídas.

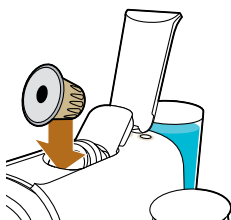


Preparar um Grand Café Filtre

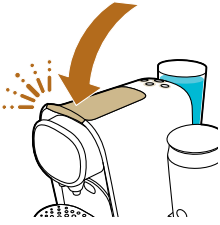
1 Retire o selo da cápsula por completo.



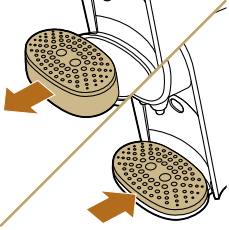
2 Levante o manípulo e insira a cápsula.



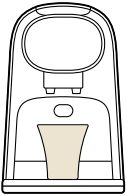
3 Feche o manípulo.



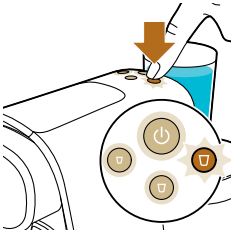
4 Retire o tabuleiro de recolha de pingos com a plataforma para chávenas. Deixe o tabuleiro de recolha de pingos de lado e coloque a plataforma para chávenas no tabuleiro de recolha de pingos inferior.



5 Coloque uma chávena ou caneca grande na plataforma para chávenas sob o bico de distribuição de café.



6 Prima o botão para Lungo para iniciar o processo de preparação de café.



Ajustar a quantidade de café

Cada botão de café foi programado para preparar café com a definição ideal. No entanto, pode adaptar a quantidade de café pretendida, dentro de um intervalo que garanta a melhor qualidade de café possível.

Cápsula de dose única L'OR Espresso	mín.	padrão	máx.
Ristretto	20 ml	25 ml	40 ml
Espresso	30 ml	40 ml	50 ml
Lungo	85 ml	110 ml	135 ml

Cápsula de dose dupla L'OR Barista	mín.	padrão	máx.
Ristretto	40 ml	50 ml	60 ml
Espresso	60 ml	80 ml	100 ml
Lungo/Grand Café Filtre	170 ml	220 ml	270 ml

As quantidades de café para as cápsulas de dose única L'OR Espresso e dose dupla L'OR Barista são ajustadas separadamente:

- 1** Prima o botão ligar/desligar para ligar a máquina.
- 2** Encha o depósito de água.
- 3** Insira a cápsula e feche o manípulo.
 - Se pretender ajustar a quantidade de cápsulas espresso de dose única L'OR, insira uma cápsula L'OR Espresso normal.
 - Se pretender ajustar a quantidade de uma cápsula de dose dupla L'OR Barista, insira uma cápsula L'OR Barista.
- 4** Mantenha premido, durante 3 segundos, o botão do café cuja quantidade pretende ajustar até o botão apresentar uma intermitência rápida. Em seguida, liberte o botão. A máquina começa a preparar o café.
- 5** Prima o mesmo botão novamente quando a chávena tiver a quantidade de café pretendida.

Nota: Se premir o botão do café demasiado cedo, a máquina programa a quantidade mínima de café mostrada na tabela acima. Se não premir o botão do café, a máquina programa a quantidade máxima de café.

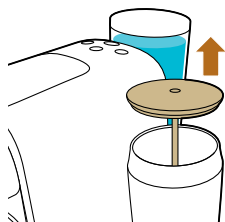
Repor as quantidades de café

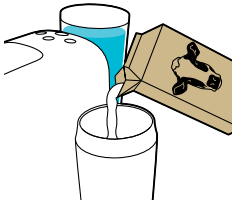
Para repor as definições de fábrica das quantidades de café:

- 1** Prima o botão ligar/desligar para ligar a máquina.
- 2** Aguarde até a máquina aquecer e todos os botões acenderem.
- 3** Mantenha premidos os botões para Ristretto, Espresso e Lungo simultaneamente até todos os botões apresentarem uma intermitência rápida, sinal de que as definições de fábrica da máquina foram repostas.

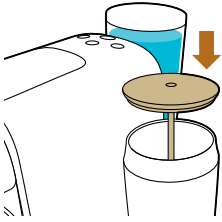
Preparar leite

- 1** Retire a tampa do acessório para espuma de leite com o suporte do batedor do acessório para espuma de leite.

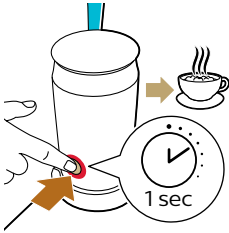




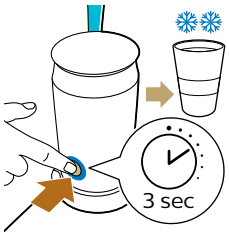
- 2 Encha o acessório para espuma de leite com leite até ao nível pretendido. Não ultrapasse o nível MAX.



- 3 Coloque a tampa do acessório para espuma de leite com o suporte do batedor novamente no acessório para espuma de leite.



- 4 Prima o botão durante 1 segundo para aquecer e preparar a espuma de leite. A luz no botão ligar/desligar acende-se.



Nota: Prima o botão durante 3 segundos para espuma de leite fria.

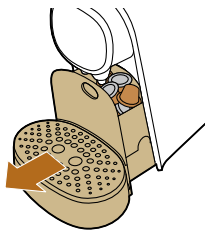
- 5 A espuma de leite está pronta quando a luz do botão ligar/desligar se apagar. Agora, pode retirar a tampa do acessório para espuma de leite com o suporte do batedor do acessório para espuma de leite. Deite a espuma de leite no café acabado de preparar.

Limpeza e manutenção

Limpar a gaveta de cápsulas usadas e a gaveta de água residual

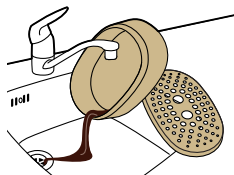
Verifique regularmente a gaveta de cápsulas usadas e a gaveta de água residual.

Nota: Para uma higiene perfeita, levante o manípulo após utilizar a máquina e certifique-se de que a última cápsula usada cai na gaveta de cápsulas usadas.



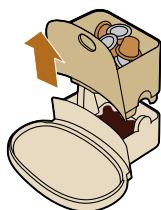
1 Puxe para fora da máquina a gaveta de cápsulas usadas e a gaveta de água residual.

2 Retire o tabuleiro de recolha de pingos do tabuleiro de recolha de pingos inferior e enxague-o em água corrente morna, juntamente com a bandeja para chávenas. Não lave estas peças na máquina de lavar a loiça.



3 Retire a gaveta de cápsulas usadas ao puxá-la para cima e ao esvaziá-la.

Atenção: Tenha cuidado ao remover a gaveta de cápsulas usadas. As cápsulas permanecem quentes imediatamente após o processo de preparação do café.

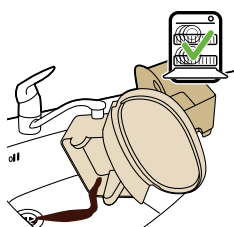


4 Enxague todas as peças em água corrente morna. Seque todas as peças com um pano suave. Também pode lavar todas estas peças na máquina de lavar a loiça.

5 Volte a colocar a gaveta de cápsulas usadas na gaveta de água residual.

6 Coloque a gaveta de água residual com a gaveta de cápsulas usadas na máquina.

7 Volte a colocar o tabuleiro de recolha de pingos no tabuleiro de recolha de pingos inferior. Coloque a plataforma para chávenas no tabuleiro de recolha de pingos.

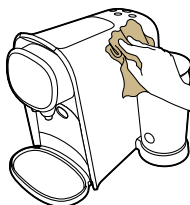


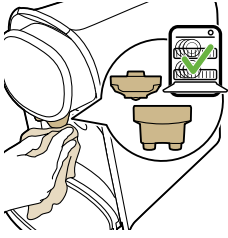
Limpar outras peças da máquina

1 Limpe o exterior da máquina com um pano suave e húmido.

Atenção: Nunca utilize esfregões, agentes de limpeza abrasivos ou líquidos agressivos, tais como gasolina ou acetona para limpar a máquina.

Aviso: Não insira nenhum dedo no compartimento para cápsulas para evitar ferimentos. Existe um objeto pontiagudo invisível dentro do compartimento.





- 2 Limpe a parte frontal da máquina com um pano macio humedecido e lave as duas peças do bico de distribuição de café (a saída de café e a cobertura do bico) em água corrente morna ou na máquina de lavar loiça.
- 3 Limpe o depósito de água passando-o por água corrente morna. O depósito de água não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

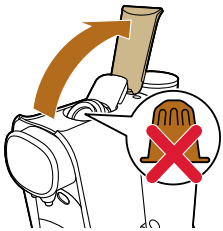
Nota: Enxague o depósito de água e encha-o com água a cada 24 horas.

Limpar o circuito de café

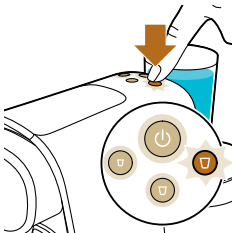
Limpe o circuito de café semanalmente para garantir uma qualidade e sabor ótimos do café.



- 1 Coloque uma chávena sob o bico de distribuição de café.
- 2 Levante o manipulador para garantir que a última cápsula usada cai na gaveta de cápsulas usadas.



- 3 Não insira uma nova cápsula, e feche o manipulador.

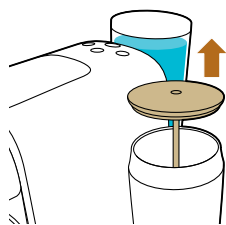


- 4 Prima o botão para Lungo.
- 5 Esvazie a chávena após a máquina parar de distribuir água.
- 6 Abra o manipulador e repita os passos 3 a 5 para garantir uma limpeza adequada do circuito de café.

A máquina está agora pronta para ser utilizada.

Limpar o acessório para espuma de leite

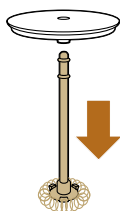
- 1 Retire a tampa do acessório para espuma de leite da sua base.



- 2 Retire a tampa do acessório para espuma de leite com o suporte do batedor do acessório para espuma de leite.



- 3 Enxague o interior do acessório para espuma de leite em água quente corrente.
 4 Limpe a parte exterior do acessório para espuma de leite com um pano húmido.
 5 Retire o suporte do batedor da tampa do acessório para espuma de leite.

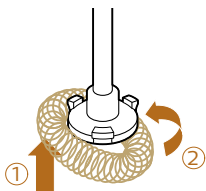


- 6 Retire o batedor do suporte do batedor.

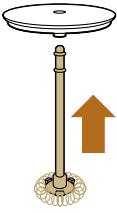


- 7 Enxague a tampa do acessório para espuma de leite e o suporte do batedor sob água corrente quente.

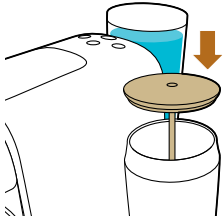
Nota: A tampa e as peças do suporte do batedor também podem ser lavadas na máquina de lavar a loiça.



- 8 Volte a encaixar o batedor no respetivo suporte.



- 9 Volte a encaixar o eixo do suporte do batedor na tampa do acessório para espuma de leite.

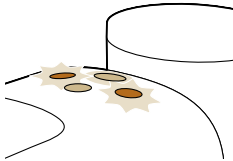


- 10 Coloque a tampa do acessório para espuma de leite com o suporte do batedor novamente no acessório para espuma de leite.

Descalcificação

Quando deve descalcificar

- Descalcifique a máquina quando os botões para Ristretto e Lungo apresentarem uma intermitência rápida algumas vezes após a preparação. O procedimento de descalcificação dura até 40 minutos e é composto por um ciclo de descalcificação e um ciclo de enxaguamento. Não interrompa o procedimento de descalcificação.



Motivos para descalcificar

A descalcificação é essencial pelos seguintes motivos:

- Prolonga a vida da sua máquina de café L'OR Barista
- Garante a quantidade máxima da chávena
- Garante a temperatura máxima do café
- A máquina produz menos ruído durante a preparação do café
- Evita avarias

Se o procedimento de descalcificação não for efetuado corretamente, os resíduos de calcário permanecem na máquina. Isto provoca a acumulação de calcário mais rapidamente e provoca danos permanentes e irreparáveis na máquina.

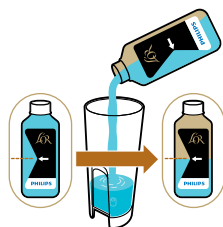
Utilizar o anticalcário correto

Apenas os descalcificadores à base de ácido cítrico são adequados para descalcificar a máquina L'OR Barista. Este tipo de anticalcário descalcifica a máquina sem a danificar. Recomendamos a utilização do descalcificador líquido L'OR Barista dedicado (CA6530). Está disponível em embalagens com líquido descalcificador para dois procedimentos de descalcificação. Precisa de meia embalagem para um procedimento de descalcificação e pode guardar a outra metade para a próxima descalcificação.

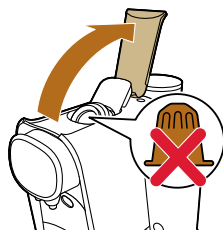
Procedimento de descalcificação

Nota: se algo correr mal durante o procedimento de descalcificação, por exemplo, se interromper acidentalmente o ciclo de descalcificação, terá de reiniciar o procedimento de descalcificação desde o passo 1.

- 1 Prima o botão ligar/desligar para ligar a máquina.
- 2 Verta metade da embalagem do descalcificador líquido L'OR Barista (CA6530) no depósito de água.



- 3 Encha o depósito com água limpa da torneira.

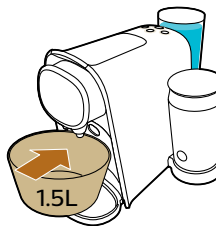


- 4 Certifique-se de que o compartimento para cápsulas está vazio.

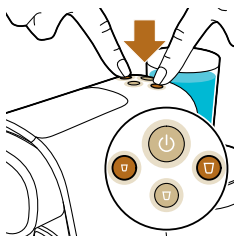
5 Feche o manípulo.



6 Coloque um recipiente com uma capacidade mínima de 1,5 litros no tabuleiro de recolha de pingos inferior sob o bico de distribuição do café para recolher a solução de descalcificação.



7 Prima brevemente os botões para Ristretto e Lungo ao mesmo tempo.

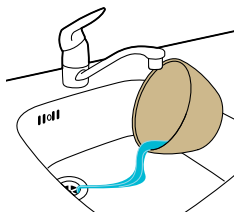
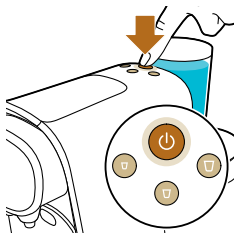


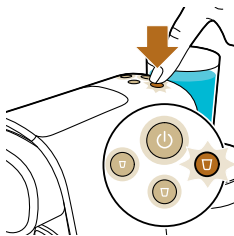
8 O botão para Ristretto apresenta uma intermitência rápida. Prima o botão para Ristretto para ativar o ciclo de descalcificação. A máquina distribui a solução de descalcificação completa em intervalos regulares. O processo demora até 30 minutos.

- Quando o botão para Lungo apresentar uma intermitência rápida, significa que o ciclo de descalcificação terminou.

9 Retire e esvazie o recipiente. Volte a colocar o recipiente no tabuleiro de recolha de pingos inferior sob o bico de distribuição de café.

10 Retire o depósito de água e enxague-o em água corrente. Encha o depósito de água com água fria da torneira e volte a colocá-lo na máquina.





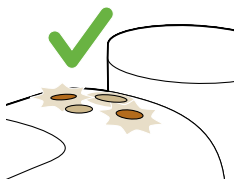
11 Prima o botão para Lungo para iniciar o ciclo de lavagem.

Nota: O depósito de água é esvaziado sem interrupção. O ciclo de lavagem dura cerca de 3 minutos.

12 Quando o ciclo de lavagem terminar, os botões para Ristretto e Lungo apresentam algumas intermitências.

Nota: É normal que permaneça alguma água no depósito após o procedimento de descalcificação.

A máquina desliga-se. O procedimento de descalcificação está concluído.



Significado dos sinais luminosos

- O botão ligar/desligar apresenta uma intermitência lenta: a máquina está a aquecer.
- O botão ligar/desligar apresenta uma intermitência rápida: o depósito de água está vazio. Encha-o com água da torneira.
- Todos os botões mantêm-se continuamente acesos: a máquina está pronta para ser utilizada.
- O botão do café selecionado apresenta uma intermitência lenta: a máquina está a preparar a receita de café.
- O botão do café selecionado apresenta uma intermitência rápida:
 - A programação encontra-se ativada.
 - A nova quantidade de café é guardada.
- Os botões para Ristretto e Lungo ficam intermitentes ao mesmo tempo após a preparação do café: tem de descalcificar a máquina.

Resolução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que podem surgir na máquina. Se não conseguir resolver o problema com as informações fornecidas a seguir, visite www.lorbarista.com/support para consultar uma lista de perguntas frequentes ou contacte o Centro de Apoio ao Cliente no seu país.

Resolução de problemas da máquina de café

Problema	Possível causa	Solução
A máquina não se liga.	A máquina não está ligada à corrente elétrica.	Ligue a ficha a uma tomada com terra.

Problema	Possível causa	Solução
O botão ligar/desligar apresenta uma intermitência lenta.	A máquina está a aquecer.	É normal.
O tempo de preparação é mais longo do que era normal.	Há calcário acumulado na máquina.	Descalcifique a máquina.
A temperatura do café acabado de fazer diminui rapidamente.	Há calcário acumulado na máquina.	Descalcifique a máquina.
A bomba faz muito ruído.	Não existe água suficiente no depósito da água.	Encha o depósito com água limpa da torneira.
	O depósito de água não está colocado corretamente.	Coloque o depósito de água corretamente e empurre-o para baixo.
A máquina deixa de preparar o café subitamente.	Não existe água suficiente no depósito da água.	Encha o depósito com água limpa da torneira. Prima o botão do tipo selecionado de café novamente para prosseguir com a preparação do mesmo. Quando a chávena estiver cheia, prima o mesmo botão novamente para parar o processo de preparação.
O botão ligar/desligar apresenta uma intermitência rápida.	O depósito de água está vazio.	Encha o depósito com água limpa da torneira. Prima o botão do tipo selecionado de café novamente para prosseguir com a preparação do mesmo. Quando a chávena estiver cheia, prima o mesmo botão novamente para parar o processo de preparação.
Não consigo fechar o compartimento para cápsulas completamente.	Verifique se está a utilizar a cápsula L'OR recomendada. Outros tipos de cápsulas podem causar problemas durante a utilização da máquina.	
	A gaveta de cápsulas usadas está cheia.	Esvazie a gaveta de cápsulas usadas e insira a cápsula novamente.
	A cápsula não está inserida corretamente.	Insira a cápsula novamente de forma correta.
	A cápsula está bloqueada.	Abra e feche o manípulo algumas vezes com força moderada para retirar a cápsula.

Problema	Possível causa	Solução
O manípulo não abre completamente.	A gaveta de cápsulas usadas está cheia.	Esvazie a gaveta de cápsulas usadas.
A máquina não distribui café ou distribui apenas algumas gotas de café.	Não lavou a máquina corretamente antes da primeira utilização.	Lave a máquina antes da primeira utilização (consultar 'Preparar para a utilização').
	Não existe água suficiente no depósito da água.	Encha o depósito com água limpa da torneira.
	Há calcário acumulado na máquina (consultar 'Descalcificação').	Descalcifique a máquina (consultar 'Descalcificação').
A chávena contém grãos de café.	Há sempre uma pequena quantidade de café moído que fica no fundo da chávena de café.	É normal.
O fluxo de café divide-se ou não é direito.	A cobertura do bico de distribuição não está colocada corretamente ou está em falta.	Encaixe o bico de distribuição de café nas saídas de café.
Os botões para Ristretto e Lungo ficam intermitentes após a preparação.	Isto significa que está na altura de descalcificar a máquina para evitar a acumulação de calcário.	Descalcifique a máquina (consultar 'Descalcificação').
Porque é que encontro água na gaveta de água residual?	A gaveta de cápsulas usadas e a gaveta de água residual recolhem a água residual libertada após a preparação do café.	É normal.
A quantidade de café não é a esperada.	A quantidade de café foi ajustada.	Reajuste a quantidade (consultar 'Ajustar a quantidade de café') de café ou reponha as quantidades (consultar 'Repor as quantidades de café') de café.
O meu café está menos quente.	Quando prepara a primeira chávena de café do dia ou quando já passou algum tempo desde a última vez que o fez, é natural que o interior da máquina ainda esteja frio durante essa preparação.	Pode pré-aquecer a máquina e a chávena de café preparando primeiro uma chávena de café sem colocar uma cápsula de café.
	Se utilizar uma chávena fria e grossa, o café irá arrefecer imediatamente.	Utilize chávenas finas, pois estas absorvem menos o calor do café do que as chávenas mais grossas. Certifique-se de que o tamanho da chávena é adequado à quantidade de café. Não prepare uma pequena quantidade de café numa chávena grande.

Problema	Possível causa	Solução
	Há calcário acumulado na máquina.	Descalcifique a máquina quando os botões para Ristretto e Lungo apresentarem uma intermitência rápida algumas vezes após a preparação (consultar 'Descalcificação').
	Utilizou leite frio.	Se beber café com leite fresco e frio, o café irá arrefecer. Pode evitar que tal aconteça ao pré-aquecer o leite.
A máquina desliga-se repentinamente após algum tempo.	É a função de interrupção automática.	A função de interrupção automática está programada para desligar a máquina após 9 minutos de inatividade para poupar energia.

Resolução de problemas do acessório para espuma de leite

Problema	Possível causa	Solução
A luz no botão ligar/desligar fica intermitente, mas o aparelho não funciona.	Acabou de preparar espuma de leite ou leite quente e premiu novamente o botão para leite quente ou espuma de leite, sem deixar o aparelho arrefecer.	Se quiser voltar a preparar espuma de leite quente ou leite quente, o recipiente do leite tem de arrefecer durante alguns minutos antes de pode utilizá-lo novamente. Enquanto o recipiente do leite ainda estiver quente, o limitador de temperatura assegura-se de que não é possível utilizar o aparelho. Pode enxaguar o interior do recipiente do leite com água fria para este arrefecer mais rapidamente.
	A temperatura do leite é demasiado alta.	Substitua o leite quente por leite frio ou deixe o aparelho arrefecer.
O aparelho não prepara espuma de leite.	Não colocou a tampa de forma correta no aparelho.	Coloque a tampa corretamente.
	Não colocou a espiral de preparação de espuma no respetivo suporte.	Coloque a espiral de preparação de espuma no seu suporte.

Problema	Possível causa	Solução
	Utilizou um tipo de leite que não é apropriado para a preparação de espuma.	Há muitos fatores que podem influenciar a qualidade da espuma de leite (por ex., o teor proteico). Se não conseguir preparar a espuma de leite que deseja, experimente outro tipo ou outra marca de leite. Utilize leite de vaca meio gordo à temperatura do frigorífico para obter os melhores resultados ao preparar espuma.
	O interior do recipiente do leite está sujo com resíduos de leite, o que impede que o suporte da espiral rode.	Limpe o suporte da espiral e o interior do recipiente do leite.
O leite sai por baixo da tampa.	Colocou demasiado leite no recipiente do leite.	Não encha o recipiente do leite acima da indicação MAX.
O leite não está muito quente.	É normal.	O leite é aquecido até aprox. 74 °C para assegurar a melhor espuma e o melhor sabor. As proteínas do leite começam a decompor-se e a queimar se o leite for aquecido excessivamente.
Nem todo o leite foi transformado em espuma.	É normal.	O aparelho não prepara espuma com todo o leite. Ele cria a proporção ideal de espuma/leite. O leite mistura-se facilmente com café ou outras bebidas e a espuma de leite mantém-se na parte superior para um toque final delicioso.



75% recycled paper

3000.025.8215.3