



L'OR

B A R I S T A



**English 7**  
**Español 27**  
**Français 47**  
**Português 67**

# 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.

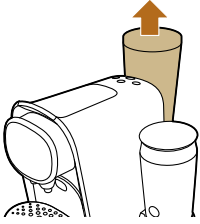
\*brand of a third party not connected to JACOBS DOUWE EGBERTS and / or PHILIPS

## 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.



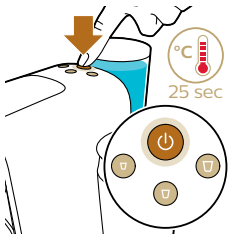
- 2 Rinse and fill the water tank under the tap. Place the water tank back onto the machine.

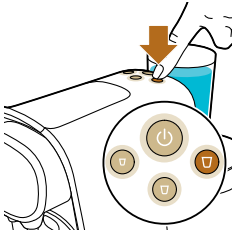


- 3 Place a bowl under the coffee dispensing spout. Do not insert a capsule and make sure that the lever is closed.



- 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

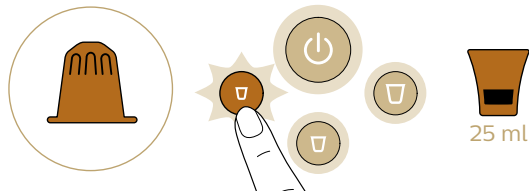
#### Capsules

L'OR aluminum capsules are available online at [www.lorespresso.com](http://www.lorespresso.com) and in shops. You can choose from a variety of coffee capsules for different types of coffee.

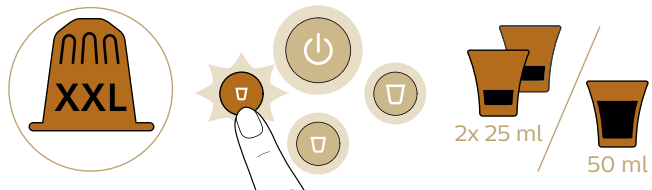
#### Beverages

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.

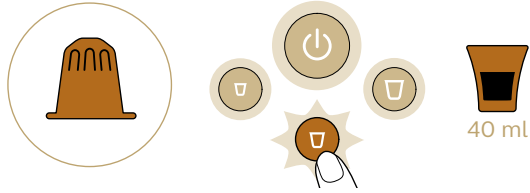
#### Ristretto



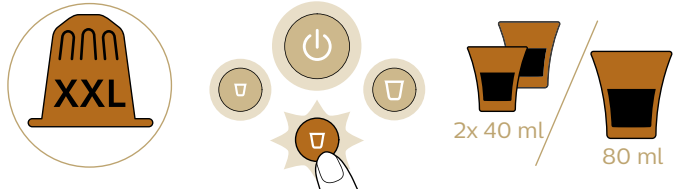
#### Double ristretto / Double shot of ristretto



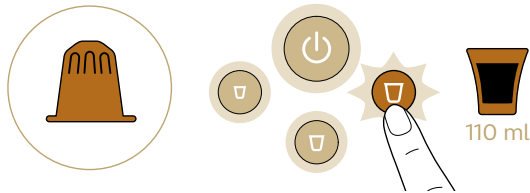
Espresso



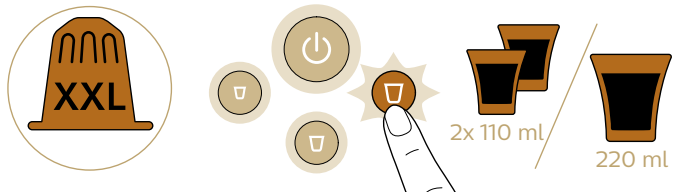
Double espresso / Double shot of espresso



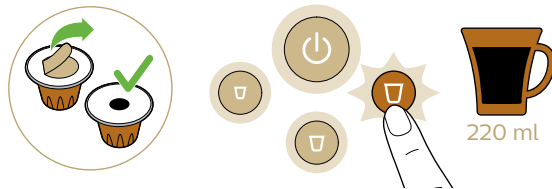
Lungo



Double lungo / Double shot of lungo



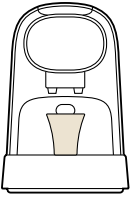
Grand Café Filtre



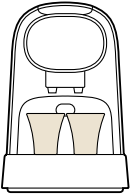
## Preparing coffee

- 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.

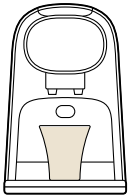
- 2** For one coffee, place one cup under the coffee spout.



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



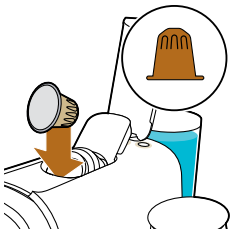
- 4** For a large coffee or Grand Café Filtre, remove the cup platform and the drip tray, place the cup platform on the lower drip tray and place a large cup or mug on the cup platform under the coffee spout.



- 5** Lift the lever.



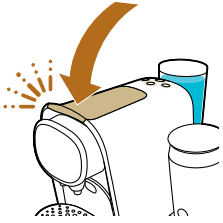
- 6** Insert a capsule.  
 - For a single cup of coffee, insert a L'OR Espresso single-shot capsule.



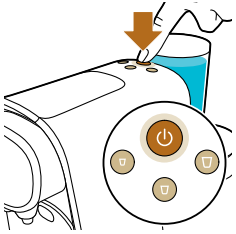




- For two cups of coffee or one large coffee, insert a L'OR Barista double-shot capsule.

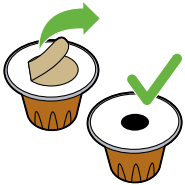


**7** Close the lever by pushing it down.

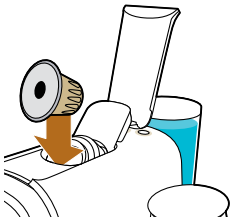


- 8** When the on/off button stops flashing and all buttons light up continuously, press the button for the type of coffee you desire.
- 9** Do not lift the lever until the brewing process has finished. Brewing is finished when the lights stop flashing and no more coffee comes out of the coffee outlets.

## Brewing Grand Café Filtre



**1** Remove the seal completely from the capsule.

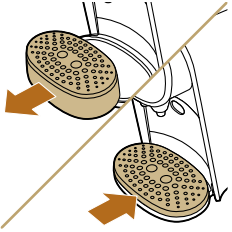


**2** Lift the lever and insert the capsule.

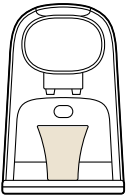
- 3 Close the lever.



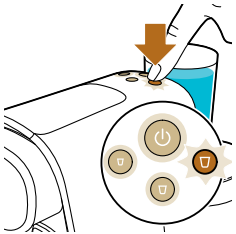
- 4 Remove the drip tray with the cup platform. Put the drip tray aside and place the cup platform on the lower drip tray.



- 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.

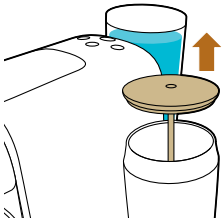
Note: If you press the coffee button too early, the machine programs the minimum quantity of coffee shown in the table above. If you do not press the coffee button, the machine programs the maximum quantity of coffee.

## 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.

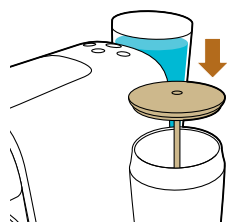
## Preparing milk



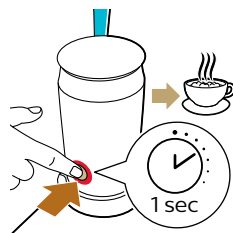
- 1 Remove the milk frother lid with the whisk holder attached from the milk frother.



- 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.

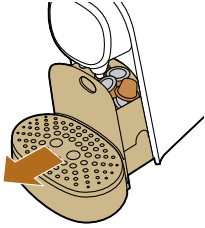
- 5 The milk froth is ready when the light in the on/off light goes off. You can now remove the milk frother lid with the whisk holder attached from the milk frother. Pour the frothed milk onto the freshly brewed coffee.

## Cleaning and maintenance

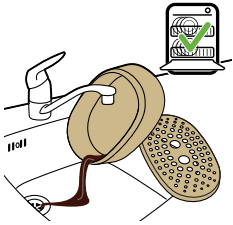
### Cleaning the used capsule drawer and waste water drawer

Check the used capsule drawer and waste water drawer regularly.

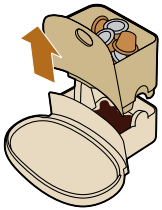
Note: For optimal hygiene, pull up the lever after use to ensure the last used capsule falls into used capsule drawer.



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

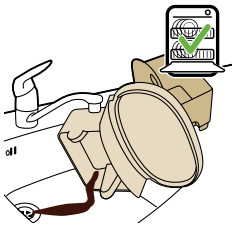


2 Remove the drip tray from the lower drip tray and rinse the drip tray and the cup tray under a warm tap.



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.**



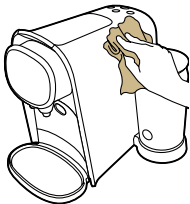
4 Rinse all parts under a warm tap. Dry all parts with a soft cloth. You can also clean these parts in the dishwasher.

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.

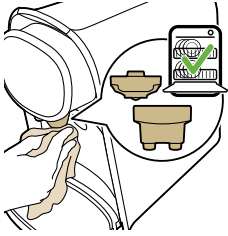
## Cleaning other parts of the machine



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.

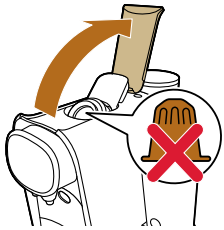
Note: Rinse the water tank and fill it with fresh water every 24 hours.

## Cleaning the coffee circuit

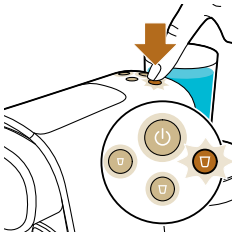
Clean the coffee circuit every week to ensure you get coffee with an optimum quality and taste.



- 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.

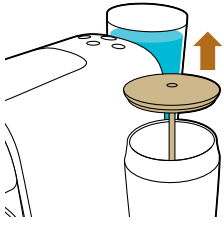


- 4 Press the lungo button.
- 5 Empty the cup after the machine has finished dispensing water.
- 6 Open the lever and repeat steps 3 to 5 to ensure proper cleaning of the coffee circuit.

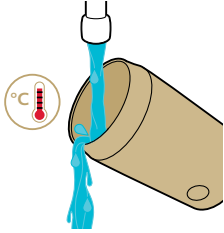
The machine is now ready for use.

## Cleaning the milk frother

- 1 Remove the milk frother from its base.



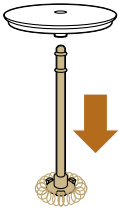
2 Remove the milk frother lid with the whisk holder attached from the milk frother.



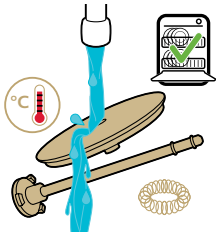
3 Rinse the inside of the milk frother under hot running water.

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

5 Remove the whisk holder from the milk frother lid.

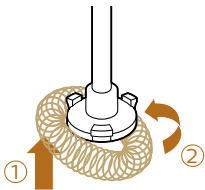


6 Remove the whisk from the whisk holder.

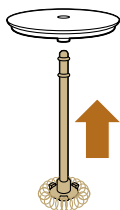


7 Rinse the milk frother lid and the whisk holder parts under hot running water.

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

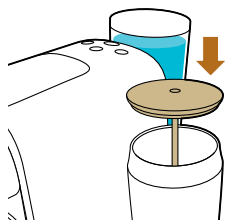


8 Reattach the whisk to the whisk holder.



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

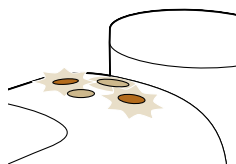
10 Place the milk frother lid with whisk holder back into the milk frother.



## 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.

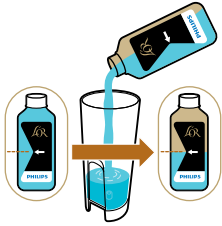


We advise you to use the dedicated L'OR Barista liquid descaler (CA6530). It is available in bottles that contain liquid descaler for two descaling procedures. You need half a bottle for one descaling procedure and can store the other half for the next descaling procedure.

## 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.

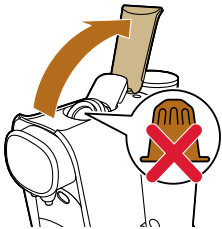
- 1 Press the on/off button to switch on the machine.
- 2 Pour half a bottle of L'OR Barista liquid descaler (CA6530) into the water tank.



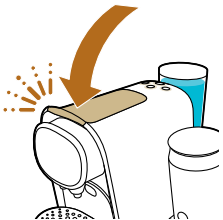
- 3 Fill up the water tank with fresh tap water.

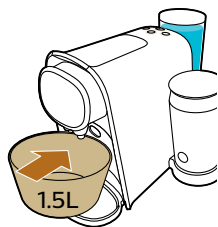


- 4 Make sure that there is no capsule in the capsule compartment.

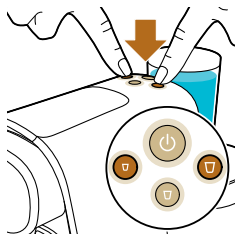


- 5 Close the lever.

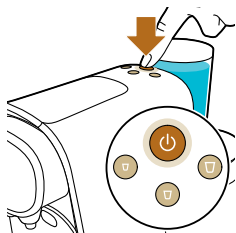




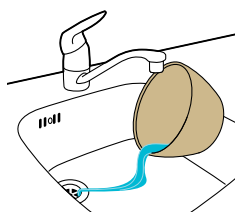
- 6** Place a bowl with a minimum capacity of 1.5 liters on the lower drip tray under the coffee dispensing spout to collect the descaling solution.



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

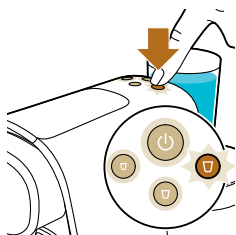


- 8** The ristretto button starts to flash quickly. Press the ristretto button to activate the descaling cycle. The machine dispenses the entire descaling solution at regular intervals. This takes up to 30 minutes.
- When the lungo button starts to flash quickly again, the first phase of the descaling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



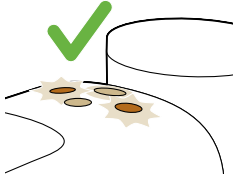
- 9** Remove and empty the bowl. Place the bowl back onto the lower drip tray under the coffee dispensing spout.

- 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](http://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.	Descalcify the machine.
The temperature of freshly brewed coffee gradually decreases.	The machine is clogging up with scale.	Descalcify 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.	Descalcify 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.

<b>Problem</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Solution</b>
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.

# Descripción general de la máquina

- 1 Botón de encendido/apagado
- 2 Botón de ristretto
- 3 Botón de café expreso
- 4 Botón de lungo
- 5 Tapa del depósito de agua
- 6 Depósito de agua
- 7 Tapa del espumador de leche
- 8 Soporte del levantaclaras
- 9 Levantaclaras
- 10 Botón de encendido/apagado del espumador de leche
- 11 Base del espumador de leche
- 12 Cable de alimentación con clavija
- 13 Cajón 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 cápsulas de café de doble dosis exclusivas de L'OR Barista permiten preparar dos tazas o una dosis doble de café.

La cafetera L'OR Barista también es compatible con las cápsulas de café de una sola dosis L'OR Espresso. Gracias a la tecnología reconocimiento de las cápsulas dobles, la cafetera reconoce automáticamente el tamaño de la cápsula y adapta el volumen correctamente. 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 de una sola dosis L'OR Espresso y cápsulas de doble dosis 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

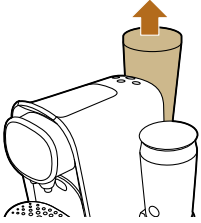


## Preparación para su uso

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.



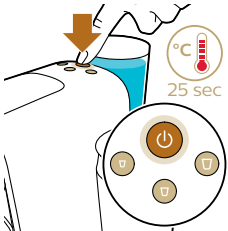
**2** Enjuague y llene el depósito de agua bajo el grifo. Vuelva a colocar el depósito de agua en el aparato.

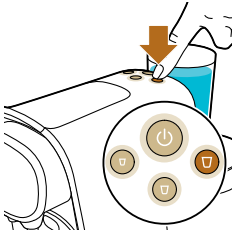


**3** Coloque un bol debajo de la boquilla dispensadora de café. No inserte ninguna cápsula y compruebe que la palanca esté cerrada.



**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 cajón de cápsulas usadas y el cajón de agua residual').
- El aparato estará entonces listo para usar.

## Cómo hacer café

### Bebidas y cápsulas

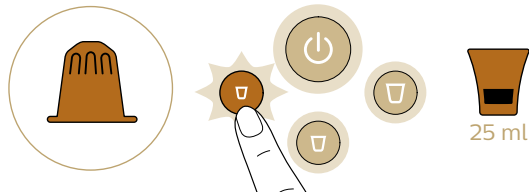
#### Cápsulas

Las cápsulas de aluminio L'OR están disponibles en línea en [www.lorespresso.com](http://www.lorespresso.com) y en tiendas. Puede elegir entre una gran variedad de cápsulas con distintos tipos de cafés.

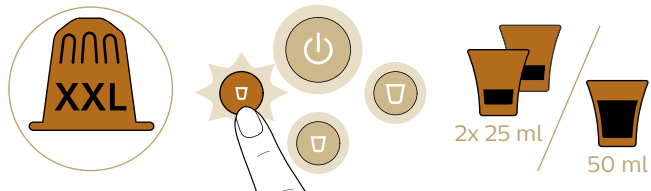
#### Bebidas

Gracias a la tecnología reconocimiento de las cápsulas dobles, la cafetera reconoce automáticamente el tamaño de la cápsula y adapta el volumen de su bebida correctamente. Tan solo debe pulsar el botón del tipo de café que desee.

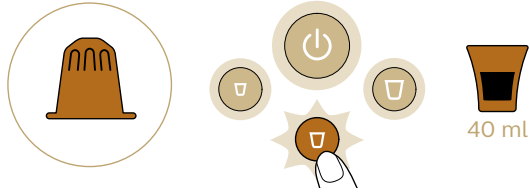
#### Ristretto



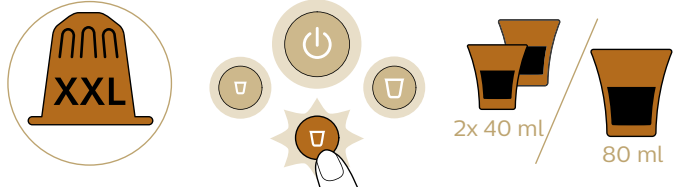
#### Double ristretto / Double shot of ristretto



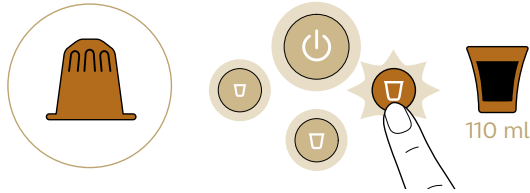
### Espresso



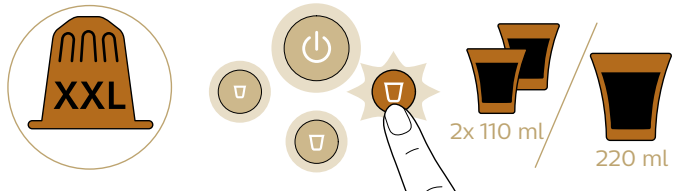
### Double espresso / Double shot of espresso



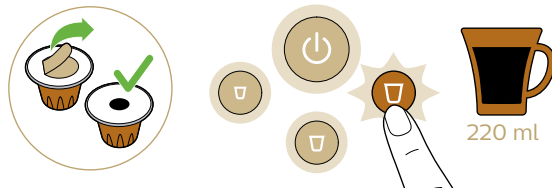
### Lungo



### Double lungo / Double shot of lungo

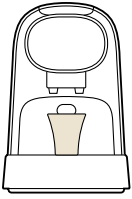


### Grand Café Filtre

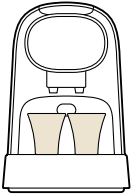


## Preparación del café

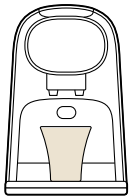
- 1 Pulse el botón de encendido/apagado para encender el aparato. El botón de encendido/apagado empieza a parpadear lentamente para indicar que la cafetera se está calentando.



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



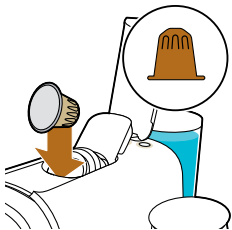
**3** Para dos cafés, coloque dos tazas debajo de la boquilla de dispensación del café.



**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.

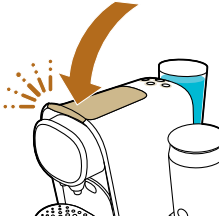


**6** inserte una cápsula.

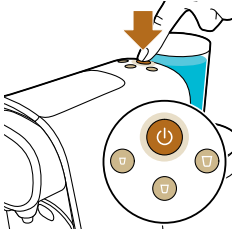
- Para preparar una sola taza de café, introduzca una cápsula de una sola dosis L'OR Espresso.



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

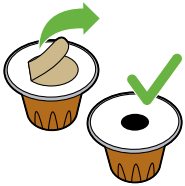


- 7 Cierre la palanca presionándola hacia abajo.

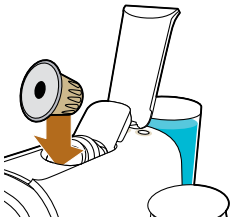


- 8 Cuando el botón de encendido/apagado deje de parpadear y todos los botones estén iluminados de forma continua, pulse el botón del tipo de café que desee.
- 9 No levante la palanca hasta que finalice el proceso de preparación del café. La preparación del café ha finalizado en cuanto las luces dejan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

## Preparación de Grand Café Filtre

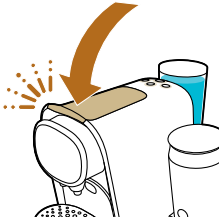


- 1 Quite el sellado de la cápsula totalmente.

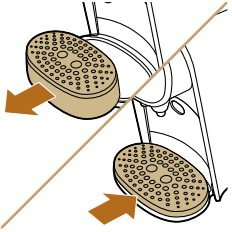


- 2 Levante la palanca y coloque la cápsula.

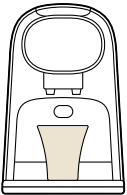
3 Cierre la palanca.



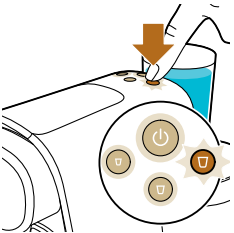
4 Quite la bandeja de goteo con la plataforma de la taza. Deje la bandeja de goteo a un lado y coloque la plataforma de la taza en la bandeja de goteo inferior.



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 de una dosis L'OR Espresso	minuto	estándar	máx.
Ristretto	20 ml	25 ml	40 ml
Expreso	30 ml	40 ml	50 ml
Lungo	85 ml	110 ml	135 ml

Cápsula de dos dosis 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 de una sola dosis L'OR Espresso o de doble dosis 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 de una sola dosis L'OR Espresso, introduzca una cápsula normal L'OR Espresso.
  - Si desea ajustar la cantidad para una cápsula de doble dosis 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.

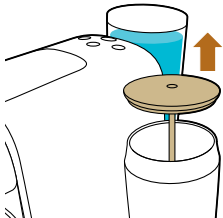
Nota: Si pulsa el botón de café demasiado pronto, la cafetera programa la cantidad mínima de café que se muestra en la tabla anterior. Si no pulsa el botón de café, la cafetera programa la máxima cantidad de café.

### 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.

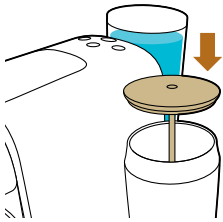
### Preparación de la leche



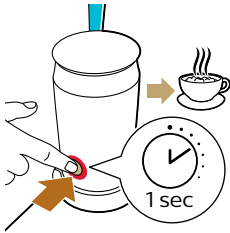
- 1 Quite la tapa del espumador de leche con el soporte para el levantaclaras del espumador de leche.



- 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 levantaclaras 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 levantaclaras del espumador de leche. Vierta la espuma de leche en el café recién hecho.

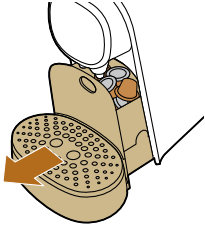
## Limpeza y mantenimiento

### Limpeza del cajón de cápsulas usadas y el cajón de agua residual

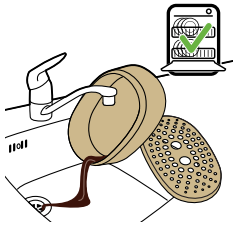
Compruebe los cajones de cápsulas usadas y de agua residual con regularidad.

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

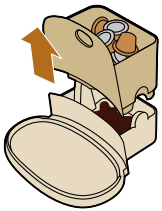




1 Extraiga el cajón de cápsulas usadas y el cajón de agua residual de la cafetera.

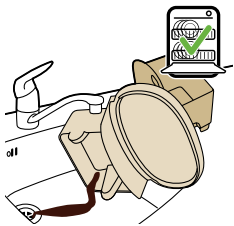


2 Quite la bandeja de goteo de la bandeja de goteo inferior y enjuague la bandeja de goteo y la bandeja para tazas con agua caliente del grifo.



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

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



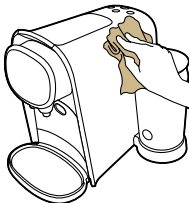
4 Enjuague todas las piezas con agua tibia del grifo. Seque todas las piezas con un paño suave. También puede lavar estas piezas en el lavavajillas.

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

6 Vuelva a introducir el cajón de agua residual con el cajón 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.

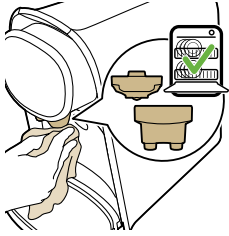
## Limpieza de otras partes del aparato



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

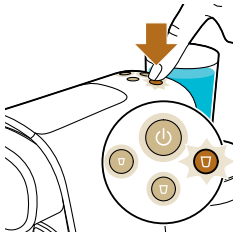
Limpie el circuito de café cada semana para garantizar niveles óptimos de calidad y sabor del café.



- 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.

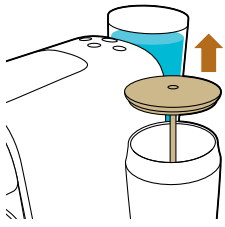


- 4 Pulse el botón de lungo.
- 5 Vacíe la taza cuando el aparato haya terminado de dispensar agua.
- 6 Abra la palanca y repita los pasos del 3 al 5 para garantizar la limpieza correcta del circuito de café.

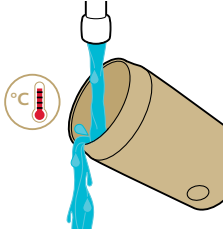
El aparato estará entonces listo para usar.

## Limpieza del espumador de leche

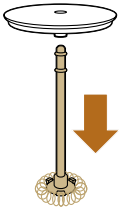
- 1 Quite el espumador de leche de su base.



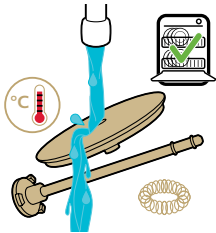
2 Quite la tapa del espumador de leche con el soporte para el levantaclaras del espumador de leche.



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 levantaclaras de la tapa del espumador de leche.

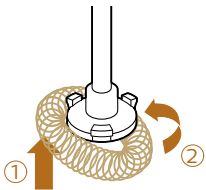


6 Quite el levantaclaras de su soporte.

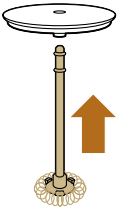


7 Enjuague la tapa del espumador de leche y las piezas del soporte del levantaclaras con agua corriente caliente.

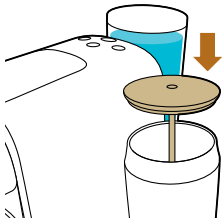
Nota: La tapa y las piezas del soporte del levantaclaras también se pueden lavar en el lavavajillas.



8 Vuelva a colocar el levantaclaras en su soporte.



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

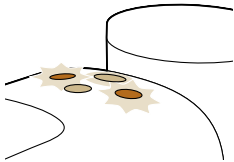


10 Vuelva a colocar la tapa del espumador con el levantaclaras en el espumador de leche.

## 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.

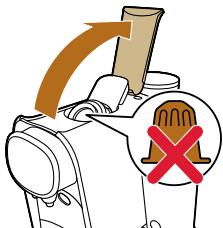
- 1 Pulse el botón de encendido/apagado para encender el aparato.
- 2 Vierta la mitad de un frasco de líquido descalcificador (CA6530) para L'OR Barista en el depósito de agua.



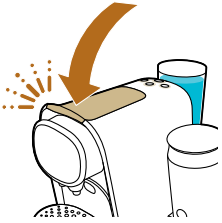
- 3 Llene el depósito de agua con agua limpia del grifo.



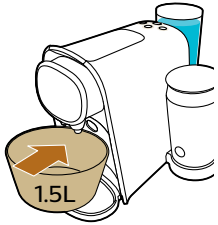
- 4 Compruebe que no haya ninguna cápsula en el compartimento para cápsulas.



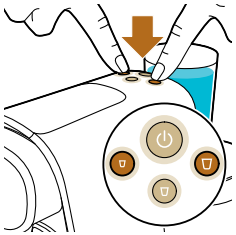
5 Cierre la palanca.



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.

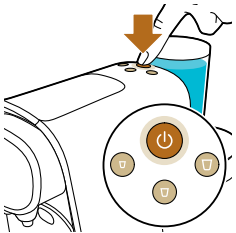


7 Pulse el botón de ristretto y de lungo brevemente a la vez.



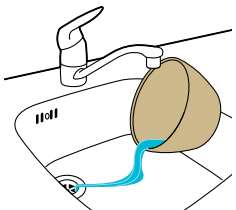
8 El botón de ristretto comienza a parpadear rápidamente. Pulse el botón de ristretto para activar el ciclo de descalcificación. El aparato dispensa la solución de descalcificación completa en intervalos regulares. Esto tarda hasta 30 minutos.

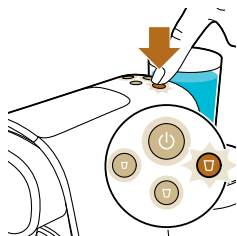
- Cuando el botón de lungo empieza a parpadear rápidamente de nuevo, significa que la primera fase del ciclo de descalcificación ha terminado.



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.





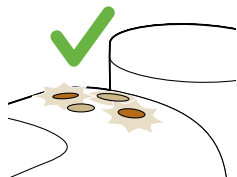
**11** Pulse el botón de lungo para iniciar el ciclo de enjuague.

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 parpadearán 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](http://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.

<b>Problema</b>	<b>Posible causa</b>	<b>Solución</b>
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 empújelo 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. Otras cápsulas pueden causar problemas durante el uso.	
	El cajón de cápsulas usadas está lleno.	Vacíe el cajón 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.



<b>Problema</b>	<b>Posible causa</b>	<b>Solución</b>
La palanca no se abre completamente.	El cajón de cápsulas usadas está lleno.	Vacíe el cajón 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 cajones 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.

<b>Problema</b>	<b>Posible causa</b>	<b>Solución</b>
	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

<b>Problema</b>	<b>Posible causa</b>	<b>Solución</b>
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 une buse de distribution du café 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.

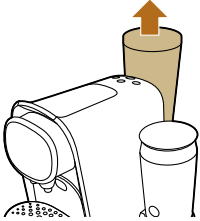
\* marque de tiers non associée à JACOBS DOUWE EGBERTS ou PHILIPS

## 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.



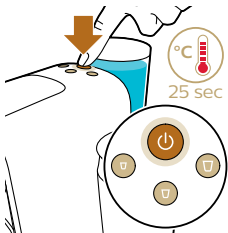
**2** Rincez le réservoir d'eau et remplissez-le sous le robinet. Replacez le réservoir d'eau sur la machine.

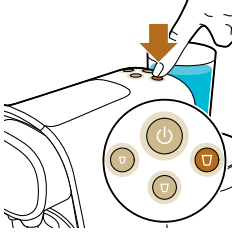


**3** Placez un bol sous la buse de distribution du café. N'insérez pas de capsule et assurez-vous que le levier est fermé.



**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

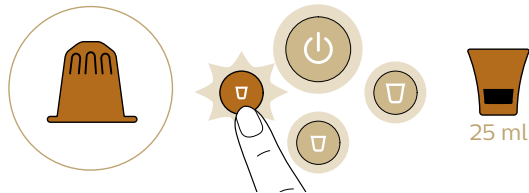
#### Capsules

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

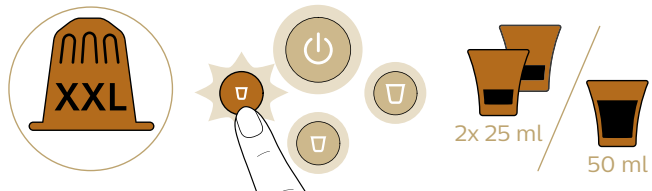
#### Boissons

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.

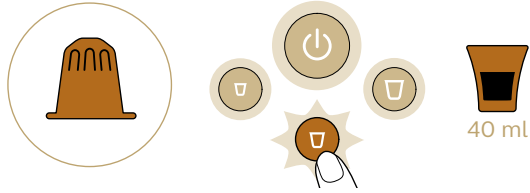
#### Ristretto



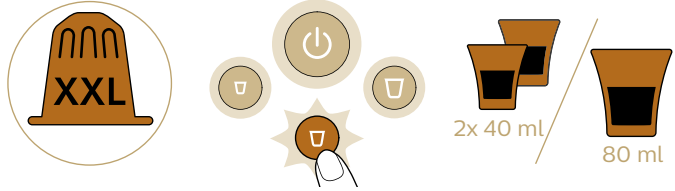
#### Double ristretto / Double shot of ristretto



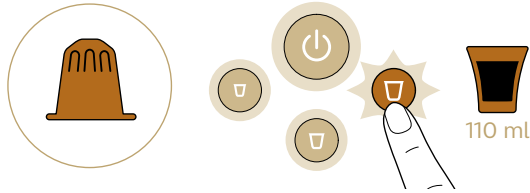
### Espresso



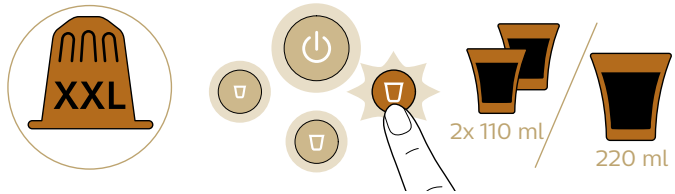
### Double espresso / Double shot of espresso



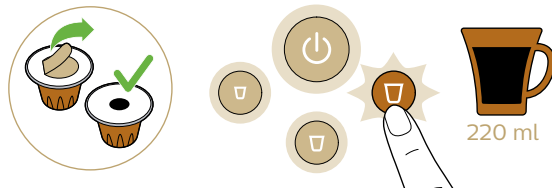
### Lungo



### Double lungo / Double shot of lungo

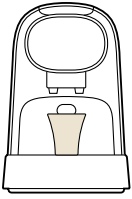


### Grand Café Filtre

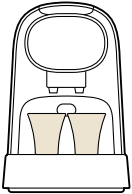


## Préparation du café

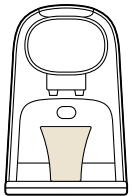
- 1 Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton marche/arrêt. Le bouton marche/arrêt commence à clignoter pour indiquer que la machine chauffe.



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



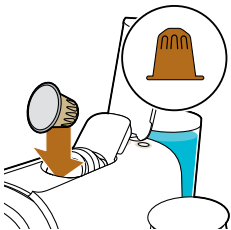
3 Pour deux cafés, placez deux tasses sous l'unité d'écoulement du café.



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.



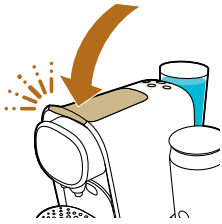
6 Insérez une capsule.

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

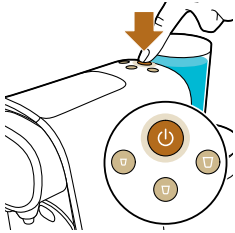




- Pour deux tasses de café ou un grand café, insérez une capsule double dose L'OR Barista.

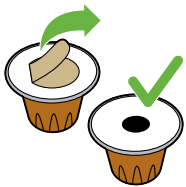


- 7 Fermez le levier en exerçant une pression vers le bas.

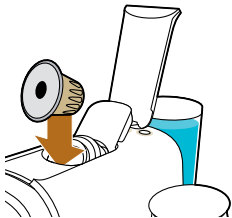


- 8 Lorsque le bouton marche/arrêt cesse de clignoter et que tous les boutons s'allument en continu, appuyez sur le bouton correspondant au type de café que vous souhaitez.
- 9 Ne soulevez pas le levier tant que le cycle de préparation n'est pas terminé. La préparation du café est terminée lorsque les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

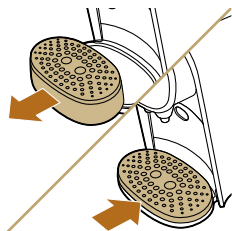


- 2 Soulevez le levier et insérez la capsule.

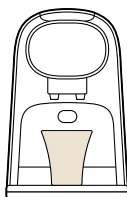
3 Fermez le levier.



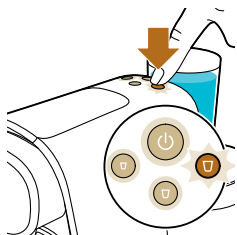
4 Retirez le plateau égouttoir avec le support pour tasse. Mettez le plateau égouttoir de côté et placez le support pour tasse sur le plateau égouttoir inférieur.



5 Placez une grande tasse ou un grand mug sur le support pour tasse, sous la buse de distribution du café.



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 et double dose L'OR Espresso 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, insérez une capsule L'OR Espresso normale.
  - 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.

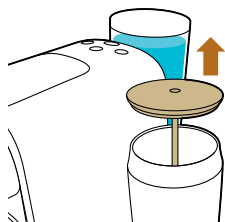
### Réinitialisation des quantités de café

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.

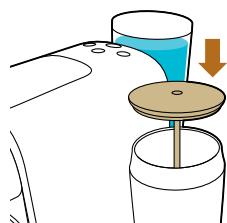
### Préparation du lait

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

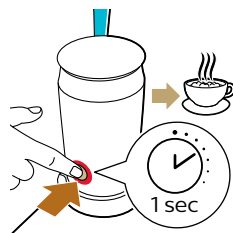




- 2 Remplissez le mousser à lait avec du lait jusqu'au niveau désiré. Ne remplissez pas au-delà du niveau maximal (MAX).



- 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.

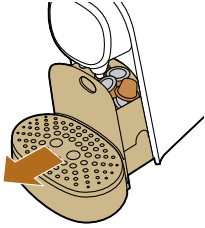
- 5 La mousse de lait est prête lorsque le voyant marche/arrêt s'éteint. Vous pouvez maintenant retirer le couvercle du mousser à lait avec le support du fouet fixé du mousser à lait. Versez la mousse de lait sur le café fraîchement préparé.

## Nettoyage et entretien

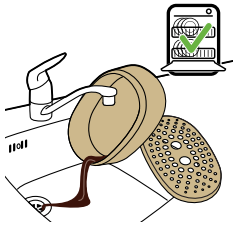
### Nettoyage du tiroir à capsules usagées et du tiroir de récupération des eaux usées

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

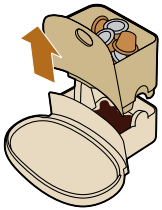
Remarque : Pour une hygiène optimale, tirez le levier après utilisation pour garantir que la dernière capsule usagée tombe dans le tiroir à capsules.



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

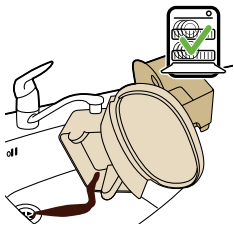


2 Retirez le plateau égouttoir du plateau égouttoir inférieur, et rincez le plateau égouttoir et le repose-tasses sous le robinet d'eau chaude.



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.**



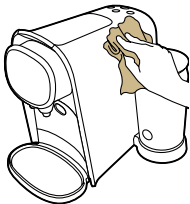
4 Rincez toutes les pièces sous le robinet d'eau chaude. Séchez toutes les pièces avec un chiffon doux. Vous pouvez également nettoyer ces éléments au lave-vaisselle.

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.

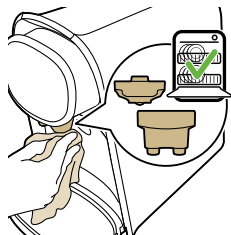
## Nettoyage des autres parties de la machine à café



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 de la buse de distribution du café (l'unité d'écoulement du café et le couvercle de la buse) 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.

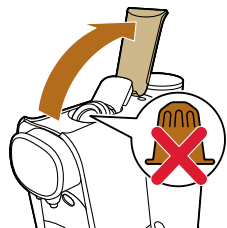
Remarque : Rincez le réservoir et remplissez-le d'eau claire toutes les 24 heures.

## Nettoyage du circuit de café

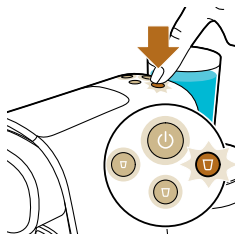
Nettoyez le circuit de café toutes les semaines afin de garantir à votre café une qualité et un goût optimaux.



- 1 Placez une tasse sous la buse de distribution du café.
- 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.

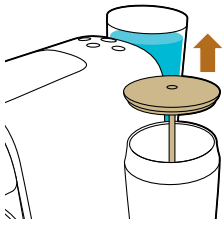


- 4 Appuyez sur le bouton Lungo.
- 5 Videz la tasse après que la machine a terminé de verser l'eau.
- 6 Levez le levier et répétez les étapes 3 à 5 pour garantir un nettoyage correct du circuit de café.

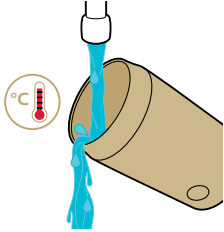
L'appareil est désormais prêt à l'emploi.

## Nettoyage du mousser à lait

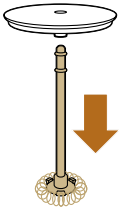
- 1 Retirez le mousser à lait de son socle.



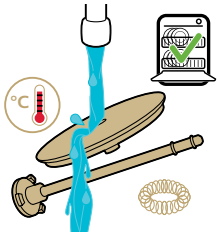
2 Retirez le mousser à lait avec le support du fouet fixé du mousser à lait.



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.

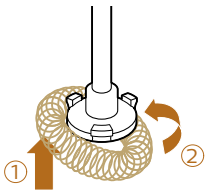


6 Retirez le fouet de son support.

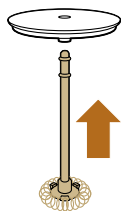


7 Rincez le couvercle du mousser à lait ainsi que les pièces du support du fouet sous l'eau chaude du robinet.

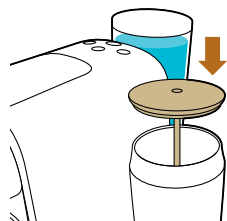
Remarque : Le couvercle ainsi que les pièces du support du fouet peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle.



8 Fixez le fouet à son support.



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

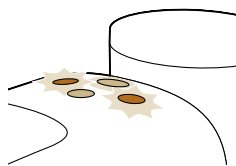


10 Remplacez le couvercle du mousser à lait avec le support du fouet dans le mousser à lait.

## 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.

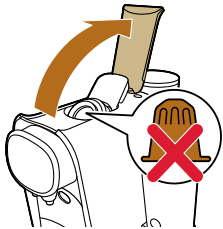
- 1 Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton marche/arrêt.
- 2 Versez la moitié d'une bouteille de détartrant liquide L'OR Barista (CA6530) dans le réservoir d'eau.



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

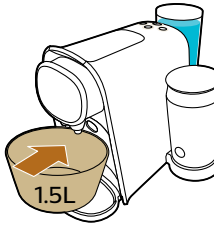


- 4 Assurez-vous que le compartiment de la capsule est vide.

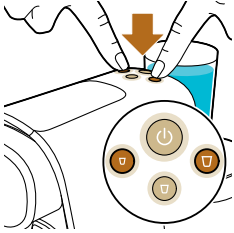


- 5 Fermez le levier.

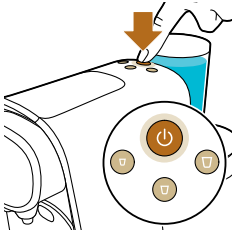




- 6** Placez un bol pouvant contenir au moins 1,5 litre sur le plateau égouttoir inférieur, sous la buse de distribution de café, pour recueillir la solution de détartrage.

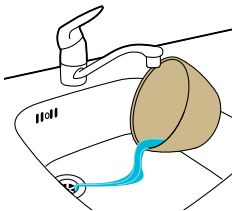


- 7** Appuyez brièvement sur les boutons Ristretto et Lungo en même temps.



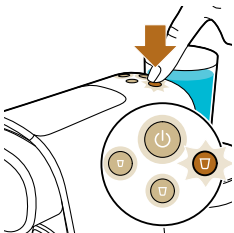
- 8** Le bouton Ristretto se met à clignoter rapidement. Appuyez sur le bouton Ristretto pour activer le cycle de détartrage. La machine verse la totalité de la solution de détartrage à intervalles réguliers. Ce processus dure jusqu'à 30 minutes.

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



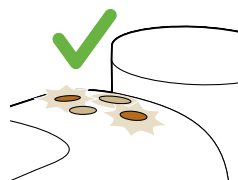
- 9** Retirez et videz le bol. Replacez le bol sur le plateau égouttoir inférieur, sous la buse de distribution du café.

- 10** Retirez le réservoir d'eau et rincez-le sous l'eau du robinet. Remplissez le réservoir d'eau fraîche du robinet et replacez-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](http://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 mouseur 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 mouseur à son support.	Fixez la spirale du mouseur 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.

<b>Problème</b>	<b>Cause possible</b>	<b>Solution</b>
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.

## 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 Manipulo

## 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

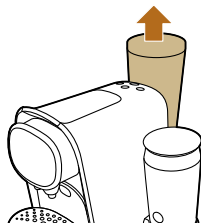


## Preparar para a utilização

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.

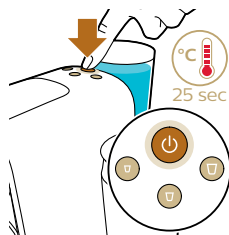


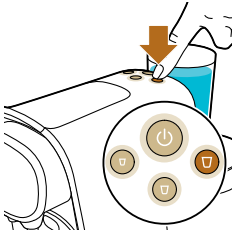
**3** Coloque um recipiente sob o bico de distribuição de café. Não insira uma cápsula e certifique-se de que o manipulador está fechado.



**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

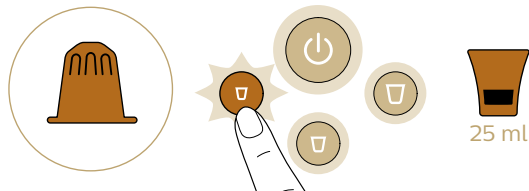
#### Cápsulas

As cápsulas em alumínio L'OR estão disponíveis online em [www.lorespresso.com](http://www.lorespresso.com) e nas lojas. Pode escolher entre uma variedade de cápsulas para diferentes tipos de café.

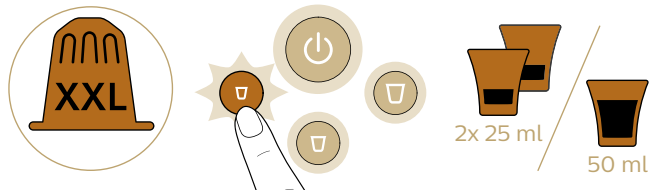
#### Bebidas

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



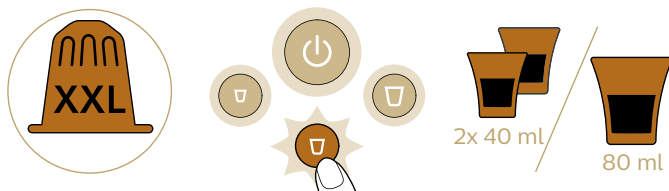
#### Double ristretto / Double shot of ristretto



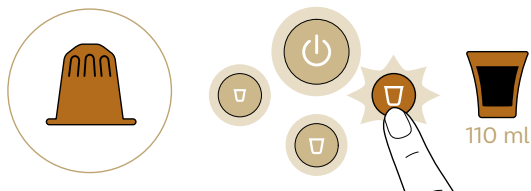
### Espresso



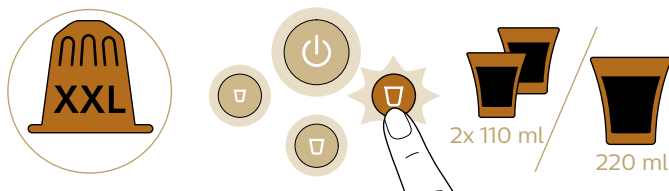
### Double espresso / Double shot of espresso



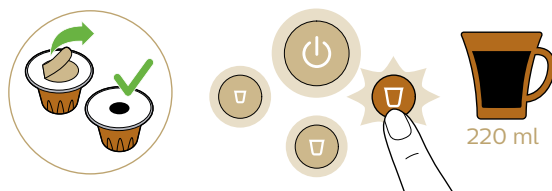
### Lungo



### Double lungo / Double shot of lungo

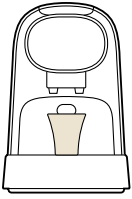


### Grand Café Filtre

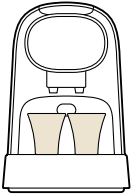


## Preparar café

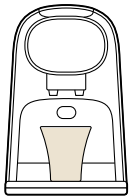
- 1 Prima o botão ligar/desligar para ligar a máquina. O botão ligar/desligar fica intermitente para indicar que a máquina está a aquecer.



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.

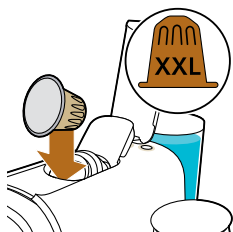


5 Levante o manipulador.



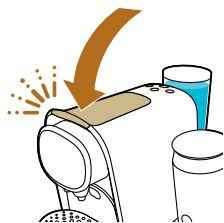
6 Insira uma cápsula.

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



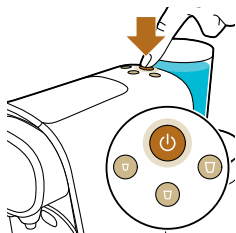
- Para duas chávenas de café ou um café grande, insira uma cápsula de dose dupla L'OR Barista.

**7** Baixe o manípulo para o fechar.



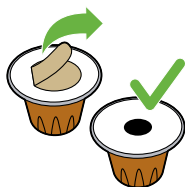
**8** Quando o botão ligar/desligar já não estiver intermitente e todos os botões se mantiverem continuamente acesos, prima o botão do tipo de café pretendido.

**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.

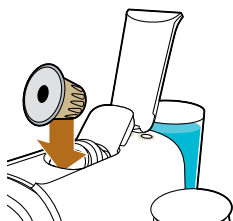


## Preparar um Grand Café Filtre

**1** Retire o selo da cápsula por completo.



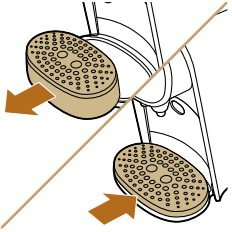
**2** Levante o manípulo e insira a cápsula.



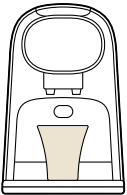
3 Feche o manípulo.



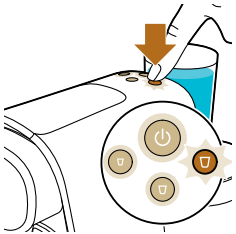
4 Retire o tabuleiro de recolha de pingos com a plataforma para chávenas. Deixe o tabuleiro de recolha de pingos de lado e coloque a plataforma para chávenas no tabuleiro de recolha de pingos inferior.



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

<b>Cápsula de dose dupla L'OR Barista</b>	<b>mín.</b>	<b>padrão</b>	<b>máx.</b>
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.

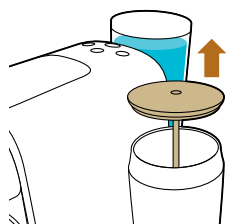
## Repor as quantidades de café

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.

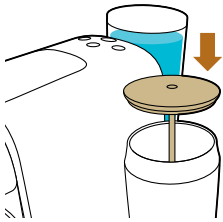
## Preparar leite

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

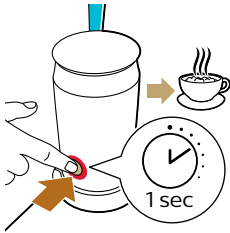




- 2 Encha o acessório para espuma de leite com leite até ao nível pretendido. Não ultrapasse o nível MAX.



- 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.

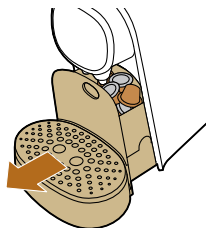
## Limpeza e manutenção

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

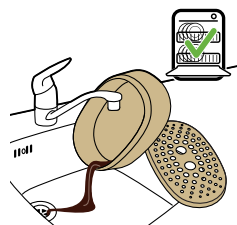
Verifique regularmente a gaveta de cápsulas usadas e a gaveta de água residual.

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

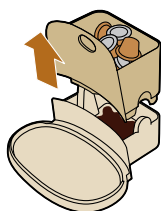




- 1 Puxe para fora da máquina a gaveta de cápsulas usadas e a gaveta de água residual.

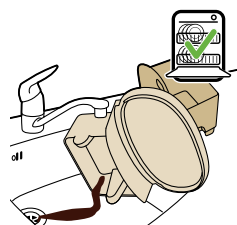


- 2 Retire o tabuleiro de recolha de pingos do tabuleiro de recolha de pingos inferior e enxague-o em água corrente morna, juntamente com a bandeja para chávenas.



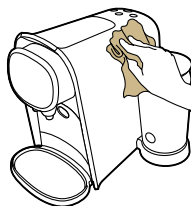
- 3 Retire a gaveta de cápsulas usadas ao puxá-la para cima e ao esvaziá-la.

**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 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.

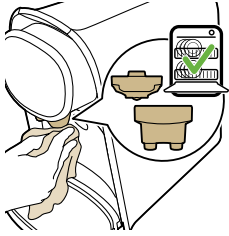
## Limpar outras peças da máquina



- 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.

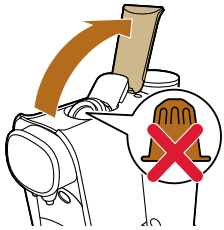
Nota: Enxague o depósito de água e encha-o com água a cada 24 horas.

## Limpar o circuito de café

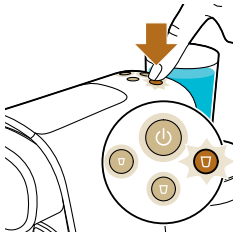
Limpe o circuito de café semanalmente para garantir uma qualidade e sabor ótimos do café.



- 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.

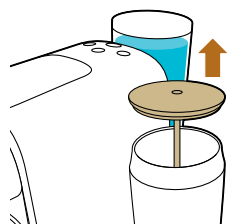


- 4 Prima o botão para Lungo.
- 5 Esvazie a chávena após a máquina parar de distribuir água.
- 6 Abra o manipulador e repita os passos 3 a 5 para garantir uma limpeza adequada do circuito de café.

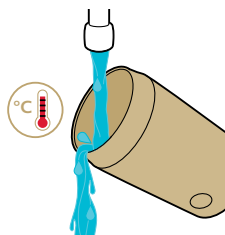
A máquina está agora pronta para ser utilizada.

## Limpar o acessório para espuma de leite

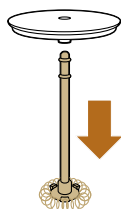
- 1 Retire a tampa do acessório para espuma de leite da sua base.



- 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.

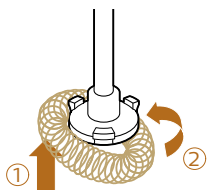


- 6 Retire o batedor do suporte do batedor.

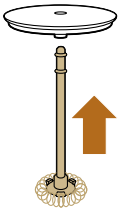


- 7 Enxague a tampa do acessório para espuma de leite e o suporte do batedor sob água corrente quente.

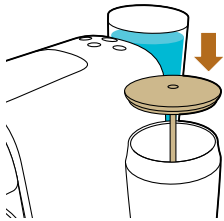
Nota: A tampa e as peças do suporte do batedor também podem ser lavadas na máquina de lavar a loiça.



- 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.

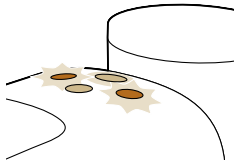


- 10 Coloque a tampa do acessório para espuma de leite com o suporte do batedor novamente no acessório para espuma de leite.

## 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.

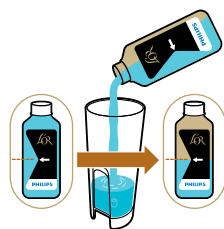
## Utilizar o anticalcário correto

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.

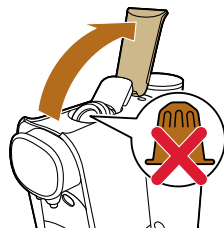
## Procedimento de descalcificação

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.

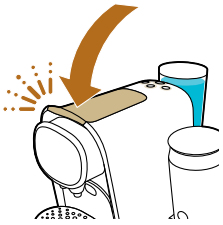
- 1 Prima o botão ligar/desligar para ligar a máquina.
- 2 Verta metade da embalagem do descalcificador líquido L'OR Barista (CA6530) no depósito de água.



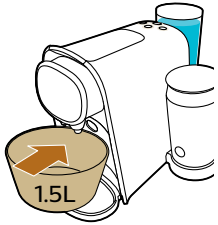
- 3 Encha o depósito com água limpa da torneira.



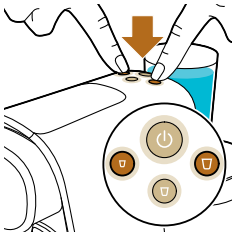
- 4 Certifique-se de que o compartimento para cápsulas está vazio.



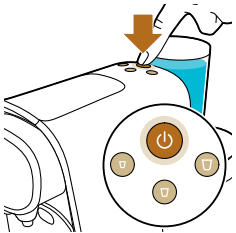
**5** Feche o manípulo.



**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.

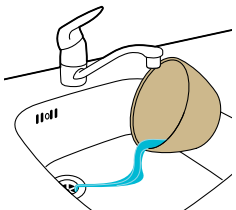


**7** Prima brevemente os botões para Ristretto e Lungo ao mesmo tempo.



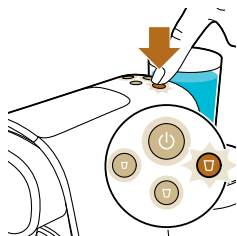
**8** O botão para Ristretto apresenta uma intermitência rápida. Prima o botão para Ristretto para ativar o ciclo de descalcificação. A máquina distribui a solução de descalcificação completa em intervalos regulares. O processo demora até 30 minutos.

- 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.



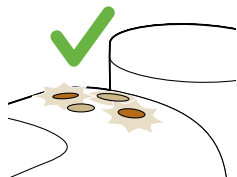
**11** Prima o botão para Lungo para iniciar o ciclo de lavagem.

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](http://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.

<b>Problema</b>	<b>Possível causa</b>	<b>Solução</b>
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 manipulo algumas vezes com força moderada para retirar a cápsula.



<b>Problema</b>	<b>Possível causa</b>	<b>Solução</b>
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.

<b>Problema</b>	<b>Possível causa</b>	<b>Solução</b>
	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

<b>Problema</b>	<b>Possível causa</b>	<b>Solução</b>
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.

<b>Problema</b>	<b>Possível causa</b>	<b>Solução</b>
	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

3000.025.8215.2